

# Naschhäusle

Catering & Partyservice

**Katalog 2011**  
**Buffets und Preise**





Sehr geehrter Kunde, sehr geehrter Interessent!

Die Wünsche der Kunden,  
dauerhaft hohe Qualität aller Produkte  
und kompetenter Service sind unsere Philosophie.

Gerne stellen wir Ihnen das unter Beweis.

Auf den folgenden Seiten finden Sie  
einen Auszug aus unserem Repertoire  
als Anreiz für Ihre Festlichkeit.

Durch unsere handgefertigten  
Gemüseschnitzereien präsentieren sich unsere Buffets  
nicht nur als Gaumenfreude,  
sondern auch als Augenweide.

Zur individuellen Planung Ihrer Veranstaltung  
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Rufen Sie uns an oder vereinbaren Sie einen Termin.

Um Ihnen einen reibungslosen Ablauf  
garantieren zu können, bitten wir um  
rechtzeitige Reservierung  
da alle Produkte im Hause für Sie  
frisch hergestellt oder veredelt werden.

Ihr "Naschhäusle- Team "

Andreas Wilk & Thomas Müller

Küchenmeister

Metzger/Koch

## CANAPÉS

	pro Stück
<b>Canape`s Sortiment mindestens 6-fach sortiert</b>	
belegt mit: 50% Fischspezialitäten, 40% Fleisch und Geflügel und 10% Käsespezialitäten	1,80 €
<b>im Einzelnen</b>	
<b>Fisch</b>	
geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum <sup>3)</sup>	2,00 €
geräucherter Heilbutt	2,00 €
hausgebeizter Gravedlachs	2,00 €
Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum <sup>3)</sup>	1,70 €
Forellenmousse mit rosa Pfeffer und Dill	1,80 €
Zanderterrine mit Schnittlauchcreme	2,10 €
Lachstartar mit Creme fraiche	2,00 €
Matjes-Tartar mit Radieschen	1,60 €
Krabbencocktail	2,20 €
Hummermousse	Tagespreis
Beluga Malossol Kaviar	Tagespreis
<b>Fleisch</b>	
Kalbsrücken mit Lebermousse und Pfifferling	2,00 €
Roastbeef mit Remouladensoße	1,90 €
Tranchen aus der Schweinelende mit Avocadomousse	1,90 €
Entenbrust mit Calvadosapfel	2,20 €
Lammrücken mit Paprikamousse	2,00 €
Entenleberparfait	2,40 €
Parmaschinken <sup>2)5)</sup> mit Früchten	1,70 €
Geflügelgalantine	1,80 €
geräucherte Putenbrust	1,70 €
geräucherte Entenbrust	2,20 €
<b>Käse</b>	
Frischkäsecreme	1,70 €
Taleggio mit Feigensenf	1,70 €
Camembert mit Früchten	1,60 €
Caprese (Tomaten-Mozarella mit Basilikum)	1,70 €
Roquefortcreme mit Früchten garniert	1,60 €
Käsecanapés versch. Sorten garniert	1,60 €
Frühlingsbrote mit Kräuterquark und frischem Gemüse auf Vollkornbrot	1,60 €
<b>Vegetarisch/Veganisch</b>	
Basilikumtofu und Tomaten	2,00 €
Olivenpaste und Paprika	1,80 €
Tomatenwürfel und Basilikum	2,20 €
Gourmetaufstrich provencial	2,00 €
Gourmetaufstrich curry-indian	2,00 €

## halbe Brötchen / Partybrötchen / Lauge / Quiche

	pro Stück
<b>halbe belegte Brötchen mit diversen Belägen;</b>	
Schinken roh und gekocht <sup>(2)(5)(6)</sup> Salami <sup>(2)(5)(6)</sup> , Braten, Aufschnitt <sup>(2)(5)</sup> , Käse geräuchertem Lachs, Ei, Caprese	1,80 €
<i>ohne Lachs</i>	1,60 €
<b>kleine Partybrötchen " EDLE MISCHUNG"</b>	
<b>Sortiment mindestens 6-fach sortiert</b>	
belegt mit: 50% Fischspezialitäten, 40% Fleisch und Geflügel und 10% Käsespezialitäten ( <i>Beläge wie Canapès</i> )	1,70 €
<b>kleine Partybrötchen "EINFACHE MISCHUNG "</b>	
<b>Sortiment mindestens 6-fach sortiert</b>	
Schinken roh und gekocht <sup>(2)(5)(6)</sup> Salami, Mortadella <sup>(2)(5)(6)</sup> , Braten, Aufschnitt <sup>(2)(5)</sup> , Käse Ei, Caprese	1,50 €
<b>Laugengebäck</b>	
ganze Partylaugenzöpfe und Knoten mit Salami, Schinken und Käse	1,80 €
Partylaugenbrezeln/Stangen /Zöpfe mit Butter	0,90 €
ohne Belag	0,60 €
Laugenzopf mit Butter	1,10 €
ganze Laugenstange o. Knoten mit Schinken, Aufschnitt, Salami <sup>(2)(5)(6)</sup> oder Käse	2,00 €
<b>HEISSE KLEINIGKEITEN</b>	<b>pro Stück</b>
Quiche mit	
gek.Schinken <sup>(2)(5)(6)</sup> und Käse	1,80 €
Lauch und Schinken <sup>(2)(5)(6)</sup>	1,80 €
Lachs und Spinat	2,00 €
Shrimps und Kräutern	2,20 €
leckerem Gemüse	1,90 €
<b>hausgemachte kleine Blätterteigtaschen gefüllt mit</b>	<b>pro Stück</b>
Schinken und Käse	1,90 €
mit "Tortilla" Kartoffeln und Ei	1,80 €
Mozzarella, Tomaten und Basilikum	2,00 €
Ananas, Schinken <sup>(2)(5)(6)</sup> und Käse	2,00 €
Salami <sup>(2)(5)(6)</sup> und Champignons	2,00 €

