

Essen ist Leidenschaft!

Deswegen stellen wir in unserer Genussmanufaktur auch zu Weihnachten alle Speisen mit viel Liebe zum Detail aus frischen Zutaten her. Wir bieten Essen für alle Sinne.

Damit alle Gäste in diesen nachhaltigen Genuss kommen können, bieten wir neben vegetarisch/veganen Alternativen auch allergikerfreundliche Speisen an. Zudem gestalten wir auf Wunsch Themen-Buffets passend zu Ihrem Anlass. Sie genießen, wir kümmern uns um den Rest!

Um Ihnen einen die Auswahl ein wenig zu erleichtern und Sie zu inspirieren haben wir einige Pauschalbuffets für Sie zusammengestellt. Diese Vermitteln einen kleinen Einblick in mögliche Speisekombinationen. Sollte Ihre Wahl auf eines unserer Pauschalangebote fallen, erübrigen sich einige Kostenfaktoren. Daher sind diese Angebote in der Regel kostengünstiger. Gern stehen wir Ihnen bei Rückfragen oder Änderungswünschen zur Verfügung.

Alternativ vereinbaren wir gern einen Besprechungstermin mit Ihnen um Ihr individuelles Buffet zu konzipieren.

CATERING
Gari-Baldi



Damit Sie genau das finden, was Sie suchen.

Unsere Pauschalbuffets

	Seite
» Buffetvorschläge	3-4
» Vegetarisch und Vegan	5
» Desserts mal anders	5
» Unser Tipp	6
» Zusätzliche Dienstleistungen	6

Alle Pauschalen sind für eine Gästezahl von ca. 40 Personen kalkuliert. Bei veränderter Personenzahl variieren die Preise.
Die Netto-Preisangaben verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, anfallender Transport- und Lieferkosten sowie eventueller Dienstleistungen vor Ort.



GENUSSMANUFAKTUR
☎ 05673 4442 | www.gari-baldi.de



Vorschlag 1

- » Antipasti Gari-Bald mit hausmariniertem und gefülltem Gemüse
- » Jufkas gefüllt mit pikanter Frischkäsecreme
- » Jufkas gefüllt mit Spinat und Feta
- » Datteln und Pflaumen im Speckmantel
- » saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Schmand- und Himbeerdressing
- » Brotkorb

- » zarte Rinderbäckchen in Rotweinsauce
- » Hähnchenbrust mit Sauce Bearnaise
- » junge Kartoffeln mit Thymian und Meersalz
- » frische Spätzle
- » hausgemachte Gemüseschnitzel mit Kräuterkäsepanade und Basilikum-Tomatensoße

- » Mousse au Chocolate
- » Schmandmousse mit Zimtpflaumen

Ab 36,50 Eur pro Person
zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Vorschlag 2

- » altdeutscher Selleriesalat mit Schmand
- » Möhren-Pastinaken Salat
- » Salat von Rettich und Radieschen
- » Salat von Roter Beete mit Walnüssen und Feta
- » Feldsalat mit hausgemachtem Schmand- und Walnussdressing

- » Braumeisterbraten vom Schwein mit malziger Dunkelbiersauce
- » gebratene Hähnchenbrustmedaillons mit Pfefferrahmsauce
- » kleine hausgemachte Semmelknödel
- » gebratene Schupfnudeln
- » Pilzrahmsauce mit frischen Champignons, Pfifferlingen und Steinpilzen

- » winterlicher Obstsalat mit gebrannten Mandeln
- » Mascarponejoghurt mit Brombeeren und Schokoborke

Ab 28,80 Eur pro Person
zzgl. der gesetzlichen MwSt.

