

*Unsere
Cateringangebote*

STADT
HALLE





GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Liebe Gäste,

was gibt es Schöneres, als Ihnen die Freude des Genießens im wahrsten Sinne des Wortes näher zu bringen. Gemeinsam mit unserem professionellen Catering-Team verwöhnen wir Sie mit kleinen und großen Köstlichkeiten – bei Ihnen zu Hause oder in ihrer Lieblingslocation.

Wir gestalten Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Gerne möchten wir Ihnen mit unseren Bankett-, Menü- und Buffetvorschlägen einen kleinen Einblick in die verschiedenen Möglichkeiten geben. Von der Anlieferung der Speisen bis zum kompletten Serviceteam.

Lassen Sie sich von uns fachlich und nach Ihren Wünschen beraten.

Bankett





GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Das bieten wir an...

Equipment

Stehtisch
Stehtisch mit Husse
Runde Tische
Mundservietten aus Stoff
gefaltete Mundservietten aus festem Papier
Tischdecken

Geschirr / Gläser / Porzellan

(inkl. Bereitstellung & Reinigung)

Stielglas Wasser
Stielglas Wein
Bierglas
Saftglas
Besteck-Gedeck bestehend aus:
2 Messern, 2 Gabeln, 2 Messern, 2 Gabeln, Dessertlöffel
2 Messern, 2 Gabeln, Suppenlöffel, Dessertlöffel
3 Tellern (2 kleine + 1 großer)
4 Tellern (2 kleine + 2 große) +
Suppentasse jedes weitere Porzellanteil

Das bieten wir an...

Personal

Koch / Buffet-Personal
Servicefachkraft je Stunde

Aufbau / Anlieferung

An- und Ablieferung,
sowie einrichten des Arbeitsbereiches
in der Location wird pauschal abgerechnet
je nach Entfernung und Anzahl der Fahrten.

Dekoration

auf Anfrage erhältlich nach Jahreszeiten
oder Motto-Partys Blumen, Vasen / Gläser,
Tücher / Spiegel, Kerzenständer / Kerzen

Wir verlassen unsere Arbeitsflächen
sauber und ordentlich. Die Endreinigung der
Location wird von Ihnen übernommen.

Dies ist ein Auszug unserer
Catering-Angebote.

Buffets





GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Mediterranes Buffet I

Gruß aus der Küche

Tomatencremesuppe

Vorspeisen

Geröstetes Gemüse Antipasti,
Tomaten-Mozzarella-Salat mit saftigem Basilikumpesto,
Italienischer Brotsalat mit Parmaschinken,
Rucola und Ziegenkäse,
hausgemachte Rohkostsalate,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeisen

Piccata Milanese vom Hähnchen,
Toskanischer Rinderschmorbraten,
gebratene Forelle auf Paprikagemüse,
vegetarische Rigatoni al Forno,
Gnocchi, leicht geröstet Rosmarinkartoffeln,
Reis mit Erbsen,
Ratatouille

Desserts

Tiramisu „Klassisch“,
Birnentarte mit Lavendel,
dunkles Schokoladenmousse,
Apfel Crumble



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Mediterranes Buffet II

Gruß aus der Küche

Paprikacremesuppe

Vorspeisen

Risoni-Salat mit Erdbeeren und Balsamico,
Vitello Tonnato,
mit Reis gefüllte Weinblätter,
mit Hackfleisch gefüllte Zucchini,
hausgemachte Rohkost,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeisen

Schweinefilets mit Tomate-Mozzarella überbacken,
Lasagne mit feiner Bolognese Soße & Käse,
Mixed Grill vom Edelfisch,
Haselnuss-Gemüsebratlinge,
Kartoffelgratin,
Nudeln mit Pesto & Pilawreis

Desserts

Weißes Schokoladenmousse,
Crème Brûlée mit Waldbeeren,
Kaiserschmarrn mit Vanillesoße



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Schwäbisches Buffet I

Gruß aus der Küche

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Vorspeisen

Mini-Schnitzel auf schwäbischem Kartoffelsalat,
kalter Braten, Roastbeef, Schäferstecken,
Schwartenmagen und Meerrettich,
geräuchertes Forellenfilet mit Apfel-Meerrettich,
marinierte Rote Beete mit Schafskäse,
hausgemachte Rohkostsalate,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeisen

Schweinefilets in Pilzrahmsoße,
Rinderschmorbraten in Lembergersoße,
Bodensee Renke auf Lauchgemüse,
geröstete vegetarische Maultaschen,
Spätzle, Schupfnudeln, Reis,
Marktgemüse

Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleeis,
Bayrisch Creme mit marinierten Waldbeeren,
Topfenknödel mit Füllung,
Schokoladencreme



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Schwäbisches Buffet II

Gruß aus der Küche

Schwäbische Festtagssuppe

Vorspeisen

Wurstsalat im Glas, Ochsenmaulsalat,
marinierter Backsteinkäse,
Salat von gerösteten Maultaschen,
Platte von geräucherten Fischen
mit Sahnemeerrettich,
hausgemachte Rohkostsalate,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeisen

Schäufele mit Sauerkraut,
Rinderrouladen in Rotweinsauce,
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce,
Käsespätzle mit Röstzwiebeln,
gebackene Kartoffeln,
Heidenheimer Knöpfe,
buntes Marktgemüse

Desserts

Apfelküchle mit Vanilleeis,
Ofenschlupfer mit Beerensoße,
weißes Schokoladenmousse



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Ostalb Buffet

Gruß aus der Küche

Kresseschaumsuppe mit Croutons

Vorspeisen

Fleischküchle auf schwäbischem
Kartoffel-Gurken-Salat,
bunte Vesperplatte mit kaltem Braten,
Roastbeef, Schäferstecken,
Wurst und Käse, Räucherfischplatte mit
geräuchertem und gebeiztem Lachs,
Makrele und Forelle,
gratinierter Ziegenkäse mit Nüssen,
hausgemachte Rohkostsalate,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeisen

Putenroulade „Hausfrauen Art“,
gefüllte Kalbsbrust mit Calvados Rahm,
gebratene Forellenfilets mit Zitronenbutter,
Schupfnudelpfanne mit Gemüse,
Spätzle, Serviettenknödel, Salzkartoffeln,
Marktgemüse

Desserts

Waldfruchtparfait Topfenknödel
mit Füllung Orangenmousse
mit Schokosoße



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Internationales Buffet

Gruß aus der Küche

Erbssenschaumsuppe mit Speckstreifen

Vorspeisen

Gebratene Lachswürfel auf Kokos-Lauchsalat,
Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse im Weckglas,
würzige Hähnchenspieße mit Dip,
Shrimpscocktail mit Limette und Chili,
hausgemachte Rohkostsalate,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeisen

Frisch tranchiertes Roastbeef
mit Sauce Béarnaise,
Maispoularde mit Trüffelkruste,
gegrillte Goldbrasse mit Ratatouille,
Kartoffel-Mais-Krusteln, Weißweinrisotto,
Serviettenknödel, Rahmgemüse

Desserts

Weißes und dunkles Schokomousse,
Apfelstrudel mit Vanillesoße,
Erdbeer-Rhabarber Tiramisu,
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Kaffeespezialitäten





GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Kaffeepausen

*Unsere Kaffeepausen - Vielfalt zur Tagungs- und
Meetingskonzepte Business / Komfort*

Vormittags- und / oder Nachmittagskaffeepause
Kaffee / Tee satt mit Obstschale vor dem Seminarraum.

Dazu reichen wir 2 unterschiedliche Beilagen wie z.B.:

" Süß "

Süße Überraschungen aus der Küche,
Schokoküsse,
hausgemachter Kuchen,
frischer Fruchtjoghurt mit Müsli,
Mini-Muffin's, Brownies, Donuts,
Obstschiffchen mit Schokoladensoße,
Vitaminsäfte im Gläschen,
Milchshakes, Joghurtdrinks,
Croissants,
Pancakes

" Herzhaft "

Gemügesticks mit herzhaftem Dip,
Mini-Burger,
Mini-Wraps,
Mini-Frühlingsrollen,
Brezeln mit Butter,
herzhafte Blätterteigschleifen,
Tomaten-Mozzarella Sticks



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Spezielle Kaffeepause

*Gegen einen Aufpreis buchbar
(statt der Beilagen zur Business / Komfort)*

„Back to School“
mit Schokokuss-Brötchen,
Esspapier und Mäusespeck

„Vitamin-Bar“
Obst- und Gemüsesalat im Weckglas,
Gemüse Smoothies, Obstsäfte

„Mutti's Kuchenbuffet“
verschiedene hausgemachte
Leckereien vom Küchenteam

„Waffelstation“
vor dem Seminarraum
(zum selbst backen)
mit heißen Kirschen

„Müsli-Bar“
mit dreierlei Joghurtsorten,
Müsli und Obstsalat



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Spezielle Kaffeepause

*Gegen einen Aufpreis buchbar
(statt der Beilagen zur Business / Komfort)*

„French Break“
mit Petit Fours,
Mini-Räucherlachs-Brötchen
u.v.m.

