

## **CATERING**

### **LEIDENSCHAFTLICH – NACHHALTIG – KOMPETENT**

Schön, dass wir Ihnen unser Unternehmen und unsere Leidenschaft Catering näher bringen dürfen. Konsequentermaßen folgen wir unserem Credo: „Unser Kunde – unser täglicher Ansporn.“ Ob morgens, mittags oder abends: Wir sind mit Esprit, Herz und Seele für Sie da.

Unser Betrieb in Egmating liegt ca. 25 Kilometer vom Stadtzentrum München entfernt. In unseren modernen Betriebsräumen produzieren wir nachhaltig und umweltschonend - nach hohen Qualitäts- und Hygienestandards. Unser Unternehmen ist seit dem 1. Oktober 2009 Servicepartner der Messe München GmbH. Seit Juli 2013 werden wir vom TÜV Süd im jährlichen Überprüfungsaudit zertifiziert.

Die Anlieferung der Speisen erfolgt mit betriebseigenen, gekühlten Frischdienstfahrzeugen. Wir verpacken, lagern und liefern Ihre Speisen in lebensmittelechten Thermo-Boxen. Dies ermöglicht einen optimalen und schonenden Transport der warmen oder kalten Speisen bis zum Verzehr.

Gerne stehen wir Ihnen auch in einem persönlichen Gespräch mit Rat und Tat zur Seite. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Wir sind gerne für Sie da.

## **KONTAKT**



Ehamostraße 12  
D-85658 Egmating  
Telefon: 08095 / 90 66 70  
Telefax: 08095 / 25 77  
[www.stuerzer-service.de](http://www.stuerzer-service.de)  
[info@stuerzer-service.de](mailto:info@stuerzer-service.de)



Management Service

## **INHALTSVERZEICHNIS**

### **CATERING – SPEISEN**

Speisen	Pikante kalte Happen	ab Seite	3
Speisen	Pikantes im kleinen Gläschen	ab Seite	5
Speisen	Pikante warme Happen	ab Seite	6
Speisen	Süße kalte Happen	ab Seite	7
Speisen	Suppen	ab Seite	8
Speisen	Kalte Vorspeisen	ab Seite	9
Speisen	Warme Hauptgerichte	ab Seite	10
Speisen	Nachspeisen	ab Seite	15
Speisen	Saisonkarten	ab Seite	16
Speisen	Kalte und warme Buffets	ab Seite	20
Personal	Service, Ausschank, Auf- & Abbau	ab Seite	26
Informationen	Informationen	ab Seite	27

## PIKANTE HAPPEN – KALTE AUSWAHL

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Stück

### Kanapee (Weißbrotbaguette)

I. mit Schinken, Salami oder Käse	Preis pro Stück	Auf Anfrage
II. mit Räucherlachs, gebeiztem Lachs oder Forellenfilets	Preis pro Stück	Auf Anfrage
III. mit vegetarischen Frischkäsecremes oder Schnittkäse	Preis pro Stück	Auf Anfrage

### Krustenbrotsschnitte, Mini

I. mit Schinken, Salami oder Käse	Preis pro Stück	Auf Anfrage
II. mit Räucherlachs, gebeiztem Lachs oder Forellenfilets	Preis pro Stück	Auf Anfrage
III. mit vegetarischen Frischkäsecremes oder Schnittkäse	Preis pro Stück	Auf Anfrage

### Halbe belegte Semmel

als Unterlage Vollkornsemmel: 0,10 € Aufpreis

I. mit Schinken, Salami oder Käse	Preis pro Stück	Auf Anfrage
II. mit Räucherlachs, gebeiztem Lachs oder Forellenfilets	Preis pro Stück	Auf Anfrage
III. mit vegetarischen Frischkäsecremes oder Schnittkäse	Preis pro Stück	Auf Anfrage

### Mini-Tramezzino

I. mit Schinken und Käse	Preis pro Stück	Auf Anfrage
II. mit Lachs und Sahnemeerrettich/Thunfisch und Mayonnaise	Preis pro Stück	Auf Anfrage
III. mit vegetarischen Frischkäsecremes oder Schnittkäse	Preis pro Stück	Auf Anfrage

### Spießchen

mit Hackbällchen und Gurkerl	Preis pro Stück	Auf Anfrage
mit Kirschtomaten und Baby-Mozzarella, mariniert	Preis pro Stück	Auf Anfrage
mit Käse und Früchten	Preis pro Stück	Auf Anfrage
mit Käse und Oliven	Preis pro Stück	Auf Anfrage
mit Hähnchen und Ananas	Preis pro Stück	Auf Anfrage
mit hausgemachtem Antipastigemüse	Preis pro Stück	Auf Anfrage
mit Pflaumen im Speckmantel	Preis pro Stück	Auf Anfrage
mit Antipastigemüse und großem Knoblauchshrimp	Preis pro Stück	Auf Anfrage
mit kleinem Schnitzel von der Pute	Preis pro Stück	Auf Anfrage

### Mürbteigtörtchen

mit Tomate und Olive	Preis pro Stück	Auf Anfrage
mit Zwiebeln und Speck	Preis pro Stück	Auf Anfrage
mit Gemüsestreifen und Kräutern	Preis pro Stück	Auf Anfrage

