Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen
www.catering-sonne.de

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168
info@catering-sonne.de

Menü Vorschläge für Essen im Haus Gültig Ab 01. März 2026

Menü 1

Amuse
*****
Kraftbrühe mit Markklößchen und Kräutern
*****
Gartenfrische Blattsalate mit Rucola und Kirschtomaten
*****
Braten von Schwein und Rind in einer
Champignonrahmsoße, frisches Gemüse
handgeschabte Spätzle, Pommes-Frites, Pommes-Dauphin
*****
In Cassis marinierte Waldbeeren mit Bourbon Vanille Eis und Sahne ***€ 39,-***

Menü 2

Amuse
*****
Kraftbrühe mit Flädle und Kräutern
*****
Gartenfrische Blattsalate mit Rucola und Kirschtomaten
*****
Schweinemedaillons in Calvados Rahmsauce
Marktgemüse, handgeschabte Spätzle
Pommes-Frites, Pommes-Dauphin
*****
Dessertteller
nach Art des Hauses ***€ 42,-***

Menü 3

Amuse
*****
Badisches Weinsüppchen mit Trauben und Lauch
*****
Gartenfrische Blattsalate mit Rucola und Kirschtomaten
*****
Verschiedene Filet von Rind und Schwein rosa gebraten
Wahlweise in Spätburgundersoße oder Cognacrahm
Marktgemüse
handgeschabte Spätzle, Kartoffel-Gratin
*****
Marmoriertes Mousse-au-chocolate
mit frischen Früchten und Bourbon Vanille Eis ***€ 49,50***

Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen
www.catering-sonne.de

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168
info@catering-sonne.de

Menü Vorschläge für Essen im Haus

Menü 4

Amuse
*****
Klare Fischsuppe nach Art des Hauses
*****
Gartenfrische Blattsalate mit Rucola und Kirschtomaten
*****
Badischer Sauerbraten mit Preiselbeeren
handgeschabte Spätzle, Kartoffelknödel
*****
Pannacotta mit in Cassis marinierten Waldbeeren
an Bourbon Vanille Eis ***€ 39,50***

Menü 5

Amuse
*****
Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch
*****
Beilagensalat
Blattsalate, rote Beete, süß-saure Kürbisse/Senfgurken
*****
gesiedete Rinderbrust mit Meerrettichsauce
Preiselbeeren, Kräuterkartoffeln, Weißbrot
*****
In Cassis marinierte Waldbeeren
mit Bourbon Vanille Eis und Sahne ***€ 39,50***

Menü 6

Amuse
*****
Bunter Beilagensalat mit Rucola und Kirschtomaten
*****
Waldpilze a la „Creme“
mit Schweinelendchen
und feinen Nudeln
*****
Heiße Himbeeren
mit Bourbon Vanille Eis und Sahne ***€ 35,-***

Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen
www.catering-sonne.de

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168
info@catering-sonne.de

Menü Vorschläge für Essen im Haus

Menü 7

Amuse
*****
Süppchen von Basilikum mit Lachswürfeln
*****
Gartenfrische Blattsalate mit Rucola und Kirschtomaten
*****
Kalbsrückensteak rosa gebraten,
mit Morchelrahmsauce, Marktgemüse, handgeschabte Spätzle
Pommes-Frites, Kartoffel-Gratin
*****
Tiramisu mit Amaretto, Bourbon Vanille Eis und Obstspalten *€ 49,50*

Menü 8

Amuse
*****
Riesengarnelen in Olivenöl gebraten
auf Gemüsespaghetti
*****
bunte Blattsalate mit Rucola und Ochsenherzen Tomaten
*****
Saltim Bocca (Kalbsteak) mit Parmaschinken und Salbei
an Marsala Sauce im Gemüsebeet a la „Provencial“
mit Tagliatelle und Gnocchis
*****
Heiße Zimtzwetschgen
und Bourbon Vanille Eis und Sahne *€ 49,50*

Menü 9

Amuse
*****
Lachsfilets und Riesengarnelen an Rieslingsauce
Gemüsejulien, Fettucine
*****
Gartenfrische Blattsalate mit Rucola und Kirschtomaten
*****
ganze Barbariente im Ofen gebraten mit Orangensauce
Gemüse vom Markt, hausgemachte Rösti
*****
Dessertteller nach Art des Hauses *€ 49,50*

Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen
www.catering-sonne.de

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168
info@catering-sonne.de

Menü Vorschläge für Essen im Haus

Menü 10

Amuse
*****
Fischsuppe nach Art des Hauses mit Safran und Kräutern
*****
bunte Blattsalate mit Kirschtomaten
umlegt mit Terrinen von Edelfischen
*****
Poulardenbrüstchen „Supreme„
mit Morchelrahmsoße
bunte Gemüse
und handgeschabten Spätzle
*****
Dreierlei von Apfel und Birne
mit Bourbon Vanille Eis und Sahne ***€ 49,50***

Menü 11

Amuse
*****
Badisches Weinsüppchen mit Trauben und Lauch
*****
Dreierlei vom Lachs
(Lachsschnitte gebraten, Tartar vom Lachs, hausgebeizter Räucherlachs)
an Gartenfrische Blattsalate mit Rucola und Kirschtomaten
*****
Rehrücken rosa gebraten in Holundersauce mit Rotweinbirne
Gemüse vom Markt
handgeschabte Spätzle
*****
hausgemachte Eisbombe „Vacherin Glace“ mit Meringen und Bisquit
und in Cassis mariniertem Beerensalat ***€ 55,50***

Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen
www.catering-sonne.de

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168
info@catering-sonne.de

Menü Vorschläge für Essen im Haus

Menü 12

Amuse
*****

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
An bunten Blattsalaten mit Rucola & Kirschtomaten
******

Klares Fischsüppchen nach Art des Hauses mit Safran
*****

Poulardenbrüstchen „Supreme“
mit Morchelrahmsauce
frische Gemüse, feine Nudeln
*****

3 verschiedene Sorbets an frischen Früchten ***€ 49,50***

Menü 13

Amuse
*****

Vorspeisenteller von hausgemachten Terrinen
Parmaschinken, Räucherlachs etc.
an bunten Blattsalaten mit Kirschtomaten
*****

Leichtes Kartoffelsüppchen mit Riesengarnelen
und Gemüsewürfeln
*****

Rücken vom Simmentäler Rind
in Schallottenrotweinsauce
frische Marktgemüse
Kartoffel-Gratin
*****

hausgemachte Apfelküchle
an Bourbon Vanille Eis und Sahne ***€ 53,50***

Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen
www.catering-sonne.de

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168
info@catering-sonne.de

Büffet Vorschläge für Essen im Haus

Haus Büffet

Salatbüffet Mediterran

Gartenfrische Blattsalate mit Rucola an Balsamico,
Gebratene Auberginen, Paprika und Zucchini mit Olivenöl und Schafskäse
Champignons gegrillt/mariniert mit Landschinken und Kirschtomaten
Strauch Tomaten - Mozzarella mit Basilikum

Warm

Roastbeef vom Simmentäler Rind rosa gebraten in Spätburgunder Sauce
Schweinelende in Cognacrahmsauce
frisches Lachsfilet in Rieslingsauce mit Gemüsejulien
Gemüse vom Markt
handgeschabte Spätzle, Pommes-Frites, Basmatireis

Dessert

frischer Obstsalat in Cassis marinierter Beerensalat
mit Bourbon Vanille Eis und Sahne

Preis pro Person 44,50

Büffet Bienenberg

Kalt

Hausgebeizter norwegischer Lachs, schwarzw. Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Pfeffermakrelen,
versch. Terrinen, Shrimpscocktail mit Avocado, Parmaschinken mit Melone, Brotauswahl,
bunte Blattsalate, Feldsalat an Balsamico mit Crouton, Kernen und Speck
eingelegtes Gemüse mit Schafskäse,
Strauch Tomate-Mozzarella mit Basilikum,

Warm

Roastbeef rosa gebraten, Schweinelende und Poulardenbrust „Supreme“
mit Spätburgundersauce und Cognacrahmsauce
4 Sorten frische Gemüse, handgeschabte Spätzle, Kartoffel-Gratin

Dessert

Heiße Sauerkirschen, Frischer Obstsalat, in Cassis marinierter Beerensalat,
bunte Obstplatte, Eisbombe mit Meringen und Bisquit
Mousse-au-chocolate, Espuma der Saison

Käseauswahl auf dem Holzbrett ***Preis pro Person € 58,50***

Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen
www.catering-sonne.de

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168
info@catering-sonne.de

Winterliches Buffet

Süppchen vom Hokkaido mit Kernen
*****

Salate

Gartenfrische Blattsalat mit Rucola und Kirschtomate
Eingelegtes Gemüse von Auberginen, Zucchini und Paprika mit Ziegenkäse
Chicorree Salat mit Orangenspalten

Warm

Rehragout „Försterin Art“ mit Preiselbeerbirnen
Kalbshüfte mit Morchelrahmsauce
Lachsfilet mit Gemüsejulien in Rieslingsauce
***Für Vegetarier:* Waldpilze mit Kräutern im Crepe**
Frische Gemüse
Handgeschabte Spätzle, Pomme-Frites, Kroketten

Dessert

Heiße Himbeeren mit Bourbon Vanille Eis und Sahne

Preis pro Person € 47,50

Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen
www.catering-sonne.de

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168
info@catering-sonne.de

Kalt-/warmes Italienisches Büffet

Kalt

Parmaschinken mit Honigmelonensalat
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl und Parmesan
Salat von Hähnchen und Crevetten
Salami; Coppa, Ventricina, Spianata piccante mit Oliven
Vitello tonnato mit Kapern und Gemüsewürfeln

Salatbüffet Mediterran

Gartenfrische Blattsalate mit Ruccola an Balsamico
Gebratene Auberginen, Paprika und Zucchini mit Olivenöl und Schafskäse
Antipasti von Peperoni, Tomaten und Oliven
Champignons gegrillt/mariniert mit Landschinken und Kirschtomaten
Tomaten - Mozzarella mit Basilikum

Warm

Frisches Lachsfilet gebraten auf Gemüsejulien in Sahnesauce
Saltim Bocca (Medaillons vom Kalbsrücken/-Hüfte) mit Parmaschinken
und Salbei im Mediterranen Gemüsebeet
Brasato: Roastbeef Toskanische Art mit Rosmarin und Barolosoße

Beilagen: Piemonteser Gnocchis, Tagliatelle, gebratene Kartoffeln (Patate arrosto)

Dessert

Eiscremetorte mit Maraschino
Tiramisu mit Amaretto, Panacotta mit in Cassis marinierter Beerensalat
Creme vom Latte Macchiato, Frischer Obstsalat, Bunte Obstplatten

Italienisches Käsebrett mit Chabatta und Baguette

Preis pro Person € 59,50

Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen
www.catering-sonne.de

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168
info@catering-sonne.de

Französisches Büffet

Vorspeisen

Lachsmedaillons „Bellevue“ mit Meerrettichschaum
Safranterrine mit Edelfischen und Tartar vom schottischen Lachs
Wildterrine mit Quitten-Apfelgelee
Riesengarnelen „Provencial“ mit Sauce Aioli

Salate

Gemüsesalat „Nizza“ mit Thunfisch und Oliven
Pikanter Couscous-Salat mit Kichererbsen
Reissalat mit exotischen Früchten und Curry, Waldorfsalat mit Walnüssen
Gartenfrische Blattsalate mit Dijon-Senf Vinaigrette und lauwarmem Ziegenkäse

Hauptgerichte

Filets vom Loup de Mer (Wolfsbarsch) in Noilly Prat Sauce und Gemüsejulien
„Coq-au-Vin“ Hahn in Burgunderjus mit Schalotten und Wurzelgemüse
Entrecote unter der Thymiankruste mit Sauce Bernaise, Gemüse: Ratatouille
Pommes Rissolés, Basmati Reis, Nouilles

Dessert

Eisbombe „Vacherin Glace“, Creme Brulee, Passionsfrucht-Mousse
Marmoriertes Mousse au Chocolat, Frischer Obstsalat und Obstplatten
Auswahl französischer Käse mit Feigensenf und Baguette

Preis pro Person € 59,50

Die Menüs können wir Ihnen ab 15 Personen anbieten
Die 5 Büffets sind für eine Mindestpersonenzahl von 40 kalkuliert.
Selbstverständlich richten wir die Menüs / Büffets auch nach Ihren Wünschen aus.
Die dazu gehörenden Weine finden auf unserer Weinkarte.

Kaffeepauschale komplett für nachmittags, Kaffee, Tee, Schoki mit eigenem Kuchen
pro Person € 7,00

Die endgültige Personenzahl muss spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung angegeben werden!
Diese ist dann Grundlage für die Rechnungsstellung.
Für Kinder (4 bis 12 Jahre) berechnen wir pauschal 50% des angegebenen Preises.
Unser Service geht bis ca. 1.30 Uhr. Wenn sie länger Feiern wollen sprechen sie bitte mit uns.

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Über Ihren Auftrag würden wir uns sehr freuen.