GENUSSMANUFAKTUR
☎ 05673 4442 | www.gari-baldi.de



Vorschlag 3

- » Blattsalat mit mariniertem Gemüse, hausgemachtes Kürbiskern- und Schmanddressing
- » hausgemachte kleine Rinderroulade mit Rouladensoße
- » Sparerips mit Gewürzsoße
- » Apfel-Rotkraut und kräftiger Grünkohl
- » Butterkartoffeln
- » Kartoffelklöße
- » Creme Brulée
- » Beerengrütze mit Vanilleschmand

Ab 28,95 Eur pro Person
zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Vorschlag 4

- » marinierter Hokkaidokürbis mit Feta und Granatapfel
- » Feldsalat mit hausgemachtem Schmand- und Senfkräuterdressing
- » Zartes Hirschragout mit Preiselbeeren und Birne
- » Schweinelende am Stück gebraten mit Kräuterrahmsoße
- » Kartoffelklöße und frische Spätzle
- » gebratene Champignons
- » Wirsing in Rahm
- » hausgemachte Sellerieschnitzel mit Kräuterpanade
- » Orangenmousse mit frischen Orangenfilets
- » Schokoladen-Panna-Cotta

Ab 32,50 Eur pro Person
zzgl. der gesetzlichen MwSt.

GENUSSMANUFAKTUR
☎ 05673 4442 | www.gari-baldi.de



Vegetarisch oder Vegan

Alternativen oder Ergänzungen:
(ab 15 Personen)

- » vegetarisch oder vegan gefülltes Gemüse
pro Person 12,50 €
- » Schafskäse „Au four“
pro Person 13,00 €
- » hausgemachte Gemüselasagne
pro Person 11,80 €
- » Kürbisrisotto
pro Person 12,85 €
- » gebratene Auberginen mit Zwiebeln und Pinienkernen
pro Person 12,95 €
- » Orientalisches Gemüseragout
pro Person 13,90 €
- » kleine Gemüseschnitzel mit Kräuterpanade
pro Person 11,95 €
- » Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Roter Beete und Feta
pro Person 11,95 €
- » hausgemachtes Gemüsecurry
pro Person 12,00 €

oder mal anders..

- » Gemischte kleine Schokoladen-Obstspieße
je Portion 4,95 €
- » Fingerfertige Mini-Apfelstudel mit Vanillesauce
je Portion 3,75 €

GENUSSMANUFAKTUR
☎ 05673 4442 | www.gari-baldi.de



Unser Tipp:

Sprechen Sie mit uns über die Möglichkeiten in ihrer Location.

Wir können ihnen sicherlich Tipps und Hilfestellungen geben. Ob diese sich auf Stellvarianten zum schnellerem Ablauf oder die Ausstattung mit Geschirr inkl. Spül-service handelt oder gar um die Ergänzung mit Kaffeevollautomaten oder gewünschten Aktionen vor Ort.

Fragen Sie einfach nach – Wir helfen ihnen gern weiter.

Natürlich bieten wir auch knusprige Gänse oder Entenbraten mit verschiedenen Füllungen und Beilagen auf Anfrage an.

