

Fein- 
Schmeckerei
SCHRITTENLOCHER

**Vorschläge für Ihre
Veranstaltung**

**Für jeden Geschmack
das Richtige**

Feinschmeckerei Schrittenlocher
Lochhamerstr.20
82152 Martinsried
www.fein-schmeckerei.de
fein-schmeckerei@t-online.de
Tel: 089/856632 48
Fax: 089/856632 49


Fein-
Schmeckerei
SCHRITTENLOCHER
Belegte Canapées
 ab 20 Stück

Auf Wunsch mit Vollkornbaguette pro Stück € 0,20 Aufschlag pro Sorte ab 5 Stück

Frischwurst mit Gemüse garniert	€ 1,59
Salami, verschiedene Sorten	€ 1,79
zarter, gekochter Schinken	€ 1,79
kalter Schweinebraten	€ 1,79
Putenschinken mit Früchten	€ 1,79
Hackepeter	€ 1,79
roher Schinken	€ 1,79
Tomate - Mozzarella	€ 1,79
Antipasti	€ 1,79
Käsespezialitäten mit Früchten	€ 1,79
Frischkäse	€ 1,79
geräucherter Fisch	€ 2,29
Rosa gebratenes Roastbeef	€ 2,29
Südtiroler Bauernschinken	€ 2,29
Parmaschinken	€ 2,59
Cocktail-Krabben	€ 2,59
Räucherlachs	€ 2,59

Belegte Brote
 ab 10 Stück pro Sorte

Tomaten-Schnittlauchbrot	€ 1,39
Schnittlauchbrot	€ 1,39
Schmalzbrot	€ 1,39
Bratenbrot mit Essiggurke	€ 1,59
Tramezzino mit verschiedenen Füllungen	€ 1,79
½ Semmeln belegt mit Käse, Wurst, Schinken und Salami fein garniert	€ 1,99
Tomaten - Mozarellabrot	€ 1,99
Käsebrot garniert	€ 1,99
Südtiroler Bauernspeck auf Brot	€ 2,59
Bagel mit Frischkäse	€ 2,79
Panini mit Schinken, Tomate und Mozzarella	€ 2,99
Panini mit Italienischer Salami, Tomate und Mozzarella	€ 2,99
Bagel mit Lachs	€ 3,49
Schinken-Käse-Baguette	€ 3,99
Ciabatta mit frischem Salat, Tomate, Karotten und Putenbrust	€ 4,29


Fein-
Schmeckerei
 SCHRITTENLOCHER

Wrap's

Der gesunde leckere „Snack“ gefüllt mit viel frischem Salat umhüllt mit einem Tortillia dazu:

Schinken, Schinken-Käse, Käse, Pute, Pute-Käse oder Thunfisch	€ 2,80
Meeresfrüchte, Lachs oder Mozzarella	€ 3,20

Fingerfood

Samosa vegetarisch	ab 10 Stück	€ 0,59
kleine Frühlingsrolle mit Dip	ab 10 Stück	€ 0,79
gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse	ab 10 Stück	€ 0,79
Wraps in Scheiben (verschiedene Sorten)	ab 10 Stück	€ 0,79
Popper`s - scharf	ab 10 Stück	€ 0,89
Mozarella - Sticks	ab 10 Stück	€ 0,99
Hähnchen - Nugget	ab 10 Stück	€ 0,99
Buffalo Chicken Wings	ab 10 Stück	€ 0,99
Bruschetta - Tomate	ab 10 Stück	€ 0,99
Bruschetta - Schinken-Käse	ab 10 Stück	€ 0,99
Chicken Pineapple Sticks auf Bambusspieß	ab 10 Stück	€ 1,19
Yakitori Spieße	ab 10 Stück	€ 1,19
Laugenkonfekt mit Dip	ab 10 Stück	€ 1,19
Thailändische Riesengarnelenschwänze Butterfly	ab 10 Stück	€ 1,29
mini Wrap BBQ - Chicken	ab 10 Stück	€ 1,29
mini Wrap Oriental - Chicken	ab 10 Stück	€ 1,29
kleine Strudelstückchen mit Spinat und Käse gefüllt	ab 10 Stück	€ 1,29
kleine Fleischpflanzerl	ab 10 Stück	€ 1,39
kleiner Zwiebelkuchen	ab 20 Stück	€ 1,39
kleiner Gemüsestrudel	ab 20 Stück	€ 1,49
kleine Blätterteigtaschen mit Lachs gefüllt	ab 10 Stück	€ 1,59
kleine Schnitzel vom Schwein	ab 10 Stück	€ 1,89
kleine Käsefleischpflanzerl	ab 10 Stück	€ 1,89
kleine Knusperschnitzel von der Pute	ab 10 Stück	€ 1,99
Piccata Milanese von der Pute	ab 10 Stück	€ 1,99
Rohkoststick's mit Joghurt- Dip	ab 6 Port.	€ 2,99