# Leistungsübersicht SPEISEN 2021



## Blätterteigtasche

gefüllt mit Schinken, Frischkäse und Zwiebeln  
gefüllt mit Gemüse und Kräutern

Preis pro Stück  
Preis pro Stück

Auf Anfrage  
Auf Anfrage

## Ciabattasemmel

mit Schinken, Salami, Käse oder Tomate/Mozzarella

Preis pro Stück

Auf Anfrage

## Baguette-Semmel

mit Schinken, Salami, Käse oder Tomate/Mozzarella

Preis pro Stück

Auf Anfrage

## Vollkorn-Baguettesemmel

mit Schinken, Salami, Käse oder Tomate/Mozzarella

Preis pro Stück

Auf Anfrage

## Bruschetta

mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum  
mit Pilzragout und Kräutern  
mit Lachs, Tomatenwürfeln und Kräutern

Preis pro Stück  
Preis pro Stück  
Preis pro Stück

Auf Anfrage  
Auf Anfrage  
Auf Anfrage

## Stürzer's ogmachter Kas

auf Haselnussbrot

Preis pro Stück

Auf Anfrage

## Butter-Breze

Butter-Partybreze  
Butter-Laugenstangerl

Preis pro Stück  
Preis pro Stück  
Preis pro Stück

Auf Anfrage  
Auf Anfrage  
Auf Anfrage

## Kleines Pfannkuchenröllchen

II. gefüllt mit Räucherlachs, Gurke und Frischkäse  
III. gefüllt mit Gemüse und Frischkäse

Preis pro Stück  
Preis pro Stück

Auf Anfrage  
Auf Anfrage

## Focaccia-Streifen

mit Parmaschinken

Preis pro Stück

Auf Anfrage

## Hähnchenwickel

mit Salbei und Schinken

Preis pro Stück

Auf Anfrage

## PIKANTES IM KLEINEN GLÄSCHEN

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 18 Gläser

Auf herzhaftem Kartoffel-Gurkensalat		
Hackbällchen	Preis pro Stück	Auf Anfrage
kleines paniertes Hähnchenschnitzel	Preis pro Stück	Auf Anfrage
<hr/>		
Vitello tonnato		
auf Salatstreifen	Preis pro Stück	Auf Anfrage
<hr/>		
Salate der Saison		
mit Rosmarin-Vinaigrette und gehobeltem Bergkäse	Preis pro Stück	Auf Anfrage
<hr/>		
Babymozzarella-Kirschtomatensalat		
mit Basilikumstreifen	Preis pro Stück	Auf Anfrage
<hr/>		
Mediterraner Nudelsalat		
mit getrockneten Tomaten, Oliven, Parmesan und Pinienkernen	Preis pro Stück	Auf Anfrage
<hr/>		
Couscoussalat (vegan)		
mit Paprika, Karotte und Zucchini	Preis pro Stück	Auf Anfrage
<hr/>		
Gemügesticks		
mit Kräuterdip	Preis pro Stück	Auf Anfrage
<hr/>		
Waldorfsalat		
mit zwei kleinen Roastbeef-Remouladeröllchen	Preis pro Stück	Auf Anfrage

## PIKANTE HAPPEN – WARMER AUSWAHL

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 20 Stück

**Kleines, paniertes Schnitzel (ca. 80g) mit Zitronenspalte**  
von der Pute  
vom Schwein  
vom Kalb

Preis pro Stück

Auf Anfrage

Preis pro Stück

Auf Anfrage

Preis pro Stück

Auf Anfrage

**Hähnchenbrustteile, paniert, mit Dip**  
Mindestbestellmenge pro Lieferung 30 Stück

Preis pro Stück

Auf Anfrage

### Mürbteigtörtchen

mit Tomate und Olive

mit Zwiebeln und Speck

mit Gemüsestreifen und Kräutern

Preis pro Stück

Auf Anfrage

Preis pro Stück

Auf Anfrage

Preis pro Stück

Auf Anfrage

### Spießchen

mit Saté-Hähnchen

mit Hähnchen und Ananas

mit Rindfleisch und Gemüse in der Ei-Sesam-Hülle

mit Garnelen in Panade

mit Gemüse in der Ei-Sesam-Hülle

Preis pro Stück

Auf Anfrage

Preis pro Stück

Auf Anfrage

Preis pro Stück

Auf Anfrage

Preis pro Stück

Auf Anfrage

Preis pro Stück

Auf Anfrage

## SÜSSE HAPPEN

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Stück

Croissant Mini-Croissant mit verschiedenen Füllungen und Toppings	Preis pro Stück Preis pro Stück	Auf Anfrage Auf Anfrage
Plunder Mini-Plunder mit verschiedenen Füllungen und Toppings	Preis pro Stück Preis pro Stück	Auf Anfrage Auf Anfrage
Süßes Mini-Muffin verschiedene Sorten und Toppings Mindestbestellmenge 20 Stück	Preis pro Stück	Auf Anfrage
Früchte-Mürbteig-Törtchen	Preis pro Stück	Auf Anfrage
Blechkuchenschnitte Kleine Blechkuchenschnitte mit verschiedenen Füllungen und Toppings	Preis pro Stück Preis pro Stück	Auf Anfrage Auf Anfrage
Petits Fours in Confiserie-Qualität mit verschiedenen Füllungen und Toppings 30 Stück pro Paket	Preis pro Paket	Auf Anfrage
Donut Mini-Donut mit verschiedenen Toppings	Preis pro Stück Preis pro Stück	Auf Anfrage Auf Anfrage

