

# 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 1. März 2024

### Menü 1

*Amuse*

\*\*\*\*\*

*Kraftbrühe mit Markklößchen und Kräutern*

\*\*\*\*\*

*Gartenfrische Blattsalate mit Rucola und Kirschtomate*

\*\*\*\*\*

*Braten von Schwein und Rind in einer  
Champignonrahmsoupe, frisches Gemüse  
handgeschabte Spätzle, Pommes-Frites, Pommes-Dauphin*

\*\*\*\*\*

*Frische Waldbeeren mit Bourbon Vanille Eis und Sahne*

€ 39,-

### Menü 2

*Amuse*

\*\*\*\*\*

*Kraftbrühe mit Flädle und Kräutern*

\*\*\*\*\*

*Gartenfrische Blattsalate mit Rucola und Kirschtomate*

\*\*\*\*\*

*Schweinemedallions 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 Kirschtomate*

\*\*\*\*\*

*Verschiedene Filet von Rind und Schwein rosa gebraten  
Wahlweise in Spätburgundersoupe 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*

€ 36,50

### 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*

€ 33,-

# 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 Kirschtomate*

\*\*\*\*\*

*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 Kirschtomate*

\*\*\*\*\*

*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*

€ 46,50

### **Menü 11**

*Amuse*

\*\*\*\*\*

*Badisches Weinsüppchen mit Trauben und Lauch*

\*\*\*\*\*

*Dreierlei vom Lachs  
(Lachsschnitte gebraten, Tartar vom Lachs, hausgebeizter Räucherlachs)  
an Feldsalat mit Speck und Crouton*

\*\*\*\*\*

*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*

€ 42,50

### 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,  
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*

*Feldsalat an Balsamico mit Speck und Crouton*

*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 Barolosofe  
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  
Safranterrinen mit Edelfischen und Tartar vom Schottischen Lachs  
Wildterrinen 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 Mwst. 19 %*

*Über Ihren Auftrag würden wir uns sehr freuen.*