Neu im Programm:

Dim Sum Mix (Cabbage Roll, Yaki Gyoza, Seaweed Roll, Shrimp Shamai) alle Sorten mit Shrimps und Gemüse gefüllt schonend gedämpft	ab 10 Stück	€ 0,79
--	-------------	--------


Fein-
Schmeckerei
 SCHRITTENLOCHER

Neu: Asia Style im Palmblattkorbchen

Kalt serviert:	<u>Shrimp Papaya Salad</u> mit feiner fangfrischer Garnele	Preis pro Port.	€ 2,99
	<u>Chick´n Terriyaki Noodle Salad</u> mit Hähnchen in einer Terriyaki Sauce	Preis pro Port.	€ 2,99
Warm serviert:	<u>Red Thai Fisch Curry</u> "pikant-scharf" Tilapia Fish in einer raffinierten roten Currysauce mit Gemüse	Preis pro Port.	€ 3,49
	<u>Yellow Thai Chick´n Curry</u> Hähnchenbrustfiletstückchen in einer pikant scharfen-gelben Currysauce und Gemüse	Preis pro Port.	€ 3,49

Süße Fingerfood

Mango-Knusperpäckchen	ab 10 Stück	€ 0,59
Banana Frühlingsrollen	ab 10 Stück	€ 0,59
Kokosnuss Bällchen	ab 10 Stück	€ 0,69
Mini-Gebäck	ab 10 Stück	€ 1,19
Fruchtspieße ca. 60 gr.	ab 10 Stück	€ 1,59
-mit Schokolade	ab 10 Stück	€ 1,99

Fingerfood – Buffet

das wir für sie zusammenstellen

für den kleinen Empfang	ca.8 Stück pro Person	€10,90
für den großen Event	ca.14Stück pro Person	€ 15,90

Bayrisches Fingerfood – Buffet

ab 20 Pers.

<u>Warm:</u>	mini -Leberkäse, mini - Wiener, mini - Weißwurst, Schweinebratenhäppchen,
<u>Kalt:</u>	mini - Fleischpflanzerl, mini – Chicken - Hax´n, bayr. Wurstsalat, Emmentaler - Radieserlwürfel, Laugen - Obazda, Kartoffel & Krautsalat, Laugenkonfekt, süßer + scharfer Senf

Auf Wunsch warm oder kalt: kleine Apfelstrudel mit Vanillesoße **€ 15,90 pro Person**

Fein- 
Schmeckerei
SCHRITTENLOCHER
Feine Platten für jeden Anlass

Aufschnittplatte

für 10 Personen a 180 g

verschiedene Frischwurstsorten, gekochter Schinken, Salami, Putenwurst
Garnierung: Petersilie, Cornichons, Tomaten, Eier

€ 69,00

Bauernplatte

für 10 Personen a 200g

Leberkäse, Landjäger, Schweinebraten, Schnitzel, Wurstsalat, Ochsenmaulsalat, Griebenschmalz, Emmentaler Würfel, Fleischsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat, Radieserl, Essiggurken, Geräuchertes (auf Wunsch Brezen und Bauernbrot)

€ 79,00

Bayerische Brotzeitplatte

für 10 Personen a 200 g

bayerischer Leberkäs, kalter Schweinebraten, Hähnchenhaxerl. gebackene Schweineschnitzel, Fleischpflanzerl, Regensburger, Obazda, Emmentaler
Garnierung: Salatblätter, Essiggurken, Tomaten Petersilie

€ 85,00

Schinkenplatte

für 10 Personen a 150 g

gek. Beinschinken, Schwarzwälder Schinken, Südtiroler Bauernspeck, Schinken-Spargelröllchen, Putenschinken, Puten-Lachsschinken Parmaschinken garniert mit frischen Früchten

€ 85,00

Käseplatte

für 10 Personen a 150 g

Franz. Tortenbrie, Allgäuer Emmentaler, Bavaria Blue, Tiroler Bergkäse, Bonifaz, Frischkäse, Saint Albray, Butterkäse, Appenzeller garniert mit frischen Früchten (Abweichungen möglich)

€ 95,00


Fein-
Schmeckerei
SCHRITTENLOCHER

Griechische Platte

für 8 Personen

Kl. Samosataschen, Thunfischsalat, Oliven, gefüllte Paprikaschoten mit Schafskäse, Fischsalat, eingelegter Schafskäse, Tomaten, gegrillte Zucchini, Griechischer Hirtensalat, Spinatblättereig, Cipiti, kleine Spinatquiche € 95,00

Italienische Platte

für 8 Personen

Italienische Salami und Mortadella fein geschnitten, Tomate - Mozzarella, Oliven, Antipasti Salat, Spaghetti Salat, Italienischer Käse, Meeresfrüchtesalat, Melonenscheiben, Italia-Snacky € 95,00

