CATERING
HORVAT
Genussstation
GESCHMACK, DER VERBINDET.

Mit unserem Catering sind Sie Gast auf Ihrer eigenen Veranstaltung

Unser Team von Catering Horvat kümmert sich um alles, was für Ihren Anlass erforderlich ist. Wir übernehmen die komplette Vorbereitung für Veranstaltungen von 15 bis 500 Personen und bereiten köstliche Speisen mit viel Liebe zum Detail zu.

So können Sie Ihre Gäste entspannt empfangen und den besonderen Moment in vollen Zügen genießen. Ob Geburtstag, Jubiläum oder die Einweihung einer Business Lounge – es ist ein bedeutender Tag in Ihrem Leben. Lassen Sie sich und Ihre Gäste von den Gaumenfreuden unseres Caterings verwöhnen. Wir versorgen Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten, die Ihren Anlass unvergesslich machen.

Die folgenden Angebote dienen als Vorschläge und können jederzeit individuell nach Ihren Wünschen angepasst werden.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Einige Fingerfood Beispiele für die Zusammenstellung des Buffets:

Canapés mit:

Italienische Salami, Serrano-Schinken, Leberkäse, Hausschinken

Gekochter Schinken, Schwarzgeräucherter Schinken, Geräucherter Lachs

Brie, Obazda, Frischkäse, Emmentaler, Kochsalami

Fingerfood:

Minifrikadellen, Minischnitzel, Mini-Quiches (verschiedene Sorten)

Blätterteig-Häppchen – vegetarisch und herzhaft, Asia-Nudel-Sticks

Hähnchen-Sticks, Hähnchen-Teriyaki-Spieße, Tomate-Mozzarella-Spieße

Käse-Trauben-Spieße, Chicken Nuggets,

Verschiedene Wraps – vegetarisch und herzhaft gefüllt

Hähnchen-Ananas-Spieße, Mini-Blätterteigtaschen

Pflaumen im Speckmantel

Im Gässchen:

Hausgemachter Kartoffelsalat, Toskanischer Nudelsalat

Asia-Glasnudelsalat, Antipasti-Mix (verschiedenes mediterranes Gemüse)

Bauernsalat nach traditioneller Art

Süßes:

Frische Obstspieße, Mini-Kuchenstücke (verschiedene Sorten)

Windbeutel, Süße Rouladen (verschiedene Variationen)

Einige Hauptgerichte für die Zusammenstellung des Buffets:

🍖 Klassische Braten- und Grillspezialitäten

- Bayrischer Schweinebraten in Biersauce
- Schweinebraten (Schulter, Nacken oder Bauch)
- Gegrilltes Spanferkel mit Biersauce
- Spanferkelrollbraten mit Biersauce
- Gebackene Schweinshaxe
- Gegrillte Spareribs mit BBQ-Sauce
- Backofenfrische Ente mit Orangensauce
- Burgunder Rinderschmorbraten in feiner Sauce
- Kassler Braten mit Sauerkraut und Sauce
- Tafelspitz aus dem Sud mit Meerrettichsauce

🍗 Geflügelspezialitäten

- Hähnchenschenkel in Zwiebel-Weißweinsauce
- Gegrillte Chicken Wings mit BBQ-Sauce
- Gegrillte Hähnchenschenkel
- Hähnchengeschnetzeltes in Orangen-Senfsauce
- Hähnchen „Toskana“ in mediterraner Tomaten-Gemüsesauce
- Hühnerfrikassee mit Gartengemüse
- Putenrahmgulasch
- Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
- Putenmedaillons in Thymianrahmsauce

🥩 Gulasch- und Pfannengerichte

- Bierkutscher-Gulasch mit Beilage nach Wahl
- Kalbsrahmgulasch
- Rindersaftgulasch
- Szegediner Gulasch
- Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes
- Schweinemedaillons in Pilzrahmsauce

🍽️ Schnitzel- und Fleischklassiker

- Schweineschnitzel „Wiener Art“
- Putenschnitzel „Wiener Art“
- Kalbsschnitzel
- Cordon Bleu (gefüllt mit Schinken und Käse)
- Hackbraten mit Jägersauce oder ungarischer Paprikasauce
- Hausgemachte Fleischpflanzerl
- Cevapcici

