



PREISE

2024

KLASSIKER

Keine halben Sachen (auf Tafel- oder Fitkornbrötchen)

½ Brötchen mit Schinken-, Wurst- & Käseaufschnitt	Stück	2,00 €
Käseaufschnitt	Stück	2,00 €
Das Ganze etwas feiner:		
Putenaufschnitt, verschiedener kalter Bratenbelag und eine hochwertige Käseauswahl	Stück	2,40 €
Norweger Lachs	Stück	3,50 €
Fitkorn mit Pute, Braten, Käse	Stück	2,80 €

Riesenspaß mit unserer Riesenbrezel

Tomaten und Mozzarella	Stück	48,- €
Verschiedener Käsebelag	Stück	48,- €
Verschiedener Wurstbelag	Stück	44,- €

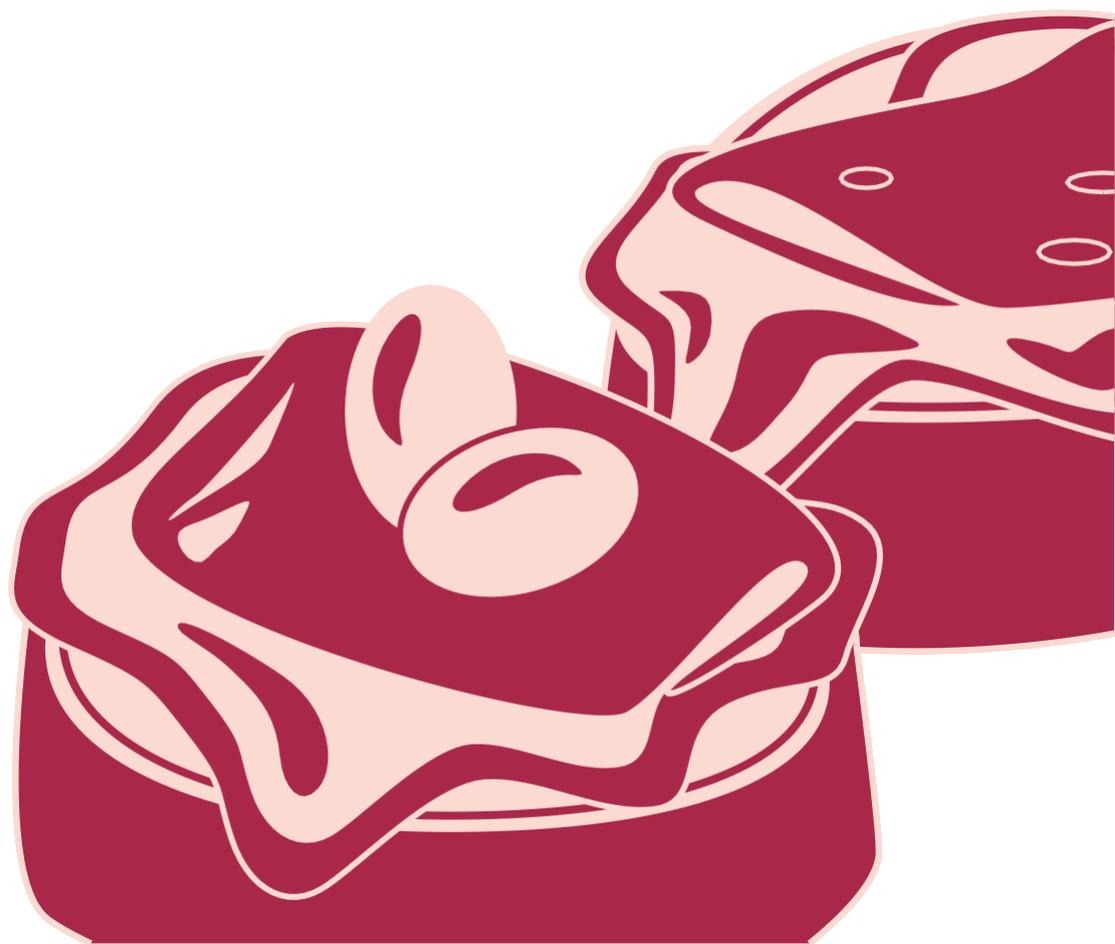
KANAPEE

Feinschmecker- Häppchen auf hellem Roggen- oder Fitkornbrot

Norweger Lachs und Graved Lachs	Stück	2,60 €
Forellenfilet zart geräuchert	Stück	2,20 €
Feine Braten- und Käseauswahl	Stück	2,00 €