Asia Platte

für 8 Personen

kl. Frühlingsrollen, Yakitori Spieße, Japanese – Black Tiger Garnelen, Chicken Pineapple Sticks, Asia Glasnudelsalat, Hähnchen Crossies, Mango Dip, Rohkost Sticks, frische Ananas oder Mango, Asia Cigar, Geflügelsalat „Bombay“ € 95,00

Karibiktraum

für 8 Personen

frische Ananas und Mango, Geflügelsalat Hawaii, Gambas“ Coco-Ginger“ Hühnerspieß mit Erdnusssauce, gegrilltes Gemüse, Meeresfrüchtecocktail, kl. Fischspieße, Thunfischsalat, Wrap´s in Scheiben, Geflügelsalat „Hawaii“, Gambas „Coco-Ginger“ € 95,00

Antipasti Platte

für 8 Personen

Pastasalat, gegrilltes Gemüse, Antipastispieße, Artischockenherzen, Balsamico Zwiebeln, Oliven, Aprikosen im Speckmantel, roher Schinken Jalapenofrischkäse, Champignon mit Frischkäse gefüllt € 95,00

Fischplatte

für 10 Personen a 150 g

geräucherter Lachs, Forellenfilet, Schillerlocken, Heilbutt, Fischsalat Sahnemeerrettich, Krabbencocktail, Graved Senf Sauce (je nach Saison) € 125,00


Fein-
Schmeckerei
SCHRITTENLOCHER

Vorspeisen

ab 10 Portionen

hausgemachtes Griebenschmalz im Topf mit Bauernbrot	€ 3,10
hausgemachter Frischkäse im Topf mit Baguette	€ 3,90
Honigmelone mit Parmaschinken	€ 4,80
Tomaten mit Mozzarella, Basilikum mit Aceto Balsamico und Olivenöl	€ 6,50
Roastbeef „rosa gebraten“ mit Sauce Remoulade	€ 6,90
Krabbencocktail mit Champignon und Früchten im Glas	€ 6,90
Gemischtes Fingerfood mit Dip	€ 8,90
Antipasti: versch. Gemüse, Oliven, Artischocken und luftgetrockneter Schinken	€ 9,90
verschiedene Räucherfischvariationen mit Preiselbeer-Sahneerrettich	€ 9,90
Komposition v. Geflügelsalat, Waldorfsalat, ger. Lachs+ Krabbencocktail a. Salatherzen	€ 10,90
Carpaccio v. Rinderfilet m. Pesto, Olivenöl, Aceto Balsamico+frischem Parmesan	€ 10,90

Suppen

ab 10 Portionen

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl, oder Pfannkuchen, oder Leberknödel	€ 3,90
Kartoffelrahmsuppe mit Speck	€ 3,90
Tomatensuppe mit Gin und Sahnehäubchen	€ 4,50
Spargelcremsuppe mit ganzen Spargelstückchen	€ 4,90
Karotte-Ingwer-Kokossuppe	€ 4,90
Currysuppe mit Putenstreifen	€ 4,90
Minestrone - italienische Gemüsesuppe mit Parmesan	€ 4,90
Ungarische Gulaschsuppe	€ 4,90
Süßkartoffel-Kokossuppe	€ 4,90
Meerrettichsuppe mit Rindfleisch und Croutons	€ 5,20
fruchtige Currysuppe mit Shrimps	€ 5,90


Fein-
Schmeckerei
SCHRITTENLOCHER

Salate

in Schüsseln angerichtet

hausgemachter Kartoffelsalat	ab 10 Portionen	€2,00
Krautsalat	ab 10 Portionen	€ 2,00
Bohnensalat mit Zwiebeln	ab 10 Portionen	€ 2,00
Kartoffel - Gurkensalat	ab 10 Portionen	€ 2,10
Nudelsalat mit Gemüse	ab 10 Portionen	€ 2,20
Kartoffel – Rucculasalat	ab 10 Portionen	€ 2,20
Schwäb. Kartoffelsalatsalat m. Majo, Zwiebeln, Tomaten, Gurken + Ei	ab 10 Port.	€ 2,20
Tomatensalat mit Zwiebeln	ab 10 Portionen	€ 2,20
Gurkensalat mit Dill	ab 10 Portionen	€ 2,20
Endiviensalat mit Speck (nach Saison)	ab 10 Portionen	€ 2,20
Blumenkohlsalat	ab 10 Portionen	€ 2,20
Knackig bunter Salatmix vom Markt	ab 10 Portionen	€ 2,50
verschiedene Blattsalate nach Saison	ab 10 Portionen	€ 2,50
Cole Slow	ab 10 Portionen	€ 2,50