🥓 Leberkäse-Spezialitäten

- Hausgemachter Leberkäse
- Pizzaleberkäse
- Käseleberkäse
- Chilli-Leberkäse
- Jalapeño-Leberkäse
- Röstzwiebel-Leberkäse
- Geflügelleberkäse

🌶️ Internationale & Eintopfgerichte

- Thai-Curry mit Hähnchen, Gemüse und Reis
- China-Curry mit Hähnchen, Gemüse und Reis
- Chili con Carne
- Balkan-Bohneneintopf mit Fleisch- und Wursteinlage
- Balkan-Weißkohleintopf mit Fleisch- und Wursteinlage
- Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce
- Hausgemachte Kohlroulade in Kümmelsauce

🍝 Pasta-Spezialitäten

- Lasagne Bolognese
- Spaghetti Bolognese

🐟 Fischgerichte

- Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce
- Fischfilet in Dill-Riesling-Sauce
- Fischstäbchen

🌱 Vegetarische Spezialitäten

Warme vegetarische Hauptgerichte

- Gemüseschnitzel
- Gemüse-Pflanzerl
- Gemüse-Curry mit Kichererbsen und Reis
- Süßkartoffel-Gemüse-Curry mit Reis
- Thai-Gemüse-Curry mit Reis
- Gemüse-Kartoffel-Eintopf
- Gemüse-Chili mit Bohnen, Mais und Reis
- Gebratene Mie-Nudeln mit Gemüse und Ei
- Vegetarisches Rahmgeschnetzeltes mit Gemüse & Champignons
- Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln

Vegetarische Pasta- und Auflaufgerichte

- Spinat-Knoblauch-Lasagne
- Vegetarische Gemüse-Lasagne
- Makkaroni in Vier-Käse-Sauce
- Spaghetti Arrabbiata
- Makkaroni in mediterraner Tomaten-Gemüsesauce
- Gemüse-Nudelauflauf mit Käse überbacken

🥔 Nach Wunsch wählbare Beilagen

Kartoffelspezialitäten

- Kartoffel-Gurkensalat
- Kartoffel-Rucola-Salat
- Kartoffelknödel
- Semmelknödel
- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Kartoffelpüree
- Gebackene Kartoffelecken
- Folienkartoffeln mit Kräuterquark
- Kroketten
- Rösti

Reis- und Nudelbeilagen

- Djuvec-Reis
- Reis
- Spätzle
- Nudeln
- Nudelsalat

Salate

- Blattsalat mit Hausdressing
- Rohkostsalat
- Couscous-Salat

Gemüsebeilagen

- Grüne Speckbohnen
- Kaisergemüse
- Brokkoli
- Blaukraut
- Sauerkraut
- Grillgemüse

Catering Horvat – Buffetangebote

🌟 Unser Top-Seller Buffet

Vorspeisen und Kalte Spezialitäten

- Baguette, Bauernbrot und Brezen
- Griebenschmalz und Butter
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Hausgemachte Antipasti mit Zucchini, Paprika, Champignons, Oliven und Fetakäse, Rote Bete
- Schinkenplatte mit frischer Melone
- Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing
- Obazda und Frischkäse mit Lauchzwiebeln

Hauptgerichte

- Schweinebraten vom Nacken in hausgemachter Biersauce
- Vegetarische Spinat-Lasagne, mit Käse überbacken

oder alternativ:

- Putengeschnetzeltes mit Spätzle

Beilagen

- Kartoffelknödel
- Kartoffel-Gurkensalat
- Krautsalat

Dessert

- Vanillecreme mit Erdbeersauce und Dekoration
- Gemischte, bunte Obstplatte

Preis: ab **29,90 € pro Person** inkl. MwSt.

🍢 Fingerfood Buffet (Beispiel)

Canapés mit Leberkäse und süßem Senf

Canapés mit hausgemachtem Schinken und Gurke

Canapés mit Obazda und roten Zwiebeln

Canapés mit Emmentaler

Canapés mit italienischer Salami und Meerrettich

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum

Verschiedene Blätterteig-Häppchen

Canapés mit Brie und Preiselbeeren

Preis: ab **19,90 € pro Person** inkl. MwSt.