## **SUPPEN – WARM SERVIERT IM CHAFING-DISH**

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Sämige Kartoffelsuppe mit geschnittenen Würstln	Preis pro Portion	Auf Anfrage
Karotten-Ingwersuppe mit Röstbrotwürfeln	Preis pro Portion	Auf Anfrage
Rinderkraftbrühe mit Brätnockerl	Preis pro Portion	Auf Anfrage
mit Pfannkuchenstreifen	Preis pro Portion	Auf Anfrage
mit Grießnockerl	Preis pro Portion	Auf Anfrage
mit dreierlei Einlage (Festtagssuppe)	Preis pro Portion	Auf Anfrage
Minestrone (vegan)	Preis pro Portion	Auf Anfrage
Gulaschsuppe	Preis pro Portion	Auf Anfrage



## KALTE VORSPEISEN – ARRANGIERT AUF PLATTEN

Mindestabnahme pro Sorte und Lieferung 10 Portionen.

Ein Anrichten auf Tellern ist selbstverständlich möglich. Hierzu beraten wir Sie sehr gerne.

---

### Italienische Vorspeisenvariation

Auswahl I: hausgemachte Antipastigemüse

Preis pro Portion

Auf Anfrage

Auswahl II: Parmaschinken mit Melone, marinierte Meeresfrüchte und hausgemachte Antipastigemüse

Preis pro Portion

Auf Anfrage

---

### Internationale und regionale Schinkenspezialitäten

wie Serranoschinken, Schwarzwälder, Schwarzgeräuchertes, Bündnerfleisch und Rosmarinschinken

Preis pro Portion

Auf Anfrage

---

### Auswahl an Fischspezialitäten

gebeizter Lachs, geräucherter Lachs und Forellenfilets

Preis pro Portion

Auf Anfrage

---

### Vegetarische Vorspeisenvariation

mit feinwürzigen Salaten und gebratenen Champignons

Preis pro Portion

Auf Anfrage

---

### Vegane Vorspeisenvariation

mit gegrillten Gemüsen, Cremes und Couscoussalat

Preis pro Portion

Auf Anfrage

## WARME HAUPTGERICHTE – SCHWEIN

Mindestabnahme pro Sorte und Lieferung 10 Portionen.

Schweinsbraten vom Halsgrat mit Soße dazu empfehlen wir: drei kleine Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Spanferkelbraten aus der Keule mit Soße dazu empfehlen wir: Bayrisch Kraut und drei kleine Semmelknödel	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Schweinefilet auf Dunkelbiersoße dazu empfehlen wir: glasierte Karotten und Butterspätzle	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Panierte Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Zitronenspalten dazu empfehlen wir: Kartoffel-Gurkensalat	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Cordon Bleu vom Schwein mit Preiselbeeren und Zitronenspalten dazu empfehlen wir: Ofenkartoffeln und kleinen gemischten Salat	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Speck-Zwiebelkuchen mit Schmand dazu empfehlen wir: gemischten Salat	Preis pro Portion mit Beilage	Auf Anfrage Auf Anfrage

## WARME HAUPTGERICHTE – RIND & KALB

Mindestabnahme pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Kalbshaxe, portioniert, mit Natursoße dazu empfehlen wir: drei kleine Semmelknödel und Kopfsalat	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Bayerischer Sauerbraten vom Rind mit Soße dazu empfehlen wir: Speckrosenkohl und Serviettenknödel	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Gefüllte Rindsrouladen mit würziger Soße dazu empfehlen wir: Apfelblaukraut und Kartoffelpüree	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Rindersaftgulasch mit sämiger Soße dazu empfehlen wir: drei kleine Semmelknödel	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Saftiger Rinderbraten mit Burgundersoße dazu empfehlen wir: glasierte Karotten und Schupfnudeln	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Rosmarinsoße dazu empfehlen wir: Zucchini Gemüse und Tagliatelle	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Feines Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu empfehlen wir: Butterspätzle und gemischten Salat	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Saltimbocca mit Limonensauce dazu empfehlen wir: Blattspinat und Kartoffelgnocchi	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Rinderfilet (180g Rohgewicht) unter der Kräuter-Zwiebelhaube mit Portweinsauce dazu empfehlen wir: Brokkoli und Bandnudeln	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Paniertes Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Zitronenspalten dazu empfehlen wir: Ofenkartoffeln und gemischten Salat	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage

## WARME HAUPTGERICHTE – GEFLÜGEL

Mindestabnahme pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Bayerische Ente mit Soße dazu empfehlen wir: Apfelblaukraut und drei kleine Kartoffelknödel	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Wiener Backhuhn mit Preiselbeeren und Zitronenspalten dazu empfehlen wir: gebackene Kartoffelecken	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Putenbrust mit Semmelfüllung und Natursoße dazu empfehlen wir: saisonales Gemüse	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Gebratene Hähnchenbrust mit Spinatfüllung auf Rosmarinsoße dazu empfehlen wir: Bandnudeln	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Geschnetzeltes vom Truthahn in Currysoße mit Ananas dazu empfehlen wir: Basmatireis und grünen Salat	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage

## WARME HAUPTGERICHTE – FISCH & MEERESFRÜCHTE

Mindestabnahme pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Lasagne mit Lachs, Spinat und Gorgonzola dazu empfehlen wir: gemischten Salat	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Bandnudeln mit Garnelen, Thymian, Limone und Parmesan dazu empfehlen wir: gemischten Salat	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Asiatische Reispfanne mit saisonalem Gemüse und Shrimps	Preis pro Portion	Auf Anfrage
Gebrautes Zanderfilet mit Zitronenbuttersoße dazu empfehlen wir: Zucchini Gemüse und Bandnudeln	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Lachsfilet mit Safransoße dazu empfehlen wir: gedünsteten Blattspinat und kleine Kartoffeln	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Gebrautes Saiblingsfilet mit Mandelbutter dazu empfehlen wir: Petersilienkartoffeln und kleinen gemischten Salat	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
Garnelenschwänze mit Knoblauch, Tomate und Thymian gebraten dazu empfehlen wir: Kräuterbaguette und Blattsalate	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage

## WARME HAUPTGERICHTE – VEGETARISCH

Mindestabnahme pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Käsespätzle mit Emmentaler und Röstzwiebeln	Preis pro Portion	Auf Anfrage
Maultaschen mit abgeschmolzenen Zwiebeln und Kartoffel-Gurkensalat	Preis pro Portion	Auf Anfrage
Rahmschwammerl mit drei kleinen Semmelknödeln	Preis pro Portion	Auf Anfrage
Lasagne mit Spinat, Gorgonzola und Bechamel	Preis pro Portion	Auf Anfrage
Herzhaftes Gemüse mit Ziegenfrischkäse überbacken	Preis pro Portion	Auf Anfrage

## WARME HAUPTGERICHTE – VEGAN

Mindestabnahme pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Hirsepflanzerl mit geschmortem Wirsing und Kartoffelpüree	Preis pro Portion	Auf Anfrage
Rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, saisonaem Gemüse und Duftreis	Preis pro Portion	Auf Anfrage
Orecchiette mit Blattspinat, Kirschtomaten und Knoblauch	Preis pro Portion	Auf Anfrage
Bandnudeln mit Tomaten-Basilikumsoße	Preis pro Portion	Auf Anfrage

## NACHSPEISEN

Mindestabnahme pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

---

Strudel mit Vanillesoße mit Apfelfüllung	Preis pro Portion	Auf Anfrage
mit Zwetschgenfüllung	Preis pro Portion	Auf Anfrage
mit Topfenfüllung	Preis pro Portion	Auf Anfrage

---

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesoße	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

---

Mousse au Chocolat	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--------------------	-------------------	-------------

---

Bayrisch Creme mit frischen Beeren	Preis pro Portion	Auf Anfrage
---------------------------------------	-------------------	-------------

---

Weißes Kaffeemousse mit eingelegten Kirschen	Preis pro Portion	Auf Anfrage
---	-------------------	-------------

## SAISONEMPFEHLUNGEN – JANUAR – FEBRUAR – MÄRZ

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen.

### VORSPEISEN:

---

Wildschweinschinken mit Apfelkren und Feldsalat	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

---

Geräucherte Entenbrust mit Rotkrautsalat und glasierten Maronen	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

---

### SUPPEN:

---

Tiroler Speckknödelsuppe mit geschmolzenen Zwiebeln und Schnittlauch	Preis pro Portion	Auf Anfrage
---	-------------------	-------------

---

Grünkohlsuppe mit Kartoffeln und Speck	Preis pro Portion	Auf Anfrage
---	-------------------	-------------

---

### HAUPTGERICHTE:

---

Krautschupfnudeln mit gerösteten Zwiebeln und Schnittlauch	Preis pro Portion	Auf Anfrage
---	-------------------	-------------

---

Gedünstetes Saiblingsfilet mit Weißweinsauce dazu empfehlen wir: Petersilienwurzelgemüse und Kartoffeln	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
--	-----------------------------------	----------------------------

---

Gesottener Tafelspitz mit frischem Kren dazu empfehlen wir: Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
--	-----------------------------------	----------------------------

---

Brauerulasch in Dunkelbiersauce dazu empfehlen wir: in Butter gebratene Serviettenknödel	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
---	-----------------------------------	----------------------------

---

Hirschbraten vom Schlegel mit Wacholderrahmsauce dazu empfehlen wir: Speckrosenkohl und Schupfnudeln	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
---	-----------------------------------	----------------------------

---

### NACHSPEISEN:

---

Kirschenmichel mit Vanillesauce und Puderzucker	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

---

Haselnusscreme mit karamellisierten Äpfeln	Preis pro Portion	Auf Anfrage
---	-------------------	-------------

---



## SAISONEMPFEHLUNGEN – APRIL – MAI – JUNI

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen.