Dressing: Balsamico, Kürbiskerndressing Joghurt, French, Kräutervinaigrette

Fein-



Schmeckerei

SCHRITTENLOCHER

Hauptgerichte vom Schwein

ab 10 Portion

Kassler auf Sauerkraut mit Kartoffeln	€ 6,90
Gebackenes Riesen-Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Karoffel- Gurkensalat	€ 7,90
Gefüllter Schweinebauch mit Kartoffelsalat	€ 7,90
Augustiner - Bierbrad l mit Kruste + Soße Kartoffelknödel + Speckkrautsalat	€ 7,90
½ hintere Schweinshax´n mit hausgem. Kartoffelknöd l und Speckkrautsalat	€ 8,90
Warmer Schinken mit Kartoffelsalat und Sahnemeerrettich	€ 8,90
Schinken im Teigmantel mit Sauce Hollandaise und kleinem Salat	€ 9,90
Spiesbraten „Athen“, gef. m. Schafskäse + Spinat mit Tzaziki + Folienkartoffel	€ 9,90
Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersauce, knusprig, Kartoffelknödel + Apfelblaukraut	€ 10,90
Schweinelendchen, Rahmsauce und Kartoffelgratin	€ 12,50
Schweinefilet im Blätterteig mit Sauce Hollandaise und kleinem Salat	€ 14,90
ganzes gegrilltes Spanferkel	ab 20 Personen pro Person € 8,90 ab 40 Personen pro Person € 7,90

Hauptgerichte vom Rind

ab 10 Portionen

Rindersaftgulasch mit hausgemachten Semmelknödel	€ 8,90
Münchner Sauerbraten mit hausgemachte Semmelknödel und kleinem Salat	€ 9,90
Gefüllte Rinderroulade mit Salzkartoffeln	€ 10,90
Wiener Tafelspitz i. Wurzelsud m. Sahnemeerrettich, Röstkart. + Wurzelgemüse	€ 10,90
Zwiebelrostbraten aus der Lende mit Kartoffelgratin und Pfeffersauce	€ 13,90
Roastbeef mit Meerrettichkruste, Folienkartoffel und Sauerrahm	€ 14,90
Rinderfiletbraten auf Burgundersauce mit Kartoffelgratin und Speckbohnen	€ 19,90
Filet Stroganoff, Champignon und Spätzle	€ 19,90

Hauptgerichte vom Kalb

ab 10 Portionen

Kalbsgulasch in Thymian- Rahmsoße und Bandnudeln	€ 11,90
Gefüllte Kalbsbrust, mit feiner Semmelknödelfüllung, Jus und Kartoffelsalat	€ 12,90
Kalbsrollbraten in Weißweinsauce mit hausgemachten Kartoffelknödel	€ 12,90
Sahnegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignon und Rösti	€ 12,90
Wiener Kalbsschnitzel mit hausgemachten Kartoffelsalat	€ 13,90
„Osso Bucco“ Kalbshaxenscheiben gedünstet mit Butternudeln	€ 13,90
Involtini: Kalbsröllchen m. Parma-Mozarellafüll. auf Blattspinat m. Butterkartoffeln	€ 14,90
Glasierter Kalbsrücken in Morchelrahmsauce m. Buttergemüse & Kartoffelgratin	€ 16,90

Fein-



Schmeckerei

SCHRITTENLOCHER

Hauptgerichte vom Geflügel

ab 10 Portionen

½ Grillhendl	€ 4,50
gebackene Hähnchenkeule mit Kartoffel- Gurkensalat	€ 4,90
paniertes Putenschnitzel mit Kartoffel – Ruccola- Salat	€ 7,90
grünes Thaicurry mit Hühnerbrust, Gemüse und Duftreis	€ 7,90
Hühnerfrikassee mit Reis	€ 7,90
Putengulasch mit kleinen Semmelknödeln	€ 7,90
Puten-Broccolipfanne mit Nudeln	€ 7,90
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce und Wildreis	€ 7,90
Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit Kartoffelpüree	€ 7,90
gratinierte Putenbrust mit Sauce Hollandaise und Rösti	€ 8,90
Hühner Curry mit Ananas und Basmati- Reis	€ 8,90
¼ gegrillte Ente auf Cassissoße m. Apfelblaukraut u. Kartoffelknödel	ab 12 Port. € 9,90
Portion gegrillte Gans mit Apfelblaukraut + hausgemachten Kartoffelknödel	€ 14,90

Vegetarische Gerichte

ab 10 Portionen

Kartoffelgulasch	€ 5,50
Gemüsestrudel mit Tomatensoße	€ 5,50
Kartoffel - Gemüsegratin mit feiner Tomatensoße	€ 5,90
Rahmschwammerl mit Semmelknödel	€ 6,50
Gemüselasagne mit Tomatensoße	€ 6,50
Spinat– Ricotta- Tortellini auf hausgemachter Tomatensoße u. Parmesan	€ 6,90
Käse- und Spinatknödel mit Mangoldgemüse u. Parmesan	€ 6,90
Rotes Thai-Gemüsecurry mit Duftreis	€ 6,90
Asiatische Gemüsepfanne aus dem Wok mit Basmatireis	€ 7,90

