



BANKETTMAPPE

BÄCHLE





Inhaltsverzeichnis

Seite 3	Begrüßung
Seite 4	Suppen Vorspeisen Salate
Seite 5	Hauptgerichte: Fleisch Fisch vegetarisch / vegan
Seite 6	Canapés Pausen Mini's
Seite 7	Gläschen Schälchen
Seite 8	Dessert
Seite 9	Getränke





Wir heißen Sie Herzlich Willkommen

**Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot
das ganz auf Ihre Wünsche zugeschnitten ist.**

Vereinbaren Sie rechtzeitig einen Termin zur Menüabsprache.

Bitte teilen Sie uns spätestens 10 Tage
vor Ihrer Veranstaltung den Menüwunsch und die genaue Personenzahl mit.

Bei Veranstaltungen servieren wir lediglich ein einheitliches Menü ab 20 Personen.

Ein Büffet ab 25 Personen.

Bei Ihrer Menü- oder Büffetzusammenstellung beraten wir Sie gerne.
Wir sind auch offen für spezielle Wünsche die Sie nicht in unserem Angebot finden.

Zudem bieten wir auch Außer Haus Service an

Ansprechpartner:

Bächle Uwe | Bächle Gabriela | Bächle Alexander





SUPPEN (mindestens 20 Portionen je Gericht)

Fleisch- oder Gemüsebrühe wählen Sie selbst

Badische Flädlesuppe

Nudelsuppe

Gemüsesuppe Minestrone

Markklößchensuppe

Griesklößchensuppe

Kartoffelcremesuppe | Speck | Croûtons

Hummercremesuppe | Grönland-Shrimps

VORSPEISEN (mindestens 20 Portionen je Gericht)

Honigmelone | Schwarzwälder Schinken

Roastbeef | Remouladensoße | Kapern

Räucherlachs | Sahnemeerrettich | Baguette

Vitello Tonnato | Kalbfleisch | Thunfischsoße | Kapern

Gänseleber-Pastete | Aspik | Brioche

Lachstatar | Baguette

Königinpastete | Kalbsragout | Buttererbsen

Salate (mindestens 20 Portionen je Gericht)

Blattsalate | Essig-Öl-Dressing oder Joghurtdressing

Bunter Salatteller | Essig-Öl-Dressing oder Joghurtdressing

Salate vom Büffet nach Absprache





HAUPTGERICHTE mit 3 Beilagen nach Wahl (mindestens 20 Portionen je Gericht)

Fleisch

gefüllte Poularden Brust | Rahmlauch | Pilze
Filetteller | Schwein | Rind | Kalb | Burgunderjus | Sauce Café de Paris
Kalbssteak vom Grill | Sauce Bearnaise
Schweinemedallions | Pilzrahmsauce
Braten vom Schwein | Rind | Kalb | Rahmsauce | Bratensauce
Spanferkel | Bratensauce
Roastbeef am Stück | Sauce Bernaise
Kalbsrahmschnitzel
Wiener Kalbsschnitzel
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein oder Pute
Tafelspitz | Meerrettich | Preiselbeeren
Sauerbraten | Preiselbeeren

Fisch

Zander filet | Mandel butter
Lachs filet | Sauce Café de Paris
Saiblings filet | Dill sauce

Vegetarisch + Vegan

Gnocchis | Parmesan velouté | Spitzpaprika | Kirschtomaten | Pesto
Fregola Sarda | Tomatensoße
Polenta schneiden | Grillgemüse (Vegan)
Linsen Dal | Kartoffeln (Vegan)

Beilagen

hausgemachte Spätzle | Pommes | Kroketten | Reis
Kartoffelgratin | Petersilienkartoffeln | Bandnudeln | Pfannengemüse





CANAPÉS (1/2 Brötchen oder Baguette Scheibe) (mindestens 20 je Sorte)

Fisch und Krustentiere

- Black Tiger Garnele | Cocktailsauce
- Räucher-Schwarzwaldforelle | Meerrettich
- Lachstartar
- Räucherlachs | Senf-Dillsauce
- Räucherlachs | Creme Fraîche | Dill
- Nordseekrabbencocktail
- gegrilltes Brot | Tomaten Pesto | Sardellen
- Thunfischcreme

Fleisch

- Parmaschinken | Melonenkugeln
- Roastbeef | Remouladensauce
- Tranchen aus Schweinelende | Cornichons
- Hähnchenbrust | Ananas | Currycreme
- Fleischküchle | Dijonnaise
- gekochter Schinken | Paprika
- Salami | Cornichons

