



CATERING & KINDERKÜCHE

Hauptstrasse 53/ 82008 Unterhaching
Tel: 089/ 66599153/ Fax: 089/66072857

www.mahlzeit.catering

info@mahlzeit.catering

Vorspeisen/ Salate

Warme Gerichte

Fingerfood

Desserts

Stand 01.11.2018

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Ihre Gültigkeit
Alle Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt.



CATERING & KINDERKÜCHE

Vorspeisen/ Salate

(Portionspreise wenn nicht anders angeben)

Feldsalat			
mariniert in Walnussöl, mit geröstetem Speck und Croutons		€	5,14
Gemischter Blattsalat			
mariniert in Walnussöl, mit geröstetem Speck und Croutons		€	4,58
Gemischter Blattsalat		€	2,90
Rohkostsalat mit Joghurt - Kräuterdressing, bunt gemischt		€	3,64
Hausgemachter Kartoffelsalat wahlweise auch mit	je 100 g	€	1,12
Gurken, Kresse oder Rucola	je 100 g	€	1,21
Bayrischer Speckkrautsalat	je 100 g	€	1,12
Tomatensalat mit Zwiebeln	je 100 g	€	1,31
Gurkensalat mit Essig – Öl oder Dillrahmdressing	je 100 g	€	1,31

Feinkostsalate

je 100 g

Waldorfsalat	€	2,06
Farmersalat	€	2,06
Griechischer Hirtensalat	€	2,15
Nudelsalat	€	2,15
Geflügelsalat	€	2,62
Eiersalat	€	2,24
Rindfleischsalat	€	2,71
Mammut Oliven	€	2,15
Heringshappen in Dillsauce	€	2,71
Meeresfrüchtesalat	€	4,11
Scampis in Knoblauchöl	€	4,30
Krabbencocktail	€	3,64
Obazda hausgemacht	€	2,71
Hausgemachter Liptauer	€	2,34
Frischkäse mit Kräutern	€	2,34



CATERING & KINDERKÜCHE

Vorspeisen

Mindestbestellung 10 Portionen
Portionspreise wenn nicht anders angegeben)

Antipasti „Mahlzeit“ Auberginen, Zucchini, Paprika	€	5,14
Gebratene Champignons (150g)	€	2,80
„Tomate mit Mozzarella“, Balsamico Crema, Olivenöl, Basilikum	€	5,05
„Vitello Tonnato“, mit Thunfisch und Kapern	€	8,60
„Involtini“, kleine Kalbfleischröllchen gefüllt mit Pesto und Mozzarella auf Tomatensauce	€	9,25
„Geräucherter Lachs“ mit Dill – Senfsauce und Salatgarnitur	€	8,13
Geräuchertes Forellenfilet, mit Preiselbeeren und Sahnemeerrettich	€	6,64
„Roastbeef rosa gebraten“, mit Sauce Remoulade	€	9,25

Alle Vorspeisen werden auf Platten oder in Schälchen angerichtet

Kalte Platten

Platten sind jeweils für 10 Personen à 150 g

„Bratenplatte“ belegt mit Cabanossi-, Schweine- Putenroll- Kalbs - Braten, reichlich garniert	€	60,75
„Gemischte Platte“ belegt mit verschiedenen Schinken, Leberkäse, kleinen Fleischpflanzerln, Regensburger, Allgäuer Emmentaler, Butterkäse und Obazda	€	50,37
„Aufschnittplatte“ belegt mit Kassler, Bierschinken, Lyoner, Salami, Putenschinken Pastetenaufschnitt, rohem und gekochtem Schinken	€	52,24
„Fischplatte“ belegt mit Räucherlachs, Heilbutt, Forellenfilet und Krabbensalat	€	79,44
„Käseplatte“ belegt mit Allgäuer Emmentaler, Bavaria blu, Zillertaler Bergkäse, Brie, Frischkäse mit Kräutern, Obazda, Grana Padano und frisches Obst	€	69,16
„Berg und Wald“ (Vorbereitung von 5 Tagen notwendig) Südtiroler Schinkenspeck, Bündnerfleisch, Wildfleischpflanzerl, Wacholderschinken, Hirschschenkel, Hirschbeißer und Preiselbeeren	€	79,44



CATERING & KINDERKÜCHE

Suppen

Mindestbestellung 5 Portionen

Chafings können zu einem Stückpreis von € 4,90 dazu gebucht werden-
bitte geben Sie dies bei der Bestellung mit an

