



Hauptstrasse 53/ 82008 Unterhaching
Tel: 089/ 66599153/ Fax: 089/66072857
www.mahlzeit.catering
info@mahlzeit.catering

Buffets klassische Menüs

Stand 11.2018
Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Ihre Gültigkeit
Alle Preise verstehen sich incl. 7% Mwst.



Buffet B1

Ein kaltes Buffet mit Klassikern der italienischen Küche
liebevoll garniert
ab 15 Personen

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Involtini gefüllt mit Pesto
und Mozzarella auf Tomatensauce

Vitello tonnato
mit Thunfisch-Kapernsauce

Eingelegte Auberginen, Zucchini und Paprika, Rotweinzwiebel

Kleine Melonenschiffchen
mit Serrano Schinken

Gefüllte Kirschtomaten in Olivenöl

Mammut Oliven

Getrocknete Tomaten

Partybrötchen

pro Person € 19,90



Buffet B2

Ein kaltes Buffet mit geräucherten Spezialitäten aus Berg und See
mit bayrischen Spezialitäten
ab 20 Personen

Räucherfischauswahl
mit Forelle, Makrelen Filets und Lachs
schwarzgeräucherter Bauernschinken
Südtiroler Schinkenspeck
gemischte Bratenplatte
Bayrische Schmankerl Platte
Pustertaler Knödel Wurstsalat mit Kernöl mariniert
Schweizer Wurstsalat
Rindfleischsalat

Speckkrautsalat
Hausgemachter Kartoffelsalat
Gurkensalat mit Dill-Rahmdressing

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Regionale Käsespezialitäten, hausgemachter Obazda

gemischte Brotauswahl und Butter

pro Person € 22,90



Buffet B3

Ein kaltes Buffet mit feinen Spezialitäten der internationalen Küche
gemischt mit bayrischen Schmankerln
ab 20 Personen

Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Melone mit Parma Schinken
Meeresfrüchtecocktail
Krabbencocktail

Gebratene Mini-Schnitzel von der Pute und vom Schwein
Gegrillte Hähnchen Keulen
Pikante Hackfleischbällchen mit Dipsaucen

Putenbrust auf Ananas Scheiben
gemischte Schinkenspezialitäten

geräucherte Fischvariationen garniert

Internationale Käseauswahl
hausgemachter Obazda

Partybrötchen, Butterrosetten

pro Person € 25,00



Buffet B4

Ein kalt/ warmes Buffet bayrisch
ab 20 Personen

Canapés belegt mit
verschiedenem Schinken-, edlen Salamisorten
und feinem Käse
Bruschetta auf bayrisch
(gebratene Scheiben vom Brezenknödel belegt mit Tomate-Mozzarella)
Fleischbällchen mit pikantem Dip
„Insalata Caprese“
kleine Melonenschiffchen mit Parma Schinken
hausgemachter Kartoffelsalat

Ofenfrischer Leberkäse
mit süßem Senf
Kleine Schnitzel „Wiener Art“
von der Pute und vom Schwein mit Preiselbeeren
dazu Baguette und Partybrötchen

pro Person € 17,90



B5

Ein kalt/ warmes Buffet bayrisch, herzhaft und einfach lecker
ab 20 Personen

Rauchfleischplatte fein garniert
Mini - Fleischpflanzerl
Heringe in Dill-Sahnesauce
Käsevariationen mit Früchten
hausgemachter Kartoffel- und Speckkrautsalat
bunter Blattsalat mit Dressing

gemischter Brotkorb und Butter

knusprig gegrillte Spanferkelkeule
ofenfrische bayrische Ente portioniert

kleine Kartoffelknödel und Brezen - Semmelknödel
Apfelblaukraut

„Bayrisch Creme“ auf Fruchtspiegel

pro Person € 25,90



B6

Bayrisches Fingerfood – Gabelbuffet
ab 15 Personen

Schmalz-und Schnittlauchbrot
Radi und Radieserl
gegrillte Hähnchen Keule
Kleine Fleischbällchen mit Dipsauce
Leberkäse in Würfel geschnitten
Kleine Essiggurken
Ecken von der Tellersülze
mit frischen Kräutern