### VORSPEISEN:

---

Tafelspitzsülze mit Schnittlauchschand und kleinem Salat	Preis pro Portion	Auf Anfrage
---	-------------------	-------------

---

Dünne Semmelknödelscheiben mit Radieserlvinaigrette und frischen Kräutern	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

---

### SUPPEN:

---

Spargelcremesuppe mit frischem Kerbel	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

---

Bärlauchcremesuppe mit Fischnockerl	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

---

### HAUPTGERICHTE:

---

Bandnudeln mit gebratenem Spargel und Kirschtomaten	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

---

Gedünstetes Saiblingsfilet mit leichter Limonensoße dazu empfehlen wir: Blattspinat und kleine Kartoffeln	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
--	-----------------------------------	----------------------------

---

Weißer Stangenspargel aus der Region (500g Rohgewicht, ungeschält) mit Sauce Hollandaise dazu empfehlen wir: Schinken und neue Kartoffeln	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
---	-----------------------------------	----------------------------

---

Gebratenes Rinderfilet (180g Rohgewicht) mit Barolosoße dazu empfehlen wir: grünen Spargel und Tagliatelle	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
---	-----------------------------------	----------------------------

---

Gefüllte Hähnchenbrust mit Kerbelsoße dazu empfehlen wir: Spargelconfit und Reis	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
---	-----------------------------------	----------------------------

---

### NACHSPEISEN:

---

Panna cotta mit hausgemachtem Erdbeerragout	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

---

Mascarponecreme mit Holunderblütensirup	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

---

## SAISONEMPFEHLUNGEN – JULI – AUGUST – SEPTEMBER

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen.

### VORSPEISEN:

Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

Wildkräutersalat mit Tartar vom Räucherlachs	Preis pro Portion	Auf Anfrage
---	-------------------	-------------

### SUPPEN:

Geeiste Gazpacho mit feinen Gemüsen und frischen Kräutern	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

Kräuterrahmsupperl mit gebratenen Pfifferlingen	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

### HAUPTGERICHTE:

Pfifferlinge in Rahm mit drei kleinen Semmelknödeln, Zwiebeln und Petersilie	Preis pro Portion	Auf Anfrage
---	-------------------	-------------

Wolfsbarschfilet, mit frischen Kräutern gebraten dazu empfehlen wir: Risotto mit Kirschtomaten	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
---	-----------------------------------	----------------------------

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit gebratenen Schwammerln dazu empfehlen wir: Kräuterreis und Blattsalate	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
--	-----------------------------------	----------------------------

Gebratenes Kalbsfilet mit Rosmarinsoße dazu empfehlen wir: Zucchini Gemüse und Polentaschnitten	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
--	-----------------------------------	----------------------------

Rinderlende, rosa gebraten, mit Sauce Bernaise dazu empfehlen wir: grüne Bohnen und Bratkartoffeln	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
---	-----------------------------------	----------------------------

### NACHSPEISEN:

Melonensalat mit Minze und Honig	Preis pro Portion	Auf Anfrage
-------------------------------------	-------------------	-------------

Kokos-Panna cotta mit marinierten Himbeeren	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

## SAISONEMPFEHLUNGEN – OKTOBER – NOVEMBER – DEZEMBER

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen.

### VORSPEISEN:

---

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

---

Scheiben von der rosa gebratenen Entenbrust mit Wintersalaten und Himbeervinaigrette	Preis pro Portion	Auf Anfrage
---	-------------------	-------------

---

### SUPPEN:

---

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

---

Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprika	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

---

### HAUPTGERICHTE:

---

Kräftige Lauch-Biertarte mit Schmand dazu empfehlen wir: Feldsalat	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
---	-----------------------------------	----------------------------

---

Welsfilet, aus dem Sud, mit frischem Kren dazu empfehlen wir: Pastinakengemüse und Petersilienkartoffeln	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
---	-----------------------------------	----------------------------

---

Eintopf mit Kürbis und Kartoffeln dazu empfehlen wir: Geräuchertes und gekochtes Wammerl	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
---	-----------------------------------	----------------------------

---

Gänsebraten mit Beifußsoße dazu empfehlen wir: Apfelblaukraut und drei kleine Kartoffelknödel	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
--	-----------------------------------	----------------------------

---

Hirschgulasch mit gebratenen Schwammerln dazu empfehlen wir: Speckrosenkohl und drei kleine Semmelknödel	Preis pro Portion mit Beilagen	Auf Anfrage Auf Anfrage
---	-----------------------------------	----------------------------

---

### NACHSPEISEN:

---

Warmer Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelkompott	Preis pro Portion	Auf Anfrage
--	-------------------	-------------

---

Apfelkücherl mit Zimt und Zucker, dazu Vanillesoße	Preis pro Portion	Auf Anfrage
---	-------------------	-------------

---

## **BUFFETVORSCHLÄGE**

---

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr individuelles Wunschbuffet zusammen.