„Tapas-Bar“
Datteln im Speckmantel,
Tomaten-Mozzarella Spieße,
Garnelenschwänze im
Kartoffelmantel mit Guacamole

„American Break“
Mini-Pancakes dazu Ahornsirup,
Nutella und süße Butter

„Candy-Bar“
ganztägig im Seminarraum
Schokoladenriegel, Haribo,
Marshmallows, Mini-Schokoküsse
u.v.m.

Menüs





GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Menü I

Vorspeisen

Schaumsuppe von Alblinsen

Hauptspeisen

Kocherforellenfilet mit knuspriger Haut,
Dillkartoffeln und Wurzelgemüse

Desserts

Tiramisu „Klassisch“
Birnentarte mit Lavendel
Dunkles Schokoladenmousse
Apfelcrumble



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Menü II

Vorspeisen

Cremesuppe von der Schwarzwurzel
mit Kräutercroutons

Hauptspeisen

Rinderschmorbraten in Lemberger Jus
mit Serviettenknödel
und glasiertem Marktgemüse

Desserts

Toblerone-Parfait mit
marinierten Waldbeeren



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Menü III

Vorspeisen

Geräucherte Kocherforelle
mit Meerrettich und Salatbouquet

Hauptspeisen

Gefüllte Hähnchenbrust mit Rosmarinsoße,
Gemüsebouquet und Kartoffelrösti

Desserts

Joghurt-Mascarpone
Törtchen mit Mango



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Menü IV

Vorspeisen

Bunter Salat mit Pilzen und Speck

Hauptspeisen

Schweinelendchen in Kräutersoße
mit Spätzle und Marktgemüse

Desserts

Apfelkühle mit Vanilleeis



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Menü V

Vorspeisen

Schwäbische Festtagssuppe

Hauptspeisen

Kalbsrahmbraten mit Kräuterspätzle
und Gemüsebouquet

Desserts

Topfenknödel
auf Waldbeerenragout



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Menü VI

Vorspeisen

Tatar von Tomate und Mozzarella
an Salatbouquet

Hauptspeisen

Lachsschnitte an Dillsoße mit
Kräuterkartoffeln und Gurkengemüse

Desserts

Crème Brûlée mit Himbeeren



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Menü VII

Vorspeisen

Zitronengrasschaumsuppe
mit Flusskrebspraline

Hauptspeisen

Filet vom Bodensee Zander an
Safransoße mit Tagliatelle
und Blattspinat

Desserts

Orangenmousse
mit roter Fruchtsoße



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Menü VIII

Vorspeisen

Rosen vom Räucherlachs
mit Blinis und Frischkäse
an Salatbouquet

Hauptspeisen

Zarte Ochsenbäckchen mit
Wurzelgemüse und getrüffeltem
Kartoffel-Selleriestampf

Desserts

Dreierlei Mousse au Chocolat
mit Fruchtkörbchen



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Menü IX

Vorspeisen

Gebackener Pilzstrudel auf
Rote Bete und Salatbouquet

Hauptspeisen

Knusprige Maispoulardenbrust mit
Roter Buttersoße, getrüffeltem Kohlrabi
und Rosmarinkartoffeln

Desserts

Nougat-Mousse mit Ananas-
Tatar und Mandelhippe



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Menü X

Gruß aus der Küche

Ziegenkäse mit Nüssen
karamellisiert an Wildkräutersalat

Vorspeisen

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Praline

Hauptspeisen

Tranchiertes Rinderfilet (rosa gebraten)
an Rahmsoße, Kräuterspätzle
und gefüllte Kohlrabi