Hauptgerichte vom Fisch

ab 10 Portionen

gebackener Seelachs in Knusperpanade m. Kartoffelsalat +Remouladensauce	€ 9,90
Lachs- Lasagne mit feinem Blattspinat	€ 10,90
Spanische „Paella“ - Hühnerfleisch, Safranreis + Fischpfanne m. Meeresfrüchte	€ 10,90
gegrilltes Lachssteak auf Wasabi-Meerrettichsauce und Dillreis	€ 14,90
fruchtiges Garnelencurry mit Mango, Kokosmilch und Reis	€ 15,90
pochiertes Saiblingsfilet mit Creme - Fraich Sauce, Waldpilze und Rösti	€ 16,90
pochierter Seeteufel mit Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln	Preis auf Anfrage

Fein-



Schmeckerei

SCHRITTENLOCHER

Hauptgerichte vom Lamm

pro Person ab 10 Portionen

Lammschmortopf mit frischem Gemüse, Ingwer und ofenfrischem Baguette	€ 9,90
Geschmorte Lammhaxer 1 der Provence mit Ratatouille und Kartoffelgratin	€14,90
Gefüllte Lammkeule mit Zucchini – Tomaten - Gratin und Rosmarinkartoffel	€14,90
Lammscheiben m. Kräuterkruste, grünen Bohnen, Parmesan, Kartoffelplätzchen	€15,90
Auf Wunsch braten wir Ihnen ein ganzes frisches Bayerisches Lamm	Preis auf Anfrage

Hauptgerichte vom Wild

ab 10 Portionen

Hirschragout m. Preiselbeeren, Wacholderrahmsauce + hausgem. Semmelknödel	€12,90
Geschmorte Kaninchenkeule mit Tomaten- Zucchini Gemüse und Kartoffel	€14,90
Hirschbraten v. Schlegel m. hausgem. Kartoffelknödel + Preiselbeerbirne	€15,90
Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce und Serviettenknödel	€18,90
Rehrücken, „rosa gebraten“ a. Preiselbeersauce m. Broccoli und Serviettenknödel	€20,90
Medaillon vom Hirschbraten Spätzle und Blaukraut	€20,90

Unsere bunten Pfannen

ab 10 Portionen

Chili con Carne	€ 4,90
Farfalle Alfredo mit Schinkenwürfeln	€ 4,90
Puten – Broccolipfanne mit Nudeln	€ 7,90
Italienische Schlemmerpfanne mit Nudeln, Oliven und Schweinesteakstreifen	€ 7,90
Griechische Schlemmerpfanne mit Feta, Schweinefleischstreifen und Reis	€ 8,90
Asiapfanne, aus dem Wok, süß-sauer mit Putenfleisch und Basmatireis	€ 8,90
Thunfisch – Fettucchini mit Oliven und Tomatensauce	€ 8,90
Gorgonzola – Bandnudeln mit Lauch, Rinderlendenstreifen + rosa Beeren	€ 9,90
Spanische Reispfanne mit Huhn, Fisch + Krabben	€ 9,90

Aufläufe

ab 8 Portionen

Hack – Kartoffelgratin	€ 5,50
Nudelaufbau mit knackigem Gemüse	€ 5,50
Griechisches Moussaka	€ 6,90
Italienische Lasagne	€ 6,90

Fein- 
Schmeckerei
SCHRITTENLOCHER

Dessert
ab 10 Portionen

Rote Grütze mit flüssiger Sahne	€ 3,50
Früchtequark m Früchten d. Saison	€ 3,50
Joghurt-Sesam-Mousse m.Birne	€ 3,50
Mousse au Chocolate mit Sahne	€ 3,90
Lebkuchenmousse (v.Nov.-Jan.)	€ 3,90
Buttermilch - Mousse mit Pfirsichen	€ 3,90
Nuss -Nougat - Mousse	€ 3,90
Mango - Joghurt - Mousse	€ 3,90
Latte Macchiato - Mousse	€ 3,90
Zwetschgenknödel (warm) mit Butterbrösel+Zwetschgenröster	€ 3,90
Mascarpone - Sauerrahmcreme	€ 3,90
Bayr. Creme mit frischen Früchten	€ 3,90
Früchteplatte mit Exoten	€ 4,30
Mascarponecreme mit Früchten	€ 4,50
Exotischer Fruchtsalat	€ 4,50
Hausgemachte ital. Tiramisu	€ 4,90
Apfel-, Topfen- o. Kirschstrudel mit hausgemachter Vanillesoße	€ 4,90
Panna Cotta mit Himbeermark	€ 4,90
Käseplatte mit frischem Obst dekoriert	€ 8,90
Baby Ananas gef. m. Fruchtsalat und Grand Manier	€ 8,90
Eisbuffet mit Tischfeuerwerk	Preis auf Anfrage