Torteleets mit Forellen-, Lachsmousse oder Avocadocreme gefüllt

Stück 1,20 €



SPIESSE

Klassiker

Honigmelone mit Parmaschinken umwickelt auf dem Spieß	Stück	1,60 €
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pesto und frischem Basilikum	Stück	1,60 €
Käsespieße mit Weintrauben	Stück	1,60 €
Satéspieße mit Currydip	Stück	1,80 €
Schnitzelspieße mit Tomatenpesto	Stück	1,80 €

Besondere Spezialitäten

Lachs-Garnelenspieß mit Orangen-Minze-Creme	Stück	3,50 €
Bunte Gemüßespieße	Stück	1,80 €
Champignon-Praline mit Kräuterfrischkäse	Stück	1,60 €
Auberginen- und Zucchinirollchen mit Schafskäse gefüllt	Stück	1,60 €
Trüffelsalami mit Parmesan	Stück	1,60 €
Hackfleischbällchen mit Gurke und Wasabi	Stück	1,60 €
Saltimbocca vom Kalbsrücken	Stück	3,50 €
Früchte im Speckmantel	Stück	1,00 €
Gemüsetatar mit Pumpernickel und Granatapfel	Stück	2,00 €
Garnele mit Limette	Stück	2,20 €

LÖFFELFOOD

Kräutercreperöllchen mit Lachs und Meerrettichmousse gefüllt	Stück	2,50 €
Gefülltes Ei mit Quark und Kresse	Stück	2,00 €
Rote Bete-Wraps mit Kräuterfrischkäse und gegrillten Champignons gefüllt	Stück	2,00 €
Roastbeef mit Waldorfsalat	Stück	2,40 €

AUS DEM GLAS

Lachstatar auf Avocado und Meerrettich	Stück	3,50 €
Büsumer Krabbcocktail mit Staudensellerie und Traubenkernöl	Stück	3,50 €
Glasnudelsalat mit Hähnchenbrustfilet auf Zitronengras	Stück	2,50 €
Asiatischer Geflügelsalat mit Curryvinaigrette	Stück	2,80 €
Schafskäse-Tiramisu mit Basilikum & Tomate	Stück	2,50 €
Belugalinsensalat mit Ziegenfrischkäse	Stück	2,50 €
Eine bayrische Köstlichkeit: Weißwurstsalat mit frischen Radieschen	Stück	2,50 €
Melonensalat mit Parmaschinken-Blüte	Stück	2,50 €
Rinderfilet auf Papayasalat	Stück	2,50 €
Tête de moinet mit marinierten Feigen	Stück	3,50 €
	Stück	2,50 €

DEFTIG WARMES

Quiche Variation

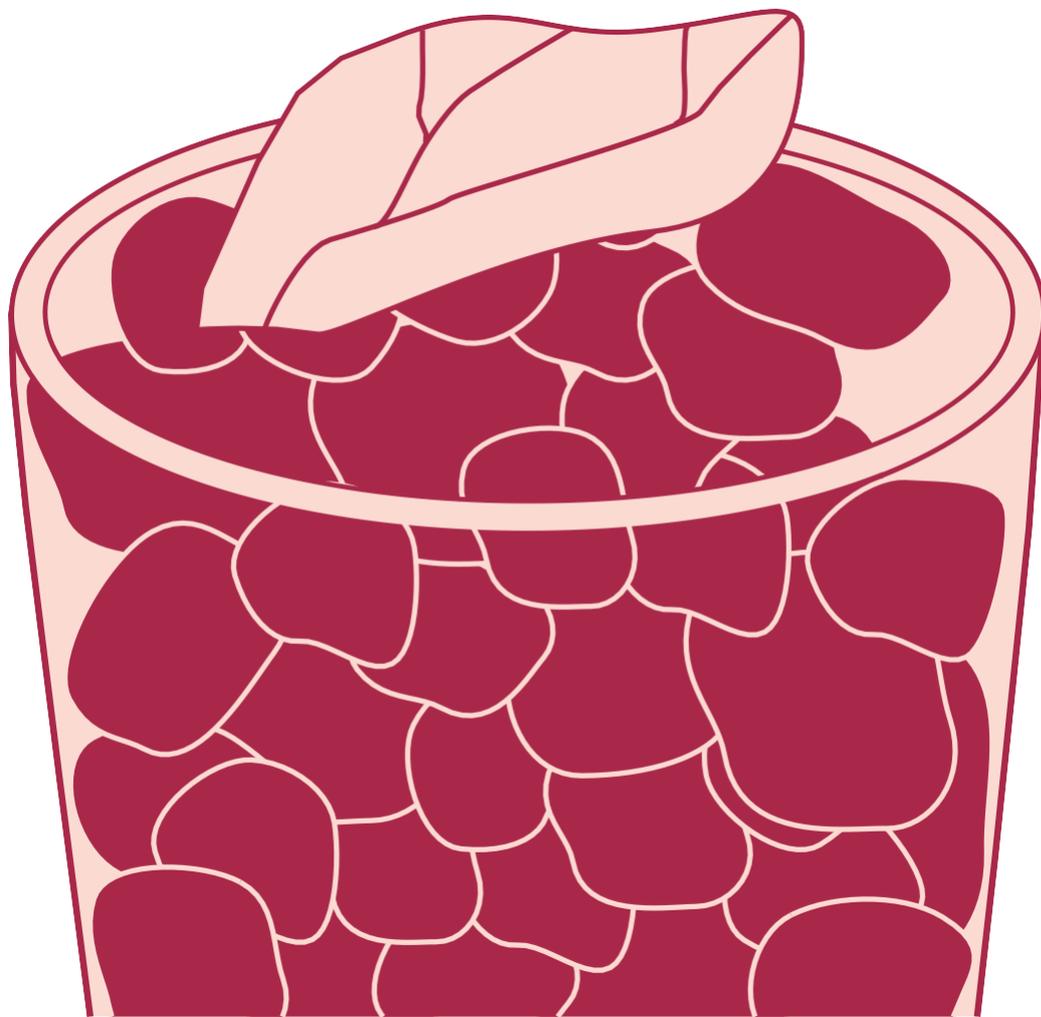
Schinken-Champignon-Füllung	Stück	2,00 €
Gemüsefüllung	Stück	2,00 €
Lachs-Brokkoli-Füllung	Stück	2,20 €
Saisonal mit Spargelfüllung	Stück	2,20 €

