



Vorspeisen & Kalte Gerichte

- Hausgebeizter Thunfisch mit Tomaten-Basilikumdip
- Hausgebeizter Lachs
- Geräuchertes Forellenfilet
- Diverse Schinkenspezialitäten
- Verschiedene fränkische Wurstspezialitäten
- Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken
- Gebratene Schweinemedallions mit Lebermus
- Rosa gebratenes Roastbeef

Italienische Antipasti

- Gebratene Zucchini Scheiben
- Gebratene bunte Paprika
- Eingelegte Champignons
- Eingelegte Auberginen
- Eingelegte Kirschtomaten
- Schafskäsewürfel in Olivenöl mit Kräutern und Knoblauch
- Gebratene Gambas
- Knoblauchgarnelen mit Lauchzwiebeln
- Gebratene Scampi mit grünen und weißen Spargelspitzen

Dazu liefern wir Partygebäck und verschiedene Brotsorten.

DIE AUF DIESER KARTE AUFGEFÜHRTEN SPEISEN ENTHALTEN, SOWEIT NOTWENDIG, NUR DIE ZUGELASSENEN
SOFFE DER KONSERVIERUNGSTOFFVERORDNUNG.
AUF WUNSCH STELLEN WIR GERNE DIE ALLERGIELISTE ZUR VERFÜGUNG.



Suppen & Salate

Suppen

- Hausgemachte Goulaschsuppe
- Tomaterahmsüppchen mit Knoblauchcroutons
- Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln
- Zucchinicremesuppe mit Kräutercroutons
- Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)
- Fränkische Leberknödelsuppe
- Fränkische Festtagssuppe mit Mark-, Gries-, und Leberknödel
- Spargelcremesuppe

Salate

- Krabbencocktail
- Geflügelsalat
- Eiersalat
- Matjescocktail
- Griechischer Bauernsalat
- Gurkensalat
- Krautsalat
- Lauchsalat mit Thunfisch
- Tomaten mit Mozzarella
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Tomatensalat
- Melonen-Feta-Minz-Salat

DIE AUF DIESER KARTE AUFGEFÜHRTEN SPEISEN ENTHALTEN, SOWEIT NOTWENDIG, NUR DIE ZUGELASSENEN
STOFFE DER KONSERVIERUNGSTOFFVERORDNUNG.
AUF WUNSCH STELLEN WIR GERNE DIE ALLERGIELISTE ZUR VERFÜGUNG.



Fischgerichte

- Gebratenes Zanderfilet in der Crevettenkruste auf Gemüsestreifen
- Lachskotelette auf gebratenen Zucchini Scheiben
- Lachstranche auf Blattspinat
- Gebratene Seeteufelmedaillons mit Basilikum auf Tomaten-Fenchelgemüse
- Gebratene Filets von der Roten Meerbarbe auf Ratatouillegemüse

Soßen für Fischgerichte

- Rieslingsoße
- Dillsahnesoße
- Senfsoße
- Champagnersoße
- Pommery-Senfsoße
- Kräutersahne
- Tomaten-Basilikumsoße

DIE AUF DIESER KARTE AUFGEFÜHRTEN SPEISEN ENTHALTEN, SOWEIT NOTWENDIG, NUR DIE ZUGELASSENEN
SOFTE DER KONSERVIERUNGSTOFFVERORDNUNG.

AUF WUNSCH STELLEN WIR GERNE DIE ALLERGIELISTE ZUR VERFÜGUNG.



Warme Gerichte

- Gebratene Schweineschäufelr
- Gebratene Schweinehaxen
- Gebratene Spanferkelteile
- Gefüllter Schweinbauch
- Kümmelbraten (Salzbauch)
- Kaiserfleisch
- Pfefferschinken
- Fränkischer Spiesbraten
- Feueriger Räuberbraten
- Schweinekamm mit Pizzafüllung
- Jäger- oder Zigeunerbraten
- Gebratene Kalbshaxen
- Gefüllte Kalbsbrust
- Schweinschnitzel oder Putenbrustschnitzel
- Cordon bleu vom Schwein (oder Huhn)
- Gebratene Schweinelendchen (Soße nach Wahl)
- Fränkischer Sauerbraten
- Gebratene Gänsebrust oder gebratene Gänsekeule
- Gefüllte Gans oder gefüllte Barbarieente
- Kalbsgoulasch mit Champignons
- Ungarisches Rindersaftgoulasch
- Hirschgoulasch mit Waldfrüchten

DIE AUF DIESER KARTE AUFGEFÜHRTE SPEISEN ENTHALTEN, SOWEIT NOTWENDIG, NUR DIE ZUGELASSENEN
SOFTE DER KONSERVIERUNGSTOFFVERORDNUNG.

AUF WUNSCH STELLEN WIR GERNE DIE ALLERGIELISTE ZUR VERFÜGUNG.



Warme Gerichte

- Schaschlik
- Ochsenbäckchen
- Fränkisches Schweineschaufräule
- Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmsoße
- Hirschkalbsbraten in Rahmtunke
- Geschmorte Wildschweinkeule in Apfel-Specksoß
- Geschmorte Wildhasenkeule in Wacholdersahne
- Gebratene Barbarieentenbrust in Cassisjus

Weitere Spezialitäten

- Schweinfilet am Spieß auf Paprika-Pfeffergemüse
- Gebratene Hähnchenbrust auf italienischen Gemüsen
- Lammkoteletts auf grünen Butterbohnen
- Geschmorte Lammhüfte in Rosmarinjus
- Schweinfilet im Auberginenkleid mit Kräutern und Ricotta gefüllt
- Osso buco (gebratene Kalbshaxenscheiben mit Gemüsestreifen in Tomatensoße)
- Saltim Bocca (Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken gefüllt in Tomaten- oder Weißweinsoße)

DIE AUF DIESER KARTE AUFGEFÜHRTEN SPEISEN ENTHALTEN, SOWEIT NOTWENDIG, NUR DIE ZUGELASSENEN
SOFTE DER KONSERVIERUNGSTOFFVERORDNUNG.
AUF WUNSCH STELLEN WIR GERNE DIE ALLERGIELISTE ZUR VERFÜGUNG.



Spezialitäten von MS Catering

- **Bamberger Krautbraten mit Altbiersoße**
- **Gyrosauflauf mit Tzaziki und Stangenweißbrot**
- **Paella (Spanisches Nationalgericht)**
- **Chili con Carne mit Poulardenbrust**
- **Nudelaufbau Bolognese mit Schinken und Käse gratiniert**
- **Nudelpfanne mit edlen Gemüsen und gebratener Hähnchenbrust**
- **Schweineröllchen mit Fetakäse gefüllt im Auberginen-Räucherbauchmantel in Gorgonzolasoße**
- **Mediterrane Nudelpfanne mit italienischen Gemüsen, Lachswürfeln**
- **Putenbrustschnitzel mit Tomaten und Mozzarella gefüllt in Tomaten-Basilikumsoße**

Sättigungsbeilagen

- **Semmelklöße**
- **Kartoffelklöße**
- **Kartoffelgratin**
- **Rosmarinkartoffeln**
- **Kartoffelrösti**
- **Backpotatoes**
- **Country Potatoes**
- **Reis / Risotto**

DIE AUF DIESER KARTE AUFGEFÜHRTEN SPEISEN ENTHALTEN, SOWEIT NOTWENDIG, NUR DIE ZUGELASSENEN
SOFTE DER KONSERVIERUNGSTOFFVERORDNUNG.
AUF WUNSCH STELLEN WIR GERNE DIE ALLERGIELISTE ZUR VERFÜGUNG.



Sättigungsbeilagen

- Bandnudeln
- Spätzle
- Spaghetti
- Mailänder Makkaroni

Gemüsebeilagen

- Sauerkraut
- Apfelrotkohl
- Broccoli
- Bunte Gemüsepfanne
- Wirsinggemüse
- Glasierte Karotten
- Steckrübengemüse (Jahreszeit)
- Bayrisch Kraut
- Spargelgemüse (Jahreszeit)
- Gebackene Gelberüben

DIE AUF DIESER KARTE AUFGEFÜHRTEN SPEISEN ENTHALTEN, SOWEIT NOTWENDIG, NUR DIE ZUGELASSENEN
SOFTE DER KONSERVIERUNGSTOFFVERORDNUNG.
AUF WUNSCH STELLEN WIR GERNE DIE ALLERGIELISTE ZUR VERFÜGUNG.



Soßen

Kalte Soßen

- Dill-Crème Fraiche
- Remouladensoße
- Cocktailsoße
- Sahnemerrettich
- Sc. Aioli
- Tomaten-Basilikumdip

Warme Soßen

- Rahmsoße
- Zigeunersoße
- Rahmchampignons
- Pilzrahmsoße
- Rosa Pfeffersoße
- Altfränkische Soße
- Calvadossoße
- Großmütterchen Soße
- Tomatensoße
- Curryfrüchtesoße

DIE AUF DIESER KARTE AUFGEFÜHRTEN SPEISEN ENTHALTEN, SOWEIT NOTWENDIG, NUR DIE ZUGELASSENEN
SOFFE DER KONSERVIERUNGSTOFFVERORDNUNG.
AUF WUNSCH STELLEN WIR GERNE DIE ALLERGIELISTE ZUR VERFÜGUNG.



Warme Soßen

- Knoblauchsoße
- Marsalasoße
- Portweinsoße

Desserts

- Frischer Obstsalat
- Braunes Schokoladenmus
- Weißes Schokoladenmus
- Hausgemachtes Tiramisu
- Bayrisch Creme
- Panna Cotta-Creme

Dessert im Glas

- Panna Cotta mit Erdbeersoße
- Bayrische Creme mit Beeren
- Weißes und Braunes Schokomus
- Tutti Frutti (Vanillecreme mit Obstsalat und Biscuit)
- Mango-Maracujamus
- Joghurtcreme mit Beeren
- Schoko-Chili-Creme mit Kirschen
- Zwei farbiges Duett (Mango und Erdbeeren)

DIE AUF DIESER KARTE AUFGEFÜHRTEN SPEISEN ENTHALTEN, SOWEIT NOTWENDIG, NUR DIE ZUGELASSENEN
SOFFE DER KONSERVIERUNGSTOFFVERORDNUNG.
AUF WUNSCH STELLEN WIR GERNE DIE ALLERGIELISTE ZUR VERFÜGUNG.