Fein-
Schmeckerei
SCHRITTENLOCHER
kaltes Bayerisches Buffet
ab 20 Personen

Bayerische Schmankerlplatte mit Leberkäs, Braten, Aufschnitt, Regensburger, kleine gebackene Schweineschnitzel, gegrillte Hähnchenkeulen, gegrillte Hax´nstücke, gebratene Fleischpflanzerl, deftiger Wurstsalat, hausge. Kartoffelsalat & bayrischem Krautsalat, Obazda, bayrische Käseauswahl mit frischen Früchten, Apfelstrudel, gemischtes Brot, Brez´n und Semmeln
pro Person €19,90

Kaltes Buffet
ab 15 Personen

Eiersalat, Geflügelsalat, Waldorfsalat, Sommersalat, Roastbeef m. Remouladensauce, Schweine-Medaillon m. Früchte+Käse überbacken, Tafelspitz i. Kräutervinaigrette, gefüllte Hähnchenbrust a. Salatwiese, gem. Brotauswahl, Butter, Mousse au chocolate mit Sahne
pro Person € 18,90

Kleines Hausbuffet
kalt und warm ab 20 Personen

kalt: Yakitoorispieße vom Hähnchen, kl. Blätterteigtaschen m. Lachs, mariniertes Schweinefilet in Scheiben, gemischter Salat mit Kräutervinaigrette, gem. Brotkorb.

warm: Schinken mit Kartoffelsalat und Meerrettichsauce

Dessert: Kokos-Mango-Joghurt Mousse
pro Person €19,90

Rustikales Bauernbuffet
kalt und warm ab 20 Personen

kalt: Griebenschmalz im Topf, Schnittlauch+ Tomatenbrot, kl. Fleischpflanzerl und Käsefleischpflanzerl, kleine Spareribs m. Dip, Schweizer Wurstsalat, Griechischer Hirtensalat

warm: gegrillte Hax´nstücke, gegrillter Schweinerollbraten, warmer Leberkäs, kleine Kartoffelknödel, hausgem. Kartoffelsalat, hausgem. Senf, kleine Käseauswahl, Obazda, Brotauswahl, Butter

Dessert: Topfenstrudel und Apfelstrudel mit Vanillesoße
pro Person € 19,90

Fein- 
Schmeckerei
SCHRITTENLOCHER
Grillbuffet
ab 20 Personen

- kalt:** hausgemachter Kartoffelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat mit Dill-Rahmdressing, gemischte Blattsalate, Krautsalat, Cole slow
- zum Grillen:** eingelegte Holzfällersteaks, marinierte Putensteaks, Fleischspieße mit Paprika und Zwiebeln, zarte Rinderhüftsteaks, pikante Käsegriller, Grillwürste, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Partysemeln, Panini, Baguette und Brez'n
- Dessert:** erfrischend leichtes Buttermilchmousse mit Pfirsichmark, frischer Obstsalat
€ 19,90 pro Person

Getränketipp: Fassbier z.B. 20L Augustiner Hell
Auf Wunsch vermieten wir Ihnen gerne einen Gas. - oder Holzkohlengrill

Schmankerlbuffet
kalt und warm ab 20 Personen

- kalt:** Ital. Tomaten-Käsesalat, Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken garniert, Vitello Tonato vom Kalb, gem. Salat der Saison mit 2 verschiedenen Dressings, gemischter Brotkorb mit Butter
- warm:** Meerrettichcremesuppe mit Rindfleischstreifen, Schweinerückensteak in Creme-Fraich- Soße und Kartoffelgratin,
- Dessert:** Mascarpone - Sauerrahmcreme mit Birne, kl. Käseplatte Preis pro Person € 25,90

Chefbuffet
kalt und warm ab 20 Personen

- kalt:** Schinkenplatte „roh und gekocht“ garniert, gemischte Fingerfoodplatte, Partyschnitzel m. Preiselbeeren, Salatbuffet Dressing, gem. Brotkorb m. Butter
- warm:** Kalbsrollbraten in Weißweinsauce, kleine Semmel- und Kartoffelknödel
- Dessert:** kleine Fruchtspieße, Vanillequark mit frischen Früchten
Preis pro Person € 25,90

Fein- 
Schmeckerei
SCHRITTENLOCHER
Italienisches Buffet
kalt und warm ab 25 Personen

- kalt:** eingelegtes Gemüse in Olivenöl, Tomaten mit Mozzarella u. Basilikum, Honigmelone mit Parmaschinken, Vitello tonnato, Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan u. Pesto, versch. Blattsalate der Saison mit Kräutervinegrette
- warm:** Ricotta–Spinat–Lasagne, Piccata Milanese, „Osso Bucco“ (gedünstete Kalbshax´nscheiben), „Involtinis“ (kl. Fleischröllchen mit hausgem. Tomatensauce), Gnocchi, Spaghetti
- Dessert:** Panna cotta mit Himbeeren, Tiramisù **Preis pro Person € 25,90**

Landbuffet
kalt und warm ab 20 Personen

- kalt:** gebeizter Lachs, luftgetrockneter Schinken mit Melone, Obazda, verschiedene bayrische Käseauswahl, gemischter Brotkorb
- warm:** Leberknödelsuppe, Bratwurst´l auf Sauerkraut, gegrillte Kalbshax´n mit Pilzrahmsöße und Butterspätzle, gebratene Ente mit kleinen Semmel. - oder Kartoffelknödel, ,
- Dessert:** Apfelstrudel mit Vanillesöße, Bayerische Creme mit Waldbeeren **Preis pro Person € 28,90**

Festbuffet „Exquisit“
kalt und warm ab 40 Personen

- kalt:** kl. Frühlingsrollen mit Dip, Mozarellasticks, mariniertes Gemüse, hausgebeizter Lachs mit Senf- Dillsauce, in Pesto gegrillte Gampas, Roastbeef „rosa gebraten“ mit Remouladensauce, Vitello-tonnato, marinierte Pfifferlinge mit Speck, Geflügel- Traubensalat, verschiedene Blattsalate,
- warm:** Karotten-Ingwersuppe, Fischcurry m. Reis, Kalbsrücken an Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin, gefülltes Schweinelendchen mit Kräuter- Bratfüllung, Creme-Fraich - Sauce und Butterspätzle, gem. Brotauswahl
- Dessert:** Große Käseauswahl m frischen Früchten, gem. Eisbuffet mit Wunderkerzen **Preis pro Person € 44,90**

Fein- 
Schmeckerei
SCHRITTENLOCHER
Frühlingsbuffet
kalt und warm ab 20 Personen

- kalt:** Ruccolasalat mit Spargel, gebeizter Lachs mit Crevetten-Sauerrahm, Rohkostsalat, Meeresfrüchtesalat, kl. Blätterteigtaschen m. Spinat u. Käse gefüllt, verschiedene Frühlingsblattsalate mit Sauerrahmdressing, gemischte Käseplatte mit fr. Früchten, gem. Brotkorb, Butter
- warm:** Spargelcremesuppe, Lammhaxer¹ mit Kräutern und Jus, Rosmarinkartoffeln
- Dessert:** Tiramisu, Beerengrütze **Preis pro Person € 29,90**

Sommerbuffet
kalt und warm ab 20 Personen

- kalt:** Gazpacho m. knusprigen Croûtons, Knusperschnitzel a. Waldorfsalat, Carpaccio v. Rinderfilet mit Pesto, frischen Parmesan, Olivenöl u. Aceto Balsamico, mariniertes Schweinefilet, Honigmelone mit Parmaschinken
- warm:** Schinken i. Teigmantel m. Sauce Hollandaise, versch. Sommersalate m. Kräutervinaigrette
- Dessert:** Mango –Joghurt - Mousse **Preis pro Person € 29,90**

Herbstbuffet
kalt und warm ab 20 Personen

- kalt:** Platte mit Südtiroler Speck, Griebenschmalz, Frischkäse i. Topf, kl. Zwiebelkuchen, mariniertes Pilzsalat, Trauben-Geflügelsalat, Feldsalat mit Speck und Kräutervinaigrette
- warm:** Kürbiscremesuppe mit ganzen Kernen, Hirschbraten auf Wildsauce mit hausgem. Butterspätzle und Preiselbeerbirne, verschiedene Käsevariationen mit Weintrauben, gem. Brotkorb
- Dessert:** Zwetschgenknödel m. Butterbrösel dazu Zwetschgen in Rotwein **Preis pro Person € 29,90**


Fein-
Schmeckerei
SCHRITTENLOCHER

Winterbuffet

kalt und warm ab 20 Personen

- kalt:** Geflügelsalat, Flusskrebse im Kräutersahne, Sesamkarotten mit Ruccula, kleine Gemüsekekchen, Roastbeef m. Remouladensauce, Wintersalate m. Walnusskräuter - dressing, gem. Käseplatte m. fr Früchten, gem. Brotkorb, Butter
- warm:** Kartoffelrahmsuppe mit Speck, Ententeile an Chassissauce mit Apfelblaukraut und hausgemachten Kartoffelknödel
- Dessert:** Joghurt – Sesam - Mousse mit Birne, Mousse au Chocolate
- Preis pro Person € 29,90

Schrittenlocher´s Top- Partyservice

Personal / Mietgeschirr / Zubehör / Lieferservice

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Service u. Fachpersonal zur Verfügung:

Servicepersonal Std./ €29,00

Fachpersonal Std./ €55,00

Mietinventar, Tischdekoration der Jahreszeit entsprechend Porzellan und Gläser, Besteck, Stofftischdecken, Tischdecken, Partyzelte, Mietmöbel , Dekoration. Preis auf Anfrage.

Erstklassige Weine, Bier vom Fass, Spirituosen, Sekt Champagner, Säfte, Mineralwasser ectr. liefern wir Ihnen zu günstigen Preisen.


Fein-
Schmeckerei
SCHRITTENLOCHER

Bestellformular für Ihre Veranstaltung

Name:

Anschrift:

Lieferanschrift:

Telefon:

Datum/ Uhrzeit:

Anlass:

Platten- und Buffetbestellung:

Getränke:

Brot:

Geschirr:

Suppentassen	Teller	Tassen	Unterteller	Messer
Gabel	Löffel	Kaffeelöffel	Kuchengabel	Vorlegelöffel
Fleischgabel	Fleischmesser	Schöpfer	Gläser	Tischdecke
Tische	Cafing.-Dish	Brennpaste	Brotkorb	Kaffeemaschine
Pfanne/Wok	Topf	Biertische	Bänke	Achenbecher
Kerzenleuch./Kerze		Tablett	Buffetplatte	Kabeltrommel
Beam-Marie	Servietten	Sonstiges	Warmhaltebox	

Tischgestecke:

Dekoration: Thema

Personal

Bedienung

Ich habe die Geschäftsbedingungen gelesen und bin damit einverstanden.

Unterschrift


Fein-
Schmeckerei
SCHRITTENLOCHER

Miet- und Geschäftsbedingungen

1. Die Rechnungen sind sofort, nach Erhalt ohne Abzug in bar zahlbar. In einzelnen Fällen behalten wir uns vor eine Vorauszahlung zu verlangen.
2. Unsere Preise sind Nettopreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für Lebensmittel beträgt diese zur Zeit 7%, für Partyservice und Getränke 19%. Unsere Preise sind freibleibend, bei individuellen Angeboten halten wir unsere Preise 1 Monat bzw. bis zum Veranstaltungstermin gebunden.
3. Die vereinbarten Liefer- oder Abholzeiten versuchen wir in jedem Fall einzuhalten. Für Abweichungen durch äußere Umstände bzw. Einflüsse können wir nicht haftbar gemacht werden, dies rechtfertigt auch keine Rechnungsabzüge bzw. Stornierungen des Auftrages.
4. Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung sofort nach dem Erhalt der Waren erfolgt bzw. gleich bei der Abholung. Der Umtausch falsch bestellter Waren oder Genussmittel ist nicht möglich. Für unsachgemäße Lagerung durch den Kunden übernehmen wir keine Haftung.
5. Kleinere Menüänderungen behalten wir uns vor.
6. Stornierungen bei einem Bestellwert bis 300,00 €spätesten 4 Werktage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Ausgenommen hiervon sind Speisen und Getränke sowie Equipment, das exklusiv für Ihre stornierte Veranstaltung besorgt wurde. Bei Stornierungen über einen Bestellwert von 300,00 € netto werden die bis zum Zeitpunkt der Abbestellung angefallenen Kosten berechnet.
7. Für Anlieferung und Abholung berechnen wir mindestens 5,00 € bis 5 km Entfernung jeder weitere km wird mit 0,70 € berechnet. Wir liefern Ihnen alle Getränke ab einem Auftragswert von mehr als 50,00 € auf Kommissionbasis. Bei einem Auftragswert unter 50,00 € ist eine Kommission nicht möglich. Angebrochene Flaschen werden berechnet. Spezielle Getränke, die für Sie besorgt wurden, sind von der Rücknahme ausgeschlossen. Die Anlieferung von Equipment erfolgt bis hinter die erste verschließbare Türe. Auf- und Abbau sowie das Verteilen bzw. Einsammeln der Mietgegenstände sind nicht im Mietpreis enthalten. Diese Leistungen übernehmen wir gegen gesonderten Berechnungen auf Stundenlohnbasis.
8. Mit der Übernahme der Ware durch den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Minderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über.
9. Gemietetes Equipment ist vom Mieter pfleglich zu behandeln und muss in einwandfreiem Zustand und sortenrein zurückgegeben werden. Verlust oder Bruch sind vom Mieter offen zulegen und in Höhe des Selbstkostenneupreises zu ersetzen.
10. Aufträge ohne Unterschrift können nicht bearbeitet werden. Mit dieser Unterschrift werden unsere allgemeinen Miet- und Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt. Dem Kunden ist bekannt, dass wir seine Daten speichern und automatisch nur für unsere Zwecke verarbeiten.
11. Sollte eine Bestimmung der allgemeinen Miet- und Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so berührt das die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht.
12. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist für beide Teile München

Martinsried

Unterschrift.....