### **MEDITERRANES BUFFET – KALT/WARM**

---

ab 25 Personen

Italienische Schinkenspezialitäten

Italienische Salamiauswahl

Räucherlachs mit Zitronen-Senfdillmarinade

Mit Gemüse und Kräutern marinierte Shrimps

Meeresfrüchtesalat

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsoße

Carpaccio von der Rinderlende mit Kräutermarinade

Getrocknete, marinierte Tomaten,  
Baby-Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumstreifen,  
gebratene, marinierte Auberginenscheiben,  
panierte und gebratene Zucchini-scheiben

Warm serviert im Chafing-Dish:

#### **Überbackene Steinpilz-Ricottacannelloni**

#### **Saltimbocca vom Kalb mit Limonensoße, Bandnudeln und Blattspinat**

Blattsalate, Balsamico-Vinaigrette und Joghurtdressing

Kleine Auswahl an italienischen Hart- und Weichkäsen

Gemischte Brotspezialitäten und Butter

---

Preis pro Person

Auf Anfrage

## **BAYERISCHES BUFFET – KALT/WARM**

---

ab 25 Personen

Mild geräucherter Lachs, gebeizter Lachs und Forellenfilets

Regionale Schinkenspezialitäten

Scheiben vom rosa gebratenen Schweinelendchen

Hackbällchen

Kleine panierte Schnitzel vom Kalb

Apfel-Selleriesalat,  
Salat von grünen Bohnen,  
Eiersalat mit Champignons,  
Heringssalat mit Dill-Schmand

Warm serviert im Chafing-Dish:

**Mastochsenbraten in Rotweinsauce  
mit Butterspätzle und glasiertem Gemüse**

**Schwammerl in Rahm mit kleinem Semmelknödel (3 Stück pro Portion)**

Auswahl an bunt gemischten Blattsalaten,  
Tomaten und Gurken, Essig-Öl- und Kräuterrahmdressing

Kleine Auswahl an Hart- und Weichkäsen

Gemischte Brotspezialitäten und Butter

---

Preis pro Person

Auf Anfrage

## **TRADITIONELLES BUFFET – KALT**

---

ab 20 Personen

Räucherlachs, gebeizter Lachs und Forellenfilets

Roastbeef auf Chicoree mit Remouladensoße

Scheiben vom rosa gebratenen Schweinelendchen

Kleine panierte Putenschnitzel

Regionale Schinkenspezialitäten

Gebratene Kräuterschwammerl mit Kirschtomaten,  
Kartoffelsalat mit gebratenen Speckwürfel und Schnittlauch,  
Karotten-Ananassalat, Apfel-Lauchsalat

Blattsalate, Essig-Öldressing und Honig-Senfdressing

Auswahl an Hart- und Weichkäsen

Gemischte Brotspezialitäten und Butter

---

Preis pro Person

Auf Anfrage

## **MEDITERRANES BUFFET – KALT**

---

ab 20 Personen

Eingelegte Meeresfrüchte in Knoblauchöl

Gegrillte Garnelenschwänze in Limonen-Lauchmarinade

Italienische Schinken- und Salamispezialitäten

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsoße

Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesanspänen

Getrocknete, marinierte Tomaten,  
Baby-Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumstreifen,  
gegrillte Paprika,  
gebratene, marinierte Auberginenscheiben,  
panierte und gebratene Zucchinischeiben

Blattsalate, Balsamico-Vinaigrette und Joghurtdressing

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Aceto Balsamico und natives Olivenöl

Salat von weißen Bohnen mit roten Zwiebeln und Kräutern

Auswahl an italienischen Hart- und Weichkäsen

Gemischte Brotspezialitäten und Butter

---

Preis pro Person

Auf Anfrage

## **TRADITIONELLES FINGERFOOD-BUFFET – KALT MIT SÜßEM FINALE**

---

ab 20 Personen

Krustenbrotschnitten mit regionalen Schinkenspezialitäten

Mini-Speckzwiebelkuchen mit Schmand

Spießchen mit Hackbällchen und Gurkerl

Käse-Fruchtspieße

Krustenbrotschnitten mit Kartoffelkäs und Schnittlauch

Haselnussbrotschnitten mit Bergkäse

Kleines paniertes Schweinsschnitzel auf  
Kartoffel-Gurkensalat, serviert im kleinen Glas

Sauer eingelegte Semmelknödelscheiben mit roten Zwiebeln  
und Schnittlauch, serviert im kleinen Glas

**Serviert in Portionsgläsern:**

Bayrisch Creme mit eingelegten Früchten

Kleiner Apfelstrudel mit Vanillesoße

---

Preis pro Person

Wir kalkulieren 8 Teile & 1 Dessert pro Person

Auf Anfrage



## **MEDITERRANES FINGERFOOD-BUFFET – KALT MIT SÜßEM FINALE**

---

ab 20 Personen

Focciastreifen mit Parmaschinken

Spießchen mit panierten  
Champignonköpfen, Kirschtomaten und Mozzarella

Miniquiche mit Tomate und Olive

Cocktailspießchen mit gebratenen Antipastigemüsen

Bruschetta mit gebratenen Pilzen und Kräutern

Tramezzini mit Lachs und Sahnemeerrettich, Thunfisch und  
Mayonnaise

Vitello tonnato mit Thunfisch-Kapernsoße auf Salatstreifen,  
serviert im kleinen Glas

Meeresfrüchte in Limonen-Olivenölmarinade mit Kräutern,  
serviert im kleinen Glas