Bayrische Hochzeitssuppe mit Pfannkuchen, Bratnockerl, Grießnockerl	€	3,36
Kartoffelsuppe mit Lauch, Speck und Croutons	€	3,64
Broccolirahmsuppe mit Croutons	€	3,46
Tomatencremesuppe	€	3,64
„Minestrone“ italienische Gemüsesuppe mit frischem Parmesan	€	3,93
Kürbiscremesuppe, mit Kürbiskernen und Sahne verfeinert	€	3,93
Gulaschsuppe, dazu Baguettebrot	€	4,58
Tiroler Speckknödelsuppe	€	4,21
Saisonal:		
Spargelcremesuppe	€	3,93
Pfifferlingsrahmsuppe	€	4,49

Pastagerichte

Mindestbestellung 5 Portionen

Pasta wahlweise

Spaghetti, Tagliatelle weiß/ grün, Farfalle, Penne Rigati, Fusilli,
alle Pastagerichte mit gehobeltem Parmesan

Pasta „Bolognese“	€	6,17
Pasta „al arrabiata“ mit Paprikastreifen, Oliven, getrockneten Tomaten	€	5,98
Pasta „Carbonara“ mit Schinken und Erbsen in Käsesauce	€	6,07
Lasagne Bolognese „al forno“	€	6,45
Gemüselasagne mit Tomatensauce	€	6,26
Pasta mit frischem Röstgemüse in Chili – Sahnesauce	€	6,17



CATERING & KINDERKÜCHE

Gerichte vom Schwein

Mindestbestellung 5 Portionen

Chafings können zu einem Stückpreis von € 4,90 dazu gebucht werden-
bitte geben Sie dies bei der Bestellung mit an

Ofenfrische Schweinehaxe mit Sauce	€	5,51
Ofenfrische Schweinehaxe mit Sauce, Kartoffelknödel, Speckkrautsalat	€	9,25
Schweinebraten vom Nacken, mit Sauce	€	5,51
Schweinebraten vom Nacken, mit Sauce, Kartoffelknödel, Speckkrautsalat	€	9,25
Spanferkelkeule knusprig gebraten mit Sauce	€	7,38
Spanferkelkeule knusprig gebraten mit Sauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	€	11,12
Schweineschnitzel „Wiener Art“	€	6,07
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat	€	8,31
Cordon Bleu vom Schwein	€	6,45
Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln	€	8,66
Champignonrahmschnitzel mit Spätzle	€	8,88
Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce	€	9,81
Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce, mit frischem Markgemüse und Spätzle	€	13,55

Gerichte vom Kalb

Mindestbestellung 5 Portionen

Kalbshaxe aus dem Ofen mit Sauce , Markgemüse und Brezen – Semmelknödel (Mindestbestellung 5 Portionen)	€	16,73
Kalbsrahmgulasch	€	8,88
Kalbsrahmgulasch mit Spätzle	€	11,68
Kalbsbraten in feiner Natursauce	€	10,19
Kalbsbraten in feiner Natursauce, mit Spätzle	€	12,99
Züricher Geschnetzeltes mit frischen Champignons, dazu Tellerrösti	€	12,99
Das original „Wiener Schnitzel“ mit Zitronen – Sardellengarnitur und hausgemachten Preiselbeeren	€	9,81
Das original „Wiener Schnitzel“ mit Zitronen – Sardellengarnitur und hausgemachten Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	€	13,55

**Liebe Kunden,
Lammspezialitäten gerne auf Anfrage,**



CATERING & KINDERKÜCHE

Gerichte vom Rind

Mindestbestellung 5 Portionen

Chafings können zu einem Stückpreis von € 4,90 dazu gebucht werden-
bitte geben Sie dies bei der Bestellung mit an

Chili con carne, mit Zwiebel, Bohnen und Mais	€	6,45
Wiener Saftgulasch	€	7,38
Wiener Saftgulasch mit Brezen - Semmelknödel	€	9,25
„Bouef la mode“ in Rotwein – Gemüsesauce	€	7,57
„Bouef la mode“ in Rotwein – Gemüsesauce, dazu Serviettenknödel und Karottengemüse	€	11,68
Rinderroulade „bürgerliche Art“ mit Sauce	€	7,94
Rinderroulade „bürgerliche Art“ mit Sauce, und Kartoffelpüree	€	12,06
Tafelspitz mit Meerrettichsauce	€	7,94
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln	€	12,06