Belegte Brötchen oder Canapés

Canapés mit

- Italienischer Salami
- Schwarzwälder Schinken
- Parmaschinken
- Gekochtem Schinken
- Geräuchertem Forellenfilet
- Gegebenem Lachs
- Cervaiscreme
- Emmentalerröllchen
- Verschiedene Käsesorten

Belegte Brötchen mit

- Schwarzwälder Schinken
- Gekochtem Schinken
- Salami
- Diverse Aufschnitt Wurst
- Emmentaler oder Gouda
- Matjesfilet
- Gebratenem Lachs

DIE AUF DIESER KARTE AUFGEFÜHRTEN SPEISEN ENTHALTEN, SOWEIT NOTWENDIG, NUR DIE ZUGELASSENEN
SOFFE DER KONSERVIERUNGSTOFFVERORDNUNG.

AUF WUNSCH STELLEN WIR GERNE DIE ALLERGIELISTE ZUR VERFÜGUNG.



Fingerfood

- Gebratene Champignons auf Balsamicozwiebeln
- Kirschtomaten und Mozzarella-Kugeln am Spieß
- Galiamelone mit Parmaschinken
- Schafskäse im Auberginenmantel
- Fetakäse mit italienischer Salami
- Eingelegtes italienisches Gemüse
- Knoblauchgarnelen
- Lachspraline
- Roastbeefröllchen
- Schinkenröllchen mit grünem Spargel
- Geflügelcocktail
- Krabbensalat
- Spinatstrudel mit Pinienkerne
- Pikantes Blätterteiggebäck mit Hackfleisch
- Lachsfilet in Blätterteig

DIE AUF DIESER KARTE AUFGEFÜHRTEN SPEISEN ENTHALTEN, SOWEIT NOTWENDIG, NUR DIE ZUGELASSENEN
STOFFE DER KONSERVIERUNGSTOFFVERORDNUNG.

AUF WUNSCH STELLEN WIR GERNE DIE ALLERGIELISTE ZUR VERFÜGUNG.



Kulinarische Asiatische Leckereien

Vorspeisen

- Gebratene Auberginen mit Chili
- Bunte Paprikapfanne mit Tintenfisch
- Grüner Spargel mit Garnelen und Gambas
- Mariniertes Roastbeef mit Ingwer und Koriander
- Glasnudelsalat mit Gemüse und Muscheln
- Geflügelcocktail mit Honig und Koriander
- Asiatische Gemüsepfanne mit Lachsrollchen

Warme Gerichte

- Gebratene Eiernudeln mit Gemüse
- Gebackene Entenbrust mit Honig und Ingwer
- Gebratenes Schweinefleisch in Kokosmilch
- Kartoffelpfanne mit Hähnchenbrust und Gemüse
- Hähnchenbrust mit gebratener Ananas und Kokosmilch
- Marinierte Lammhüfte auf Chili-Bohnen
- Gebratene Rinderhüfte mit Bambus und Nüssen
- Gebratene Garnelen mit Zuckerschoten
- Lachswürfel mit exotischen Gemüsen
- Pad Kruh Pao
- Curry Masak

Duftreis

DIE AUF DIESER KARTE AUFGEFÜHRTEN SPEISEN ENTHALTEN, SOWEIT NOTWENDIG, NUR DIE ZUGELASSENEN
SOFFE DER KONSERVIERUNGSTOFFVERORDNUNG.
AUF WUNSCH STELLEN WIR GERNE DIE ALLERGIELISTE ZUR VERFÜGUNG.



Fleischfrei aber voller Geschmack

Vegetarische Spezialitäten

- **Gemüselasagne mit Ricotta und Blattspinat**
- **Mediterranes Kartoffelgemüse mit Feta**
- **Auberginenröllchen in Gorgonzolasoße**
- **Gemüsesteak auf Ratatouille**
- **Gefüllte Zucchini in Tomaten-Gemüsesoße**
- **Zwei farbiger gebratener Spargel mit Mozzarella gratiniert (Saison)**
- **Gemüsestrudel mit Walnüssen**
- **Spinatauflauf mit Kartoffelscheiben**
- **Schupfnudeln dazu erlesenes Gemüse mit Rucola und Käse**
- **Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Ei**
- **Schafskäsestrudel mit Tomaten und Kräutern**
- **Chilli Sin Carne**

**DIE AUF DIESER KARTE AUFGEFÜHRTEN SPEISEN ENTHALTEN, SOWEIT NOTWENDIG, NUR DIE ZUGELASSENEN
SOFTE DER KONSERVIERUNGSTOFFVERORDNUNG.**

AUF WUNSCH STELLEN WIR GERNE DIE ALLERGIELISTE ZUR VERFÜGUNG.