## **FINGERFOOD:**

*sind kleine Köstlichkeiten, Knabbereien, Snacks, Häppchen.  
Es gibt sie als Röllchen und Päckchen, als Böden und Schälchen,  
auf Spießen und Stäbchen zum Knabbern und Dippen.  
Eben alles was man von der Hand in den Mund essen kann.*

### **aus der Hand oder am Spießchen**

		<b>pro Stück</b>
frisches Käsegebäck	pro 100 gr.	3,00 €
Krabbenbrot (Krupuk) mit süß-saurem Dip		0,90 €
Käsepralinen mit Pistazien und Nüssen		1,00 €
Datteln im Speckmantel		1,10 €
Cherrytomate gefüllt mit Gorgonzolacreme oder Frischkäse		1,20 €
Croustades mit Avocadocreme		1,20 €
Käsespieße mit Trauben und Feigen		1,00 €
Croustades mit Tomatenfrischkäsecreme		1,10 €
Polentahäppchen mit Babymozarella		1,20 €
Polentahäppchen mit Ratatouille		1,20 €
Pumpernickeltaler mit Roquefortcreme		1,20 €
Melonenspieße mit Parmaschinken <sup>2)5)</sup>		1,20 €
Speckkuchen-Häppchen <sup>2)</sup>		1,20 €
Grissini mit Parmaschinken		1,10 €
Poulardenbällchen mit grünem Pfeffer		1,30 €
würzige Minifrikadelle		1,20 €
Minischnitzel vom Filet auf Zitrone		1,40 €
Heringsröllchen mit Radieschen		1,60 €
Räucherlachsrollchen mit Schnittlauchcreme		1,30 €
Lachstartar mit Creme-fräiche vom Löffel		1,40 €
Croustini mit Ziegenkäse und Gurke		1,40 €
Croustini mit Tomate und Basilikum		1,30 €
Croustini mit Thunfisch und Paprika		1,50 €
Auberginenröllchen mit würziger Hackfleischfüllung		1,70 €
Auberginenröllchen mit Basilikumtofufüllung		1,80 €
gemischtes Brotkonfekt und Baguette	pro Person	1,50 €

**DA IM FINGERFOOD VIEL FEINARBEIT STECKT IST EINE MINDESTMENGE  
VON 16 STÜCK / SORTE ERFORDERLICH**

## **FINGERFOOD:**

pro Stück

### ***In Schälchen oder Gläschen***

würzige Minifrikadellen auf Kartoffelsalat im Schälchen	2,30 €
Melone in Portwein	1,80 €
Spieß von Tomate und Mozzarella mit Pesto im Glas	1,70 €
"Vitello tonato" am Spieß im Schälchen	2,80 €
Salat von roten und schwarzen Belugalinsen mit Räucherfisch	2,30 €
Melonensüppchen mit Seranowickel	2,10 €
"Albondigas de sofrito" Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprikasoße	2,10 €
Blätterteigmuschel mit Forellenmousse und Keta-Kavier	2,30 €
Forellenquarkterrine mit Tomatenhaube	2,30 €
Garnelen in Kurkuma-Zitronensoße mit frischer Minze	2,60 €
Sülze vom Tafelspitz mit Schnittlauchcreme	1,80 €
Riesengarnelen mit Mango-Papaya Salsa	2,60 €
würzige Hühnerspieße auf Zitronengras mit Erdnuss-Soße	1,70 €
Praline von der Entenleber mit Apfel-Chutney	3,50 €

### ***süßes Fingerfood***

#### ***In Schälchen oder Gläschen***

Camparicreme mit Orangenfilet und frischer Minze	2,30 €
Panna Cotta mit Erdbeercoulli	2,30 €
Espressocreme mit Amaretti	2,20 €
frischer Fruchtsalat mit gerösteten Mandeln	2,50 €
Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas	2,30 €
Mousse ou Chocolat im Glas	2,10 €
rote Grütze mit Vanillesoße	2,20 €
frische Erdbeeren an Balsamico mit Quarkmousse (Saison)	2,50 €
Apfeltarte mit Vanillesoße im Schälchen	2,30 €
Joghurtcreme mit Heidelbeercoulli	2,20 €
Mini-Blätterteighörnchen mit Pfirsichcreme	2,10 €
Ricotta mit Ananas-Chutney	2,30 €