Gerichte mit Geflügel

¼ knusprige Ente mit Sauce (Mindestbestellung 4 Portionen)	€	7,38
¼ knusprige Ente mit Sauce, Blaukraut und Kartoffelknödel	€	10,37
½ knusprige Ente mit Sauce (Mindestbestellung 2 Portionen)	€	9,25
½ knusprige Ente mit Sauce, Blaukraut und Kartoffelknödel	€	13,08
Gebratene Gänsebrust mit Sauce (Mindestbestellung 2 Portionen)	€	10,19
Gebratene Gänsebrust mit Sauce, Blaukraut und Kartoffelknödel	€	13,93
Barbarie Entenbrust (Mindestbestellung 2 Portionen)	€	10,19
Barbarie Entenbrust mit Blaukraut, Kartoffelgraten, Sauce	€	13,93
Knusperschnitzel von der Pute	€	5,51
Knusperschnitzel von der Pute mit Kartoffelsalat	€	7,75
Putenrahmgeschnetztes in Champignonrahmsauce	€	7,38
Putenrahmgeschnetztes in Champignonrahmsauce mit Spätzle	€	10,18
„Chicken Thai Curry“	€	8,31
„Chicken Thai Curry“ mit Basmatireis	€	11,12
Südtiroler Schupfnudeln mit gebratenen Putenstreifen und Wokgemüse in pikanter Chili – Kräuterrahmsauce	€	10,74
Halbes Grillhendl	€	4,57
Halbes Grillhendl mit Kartoffelsalat	€	6,81
Hähnchenkeulen ohne Haut und Knochen in Knusperpanade gebacken	€	5,51
Hähnchenkeulen ohne Haut und Knochen in Knusperpanade gebacken dazu Kartoffelsalat	€	7,75



CATERING & KINDERKÜCHE

Gerichte aus Fluss und See

Mindestbestellung 5 Portionen

Chafings können zu einem Stückpreis von € 4,90 dazu gebucht werden-
bitte geben Sie dies bei der Bestellung mit an

Fischfilet gebacken	€	6,07
Fischfilet gebacken, mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	€	8,31
Saiblingsfilet mit Weissweinsauce	€	7,38
Saiblingsfilet mit Weissweinsauce, Petersilienkartoffeln und Gemüse	€	11,12
Zanderfilet vom Rost mit Kräuterkruste überbacken	€	8,31
Zanderfilet vom Rost mit Kräuterkruste überbacken, Weissweinsauce, dazu Basmatireis	€	12,61
„Paella“ spanische Fischpfanne mit Meeresfrüchten, Hühnerfleisch und Reis	€	7,94
Norwegischer Lachs vom Rost mit Garnelen – Weissweinsauce	€	9,25
Norwegischer Lachs vom Rost mit Garnelen – Weissweinsauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln	€	13,55

Weitere Fischspezialitäten auf Anfrage

Vegetarische Gerichte

Rahmschwammerl mit frischen Kräutern und kleinem Semmelknödel	€	5,70
Ofenkartoffeln mit Kräuterfrischkäse, dazu wahlweise gebratene Austernpilze	€	6,07
Waldpilzpfanne mit Schupfnudeln, frischen Kräutern und Rahmsauce	€	7,94
Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€	7,94
„Mahlzeits Knödelduo“ Kaspressknödel und Spinatknödel in Butter gebraten dazu gehobelter Parmesan	€	9,25
Gnocchi mit Rahmspinat	€	7,38
Gnocchi gefüllt mit Tomate - Mozzarella oder mit Trüffel in Pesto Genovese	€	9,25



CATERING & KINDERKÜCHE

Fingerfood

Mindestabnahme pro Sorte 5 Stück
alle Preise pro Stück

Canapés aus einer Scheibe Baguette

belegt mit:

Salamisorten// rohem Schinken// gekochtem Schinken// verschiedene Käse € 1,96

belegt mit:

Roastbeef// Räucherlach mit Sahnemeerrettich// Forellenfilet geräuchert € 2,57

(Auf Wunsch auch mit Vollkornbaguette, Pumpernickel) – Aufschlag € 0,28

Halbe belegte Semmeln

belegt mit:

Salamisorten// rohem Schinken// gekochtem Schinken// verschiedene Käse € 2,28

belegt mit:

Roastbeef// Räucherlach mit Sahnemeerrettich// Forellenfilet geräuchert € 2,75

(Auf Wunsch auch mit Vollkornsemmel) € 0,28

Sandwichbrot mit Salat, Gurke, Tomate und Paprika

belegt mit Mailänder Salami// gekochtem Schinken// rohem Schinken//

Mozzarella – Basilikum € 3,36

geräuchertem Lach und Sahnemeerrettich oder Thunfisch € 3,55

Belegtes Brot mit:

