



# CATERING

„Feste feiern im Stauferland“



Raffiniertes Fingerfood, schmackhafte Gabelbissen oder saisonale Buffets: Klassische oder neue Kreationen aus dem Hause May im Stauferland. Liefern wir Ihnen auch gerne nach Hause oder an Ihren Veranstaltungsort. Wir übernehmen den Aufbau vor Ort und stellen je nach Bedarf und Verfügbarkeit das benötigte Equipment zur Verfügung, die sonstige Planung und Umsetzung übernehmen Sie selbst!

## **Passendes für den Stehempfang ...**

### **... am Spieß, in der Schale oder im Glas**

- Bunter Blätterteigmix  
(Schinkenhörnle, Käsestängle, Maultäschle, Pizzaschnecke)
- Lauchkuchenhäppchen
- Grissini mit Coppa
- Mini Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
- Fleischküchle
- Tafelspitzsülze mit Gemüsevinaigrette
- Mini Hamburger
- Miniwraps mit verschiedenen Füllungen
- Spicy Chicken im Sesammantel
- Pikanter Rindfleischsalat
- Backpflaume im Speckmantel

## **Die Kreativen**

- Roulade von Lachs und Zander auf Zuckerschotensalat und Himbeervinaigrette
- Saltimbocca von der Jacobsmuschel am Zitronengrasspieß
- Forellenmousse auf Ablinsensalat
- Praline vom Alblamm auf Fildersauerkraut
- Kartoffelpraline mit geräuchertem Speckchip
- Lolli von der Albpoularde
- Tranche von der Barbarie Ente
- Kalbstafelspitz mit Thunfischcreme und Kapernapfel

## **Die Vegetarischen**

- Warmes Pilzragout mit Brezelknödel
- Griechischer Hirtensalat im Glas
- Süßkartoffelauflauf
- Mediterraner Gemüsesalat mit Croustini
- Ziegenfrischkäsepraline auf Pumpernickel
- Kichererbsensalat mit Oliven
- Auberginenröllchen mit Tomatenpesto gefüllt

# CANAPES

## Fleisch

- Frisch geräuchertes Roastbeef mit rotem Zwiebelchutney
- Luftgetrockneter Albschinken mit Oliventapenade und Parmesanbruch
- Rosa Kalbstafelspitz Thunfischcreme und Kapernapfel

## Käse

- Türmchen aus Pumpernickel und Käse
- Gereifter Ziegenkäse mit Feigensenf und Honigkresse
- Tete Moin und marinierten Trauben

## Fisch

- Geräuchertes Forellenfilet mit rotem Caviar
- Gebeiztem Lachs und Honig Senf Dip
- Riesengarnele mit Cockaildipp

## Vegi

- Kräuterquark mit Gartenkresse und Radieschen
- Bunte Gemüse Salsa auf Rukola mit Pesto
- Tomate Mozzarella



## Unsere Suppen das ganze Jahr

- Festtagssuppe
- Kartoffelcremesuppe mit Würstchen
- Rieslingschaumsüpple
- Weiße Tomatencremesuppe

### Zum süßen Abschluß

- Panna Cotta mit Himbeermark
- Weißes Schokoladenmousse mit Kürbiskernöl und karamelisierten Kürbiskernen
- Dunkles Schokoladenmousse
- Frische Zitronentarte
- Limetten-Joghurtcreme
- Zwetschgendatschi mit Vanillesahne

## Unsere Suppen –nach Saison-

### Januar bis März

- Erbsensuppe mit Sherrysahne und Speck
- Karotten-Ingwersüppchen mit Garnelen

### April bis Juni

- Spargelcremesuppe
- Bärlauchcremesuppe mit Jacobsmuschel

### Juli bis September

- Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumgrießnocke
- Gurkenkaltschale mit Lachsstreifen

### Oktober bis Dezember

- Wildessenz
- Kürbiscremesuppe mit eigenem Öl

---

RESTAURANT STAUFERLAND  
HEIKO MAY  
GRUIBINGER STR. 32  
73087 BAD BOLL  
TEL: 07164-801680  
may@restaurant-stauferland.de