Körnige Blätterteigschinkenhörnchen mit Gruyere Käse	Stück	2,00 €
Champignon Blätterteighalbmonde	Stück	2,00 €
Würstchen im Schlafrock	Stück	2,00 €
Partyfrikadellen	Stück	1,00 €
wahlweise aus Kalbfleisch	Stück	2,00 €
Hähnchenunterkeule gegrillt	Stück	1,80 €

Crostinis in verschiedener Variation

Tomaten auf Schafskäsecreme	Stück	2,00 €
Gratinierter Brikkäse mit Feigen.....	Stück	2,00 €

Angepasst an den saisonalen Kalender bieten wir Ihnen noch weitere Köstlichkeiten passend zur Jahreszeit. Gerne besprechen wir diese Angebote mit Ihnen individuell und persönlich.



BUFFETS

für 25 Personen

Feines Fingerfoodbuffet

32,40 € p. P.

Lachsgarnelenspieße mit Orangen-Minze-Creme
Jakobsmuschel mit mariniertem Gemüse
Gemüsetatar auf Pumpernickel mit Granatapfel
Champignonpralinen mit Kräuterfrischkäse
Honigmelone mit Parmaschinken umwickelt
Trüffelsalami mit Parmesan und Oliven
Quiche mit Gemüsefüllung
Satéspieße vom Hähnchenbrustfilet und Currydip
Schnitzelspieße mit Tomatenpesto
Belugalinsensalat mit Ziegenfrischkäse Rinderfilet
auf Papayasalat
Crostinis mit gebackenem Brikäse und Feigen
Fruchtspieße
Parisienebrot