Serviert in Portionsgläsern:

Espressocrema mit Löffelbiscuit

Rosmarinmousse mit karamellisierten Apfelstücken

---

Preis pro Person  
Wir kalkulieren 8 Teile & 1 Dessert pro Person

Auf Anfrage

## PERSONAL

### SERVICE, AUSSCHANK, AUF- & ABBAU – GANZ NACH IHREM BEDARF

Freundliches, versiertes und geschultes Personal

<b>Logistiker</b> für den Auf-/Abbau, An-/Abtransport von Material usw.	Preis pro Stunde	Auf Anfrage
<b>Servicepersonal *)</b> Mindesteinsatz vier Stunden An- und Abfahrt pro Person: München Stadtgebiet pauschal 30,00 € München Land, MVV Bereich 35,00 €	Preis pro Stunde	Auf Anfrage
<b>Getränkpersonal *)</b> Mindesteinsatz vier Stunden An- und Abfahrt pro Person: München Stadtgebiet pauschal 30,00 € München Land, MVV Bereich 35,00 €	Preis pro Stunde	Auf Anfrage
<b>Teamleiter *)</b> Mindesteinsatz vier Stunden An- und Abfahrt pro Person: München Stadtgebiet pauschal 30,00 € München Land, MVV Bereich 35,00 €	Preis pro Stunde	Auf Anfrage
<b>Koch / Buffetpersonal</b> Mindesteinsatz vier Stunden An- und Abfahrt pro Person: München Stadtgebiet pauschal 30,00 € München Land, MVV Bereich 35,00 €	Preis pro Stunde	Auf Anfrage

\*) Ab einer Teamstärke von 5 Personen ist ein Teamleiter erforderlich.

## **CATERING – LEIDENSCHAFTLICH – NACHHALTIG – KOMPETENT**

---

Haben Sie vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Leistungen.

Gerne stehen wir Ihnen auch in einem persönlichen Gespräch mit Rat und Tat zur Seite. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Wir freuen uns auf Sie.

Unsere Büro-Kernzeiten:

Montag bis Donnerstag: 9.00 bis 17.00 Uhr  
Freitag: 9.00 bis 14.00 Uhr



Stürzer Catering GmbH  
Ehamostraße 12  
85658 Egming

Telefon: 08095 / 90 66 70  
Telefax: 08095 / 25 77

[www.stuerzer-service.de](http://www.stuerzer-service.de)  
[info@stuerzer-service.de](mailto:info@stuerzer-service.de)

---

Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen Catering

### Preise/Auftragsannahme

Die angegebenen Preise sind Nettopreise zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer. Bei einer Überschreitung des Zeitraums von 120 Tagen zwischen Auftragsannahme und Veranstaltungsbeginn, behält sich die Stürzer Catering GmbH das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen.

Bei ausschließlicher Bestellung von Nebenleistungen – ohne weitere zusätzliche, dem Mengenverhältnis entsprechenden Leistungen wie z. B. Speisen und Getränke – erhebt die Stürzer Catering GmbH einen Netto-Aufschlag von 30 % auf die Leihpreise. Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend. Für Messeservice gelten besondere Vertragsbedingungen.

### Artikelwahl

Die Stürzer Catering GmbH ist bemüht, alle Artikel wie angeboten bzw. aufgelistet zur Verfügung zu stellen, behält sich jedoch Änderungen vor. Die Übernahme jeglichen Beschaffungsrisikos oder irgendwie gearteter Garantien ist nicht möglich. Abweichungen berechtigen den Auftraggeber nicht zu Preiskürzungen.

### Umfang/Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, der Stürzer Catering GmbH die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.

### Mängel/Umtausch

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware erfolgt. Spätere Reklamationen können nicht mehr berücksichtigt werden. Der Umtausch falsch bestellter Ware ist nur bedingt bzw. bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren müssen der Stürzer Catering GmbH unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 24 Stunden nach Entdeckung, mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Kunden übernimmt die Stürzer Catering GmbH keine Haftung.

### Rückgabe von verunreinigtem Geschirr

Leihgeschirr ist aus Hygienegründen von Speiseresten, Servietten usw. zu befreien. Bei Nichtbeachtung wird ein Aufpreis von 30 % auf den Leihpreis erhoben.

### Anlieferung/Abholung von Leergut

Sollte aufgrund von Betriebsstörungen in Betrieb oder Lager der Stürzer Catering GmbH oder deren Rohstofflieferanten durch Streik, Krieg, Wasser, Maschinenbruch, Energiemangel, Aussperrung oder andere unvorhergesehene Ereignisse oder durch Behinderung des Verkehrs, widrige Witterungsverhältnisse oder im Falle von die Lieferung behindernden behördlichen Maßnahmen, Verfügungen von hoher Hand oder sonstiger höherer Gewalt keine oder eine verspätete Lieferung erfolgen, bedeutet dies nicht automatisch eine Vertragsaufhebung. Keinesfalls ist der Auftraggeber berechtigt, Kürzungen des vereinbarten Kaufpreises vorzunehmen bzw. die Zahlung zu verweigern. Die Stürzer Catering GmbH wird von der Lieferverpflichtung frei, wenn sie an der Erfüllung ihrer Verpflichtung durch den Eintritt von vorgenannten unvorhersehbaren Umständen gehindert wird.