Spieße mit Landjäger und Kaminwurz,
dekoriert mit saurem Gemüse
belegte Brote mit Kräuterfrischkäse
Obazda auf Schwarzbrotecken
Käsewürfel mit frischen Früchten
„Bruschetta auf bayrisch“
gebratene Scheiben vom Brezenknödel mit Tomate-Mozzarella

Brezen und Partygebäck

pro Person € 19,90



Buffet B7

Ein kalt/ warmes Buffet bayrisch – mediterran
ab 20 Personen

„Insalata Caprese“
hausgemachte Antipasti mit
Zucchini, Auberginen, Paprika, Rotweinzwiebel
Hähnchen Keulen mit Waldorfsalat
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Fleischpflanzerl mit pikanter Ayvarsauce
hausgemachter Kartoffelsalat
Bayrischer Speck-Krautsalat
Gurkensalat

„Boeuf la mode“
mit kleinen Kartoffelknödel und Brezen - Semmelknödel
Gnocchi gefüllt mit Trüffel in Butter gebraten, dazu Pesto Genovese
Gebratenes Buntbarschfilet mit Mandelbutter, dazu Petersilienkartoffeln

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Tiramisu

Käsevariation, Butter, Baguette, Brezen

pro Person € 31,50



Buffet B8

vegetarisch kalt / warm
ab 20 Personen

„Insalata Caprese“
hausgemachte Antipasti mit
Zucchini, Auberginen, Paprika, Rotweinzwiebel
Couscous Salat auf Chicoree
Glasnudelsalat
gemischte Rohkostgemüsesticks mit Dip und Avocado Creme
Zucchini Röllchen gefüllt mit Ricotta
Blattsalate mit Joghurt - Kräuterdressing

„Knödel Duo“
Kaspressknödel und Spinatknödel in Butter gebraten, gehobelter Parmesan
Paprika gefüllt mit Fetakäse und Djuvecreis auf Tomatensauce
Gnocchi gefüllt mit Tomate – Mozzarella, dazu Pesto Genovese

Frischer Obstsalat
Panna Cotta auf Fruchtspiegel mit Früchten garniert

pro Person € 24,90



B9

Fingerfood kalt
ab 20 Personen

Canapés
belegt mit verschiedenen Sorten Schinken
edlen Salamisorten und feinem Käse

Cocktailschiffchen
Crissinistangen mit Parma Schinken umwickelt
Gefüllte Oliven
Lachsrollchen mit Dillcreme
Zucchini Röllchen mit Kräuterfrischkäse
Kirschtomaten mit Frischkäsefüllung
Satespieße
Kleine Frühlingsrollen
Tomaten – Mozzarella Spieße
Käsespieße mit Obst garniert

Baguette und Partybrötchen

pro Person € 19,90



Buffet B10

Fingerfood kalt,
ein Mix von Asia – Canapés und feinem geräuchertem
ab 20 Personen

Canapés

reichlich belegt und garniert mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich
geräuchertem Forellenfilet
Parma Schinken
Roastbeef
verschiedene Käsesorten

Asia-Snack

Riesengarnelen im Cocosteig gebacken
Frühlingsrollen vegetarisch mit Kraut und Glasnudeln
Tempuraspießchen mit Garnelen, Spargel und Mais im Reisteig gebacken
Reistaschen mit Hühnerfleisch und Shrimps
Shrimps in Tempurateig
Maultaschen gefüllt mit Krabben, Fisch und Gemüse
dazu servieren wir pikanten Chili-Gurkendip, Soja- und Erdnussauce