🔥 Grill-Buffet All-Inclusive (Beispiel)

Salate und Beilagen

- Brot, Baguette und Brezen
- Kräuterquark
- Kartoffel-Gurkensalat und Krautsalat
- Toskanischer Nudelsalat
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Blattsalat-Mix mit Hausdressing
- Bohnensalat
- Folienartoffel mit Kräuterquark

Grillspezialitäten

- Mariniertes Grillfleisch: Nackensteak, Putensteak, Schweinebauch, Hähnchen
- Grillkäse und vegetarische Alternativen
- Drei verschiedene Würstel
- Maiskolben

Saucen

- Senf, Ketchup, Aioli, Ajvar und BBQ-Sauce

Dessert

- Gemischte Obstplatte
- Vanillecreme mit Erdbeersauce

Service inklusive

- Grill und Griller vor Ort auf Anfrage ab 60 Personen
- Wird gegrillt geliefert
- Geschirr

Preis: ab **44,90 € pro Person** inkl. MwSt.

🐖 TOP Spanferkel Buffet

Vorspeisen

- Baguette, Brot und Brezen, Griebenschmalz und Butter
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Hausgemachte Antipasti
- Schinkenplatte mit Melone
- Gemischter Salat mit Hausdressing
- Obazda und Frischkäse

Hauptgerichte

- Spanferkelbraten mit hausgemachter Biersauce
- Vegetarische Spinat-Lasagne

Beilagen

- Kartoffelknödel
- Kartoffel-Gurkensalat
- Krautsalat

Dessert

- Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
- Frische Obstplatte
- **Optional:** Koch für Zerlegung vor Ort ab 50 Personen **100 €**

Preis: ab **34,90 € pro Person** inkl. MwSt.

Mediterranes Buffet

- Weißbrot und Butter
- Tomate-Mozzarella
- Hausgemachte Antipasti
- Schinkenplatte mit Melone
- Gemischter Salat

Hauptgerichte

- Lasagne Bolognese mit Mozzarella überbacken
- Hähnchen „Toskana“ in Tomaten-Kräutersauce mit Reis

Dessert

Panna Cotta mit Beerensauce

Frische Obstplatte

Preis: 29,90 € pro Person inkl. MwSt.

Balkan Buffet

Vorspeisen

- Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven und Paprika
- Gegrillte Antipasti
- Balkanische Schinkenspezialitäten und Wurst
- Aioli, Oliven und Baguette

Hauptgerichte

- Ungarisches Rindergulasch
- Cevapcici und Nackensteaks

Beilagen

- Djuvec-Reis, Bratkartoffeln
- Grillgemüse

Preis: ab **36,90 € pro Person** inkl. MwSt.

🎄 Weihnachtsbuffet

- Brotkorb mit Griebenschmalz und Butter
- Geräucherter Lachs mit Meerrettich
- Winterliche Salate

Hauptgerichte

- Entenbraten mit Orangensauce
- Wildragout mit Preiselbeeren
- Kartoffelknödel, Butterspätzle, Apfelblaukraut

Dessert

- Bratapfel mit Vanillesauce
- Zimt-Mousse mit Beerensauce

Preis: ab **44,90 € pro Person** inkl. MwSt.

Bayerisches Buffet

- Bayerische Brotzeitplatten, Obazda und Frischkäse
- Bauernbrot und Brezen

Hauptgerichte

- Schweinebraten in Biersauce
- Bierkutscher-Gulasch

Beilagen

- Kartoffelknödel, Semmelknödel
- Butterspätzle, Blaukraut
- Kartoffelsalat und Krautsalat

Dessert

- Bayrisch Creme mit Schokoladensauce

Preis: ab **32,90 € pro Person** inkl. MwSt.

🌱 Vegetarisches Buffet

- Tomate-Mozzarella
- Antipasti und Käseauswahl
- Toskanischer Nudelsalat
- Kartoffelsalat

Hauptgerichte

- Spinat-Lasagne
- Gemüse-Curry mit Reis

Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis: ab **28,90 € pro Person** inkl. MwSt.

Lieferung und Service

- Lieferung im Großraum München, Dachau und Umgebung
- Kostenlose Lieferung ab einem Bestellwert von 1.000 €
- Servierplatten, Warmhaltebehälter und Brennpaste inklusive
- Lieferung ab 29€ Abholung ab 29 € inkl. MwSt.
- Geschirr, Gläser, Stehtische und Ausstattung optional buchbar

---

✨ Individuelle Wünsche

Alle Buffets können individuell nach Ihren Wünschen angepasst werden.

Für persönliche Beratung kontaktieren Sie bitte:

Danijel Horvat

Küchenchef – Catering Horvat
📞 Tel.: 01520 1789030