**DA IM FINGERFOOD VIEL FEINARBEIT STECKT IST EINE MINDESTMENGE  
VON 16 STÜCK / SORTE ERFORDERLICH**

## KLEINE WARME GERICHTE ODER VORSPEISEN

*auch als Ergänzung für Buffets oder als Hauptgang möglich*

**Portion 400gr**

Gnocchi an Tomaten-Basilikumsahne und geriebenem Käse		6,50 €
Lasagne "klassisch"		6,50 €
Lasagne mit frischem Lachs und Spinat		7,50 €
Lasagne mit Italienischem Gemüse		6,50 €
Risotto mit Spinat und Gorgonzola		6,10 €
Risotto mit Steinpilzen		8,00 €
Risotto mit Meeresfrüchten		7,80 €
große Quiche mit Lauch und Schinken	12 Stck	16,00 €
große Quiche mit Zwiebeln und Speck	12 Stck	16,00 €
große Quiche Lachs und Spinat	12 Stck	16,00 €

## SUPPEN und EINTOPF

**Port. 250ml**

Rinderkraftbrühe mit Nudeln oder Flädle		2,00 €
"Minestrone" italienische Gemüsesuppe		2,30 €
Gutedelsüppchen mit frischem Schnittlauch		3,00 €
Kartoffelcremesuppe mit Croutons		2,80 €
Mandelcremesuppe mit Safran und Knoblauch		3,00 €
Brunnenkressesuppe		3,00 €
Champignoncremesuppe		3,00 €
Lauchcremesuppe		2,80 €
Ruccolacremesuppe		3,00 €
Tomatencremesuppe		2,80 €
Avocadocremesuppe		3,00 €
Kürbiscremesuppe ( Saison )		2,80 €
Spargelcremesuppe ( Saison )		3,00 €
Bärlauchcremesuppe ( Saison )		3,00 €
Goulaschsuppe		2,50 €
"Chili con Carne" mexikanischer Bohneneintopf mit Pfiff		4,80 €

## *Salate kommen nie aus der Mode !*



*Denn was kann vielfältiger und fantasievoller kreiert und optisch farbenfroher in Szene gesetzt werden, als Salate, deren Auswahl an Zutaten unbegrenzt scheint.*

## SALATE

	<b>pro/100gr</b>
Badischer Kartoffelsalat	1,00 €
Maissalat mit frischem Paprika	1,40 €
Karottensalat mit frischem Orangensaft	0,90 €
Gurkensalat mit frischem Dill	0,90 €
Tomatensalat mit frischem Basilikum	1,20 €
Karotten-Weißkrautsalat	0,90 €
Mexikanischer Kidneybohnsalat	1,20 €
Rettich-Karottensalat	1,00 €
Artischockensalat <sup>5)</sup>	2,10 €
Grüner Bohnensalat mit Tomatenwürfel und Kräuter	1,10 €
Getreidesalat mit Weizen	1,20 €
marokkanischer Hirsesalat mit Mandeln, Paprika, Tomaten und Kräutern	
Lauch-Apfelsalat mit Sauerrahm	1,40 €
Feiner Linsensalat mit Balsamico	1,10 €
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven	1,40 €
Salat Caprese von Kirschtomaten mit Baby mozarella und frischem Basilikum	1,40 €
Käsesalat mit frischen Trauben	1,60 €
Austernpilzsalat mit Kichererbsen	1,70 €
Fenchel-Orangen Salat	1,20 €
Pastasalat mit Austernpilzen und Pesto	1,90 €
Nudelsalat mit Spirellis	1,10 €
Asia-Nudelsalat mit Möhren und Zucchini	1,50 €
Reissalat mit frischen Shrimps	1,45 €
Matjessalat mit Radieschen und Gurken	1,40 €
Muschelsalat mit Sprossen und Avocado	2,30 €
Räucherfischsalat mit Linsen	2,30 €
Exotischer Fischsalat mit Mango und Ingwer	2,40 €
Meeresfrüchtesalat	2,60 €
gemischte bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing	Portion 2,50 €
Feldsalat mit Speck und Croutons	(Saison ) 3,50 €
Hähnchensalat mit Tomaten und Avocados	1,60 €
Geflügelsalat mit frischen Früchten	1,90 €
Rindfleischsalat	2,10 €
Wurstsalat <sup>2)4)6)</sup>	1,50 €
Elsässer Wurstsalat <sup>2)4)5)6)</sup>	1,60 €

## HAUPTGERICHTE

### GEFLÜGEL / KANINCHEN

	<b>pro Person</b>
würzige Poulardenbrust an Balsamicojus	5,20 €
Putengeschnetzeltes mit Curryrahm und Früchten	5,40 €
gefüllte Poulardenbrust nach Art des Hauses mit Rieslingsoße	6,00 €
"Coc au Vin" Hähnchen in Rotwein	5,90 €
Thai-Curry mit Putenstreifen und marktfrischem Gemüse	6,00 €
gebratene Maispoulardenbrust mit Ingwer-Tomatensoße	7,50 €
In Honig gebratene Perlhuhnbrust mit Portweinjus	9,40 €
Barbarie Entenbrust mit Hollundersoße <sup>1)</sup>	11,00 €
Kaninchen in Weißweinssoße oder Barollossoße	10,50 €