Desserts

Schwäbische Quarkknödel mit Vanillesoße
und frischen Waldbeeren



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Menü XI

Gruß aus der Küche

Mousse vom Räucherlachs mit
Wildkräutersalat, Sauerrahm und Keta Kaviar

Vorspeisen

Schaumsuppe von der Brennessel

Hauptspeisen

Rücken vom Lamm
im Kräutermantel mit Kartoffelstrudel
und geröstetem Gemüse

Desserts

Erdbeer-Lasagne
mit Rhabarberkompott



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Menü XIII

Gruß aus der Küche

Italienischer Antipasti-Teller
mit Parmaschinken, Parmesan, Oliven,
geröstetem Gemüse und Rucola

Vorspeisen

Minestrone

Hauptspeisen

Hähnchen Involtini mit Mozzarella und
Tomaten gefüllt auf Florentiner Spinat
mit Kartoffelgnocchi

Desserts

Tiramisu

Fingerfood





GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Kulinarische Gaumenfreuden

*Jeder Gang wird in kleinen Schalen,
Gläsern, auf Löffeln oder Tellern angerichtet.*

Roastbeef-Röllchen mit Frischkäse
und Wasabi-Mayonnaise

Gefüllte Auberginen mit orientalischem
Couscous Salat und Mango Chutney

Geräucherter Lachs auf Minirösti
mit Limonen-Sauerrahm

Datteln im Speckmantel

Tomaten-Mozzarella Spießchen

Geräuchertes Forellenfilet auf
Pumpernickel mit Meerrettich Espuma

Obazda auf Schwarzbrot mit Kümmelkrokant

Mediterranes Gemüse mit Chorizo im Glas

Bruschetta mit sonnengereiften Tomaten

Hähnchenspieße in Erdnussoße

Zwiebel-Speck-Quiche

Wrap vom gebeizten Lachs
mit Avocado



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Kulinarische Gaumenfreuden

*Jeder Gang wird in kleinen Schalen,
Gläsern, auf Löffeln oder Tellern angerichtet.*

Mini Schnitzel auf Kartoffel-
Gurkensalat

California Sushi Rolls

Käsespieß mit Trauben

Gemüsecurry im Glas

Gebratener Lachswürfel auf Algensalat

Sashimi vom Thunfisch auf Lauchsalat

Garnelencocktail mit Ananas
und Kerbel

Linsensalat mit Schäferstecken

Hähnchen-Sesam-Spießchen
mit Erdnussoße

Mini Schaschlik-Spießchen in
Paprika-Tomaten-Sud

Garnelen-Spießchen mit Kräutersoße

Rinderfilet-Spießchen mit
Sauce Hollandaise



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Canapées

Lachs, Dill, Frischkäse

Roastbeef, Meerrettich,
Frühlingszwiebel

Parmaschinken, Honigmelone

Schwarzwälder Schinken,
Mini-Essiggurke,
Kräuterquark

Geräucherte Putenbrust
und Orangen-Marmelade

Italienische Salami,
Mozzarella, Pesto

Gemüse-Antipasti,
Balsamico

Camembert, Preiselbeeren,
Kerbel

Geräucherte Forelle,
Meerrettich-Mayonnaise,
Dill



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Fingerfood im Glas

*Jeder Gang wird in kleinen Schalen,
Gläsern, auf Löffeln oder Tellern angerichtet.*

Pikanter Salat vom Albrind

Salat von Linsen mit
Gockelbruststreifen

Mousse vom Räucherlachs

Salat von der Maultasche

Fleischküchle vom Schwein auf
Kartoffel-Gurkensalat

Mariniertes Grillgemüse

Mousse vom Sauerampfer
mit Käsechip

Salat von Linsen mit
gebratener Zucchini

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Schäferstecken vom Ostalblamm
im Blätterteig



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Fingerfood im Glas

*Jeder Gang wird in kleinen Schalen,
Gläsern, auf Löffeln oder Tellern angerichtet.*

Schweinsöhrchen (Blätterteig)
gefüllt mit geräucherter
Lachsforelle

Salat von Wiesenkräutern

Mini-Windbeutel mit Käsecreme

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Mousse vom Ceylon-Zimt
auf Zwetschgenröster

Grütze von Roten Beeren
mit Bourbon-Vanilleschaum

Karamellcreme mit
Ananas-Kokos-Ragout

Mousse au Chocolat auf
Orangen-Kiwi-Salat



GS GASTRO

Pfeifergässle 34
73525 Schwäbsich Gmünd