Zusätzliche Dienstleistungen

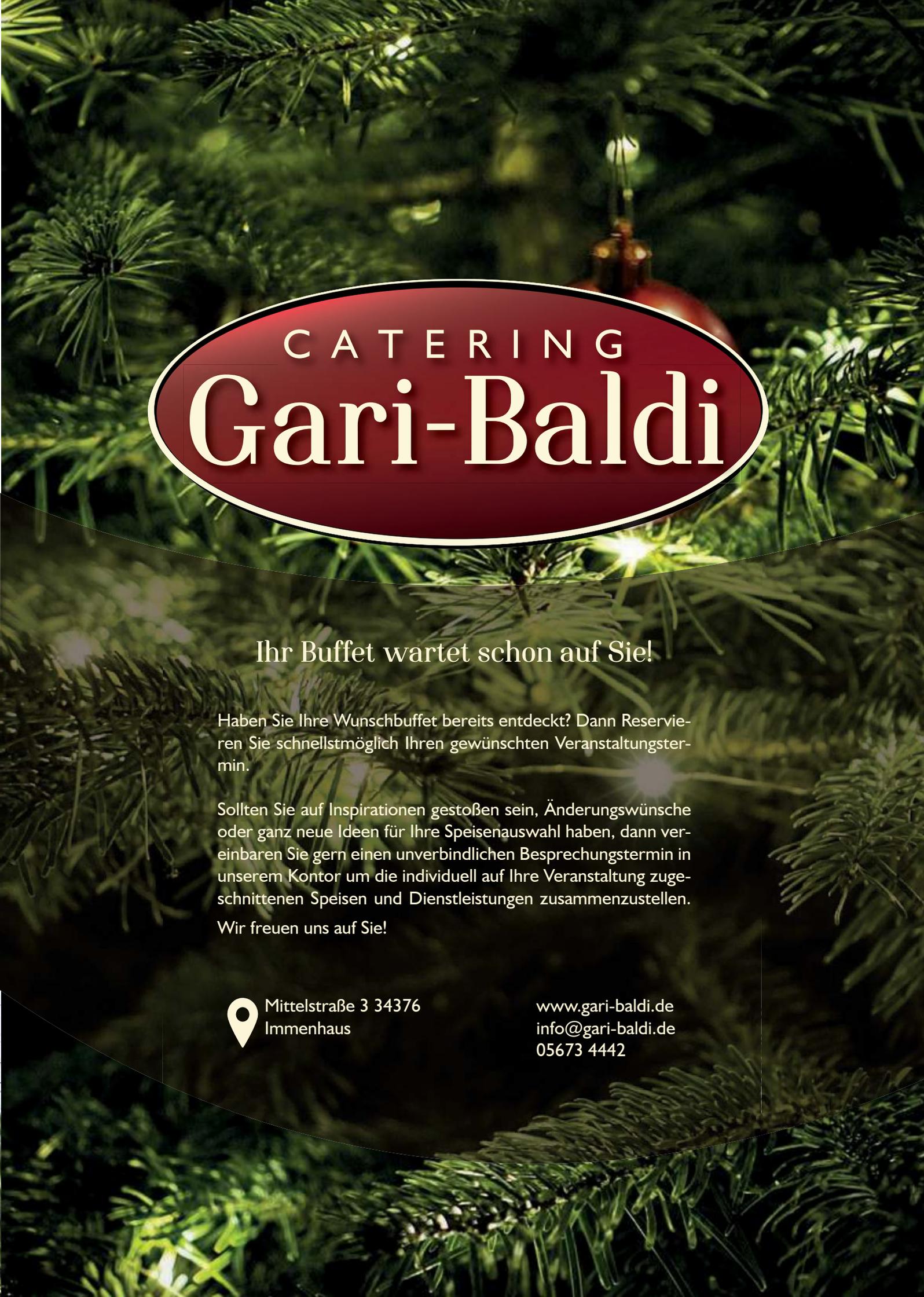
Zu unseren Dienstleistungen zählen auch:

- » Geschirr wie Teller, Bestecke und Gläser
- » Seviceleistungen
- » Verleig von Tischwäsche und Mobiliar
- » Getränke, Kaffee und Co.

Diese beeinflussen allerdings den MwSt-Satz.

Fragen Sie ruhig. Wir beraten Sie gern!

GENUSSMANUFAKTUR
☎ 05673 4442 | www.gari-baldi.de



CATERING
Gari-Baldi

Ihr Buffet wartet schon auf Sie!

Haben Sie Ihre Wunschbuffet bereits entdeckt? Dann Reservieren Sie schnellstmöglich Ihren gewünschten Veranstaltungstermin.

Sollten Sie auf Inspirationen gestoßen sein, Änderungswünsche oder ganz neue Ideen für Ihre Speisenauswahl haben, dann vereinbaren Sie gern einen unverbindlichen Besprechungstermin in unserem Kontor um die individuell auf Ihre Veranstaltung zugeschnittenen Speisen und Dienstleistungen zusammenzustellen.

Wir freuen uns auf Sie!



Mittelstraße 3 34376
Immenhaus

www.gari-baldi.de
info@gari-baldi.de
05673 4442