### RIND

badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln und rote Beete und Preiselbeeren	12,00 €
badischer Sauerbraten	6,50 €
Rinderschmorbraten in Barollossoße	6,50 €
badische geschmorte Rinderrouladen	7,20 €
rosa gebratenes Roastbeef mit Portweinjus	12,00 €
Filetgoulasch nach "Stroganoff Art"	12,00 €
rosa gebratenes Rinderfilet an Balsamicojus	13,80 €

### KALB

Kalbsblanquette mit frischen Champignons	7,50 €
gefüllte Kalbsbrust nach Hausfrauen Art	8,50 €
Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"	9,80 €
"Osso Bucco" geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Gemüsejulienne	9,80 €
Kalbsrahmbraten aus der Hüfte	10,00 €
Involtini vom Kalbsrücken gefüllt mit Austernpilzen an Gavijus	12,00 €
rosa gebratener Kalbsrücken in Steinpilzrahm	11,00 €
rosa gebratenes Kalbsfilet an frischen Austernpilzen mit Marsalarahm	16,00 €

### LAMM

in Rotwein geschmorte Lammhaxe	8,00 €
rosa gebratene Lammkeule provinziale	10,50 €

## HAUPTGERICHTE

### VOM SCHWEIN

	<b>pro Person</b>
Pfefferrücken vom Schwein mit Senf, Meerrettich und Knoblauchsoße	6,50 €
Schweinekrustenbraten mit Altbiersoße oder Rosmarinjus	4,90 €
Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons	6,50 €
badisches Schäufele mit Bauernbrot	7,00 €
Schinken <sup>2)5)6)</sup> in Brotteig	7,20 €
Schweinerücken gefüllt mit Backpflaumen an Marsalajus	7,50 €
Involtini vom Schweinerücken gefüllt mit Champignons und Kräutern	9,00 €
Schweinemedallions in Champignonrahmsoße	9,50 €
am Stück gebratenes Schweinefilet mit Steinpilzrahm	9,50 €
Calvadosrahm oder frischen Austernpilzen	

### WILD

Rehragout mit frischen Pilzen und Preiselbeeren	11,50 €
Rehkeule mit Pfifferlingrahm	12,50 €
Hirschgaulasch mit Preiselbeeren	12,00 €
Wildschweinerücken mit glacierten Maronen	11,50 €
Wildhasenkeule in Wacholderrahm	10,50 €

### FISCH

Pangasiusfilet an Kräutersahnesoße	9,50 €
Lachsfilet mit Rieslingsoße	10,50 €
Filet vom Red Snapper mit Ingwersoße	12,00 €
gebratenes Steinbeisserfilet mit Basilikumsahnesoße	14,00 €
gebratenes Zanderfilet auf Spinat	13,50 €
Saltimbocca vom Seeteufel	15,00 €
St Petersfisch auf gebratenen Auberginen in Paprikabutter	16,00 €

### Als Beilagen können Sie wählen

hausgemachte Spätzle	2,80 €	Semmelknödel	3,00 €
frische Nudeln	2,80 €	Kartoffelknödel	3,00 €
gratinierte Kartoffeln	2,80 €	Petersilienkartoffeln	2,50 €
Pommes rissolées	2,80 €	Gemüsereis o. Wildreis	2,50 €
Pommes macaire	2,80 €	Basmatireis	2,50 €
Risotto	2,80 €	Polenta	2,50 €

Gemüse vom "Freiburger Markt" nach Saison, passend zum Gericht	2,50 €
zwei Sorten	3,00 €
drei Sorten	4,00 €

## DESSERT

für Buffet`s	pro Person
frischer Fruchtsalat mit gerösteten Mandeln	2,90 €
Camparicreme mit Orangenfilet und frischer Minze	2,80 €
Mousse von Heidelbeeren	2,90 €
Schwarzwälder Kirschcreme	2,80 €
Himbeer-Buttermilchcreme	2,70 €
Joghurterrine im Crepémantel mit Mangosoße	3,20 €
Panna Cotta mit Erdbeer- oder Kiwi-Couli	2,80 €
Mousse ou Chocolat	3,20 €
weiße Mousse von der Toblerone mit Waldfrüchten	3,40 €
Quarkmousse mit frischen Erdbeeren oder Früchten der Saison	5,20 €
Espressocreme <sup>7)</sup> mit Amaretti	3,70 €
gefüllte Windbeutel mit Vanillecreme	2,80 €
rote Grütze mit Vanillesoße	2,90 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße	3,50 €
Creme Caramel	2,60 €
hausgemachte kleine Obsttörtchen	2,30 €
Sushi vom Marzipan mit Mangosoße	4,90 €
Apfel- oder Birnentarte mit Vanillesoße	2,60 €
Früchteplatte	2,80 €
<b><i>Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten, Erdbeeren, Bananen, Melonen, Ananas, Trauben und Gebäck</i></b>	<b><i>ab 40 Pers. 6,50 €</i></b>
<b>KÄSE</b>	
Käseauswahl mit Früchten garniert	3,50 €
Edle Käseauswahl vom Spezialisten mit Trauben und Nüssen	4,50 €
frisches Käsegebäck	pro 100 gr. 3,00 €