Rohkostplatte mit knackigem Gemüse und Sauerrahm- Joghurt-Dip
Baguette

pro Person € 24,90



Buffet B11

Fingerfood kalt
ab 10 Personen

Lachs-Röllchen
auf Pumpernickel
Roastbeef Röllchen

Mini Quiche
mit Pilzen, Paprika, Spinat und Lauch
Hühnerbrust Nuggets mit Ananas
Satespieße mit Erdnusssauce
Käsespießchen mit frischem Obst
Cocktailtomatenspieß mit Mozzarellakugeln

Partybrötchen

pro Person € 18,90



Buffet B12

Italienisches Buffet
Kalt und Warm
ab 20 Personen

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
gebratene Auberginen, Zucchini und Paprika in Acceto Balsamico
Vitello Tonnato
Melonenschiffchen mit Parma Schinken
Meeresfrüchtesalat

Schweinefiletmedaillons auf „Saltinbocca“ Art
dazu Kartoffelgnocchi

„Filet von der Dorade“ auf frischem Röstgemüse und Butterkartoffeln
Variation von Rustico Peccorino & Feige und Rustico Triangolo Cassis
(Teigtaschen)
dazu Pesto rosso und frischer Parmesan

Panna Cotta auf Fruchtspiegel
Italienisches Käsebrett
Ciabatta Brötchen, gemischte Partybrötchen
und Butterröschen

pro Person € 29,90



Menü Tirol 1

(Mindestbestellung 15 Portionen)

Tiroler Knödelsuppe

„Wilderer Pfannndl“

Geschnetzeltes von der Hirschkeule in Pilzrahmsauce
dazu Spätzle

Apfelstrudel mit Vanillesauce

*****€ 20,00*****

Menü Tirol 2

(Mindestbestellung 15 Portionen)

Rollgerstlsuppe

„Bratl von der Lammkeule in Rosmarinjus“
Kartoffelgratin und Speckbohnen

Marillenknödel in Zimt – Zucker - Brösel

*****€ 22,00*****



CATERING & KINDERKÜCHE

Menü Bayern 1

(Mindestbestellung 15 Portionen)

Festtagssuppe

„Ofenfrische Spanferkelkeule mit Starkbiersauce“
dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Bayrisch Creme

*****€ 19,00*****

Menü Bayern 2

(Mindestbestellung 15 Portionen)

Kürbiscremesuppe

„Boeuf la mode“
Serviettenknödel und frisches Marktgemüse

Rote Grütze

*****€ 21,00*****



CATERING & KINDERKÜCHE

Menü Italy 1

(Mindestbestellung 15 Portionen)

Minestrone

Filet von der Dorade auf frischem Röstgemüse
dazu Pilzrisotto

Triamisu

*****€ 24,00*****

Menü Italy 2

(Mindestbestellung 15 Portionen)

Tomatencremesuppe

„Osso bucco“
Gemüse und Kartoffelgratin

Panna Cotta

*****€ 23,00*****



CATERING & KINDERKÜCHE

Menü Wien 1

(Mindestbestellung 15 Portionen)

Fritattensuppe

Original Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Bratkartoffeln und Blattspinat

Kaiserschmarren mit Apfelmus

*****€ 22,00*****

Menü Wien 2

(Mindestbestellung 15 Portionen)

Grießnockerlsuppe

„Esterhazy Rostbraten“ in Gemüsesauce,
Kartoffelkroketten

Überbackene Topfenpalatschinken

*****€ 23,00*****



CATERING & KINDERKÜCHE

Menü Vegetaria
(Mindestbestellung 15 Portionen)

Gemüsecremesuppe

„Mahlzeit`s Knödelduo“
Spinatknödel und Kaspressknödel in Butter gebraten,
Parmesan und Kräutersauce

Schoko – Nusskuchen mit warmen Sauerkirschen

*****€ 19,00*****

Menü Vegan
(Mindestbestellung 15 Portionen)

Kartoffelcremesuppe mit Gemüse

„Gebratene Polentaschnitten mit Tomatenpesto,
dazu Linsen – Kicherbsengemüse und Couscous - Salat

Obstsalat

*****€ 22,00*****