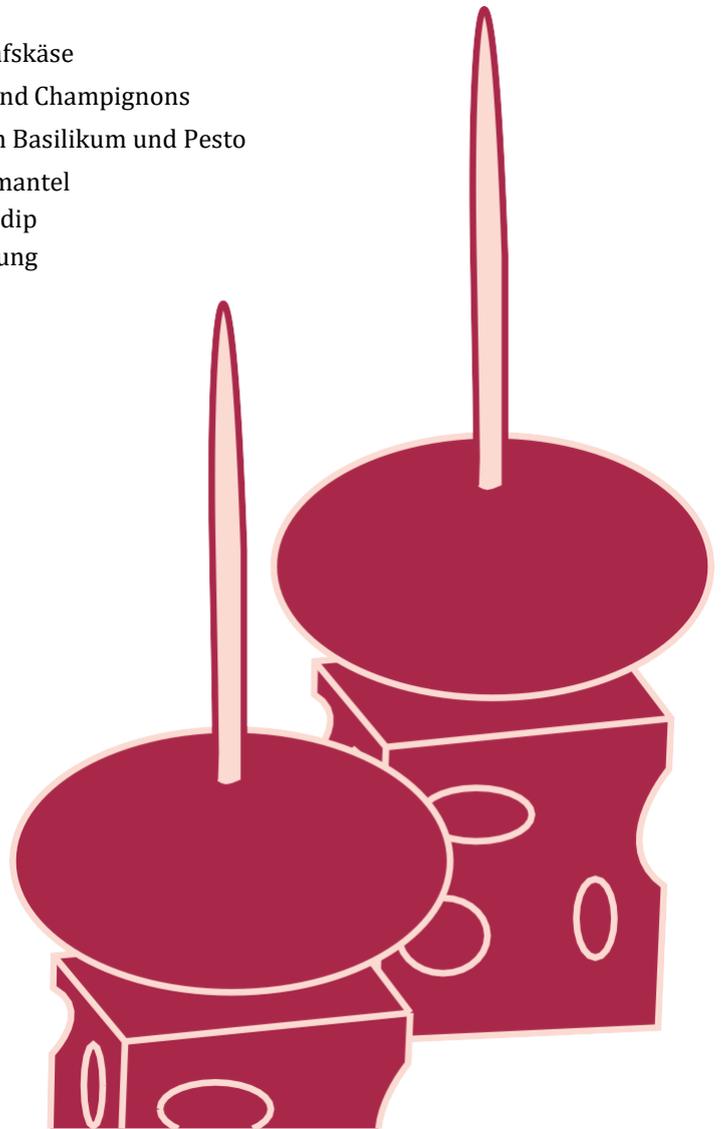
Klassisches Fingerfoodbuffet

21,40 € p. P.

Häppchen verschieden belegt mit Norweger Lachs,
Bratenauswahl und Käsevariation
Aubergine und Zucchinirollchen mit Schafskäse
Rote Bete-Wraps mit Kräuterfrischkäse und Champignons
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum und Pesto
gegrillte Pflaumen und Datteln im Speckmantel
Minipartybällchen mit Gurke und Wasabidip
Quiche Lorraine mit Lachs-Brokkoli-Füllung
Käsespieße mit Weintrauben

hausgemachte Gulaschsuppe

Parisiene



Klassisches kaltes Buffet**31,40 € p. P.**

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
 Norweger Lachs mit Dillsenfauce
 Krabbencocktail im kleinen Glas
 Antipastiauswahl aus Auberginen, Zucchini und gegrillter Paprika
 mit Parmesan
 Gefüllte Eier mit Quark und Kresse
 Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
 Gegrillte Medaillons von der Pute und dem Schwein
 Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat
 Pfälzer Kartoffelsalat mit geröstetem Speck
 Gefügelsalat Hawaii
 Bauernsalat
 Mettigel
 Käseauswahl vom Brett
 Parisienne, Partybrötchen und Butter

Pfälzer Buffet**29,40 € p. P.**

Pfälzische Crostinis mit Griewe- & Lewerworscht
 Holzofenschnitte mit Parmesan und Rucola
 Früchte im Speckmantel
 Schwartenmagensalat im Weckglas

Pfälzer Saumagen mit Butterzwiebeln
 Hausmacher Bratwurst
 Kleine Leberknödel mit kräftig dunkler Soße
 Sauerkraut mit Speck
 Kartoffelpüree
 Weißer Käs´ und Pellkartoffel

Winzersektschaumcreme mit Schattenmorellen
 Holzofenbrot





Mediterranes Buffet

32,40 € p. P.

Schnabulierbrett mit italienischen Köstlichkeiten,
Parmaschinken, Südtiroler Schinken und Italienischer Salami,
gegrillter Paprika und gehobeltem Parmesan
Zucchinicarpaccio mit Champagnervinaigrette
Bunter Tomatensalat mit Zitronen-Vanille-Dressing
und Fetakäse saisonal

Fleischlasagne
Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet mit MarsalasaUCE
„Melanzane alla Parmigiana“ – Auberginenaufauf
Rosmarinkartoffel