**" ZUM STEHEN UND SITZEN "**

**Buffet und Fingerfood gemischt**

***auf Platten als Buffet:***

Parmaschinken und ital. Salamis mit Honigmelonen

\*\*\*\*\*

Roastbeef mit Remouladensoße

\*\*\*\*\*

Caipirinha-Lachs mit Limonendip

\*\*\*\*\*

gemischter Brotkorb

***Suppe***

Ruccolacremesuppe mit gerösteten Pinienkernen

***Fingerfood***

Tomaten-Mozzarellasalat im Glas

\*\*\*\*\*

Linsensalat von roten und schwarzen Belugalinsen im Glas

\*\*\*\*\*

würzige Hühnerspieße auf Zitronengras mit Erdnuss-Soße lasiert

\*\*\*\*\*

Räucherlachsrollchen mit Schnittlauchcreme

\*\*\*\*\*

Datteln im Speckmantel

\*\*\*\*\*

pikante Minifrikadellen

\*\*\*\*\*

Minischnitzel auf Zitronenscheibe

***Dessert***

Espresso creme mit Amaretti im Glas

\*\*\*\*\*

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

***pro Person***

**24,00 €**

**DIE FOLGENDEN BUFFET`S  
SIND EIN AUSZUG  
AUS UNSEREM REPERTOIRE.**

**GERNE STELLEN WIR AUCH IHNEN  
EIN AUF SIE ABGESTIMMTES  
BUFFET ZUSAMMEN**



**" Das Urbadische "**

**Vorspeise**

Gutedelcremesuppe mit frischem Schnittlauch  
und Baguette

**Hauptgericht**

**Variante a)** Schinken im Brotteig mit Senf, Knoblauchsoße  
und Meerrettichschaum  
frisches Bauernbrot

\*\*\*\*\*

**Variante b)** Pfefferrücken und Putenbraten mit Senf, Knoblauchsoße  
und Meerrettichschaum  
frisches Bauernbrot

**Salatbuffet**

badischer hausgemachter Kartoffelsalat  
bunte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing  
Karottensalat mit frischem Orangensaft  
Tomatensalat mit frischem Basilikum und Balsamiko  
Grüner Bohnensalat mit Tomatenwürfel und Kräuter  
Maissalat mit Schafskäse  
Waldorfsalat mit Walnüssen

**Dessert**

Mousse au chocolat

\*\*\*\*\*

frischer Obstsalat mit gerösteten Mandeln

		mit Suppe	ohne Suppe
<b>Variante a)</b>	<b>pro Person</b>	<b>21,50 €</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Variante b)</b>	<b>pro Person</b>	<b>22,50 €</b>	<b>20,00 €</b>

Käseauswahl mit Früchten garniert  
Baguette und Butter

**pro Person** **3,50 €**

## " DAS REGIONALE "

### **Vorspeisen**

gebratene Hähnchenhaxen mit provencialischen Kräutern

\*\*\*\*\*

hausgemachte kleine Fleischküchle

\*\*\*\*\*

feiner Wurstsalat mit Gurken und Radieschen

\*\*\*\*\*

Schwarzwälder Schinken<sup>25)</sup> mit Honigmelonen

\*\*\*\*\*

eingelegtes Gemüse, Zucchini , Auberginen und Paprika

\*\*\*\*\*

Bauernbrot und Baguette

### **Salate**

hausgemachter badischer Kartoffelsalat

Gurkensalat mit frischem Dill, Tomatensalat,

bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing, Karottensalat

### **Hauptgericht**

**Variante a)** Schweinekrustenbraten mit Tannenzäpflejus  
und hausgemachten Semmelknödel

\*\*\*\*\*

**Variante b)** gefüllte Poulardenbrust mit Grauburgundersoße  
und frische Nudeln

### **Dessert**

frischer Obstkuchen vom Blech

\*\*\*\*\*

Mousse von Heidelbeeren

<b>Variante a)</b>	<b>pro Person</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Variante b)</b>	<b>pro Person</b>	<b>21,00 €</b>
<b>Variante a + b)</b>	<b>pro Person</b>	<b>24,00 €</b>

Käseauswahl mit Früchten garniert

Baguette und Butter

**pro Person**                      **3,50 €**

## " DAS KLASSISCHE "

### Vorspeisen

luftgetrockneter Südtiroler Schinken<sup>2)5)</sup> mit Honigmelonen

\*\*\*\*\*

Krabbencocktail<sup>2)3)</sup> nach Art des Hauses

\*\*\*\*\*

geräucherter Lachs und Forellefilet mit Sahnemeerrettich<sup>3)</sup> und Dillsöße<sup>2)3)</sup>

\*\*\*\*\*

Roastbeef mit Remouladensoße

\*\*\*\*\*

Geflügelgalantine mit Weintrauben

Baguette, Partybrötchen und Butter

### Salate

Maissalat mit frischem Paprika

\*\*\*\*\*

Salat von Belugalinsen mit Lauchzwiebeln

\*\*\*\*\*

Lauch-Apfelsalat mit Walnüssen

### Hauptgericht

**Variante a)** Am Stück gebratenes Schweinefilet  
mit Kirschrahmsoße, hausgemachten Spätzle  
**oder** gratinierten Kartoffeln  
Gemüse vom Freiburger Markt

\*\*\*\*\*

**Variante b)** Rinderschmorbraten in Barollosöße  
mit hausgemachten Spätzle  
oder Serviettenknödel  
Gemüse vom Freiburger Markt

### Dessert

frischer Fruchtsalat mit gerösteten Mandeln

\*\*\*\*\*

Mousse au Chocolat

<b>Variante a)</b>	<b>pro Person</b>	<b>24,50 €</b>
<b>Variante b)</b>	<b>pro Person</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Variante a+b)</b>	<b>pro Person</b>	<b>28,00 €</b>

Käseauswahl mit Früchten garniert  
Baguette und Butter

**pro Person** **3,50 €**

## " SANCHO PANSA " Spanisches Tapas-Buffer

### **kalt**

Jamón Serrano und Queso Manchego  
mit Melonen und Feigen

\*\*\*\*\*

"Escalivada" gegrillte Auberginen mit Paprika in  
Gemüse-Marinade

\*\*\*\*\*

Pinchitos de Mureno  
kleine Fleischspieße mit einer pikanten Soße

\*\*\*\*\*

Gambas al ajillo

\*\*\*\*\*

pikante marinierte Miesmuscheln ( Saison)

\*\*\*\*\*

Salat von gebratenen Auberginen und Artischocken

\*\*\*\*\*

Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Chorizo

\*\*\*\*\*

eingelegte Oliven und getrocknete Tomaten

### **warm**

"Pollo a la Catalana"  
Hähnchen nach katalanischer Art

\*\*\*\*\*

Papas arrugadas con Mojo picon  
Kanarische Runzelkartoffeln mit Dip

\*\*\*\*\*

Albondigas de sofrito  
Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprikasoße

\*\*\*\*\*

dazu servieren wir Baguette und Olivenciabatta

### **Dessert**

Creme Catalane

**nur kalt / Dessert**  
**warm/kalt/ Dessert**

**pro Person** 20,00 €  
**pro Person** 26,00 €

## " DON QUICHOT " Spanisches Tapas-Buffet

### **kalt**

Jamón Serrano mit Melonen und Feigen

\*\*\*\*\*

Queso Manchego und Queso de Cabra

\*\*\*\*\*

Datteln im Speckmantel

\*\*\*\*\*

"Boquerones" eingelegte Sardellen in Sherryessig

\*\*\*\*\*

"Escabeche"

marinierter Seeteufel auf portugiesische Art

\*\*\*\*\*

"Albondigas de sofrito"

Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprikasoße

\*\*\*\*\*

Salatherzen mit Anchovis, Oliven und Tomatenwürfel

\*\*\*\*\*

dazu servieren wir Baguette und Olivenciabatta

### **warm**

Blätterteig -Empanadas mit Chorizo gefüllt

\*\*\*\*\*

Conejo en Vino-blanco

Kaninchen in Weißweinsöße

\*\*\*\*\*

Tortilla de Gambas

mit Grönlandgarnelen

### **Dessert**

frischer Fruchtsalat mit gehobelten Mandeln

**nur kalt / Dessert**

**pro Person**

**21,00 €**

**warm/kalt/ Dessert**

**pro Person**

**26,00 €**

## " STIEFELBUFFET "

### **Vorspeisen**

Parmaschinken<sup>2)5)</sup> mit Honigmelonen und Mascaponefeigen

\*\*\*\*\*

hausgebeizter Ruccola-Lachs mit rosa Beeren

\*\*\*\*\*

"Vitello Tonato" vom Kalbsrücken

\*\*\*\*\*

Cappacio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan

\*\*\*\*\*

eingelegtes Gemüse Auberginen, Zucchini, Paprika  
und Champignons

\*\*\*\*\*

eingelegte Oliven

\*\*\*\*\*

Tomaten, Olivenciabatta, Baguette und Butter

### **Salate**

"Salat Caprese" Tomaten Mozzarella mit frischem Basilikum

\*\*\*\*\*

Artischockensalat mit Paprika und frischen Kräutern

\*\*\*\*\*

Pastasalat mit Austernpilzen und Pesto

### **Hauptspeise**

**Variante a)** Lasagne "klassisch" mit geriebenem Käse

\*\*\*\*\*

**Variante b)** geschmorte Lammhäxle "provencional"  
mit gratinierten Kartoffeln und ZucchiniGemüse

\*\*\*\*\*

**Variante c)**

"Osso Bucco" geschmorte Kalbshaxenscheiben  
mit Gemüsejulienne und hausgemachten Nudeln