Vegetarisch

- Camembert | Feigensenf
- Büffelmozzarella, Tomate, Pesto
- Burrata | getrocknete Tomaten | Basilikum
- Ziegenkäse | Feigenkompott
- Roquefort | Trauben | Walnuss | Balsamico | Birne
- Emmentaler | Camembert oder Paprika-Frischkäsecreme
- Butterbrezel
- Brezel

Pausen Mini's

- Laugenkonfekt mit verschiedenen Körner
- Dänische Plunder gemischt
- Schoko Brötchen
- Schinken-Käse Croissant
- Mini Muffins Schoko und Vanille





Gläsern | Schälchen incl. Baguette (mindestens 20 je Sorte)

Fisch & Krustentiere

Lachstartar | roter Kaviar | Dill
Nordseekrabben | Cocktailsauce
Black Tiger Garnelen | Knoblauchöl
Meeresfrüchtesalat
Räucherlachs | Sahnemeerrettich
Garnelencocktail
Matjessalat „Hausfrauenart“ | Rahm | Äpfel | Zwiebeln | Gurken

Fleisch

Geflügelcocktail | Ananas | Melone
Gegrillte Entenbrust | Linsensalat
Roastbeef | Remouladensauce | Kapern
Kalbfleischbällchen | Apfel-Kohlrabi Salat
Parmaschinken | Melone
Hackfleischbällchen (pikant) | Tomatensalsa
Hackfleischbällchen | Kartoffel-Gurkensalat
Datteln | Speckmantel

Vegetarisch

Kräuterfrischkäse | Paprika | Salzbrezelchen
Kichererbsen Salat | Feta
Mozzarella | Tomaten | Brotdeckel
Körniger Frischkäse | Radieschen | Kräuter
Ziegen Frischkäsemousse | Feigenkompott
Linsensalat | getrocknete Früchte (Vegan)
Auberginencreme | Grillgemüse (Vegan)
Hirse | bunter Quinoa | Graupen (Vegan)
Hummus | gegrillte Zucchini | Auberginenscheibe (Vegan)
Grillgemüse | Kräuterquinoa (Vegan)





Desserts nicht einzeln bestellbar nur einheitlich ab 20 Personen

Dessertvariation nach Absprache

Schokoladensoufflé | rote Grütze | Sahne

heiße Sauerkirschen | Vanilleeis | Sahne

heiße Himbeeren | Vanilleeis | Sahne

Apfelküchle | Vanilleeis | Sahne

Vanilleeis | Blaubeeren | Eierlikör | Sahne

rote Grütze | Vanillesoße oder Vanilleeis | Sahne

Sorbet Teller | Saisonfrüchte

Creme Brûlée | Beerenkompott | Sorbet

Mousse au Chocolat | frische Früchte | Kap Stachelbeeren

Nach Absprache auch Saisonale Parfaits





Getränke

Tasse Kaffee	
Tasse BIO Tee	
Lieler Mineralwasser classic Natur medium	0,2l
Lieler Mineralwasser classic Natur medium	0,7l
Orangensaft	0,2l
Orangensaft	1,0l
Apfelsaft auch Naturtrüb	0,2l
Apfelsaft auch Naturtrüb	1,0l
Coca Cola, Fanta, Mezzo Mix	0,2l
Hausmarke Sekt Bernhard Massard Sekt extra dry	0,75l
Pfaffenweiler Gutedel trocken	1,0l
Moosmann Spätburgunder Rosé trocken	1,0l
Moosmann Weißer Burgunder trocken	1,0l
Moosmann Spätburgunder Rotwein trocken	1,0l
Hirsch Zwuckl (naturtrübes Pils in der Bügelflasche)	0,33l
Hirsch Helles	0,33l
Hirsch Helles Alkoholfrei	0,33l
Hirsch Donau Radler	0,33l

Auf Wunsch liefern wir ab 100 Personen auch Fassbier auf Anfrage

Service Pauschale pro Servicekraft/Helfer je Stunde (mind. 2 Personen)

Tischdecken incl. Reinigung

Husse für Stehtisch

Tischdecke 280x130 cm

Tischdecke 220x130 cm

Tischdecke 180x130 cm

Tischdecke 130x130 cm

Stehtisch

In allen Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Für weitere Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen gerne

Telefonisch unter Tel: 0174 1022778

oder per E-Mail: baechle.catering@gmail.com

zur Verfügung

Familie Bächle & Team