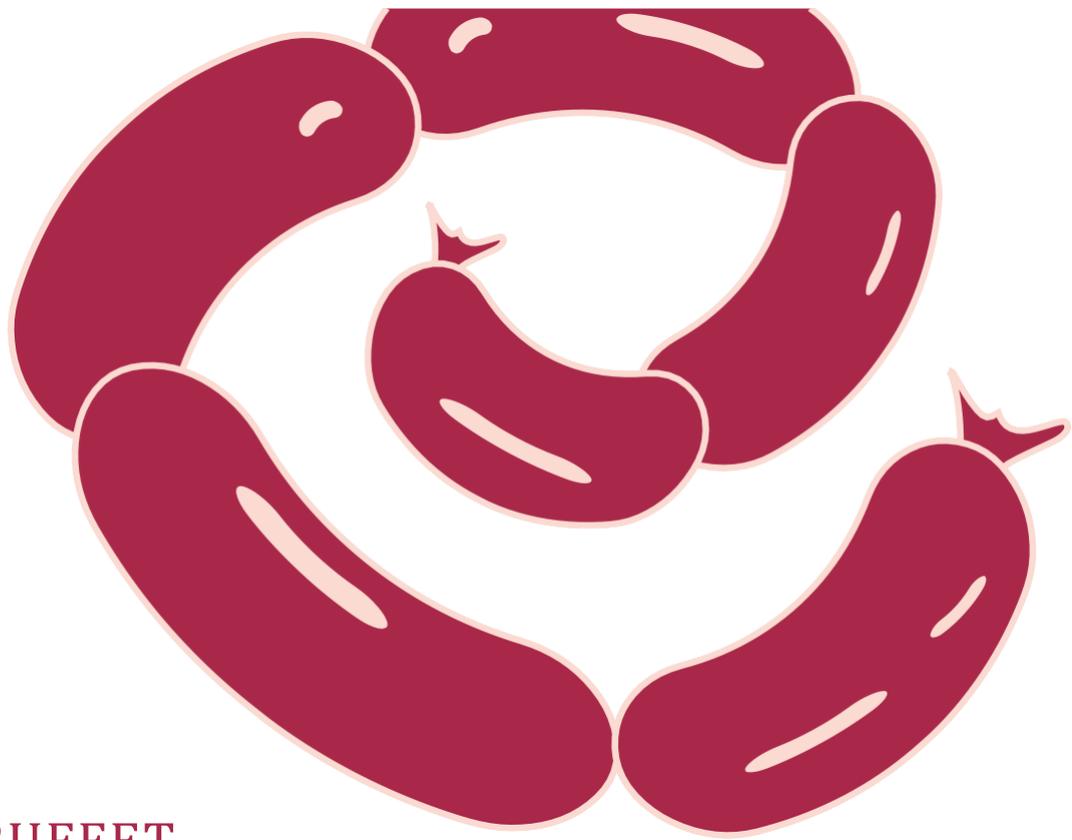
Panna Cotta mit Früchten der Saison
Tiramisu im kleinen Glas
Parisiennbrot

Spanisches Buffet

Gazpacho im Weckglas
gegrillte Datteln im Speckmantel
Eingelegte Paprikaschoten
Sherryzwiebeln

Hackfleischbällchen mit Chorizo in Tomatensauce
Sherryhähnchen
Safranreis mit Zuckerschoten und Chilifäden
Schweinefilet mit Aprikosensauce
Tagliatelle
Grillgemüse

Pfirsiche mit Mandelcreme
Creme Caramel
Parisiennbrot



GRILLBUFFET

für 50 Personen

VOGT CATERING 2024

Vorspeise als Flying Dinner

Torteletts mit Avocado-creme

Rote Bete-Wraps mit Kräuterfrischkäse und gegrillten Champignons

Trüffelsalami mit Parmesan und Olive

Früchte im Speckmantel

Crostinis mit

Briekäse und Feigen

Schafskäsecreme und Tomaten

45,90 € p. P.

Wir empfehlen
hier 2 Personen
zum Service.

BUFFET

Lachsschnitte mit Zitronenpfeffer

Kleine Grillwürstchen

Rinderhüftsteaks mit Rosmarinmarinade

Spieße vom Schweinefilet mit Peperoni

Feine Filets vom Hähnchen

Mediterrane Schafskäseschiffchen

Knoblauchdip

Guacamole mit leichter Zitrusnote

hausgemachte Gemüsesalsa

Mediterranes Grillgemüse der Saison

Rosmarinkartoffel mit Schale

Gurkensalat mit frischem Dill

Spaghettinialat mit getrockneten Tomaten und Oliven

Joghurtceme mit Beeren der Saison

Mangotiramisu mit Cantuccinikeksen

Parisienne und Olivenbrot

Alle Preise inkl. 19%

HOCHZEITSBUFFET

für 70 Personen

Gruß aus der Küche serviert

Saumagenbratwürstchen mit Rahmsauerkraut und einem Klecks Bratensauce

Vorspeisenteller serviert

Knuspriges Fischesäckchen im Filoteig
Melonensalat mit Parmaschinkenblüte
Schafskäse-Tiramisu mit Basilikum und Tomate
Wildkräuterbouquet

Hauptgang am Buffet

Geschmorte Kalbskeule mit Meersalz und geschrotetem Pfeffer
kräftige Bratensoße
Zander auf Lauchgemüse und kandierten Tomaten
Petersilien-Kartoffelpüree
Pappardelle
Kartoffelgratin
Mediterrane Gemüseauswahl
Gegrillte Riesenchampignons mit Gemüsesalsa und Parmesan gefüllt

Dessert im Büffet-Glas

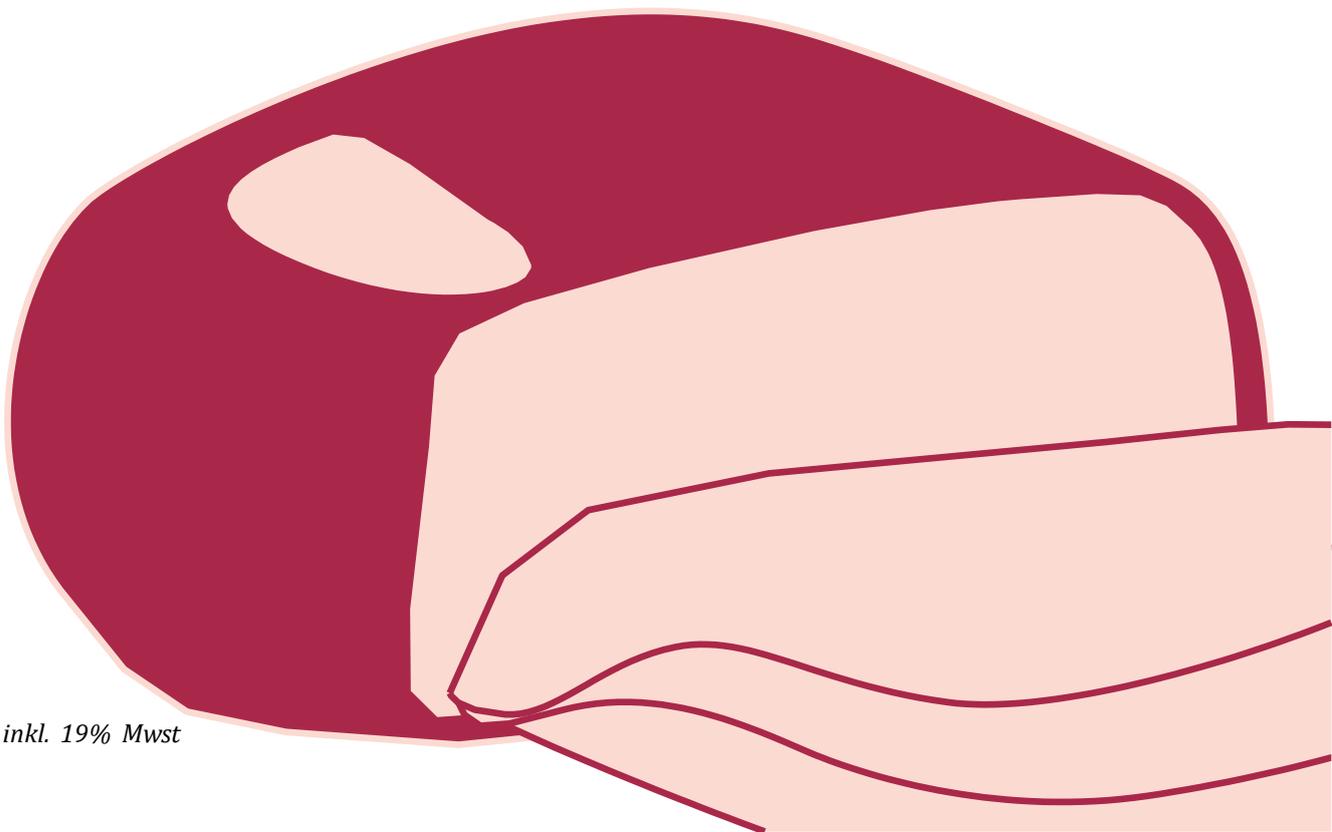
Brombeerquark mit Amarettinis
Capuccinomousse

Mitternachtssnack

Verschiedene getrocknete Würste aus der Hand
Käsespieße

51,40 € p. P.

Wir empfehlen hier je nach Aufwand mindestens 4 Personen zum Service.



KLASSIKER FÜR JEDERMANN

für 20 Personen

Variante 1

19,80 € p. P.

Zwiebelrostbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
mit Butterzwiebeln und Bratensauce

Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat und Rieslingsauce

Bauernspätzle

Kartoffelgratin

Klassische Gemüseauswahl

Variante 2

20,40 € p. P.

Rindfleisch in Rotwein geschmort mit Burgundersauce

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce

Kartoffelknödel mit Croutons

Bauernspätzle

Klassische Gemüseauswahl

Variante 3

20,40 € p. P.

Putenrollbraten mit frischen Kräutern und Geflügelsauce

Filettopf vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit frischen Champignons
in Kräuterrahmsauce und Pfefferkörnern

Bauernspätzle

Kartoffelgratin

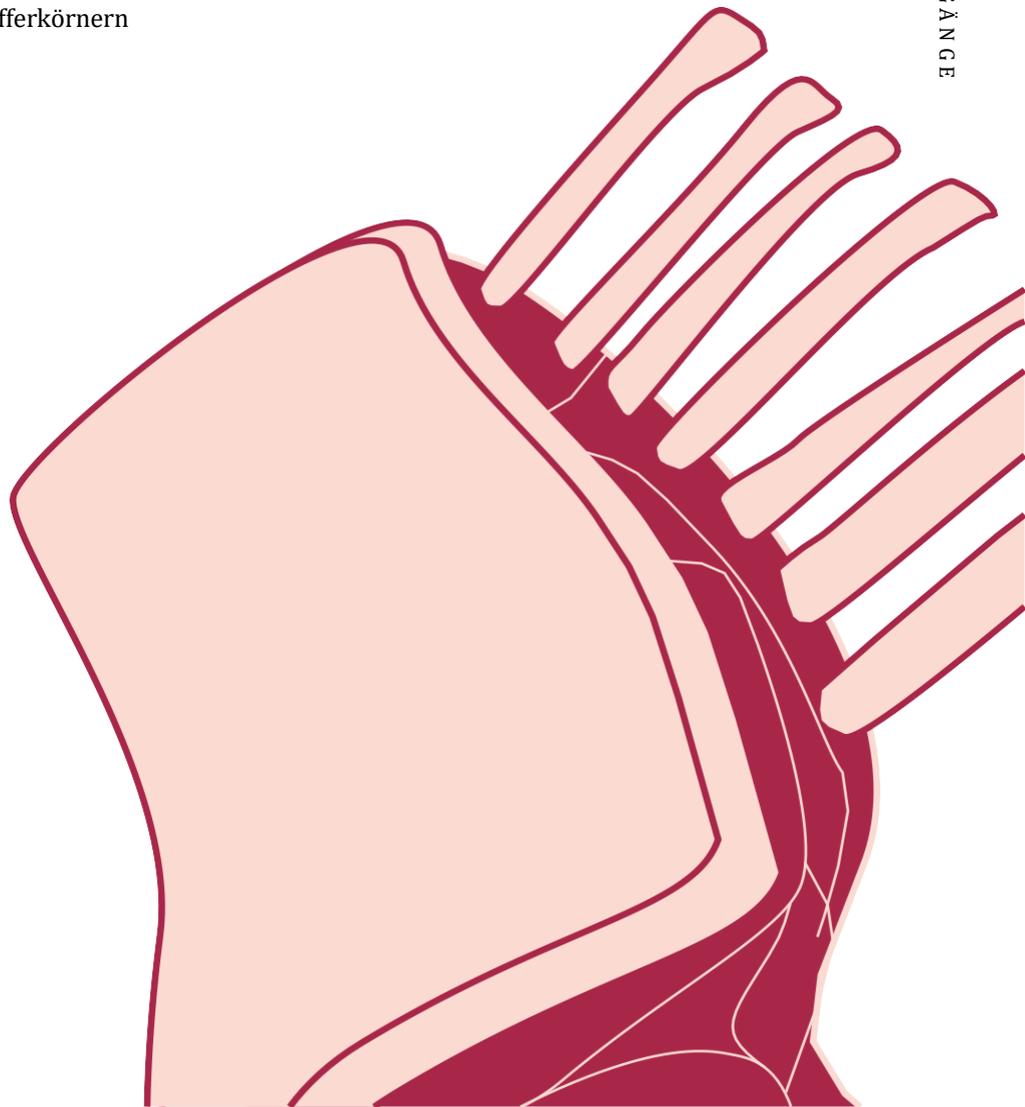
Klassische Gemüseauswahl

VOGT CATERING 2024

HAUPTGÄNGE

Die Hauptgänge sind für
20 Personen kalkuliert.
Bei Änderung der Personenzahl
oder der Zusammenstellung ist
eine neue Kalkulation nötig.

Alle Preise inkl. 19%



FLEISCHESLUST

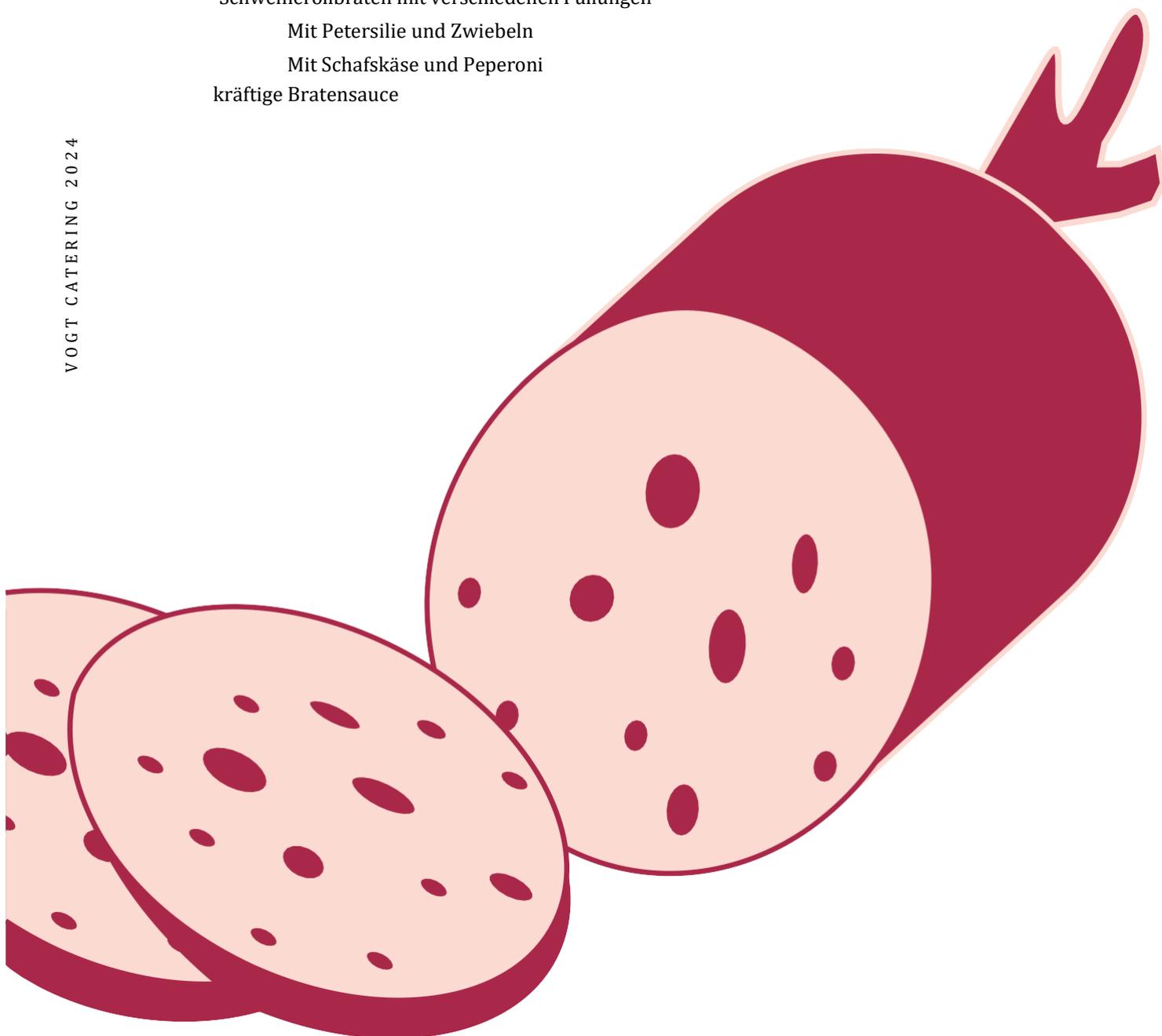
mit passenden Dips und Saucen!

Rieslingschinken aus der Keule vom Hällischen Landschwein **10,80 € p. P.**
Putensteak mit Tomaten, Mozzarella und Zucchini gratiniert
Knoblauchdip
Kräuterdip

Krustenbraten **9,40 € p. P.**
Krustenbraten aus dem Schweinebug vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
Bratensauce

Schweinerollbraten gewürzt **9,40 € p. P.**
Schweinerollbraten mit verschiedenen Füllungen
Mit Petersilie und Zwiebeln
Mit Schafskäse und Peperoni
kräftige Bratensauce

VOGT CATERING 2024



Alle Preise inkl. 19%