### **Dessert**

Espresso creme mit Amaretti

\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit Erdbeercoulli

### **nur kalt und Dessert**

**Variante a)**

**pro Person 22,00 €**

**Variante b)**

**pro Person 24,00 €**

**Variante c)**

**pro Person 27,00 €**

**pro Person 28,50 €**

Käseauswahl vom Mittelmeer mit Früchten garniert

Baguette und Butter

**pro Person 3,50 €**

**" VOM ATLANTIK ZUM MITTELMEER "**

**Vorspeisen**

Prosciutto di San Daniel<sup>[2]5)</sup> mit Mascarpone Feigen

\*\*\*\*\*

Gambas in Knoblauchsoße

\*\*\*\*\*

Caipirinha-Lachs mit Limonendip

\*\*\*\*\*

Coppa verschiedene Ital. Salamis  
mit Oliven und getrockneten Tomaten

\*\*\*\*\*

"Boquerones" eingelegte Sardellen in Sherryessig

\*\*\*\*\*

"Escalivada" gegrillte Auberginen und Paprika mit Gemüsemarinade

\*\*\*\*\*

Brotpezilitäten mit Butter

**Salate**

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven

\*\*\*\*\*

Fenchel-Orangen Salat

\*\*\*\*\*

"Little Gem" marinierte Endivienherzen mit gehobeltem Parmesan

**Hauptspeisen**

**Variante a)** "Involtini" vom Kalbsrücken gefüllt mit Champignons, Tomaten und Spinat  
an Gavijus mit gratinierter Polenta

\*\*\*\*\*

**Variante b)** Filet vom Red Snapper auf Mangoldgemüse  
mit Ingwersauce und Basmatireis

\*\*\*\*\*

**Variante c)** am Stück gebratenes Rinderfilet an Balsamicojus  
mit Basilikumhollandaise und pommes rissolées  
Grilltomate und Speckbohnen

**Dessert**

Camparicreme mit Orangenfilet und frischer Minze

\*\*\*\*\*

"Crema Catalane"

**nur kalt und Dessert**

**pro Person 26,00 €**

**Variante a)**

**pro Person 31,00 €**

**Variante b)**

**pro Person 32,00 €**

**Variante c)**

**pro Person 36,00 €**

Käseauswahl vom Mittelmeer mit Früchten garniert

Baguette und Butter

**pro Person 3,50 €**

**" DAS FEINE "**

**Vorspeisen**

ganzer pochierter Lachs auf Gemüsestreifen  
 mit Sauce Verde

\*\*\*\*\*

zweierlei Edelfischterrinen mit Dillsoße

\*\*\*\*\*

Bündnerfleisch mit Melonen und Feigen

\*\*\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet mit Avocadomousse

\*\*\*\*\*

verschiedene Baguette, Partybrötchen und Butter

**Salate**

Geflügelsalat mit frischen Früchten

\*\*\*\*\*

Chicoréesalat mit Orangenfilet und blauen Trauben

\*\*\*\*\*

Reissalat mit frischen Shrimps

**Hauptspeisen**

**Variante a)** Tessiner Kalbsroulade gefüllt mit Parmaschinken<sup>2)5)</sup> und Parmesan  
 an Marsalarahm mit Safranrisotto

\*\*\*\*\*

**Variante b)** Roastbeef vom Jungbullen aus der Region an Portweinjus  
 mit Bohnenbouquet und pommes rissolées

\*\*\*\*\*

**Variante c)** gebratene Perlhuhnbrust auf Ratatouillegemüse  
 mit Hollundersoße und gratinierten Kartoffeln

**Dessert**

schwarze und weiße Mousse au Chocolat

\*\*\*\*\*

hausgemachte Obsttörtchen

**nur kalt und Dessert**

**Variante a)**

**pro Person 23,00 €**

**Variante b)**

**pro Person 26,00 €**

**Variante c)**

**pro Person 28,00 €**

**pro Person 29,00 €**

Käseauswahl vom Mittelmeer mit Früchten garniert  
 Baguette und Butter

**pro Person 3,50 €**

## " SCHLEMMERBUFFET "

### **Vorspeisen**

luftgetrockneter Serranolachs mit Medaillons vom Hummer

\*\*\*\*\*

getrüffelte Gänseleberterrine mit Apfel-Chutney

\*\*\*\*\*

"Sylter Royal" Austern auf Eis

\*\*\*\*\*

Cappaccio von der Jakobsmuschel

\*\*\*\*\*

verschiedene Baguette, Partybrötchen und Butter

### **Salate**

Sommersalat mit allerlei Frischem aus dem Garten

Waldorfsalat mit Walnüssen und Apfel

Austernpilzsalat mit Kichererbsen und Erdbeeren

### **Hauptspeisen**

**Variante a)** gebratene Entenbrust an Cassissauce<sup>1)</sup>  
mit Mandelbroccoli und gratinierte Kartoffeln

\*\*\*\*\*

**Variante b)** "Saltimbocca" vom Seeteufel an Ruccolarahm  
mit frischen Nudeln

\*\*\*\*\*

**Variante c)** Kalbsfilet an Marsalarahm mit Safranrisotto  
**oder** frische Nudeln und Bohnenratatouille

### **Dessert**

kleine Windbeutel gefüllt mit Himbeerceme

\*\*\*\*\*

Joghurterrine im Crepémantel mit Mangosoße

\*\*\*\*\*

frischer Fruchtsalat mit Amaretto

**Variante a)**

**pro Person**

**43,00 €**

**Variante b)**

**pro Person**

**47,00 €**

**Variante c)**

**pro Person**

**49,00 €**

Käseauswahl vom Mittelmeer mit Früchten garniert  
Baguette und Butter

**pro Person**

**3,50 €**

## " Grillbuffet / Garden-Party "

### ***vom Grill***

eingelegtes Lammrückenfilet mit frischen Kräutern

\*\*\*\*\*

marinierte Rinderrückensteak

\*\*\*\*\*

würzige eingelegte Schweinerückensteak

\*\*\*\*\*

Lachs in Folie mit Kräutern mariniert

### ***Dip's / Soßen***

hausgemachte Kräuterbutter, Jimi-Jury,  
feurige Salsa, Curry-Dip  
und Dillsoße

### ***Beilagen***

wilde Kartoffeln mit Kräutern und Tomate  
gemischte Brotspezialitäten

### ***Salate:***

hausgemachter badischer Kartoffelsalat  
Gurkensalat mit frischem Dill  
Tomatensalat mit frischem Basilikum  
feiner Linsensalat mit Balsamico  
gemischte bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

### ***Dessert***

Camparicreme mit Orangenfilet und frischer Minze

\*\*\*\*\*

frische Apfeltarte mit Vanillesoße

***pro Person***

**28,00 €**

***Koch pro Std / Kraft***

**28,00 €**

**" DAS VEGETARISCHE "**

***Vorspeisen***

Karotten-Broccoliterrine mit Kräuterdip

\*\*\*\*\*

Frischkäseterrine mit Tomatenhaube

\*\*\*\*\*

eingelegtes Gemüse Zucchini, Paprika,  
 Auberginen und Champignons

\*\*\*\*\*

Fenchel-Orangensalat mit pikantem Dressing

\*\*\*\*\*

Austernpilzsalat mit Kichererbsen

\*\*\*\*\*

getrocknete Tomaten und eingelegte Oliven

Olivenbaguette und Partybrötchen

***Variante 1***

***Hauptgerichte***

Lasagne mit frischem Gemüse

\*\*\*\*\*

***Variante 2***

Safran-Risotto mit Kirschtomaten, Rucccola  
 und Pinienkernen

\*\*\*\*\*

***Variante 3***

Wirsingrouladen mit Kastanienfüllung  
 in feiner Weißweinsoupe mit Steinpilznudeln

***Dessert***

frischer Fruchtsalat mit gerösteten Mandeln

\*\*\*\*\*

feine Buttermilchcreme

***Variante 1***

***pro Person***

**25,00 €**

***Variante 2***

***pro Person***

**28,00 €**

***Variante 3***

***pro Person***

**30,00 €**

Käsebrett mit Früchten garniert

***pro Person***

**3,50 €**

# Naschhäusle

Catering & Partyservice

Am Galgenacker 9  
79232 March

Tel. 07665 / 94 14 28  
Fax. 07665 / 942 92 55  
E-mail [info@naschhaeusle.de](mailto:info@naschhaeusle.de)  
Web <http://naschhaeusle.de>



Basel 72 km

Map Design and Copy Rights by Vollmer Design 2009

## Zusatzstoffe in Speisen und Getränken

Erläuterungen:

- 1) mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe wie z.B. Beta-Karotin, Riboflavin)
- 2) mit Konservierungsstoff/konserviert/mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) Coffeinhaltig



## **Lieferservice & AGBs**

Da unser Sortiment ständigen Veränderungen unterworfen ist und sowohl saisonale, wie auch marktbezogene Bedingungen Einfluß haben, verstehen sich die Preise freibleibend.

Für Lieferung und Abholung im Stadtgebiet Freiburg, sowie im Umkreis von 15 km vom Firmensitz, berechnen wir eine Pauschale von 15,- € Darüber liegende Strecken werden von uns mit 1,50 € pro gefahrenen km berechnet. Sollten Sie die Rücklieferung selbst übernehmen, werden Ihnen 5,- € rückerstattet.

Sämtliche Nebenleistungen, wie die leihweise Bereitstellung von Geschirr, Gläser, Tischwäsche, etc. und Servicepersonal werden nach Bedarf gesondert berechnet. Fehl- und Bruchmengen werden zum Wiederbeschaffungspreis berechnet.

Für eine korrekte Vorbereitung ist es unbedingt erforderlich, daß der Auftraggeber die genaue Gästezahl bis spätestens 5 Werktage vorher mitteilt.

Bei einer Erhöhung der Gästezahl wird der entsprechende Mehrbetrag pro Person zusätzlich in Rechnung gestellt.

Wird keine schriftliche Mitteilung für die reduzierte Gästezahl bekannt gegeben, so wird die im Auftrag festgelegte Personenzahl berechnet.

Bei Aufträgen über 500,- € berechnen wir eine Anzahlung von 50% der Netto- Rechnungssumme, zahlbar bis spätestens 2 Wochen vor Veranstaltungstermin

### **Stornierung**

Kündigt der Auftraggeber bis längstens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn, werden ihm die bis dahin angefallenen Kosten in voller Höhe in Rechnung gestellt. Bei einer späteren Kündigung wird die volle Rechnungssumme fällig.

Sämtliche Preise verstehen sich zuzügl. der gesetzl. Mehrwertsteuer