Tomaten – und Frischkäse// Obazda € 1,86

Griebenschmalz oder Schnittlauch € 1,68

Wraps wahlweise mit (pro Sorte paarweise zu bestellen)

Curry – Huhn, Thunfisch, Lachs, € 4,76

Tomate-Mozzarella, gekochter Schinken und Käse € 4,57

Bruschetta vegetarisch oder mit Salami € 1,77

Mini Flamkuchen vegetarisch oder Elsässer Art € 1,77

Bruschetta bayrisch

geröstete Scheibe Brezenknödel mit Tomate – Mozzarella belegt € 2,33

geröstete Scheibe Brezenknödel mit Parmaschinken € 2,33

geröstete Scheibe Brezenknödel mit Frischkäse und Basilikum € 2,33



CATERING & KINDERKÜCHE

Brot/ Brezen/ Backwaren

Butterbreze	€	1,40
Breze	€	0,93
Käsebreze klein	€	0,93
Semmel/ Vollkornsemmel	€	0,56/ 0,74
Baguette	€	2,33
Vollkornbaguette	€	2,71
Partybrötchen gemischt	€	0,75
süße Minis	€	0,93
Große Plunderteile	€	1,68
Muffins (Blueberry, Schokoladen Chip, double chocolate)	€	1,68
Muffin glutenfrei	€	3,27
Donuts	€	1,49
Blechkuchen	€	2,33
Croissant	€	1,21
Schoko – Croissant	€	1,63

Fingerfood

Mindestabnahme pro Sorte 5 Stück/ alle Preise pro Stück

Rohkostgemüsesticks mit Kräuterdip	€	3,92
Asia Mix als Imbiss (9 Stück)	€	7,28
Asia Mix als Lunch (15 Stück)	€	10,28
jeweils mit 3 verschiedene Dip Saucen		
Mini Quiche mit Paprika, Spinat, Lauch, Räucherlachs	pro Stück €	1,12
Hühnerbrustnuggets mit Ananas	pro Stück €	1,40
Pikante Plunderteig Minis	pro Stück €	1,21
Fleischpflanzerl – klein – groß	pro Stück €	1,49/ 2,05
Fleischbällchen mit Dip	pro Stück €	1,02
Minifrühlingsrolle	pro Stück €	0,93
Lachsröllchen mit Dillcreme	pro Stück €	1,30
Zucchinirollchen mit Ricotta gefüllt	pro Stück €	1,30
Satespieße mit Erdnusssauce	pro Stück €	1,35
Käsestick mit Obst	pro Stück €	1,12
Kleines Melonenschiffchen mit Parmaschinken	pro Stück €	1,96
Hähnchenkeule gegrillt	pro Stück €	2,24
Kleines Schnitzel vom Schwein	pro Stück €	2,80
oder Pute	pro Stück €	3,08
Mini – Tomaten – Mozzarella Spieß	pro Stück €	2,14
Garnelenspieß mit Knoblauchöl mariniert	pro Stück €	3,83
Chicken wings oder Chicken nuggets (6 Stück)	pro Stück €	3,92



CATERING & KINDERKÜCHE

Bayrische Schmankerl

Ofenfrischer Leberkäse (200g) mit Senf und Breze	€	4,11
Ofenfrischer Leberkäse (200g) mit Senf, Breze und Kartoffelsalat	€	6,35
2 Stück kesselfrische Weißwürste mit Senf und Breze	€	4,20
1 Paar Wiener mit Senf und Breze	€	3,27
1 Paar Wiener mit Senf, Breze und Kartoffelsalat	€	5,51

Dessert

Mindesbestellung 5 Portionen

Bayrisch Creme mit Fruchtsauce	€	3,45
Joghurtcreme mit frischen Früchten	€	3,27
Mousse au chocolat	€	3,27
Panna Cotta auf Fruchtspiegel mit Früchten	€	3,45
Frischer Obstsalat mit Grand Marnier verfeinert	€	4,20
Tiramisu	€	4,11
Apfelstrudel mit Vanillesauce	€	4,29
Caramelcreme mit Grand Marniersauce	€	3,55
Obstkorb mit verschiedenen Früchten		
2-3 Stück pro Portion – je nach Saison und Größe	€	4,57
Obstplatte mit mundgerechten Fruchtstücken	€	5,14
Kaiserschmarren mit Apfelmus	€	4,57