Eine Anlieferung erfolgt ab einem Nettowert von € 2.000,00 bis 40 Kilometer einfache Entfernung frei Haus ab/bis Hauseingang (EG). Weitergehende Leistungen werden nach Anfall in Rechnung gestellt. Die Rückführung des Leergutes erfolgt nach Absprache.

Für weitere Lieferung und Aufträge unter einem Nettowert von € 2.000,00 berechnen wir für die Lieferung/Abholung des Leergutes bis/ab Hauseingang (EG) eine einmalige Pauschale:

bis 10 km einfache Entfernung	€	22,00
bis 20 km einfache Entfernung	€	29,00
bis 30 km einfache Entfernung	€	36,00
bis 40 km einfache Entfernung	€	42,00
ab 41 km einfache Entfernung	auf Anfrage	

### Verlust oder Beschädigung von (Miet-)Gegenständen

Für angemietete bzw. zur Verfügung gestellte Gegenstände obliegt dem Mieter von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust durch Eigenverschulden des Mieters oder ihm zurechenbares Verschulden, insbesondere seiner Angestellten oder Gäste, werden die Kosten der Wiederbeschaffung bzw. der Reparatur dem Mieter in Rechnung gestellt. Der Mieter ist verpflichtet, die Leihgegenstände auf eigene Kosten gegen Feuer- und Diebstahlgefahr ausreichend zu versichern. Künftige Rechte aus dem Versicherungsvertrag sowie etwaige Ersatzansprüche stehen der Stürzer Catering GmbH zu. Zur Sicherheit tritt der Mieter diese an die Stürzer Catering GmbH ab.

### Stornierung

Erfolgt ein Vertragsrücktritt von Seiten des Veranstalters für Mietgegenstände bis längstens 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn, für Speisen- und Getränkeleistungen bis längstens 4 Werktage vor Veranstaltungsbeginn, so werden dem Veranstalter die bis dahin angefallenen Kosten in voller Höhe in Rechnung gestellt. Bei einer späteren Stornierung wird die volle Auftragssumme fällig. Dem Veranstalter bleibt es vorbehalten, der Stürzer GmbH einen geringeren Schaden nachzuweisen.

### Zahlungsmodalitäten

Die Rechnungslegung erfolgt nach der Veranstaltung. Die korrekte Rechnungsanschrift sowie alle für die Rechnungslegung relevanten Daten sind der Stürzer Catering GmbH verbindlich bei Auftragserteilung schriftlich mitzuteilen. Für jegliche Korrekturen der Rechnung, die der Auftragnehmer nicht zu verantworten hat, wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 30,00 netto erhoben. Der Rechnungsbetrag wird zehn Tage nach Rechnungsdatum ohne Abzüge zur Zahlung fällig. Bei Zahlungsverzug ist die Stürzer Catering GmbH berechtigt, von da an Zinsen laut Gesetz zu verlangen. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt hiervon unberührt.

Ist die Rechnungsadresse außerhalb Deutschlands, wird eine Vorauszahlung in Höhe von 100 % des geschätzten Umsatzvolumens fällig. Der Anzahlungsbetrag muss spätestens 10 Werktage vor Messebeginn auf dem Konto der Stürzer Catering GmbH eingehen. Für Zahlungen aus dem Nicht-EU-Ausland erheben wir eine Gebühr in Höhe von 1,5 % der Rechnungssumme, mindestens jedoch € 35,00 netto.

Bei allen Aufträgen behält sich die Stürzer Catering GmbH das Eigentumsrecht an gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor.

### Datenschutz/Veröffentlichungsrecht

Gemäß § 26 BDSG sind für die Geschäftsverbindungen benötigte Daten bei der Stürzer Catering GmbH gespeichert. Der Auftraggeber ist damit einverstanden, dass seine für die Auftragsabwicklung erforderlichen Daten mit Hilfe automatisierter Datenverarbeitungsanlagen bearbeitet werden. Die Stürzer Catering GmbH sichert zu, die Daten nur in diesem Zusammenhang zu verwenden. Der Auftraggeber erklärt sich gegenüber der Stürzer Catering GmbH ausdrücklich damit einverstanden, dass diese mit der Veranstaltung werben und sie als Referenzveranstaltung in allen Medien unentgeltlich und uneingeschränkt nutzen darf.

### Schriftform

Änderungen oder Ergänzungen sowie die Aufhebung auch nur einzelner Bestimmungen dieser Bedingungen bedürfen zu ihrer Verbindlichkeit der Schriftform. Dasselbe gilt im Hinblick des Verzichts auf diese Schriftformerfordernis.

### Teilnichtigkeit

Sollte eine Bestimmung in diesen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt.

### Gerichtsstand und Erfüllungsort

Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist, wenn der Vertragspartner Vollkaufmann ist und der Vertrag zum Betrieb seines Handelsgewerbes gehört, für beide Teile München. Mit Auftragserteilung werden unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt.

Stand: März 2021 – Die bisherigen AGB sind ungültig! (Änderungen, Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten)

Alle Preise in Euro zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer