

Gasthaus Appel

Erlengraben 4, 86669 Klingsmoos,
T. 0 84 33/4 61, www.gasthaus-appel.de



**Restaurant · Cafe · Kegelbahn
Party-Service · Biergarten · Saal**

Party-Service

Sie haben die Party – Wir den Service !

Ob Familienfest, Firmenfeier, Hochzeit, Geburtstage oder sonstige festliche Anlässe, bei denen Sie Ihre Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen möchten, stehen wir Ihnen gerne zur Seite!

**Nehmen Sie rechtzeitig zu uns Verbindung auf,
damit Sie sich unnötigen Stress ersparen.**

**Auf den folgenden Seiten finden Sie
unser komplettes Partyservice-Angebot.
Schauen Sie sich einfach die ganze Seiten an,
um sich von uns inspirieren zu lassen.**

Gerne sind wir Ihnen bei der gesamten Planung Ihrer Feier behilflich.

Eine Auswahl an Equipment finden Sie zusätzlich bei uns.

**Selbstverständlich erfüllen wir nach Möglichkeit auch Ihre spezielle
kulinarische Wünsche. Fragen Sie einfach bei uns nach.**

**Rufen Sie uns an, oder kommen Sie bei uns vorbei,
damit wir Sie beraten können.**

Ihr Gasthaus Appel, Familie Appel

Zum Empfang:

Aperitiv (je 5 cl):

Sekt Hausmarke halbtrocken - pur oder mit Orangensaft

Kir Royal – Sekt mit Cassislikör

Peach Royal – Sekt mit Orangensaft und Pfirsichlikör

Blaue Lagune – Sekt mit blauen Bols - Likör

Green Banana – Sekt mit Ambon Pisang - Likör

Italienischer Prosecco frizzante

Aperol Sprizz - Prosecco mit Aperol und einer Scheibe Orange

Hugo - Prosecco mit Holunderblütensirup und frischer Minze

Frucht-Cocktail alkoholfrei

Französischer Champagner " Moet Chandon" Imperial brut 0,75 l

Canapees (gebuttert und schön dekoriert):

mit Leberkäse, Aufschnittwurst, Salami, Schnittkäse, hausgemachter Obazda mit Zwiebelringe, Lachsschinken, Vorderschinken, Geräuchertem Schinken,Bruschetta mit Tomate, mediteranem Gemüse, Tomate-Mozzarella-Basilikum, Brie-Walnuss-Feigensenf, geräuchertes Forellenfilet mit Ei und Kaviar, Räucherlachs, Parmaschinken und Melone, ital. Salami und Ruccola, rosa gebratenen Ochsen-Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce, französischer Entenbrust mit Preiselbeeren

Fingerfood kalt:

Spieße: Käse-Traube, Tomaten-Mozzarella-Pesto, Obstspieße

Hackbällchen mit Tomate, Lachs-Spinat-Roulade m.Frischkäse, Parmaschinken-Melone

im Mini-Glas: bunter Käsesalat, mediterraner Nudelsalat, Wurstsalat m. Käse-Paprika-Zwiebel-Essiggurke, asiatischer Reissalat m. Hähnchen, pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, Matjes-Salat mit Essiggurke-Apfel-Zwiebeln, hausgemachte Anti-Pasti

Forellen-Tatar mit Schnittlauch, fruchtiges Krabben-Cocktail,Gemüsesticks mit Dip,

auf Platten: Pflaumen oder Datteln im Speckmantel, Grissinistange mit Serranoschinken, Mini Wraps mit Schinken oder Lachs oder Thunfisch, Mini-Wiener im Brezenteig, Blätterteig-Stangerl mit Schinken und Käse, Blätterteig-Gebäck pikant mit Lachs-Spinat, Blätterteig-Schnecke mit Salami-Frühlingszwiebeln-Tomate, Käse

Partygebäck, Weißbrot, Ciabatta, Breze, Bauernbrot

Fingerfood warm:

Minischnitzel v.Schwein im Nussmantel Minischnitzel v.d.Pute im Cornflakes-Mantel,

Hähnchennuggets m. Süß-sauer-Dip, hausgemachte Hackbällchen mit Salsa-Paprika-Dip,

Mini-Kaspressknödel m. Kräuterschmand, Mini-Schaschlik-Spieß

marinierte Garnele mit Zucchini u. Olive auf Bambusspießchen, Mini Zwiebelkuchen,

Mini-Pizzabrötchen z.B. Mit Tomate-Käse, Salami-Paprika, Schinken-Pilze,

Mini-Quiches m.Pilze+Frühlingslauch,Tomate+Salami,Lauch+Paprika,Zwiebel+Speck

Fingerfood süß:

hausgemachte Mini-Muffins: Vanille, Schokolade mit Schokostücke, Blaubeer-Muffin,

hausgemachte kleine Windbeutel: mit Sahne, mit Vanillecreme, mit Schoko-Sahne, mit Sahne und

Kirschen, oder mit Früchte der Saison z.B. Erdbeeren, Himbeeren,...hausgemachte kleine Blätterteig-

Schnecken: mit Apfel-Rosinen-Zimt, mit Nüsse-Marzipan, mit Mohn-Marille

kleine Zwetschgen-Pavesen m.Zimt u. Zucker, kleine Mürbteigtörtchen m. frische Früchte

Vorspeisen:

Obazda, Griebenschmalz, Kräuterquark
Tomate und Mozzarella mit Ruccola
Anti Pasti: Gebratenes mediterranes Gemüse mit Knoblauch
Geräucherter Schinken auf Melone p.P. 2 Stück
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
Hähnchenbrust auf Blattsalate mit Kräuterschmand
Krabben-Cocktail mit Früchte und Cocktailsauce
Räucherforelle mit Meerrettich-Kräuterschmand
Geräucherter Wildlachs mit Sahnemeerrettich
Lachs-Spinat-Roulade mit Frischkäse
Vitello Tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Rindercarpaccio mit Parmesan
Tatar von der Forelle mit Sauerrahm und Gartensalaten
Entenbrust mit Sauce Cumberland auf Blattsalate

Suppe:

Rinderbrühe mit einer Einlage nach Wahl und frischem Schnittlauch
"Klingsmooser Festtagssuppe": mit 3 verschiedene Einlagen in Rindfleischbrühe
als Einlagen sind zur Auswahl: Brätspätzle, Leberspätzle, Pfannkuchen, Griesnockerl, Brätknöderl,
Leberknöderl, Fleischknöderl, Kräuterbisquit, Nudeln
Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern mit Knoblauch-Croutons
Parmesancremesuppe
Italienische Minestrone-Suppe – mediterrane tomatisierte Gemüsesuppe mit Reis
Suppe nach Saison: Spargelcremesuppe, gelbe Paprikarahmsuppe, Tomatencremesuppe, Pilzrahmsuppe,
Broccolicreme, Blumenkohlcremesuppe, Maiscremesuppe, Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis, und
weitere jahreszeitliche Suppen nach Anfrage.
Kartoffelrahmsuppe mit Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel und Speck

Partysuppe/Eintopf:

Ungarische Gulaschsuppe m. Rind, Kartoffel-u. Gemüsestücke u. rote Paprikastreifen
Pichelsteiner Eintopf m. Rindfleisch, Weißkraut, Wurzelgemüse, Kartoffeln, Wirsing
Chili con carne, Rinderhack mit Zwiebeln, rote Bohnen, Mais, Paprika, Tomaten
Spanische Paella, mit Huhn, Fischfilet, Meeresfrüchte, Muscheln, buntes Gemüse, Reis

Salate:

Gemischter Salat "klassik",
mit Salaten der Saison, 5 verschiedene Variationen
Blattsalat, Krautsalat, Karottensalat, Kartoffel-Gurkensalat und Tomatensalat mit 2erlei Dressing

Gemischtes Salat-Buffer "Spezial", ab 30 Personen
mit insgesamt 11 verschiedene Variationen
Salatvariation klassik und zusätzlich:
Tomate und Mozzarella mit Basilikum
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven und Peperoni
Mexikanischer Bohnensalat mit Paprika, Mais und Zwiebeln
Nudelsalat italienisch mit Schinken, Ruccola, Tomate
Reissalat Asia mit Hähnchen, Mandarine, Paprika und Curry
Bunter Selleriesalat mit Schinken, Ananas, Lauch, Mais, Äpfel, Eier

Insalata mista: Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika und roter Zwiebel gemischt

oder eine zusätzliche Gemüsebeilage:

Apfel-Blaukraut, cremiges bayrisches Kraut, Sauerkraut mit Speck, Broccoli-Gemüse,
Rosenkohl Gemüse, buntes Butter-Gemüse nach Saison, Paprikagemüse, Zucchini-Karotte,
Blumenkohl/Brokkoli

Hauptgerichte:Schweinefleisch

Schweineschnitzel "Wiener Art"

aus der Pfanne gebraten, mit hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat

Cordon bleu

gefülltes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

Rahmschnitzel

Schweinelendchen in cremiger Rahmsauce mit hausgemachte Spätzle

Jägerschnitzel

Schweinelendchen in frischer Champignonrahmsöße mit hausgemachte Spätzle

Allgäuer Lendchen

in cremiger Rahmsauce mit Mandel-Broccoli, hausgemachte Käsespätzle und Röstzwiebeln

Paprikaschnitzel

Schweinelendchen in bunter Paprikarahmsauce mit Schnittlauch-Reis

Schweizer Schnitzel

Schweinelendchen mit Zwiebel, Speck und Käse überbacken, in Bratensauce dazu Kartoffel-Röstitaler

Schnitzel „Italia“

Lende m.Salami, Tomate,Käse überbacken, dazu hgm. Tagliatelle auf Tomaten-Basilikum-Sauce

Schaschlik-Spieß

Haus-Fleischspieß auf herzhafter Tomaten-Paprika-Sauce mit Schnittlauchreis

Holzfüller-Steak

vom Schweinenacken mit Röstzwiebeln und Ofenkartoffeln m. Kräuterquark

Pikant marinierte Barbeque Schweine-Spare-Ribs

mit hausgemachtem feurigem Salsa-Dip, dazu würzige Farmerkartoffeln

Pfannen-Gyros "griechische Art"

vom Schweinenacken, mit Zwiebeln, hausgemachtem Zaziki und buntem Gemüse-Tomaten-Reis

Schweinsbraten vom Schweinenacken mit Bratensauce und Kartoffelknödel

Festtagsbraten vom Schweinenacken

gefüllt mit buntem Gemüse und Kalbsbrät, dazu Bratensoße und Kartoffelknödel

Spanferkel-Rollbraten vom Bauch in Dunkelbiersauce mit Blaukraut und Kartoffelknödel

2 vordere bayrische Schweinshaxerl in Kümmelsauce mit bayrisch Kraut und Speckknödel

Gemischter Braten von Schwein und Rind in Kümmel-Biersauce mit Kartoffelknödel und Spätzle

Italienischer Schweinebraten

gefüllt mit Tomaten und Knoblauch, in einer Rosmarin-Sauce, dazu hausgemachte Kartoffel-Gnocchi

Schweinemedallions v. Filet im Schinkenmantel

auf Sahnensauce mit frischen Champignons, dazu buntes Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle

Schweinemedallions v. Filet auf würziger Pfeffer-Schalotten-Sauce

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu grüne Speckbohnen und Herzoginkartoffeln

Schweinefilet Calvados mit gebratenen Apfelspalten in Calvadosrahm

mit Preiselbeeren, dazu Mandel-Brokkoli-Gemüse und hausgemachte Spätzle

Hauptgerichte Rind:

Deftiger Wittelsbacher Ochsenbraten mit Bratensauce, Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

Münchener Bierbrat

Geschmorte Ochsenschulter auf Dunkelbiersauce mit gelbe Rüben und gebratenen Kartoffelaltern

Böfflamott

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit cremigem bayrisch Kraut und Semmelknödel

Wittelsbacher Sauerbraten

in leicht säuerlicher Rotwein-Wacholder-Sauce mit Preiselbeeren, dazu hausgemachte böhmische Hefeknödel

Ochsenbraten "Strintberg"

unter einer Senf-Zwiebel-Kruste auf Portweinsauce mit sahnigem Kartoffel-Käse-Gratin

Gefüllte Rinderrouladen "Hausfrauen Art"

in einer Speck-Zwiebel-Sauce, mit Apfel-Blaukraut und hausgemachten Kartoffelpüree

Butterzarte geschmorte Ochsenbackerl á la Bourignon in kräftiger Rotweinsauce mit Wurzelgemüse und Sauerrahm dazu hausgemachte Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren

Ungarisches Wirtshaus-Gulasch vom Rind

langsam geschmort in einer Paprika-Zwiebeln-Sauce, dazu hausgemachte Semmelknödel

Gesottene Ochsenbrust aus dem Wittelsbacher Land

in Meerrettichsauce mit Gemüsejulienne und Petersilienkartoffel

Appel's Zwiebelrostbraten vom Rind aus dem Wittelsbacher Land

in deftiger Bratensauce m. frischen Röstzwiebeln, bunter Gemüsevariation u. sahnige Bergkäsespätzle

Rinderhüftsteak á la Mexico auf einer bunten Paprika-Zwiebel-Sauce mit gebratenen Risolee-Kartoffeln (mit Rosmarin und Knoblauch)

Rinderhüftsteak in Gorgonzola-Sahnesauce

mit gebratenem mediterranen Gemüse und hausgemachter Tagliatelle

Rinderhüftsteak mit buntem Pfeffer und Cognac-Sahnesauce, mit Speckbohnen und Kartoffelrösti

Rinderlende vom Wittelsbacher Rind unter einer Gartenkräuterkruste, auf leichter Rosmarin-Bratensauce, mit einer bunten Gemüsevariation und sahnigem Kartoffel-Lauch-Gratin

Boeuf "Stroganoff"

Rinderhüftstreifen mit frische Champignons, Zwiebel- und Speckwürfel und Senf, in einer feinen Cognac-Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle

Toskanisches Rinderfilet

niedrig gebraten, in einer Rotwein-Balsamicosauce mit Schalotten und Knoblauch, dazu feine grüne Bohnenbündchen im Speckmantel und hausgemachte Macaire-Kartoffeln

Hauptgerichte Kalb:

Zarter Kalbsbraten in feiner Estragon-Rahmsauce mit bunter Gemüsevariation und hausgemachte Spätzle

Deftige Kalbshaxe, in Scheiben geschnitten, in Dunkel-Bier-Soße mit Kartoffelknödel

Züricher Kalbs-Rahm-Geschnetzeltes
mit frischen Champignons und hausgemachte Kartoffel-Röstitalern

Bayrischer Kalbsnieren-Rollbraten vom Bauch in Bratensauce mit Kartoffelknödel

Geschmortes Ossobuco vom Kalb
in einer kräftigen Rotwein-Gemüse-Sauce, dazu hausgemachte italienische Tagliatelle

Involtini gefüllte Kalbsroulade mit italienischem Landschinken, Mozzarella-Käse
und Salbei gefüllt, auf Thymian-Weißwein-Soße mit Tagliatelle

Hauptgerichte Geflügel:

Piccata milanese von der Pute (im Parmesanmantel)
auf tomatisierter Sahnesauce mit Knoblauch-Spaghetti

Putensteak a'la Saltimbocca mit Parma-Schinken u. Salbei gespickt
in italienischer Barolo-Rotwein-Sauce mit Rosmarinkartoffeln

Putensteak „Roma“ mit Mozzarella, Tomate und Zucchini überbacken
auf einer Basilikum-Tomaten-Sauce, dazu hausgemachte breite Bandnudeln

Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Curryrahmsauce
m. Ananas und Mandarinen, dazu eine bunte Gemüsevariation u. gebuttertem Wildreis

Medaillons v.d. Pute mit gebratenen Austerpilze auf Chardonnaysauce,
dazu buntes Gemüse und hausgemachte Bandnudeln

Gebratenes Mais-Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Frischkäse u. mediterranen Kräuter
auf Ratatouille-Gemüse, dazu italienische Kartoffelgnocchi in Rosmarinbutter gebraten

Thai-Curry mit Hähnchenbrustfilet, Paprika und buntem Asia-Gemüse
in roter Curry-Kokosmilch-Sauce, dazu thailändischer Duftreis

Putenschnitzel "Hawaii"
mit Schinken, Ananas u. Käse überbacken, dazu sahniges Kartoffelgratin

1/2 Entenbraten in feiner dunkler Bratensauce, mit Apfel-Blaukraut u. Kartoffelknödel

Französisches Entenbrustfilet á la orange
in Orangen-Cassis-Sauce mit Brokkoliröschen und Kartoffelnocken

Fisch:

Filet v. Wildlachs auf Safran-Sahnesauce mit Gemüsejulienne und Petersilienkartoffeln

Filet vom Zander unter einer Mandelkruste, mit gebratenen Egerlingen und Kartoffeltaler

Gebratenes Filet vom Kabeljau mit Zitronen-Tomatenbutter, bunter Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln

Filet vom Rotbarsch im Lauchbeet in Weinrahmsauce mit Basmati-Reis

Wolfsbarsch-Fischfilet auf tomatisierten mediterranem Gemüse mit Tagliatelle

Thai-Red-Curry mit Pangasius-Fischfilet, Garnelen u. Asia-Gemüse, in Curry-Kokosmilch-Sauce, dazu Duft-Reis

Veggi:

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Bunte Gemüsevariation auf Kräutersahnesauce mit Kartoffeltalern

Spinatknödel in cremiger Gorgonzola-Sahnesoße auf Tomaten-Zuchinigemüse

Feine Gemüse-Lasagne mit Tomate, Zucchini, Pilze, Spinat u. italienischem Käse

Hausgemachte bunte Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Paprika, Zucchini, Mozzarella

Käse-Ravioli auf buntem Gartengemüse mit Pinienkerne und frischen Kräutern

Hausgemachte Ravioli oder Maultaschen nach Saison gefüllt mit:

Bärlauch, Spargel, Gartengemüse, Steinpilze, Kürbis, Spinat uvm.

Wild:

Rehragout in Wildrahmsauce mit hausgemachte Semmelknödel

Hirschgulasch in Rotwein-Wildsauce mit Broccoligemüse und hausgemachte Spätzle

Wildschweinbraten in Wacholder-Wildsauce, mit Apfelblaukraut und Salbei-Schupfnudeln

Rehshlegel in Preiselbeer-Wildrahm-Sauce mit in Mandelbutter gebratenem Broccoliröschen und hausgemachter Tagliatelle

Hirschkalbskeule in Rotweinsauce mit gebuttertem Speck-Rosenkohl und hausgemachte Spätzle

Lamm:

Lammkoteletts mit Kräuterbutter, Zaziki, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Lammhaxe oder Lammkeule in Knoblauchsauce mit gebratenen Kartoffelgnocchi

hausgemachte Lamm-Maultaschen mit Kartoffel-Gurkensalat

Desserts:

Bayr.Creme mit Himbeerspiegel und Früchte

Zitronen-Panna Cotta mit Mangosauce und Früchte

Tiramisu mit Espresso getränktem Löffelbisquit und Mascarpone

Mousse au Chocolate braun mit Birnenfächer und Mandelhippen

Frischer hausgemachter Obstsalat auf Joghurtcreme

Waldfruchtmousse mit Sahne und frische Früchte

Kaffeemousse mit Vanillecreme und Schokoladenraspeln

Hausgemachter Apfelstrudel "nach Omas Art" mit Vanillesauce

Himbeer-Tiramisu mit Amarettini

Vanille-Schokoladen-Creme mit Banane

Exotisches Pfirsich-Maracuja-Dessert

Windbeutel-Dessert mit Mascarpone und Kirschen

Panna cotta mit Himbeergelee und Früchte

Creme brulee mit hausgemachten Marillenstrudel und Mandelhippen

Unsere verschiedene Schlemmer-Buffets:

(ab 25 Personen möglich)

Schnitzel – Buffet "Bayernland"

Salate:

Frische Blattsalate, Tomaten-Salat mit rote Zwiebeln, Speck-Krautsalat, Karottensalat, Kartoffel-Gurken-Salat mit Vinaigrette und Joghurt-Dressing

Hauptspeisen:

Putenschnitzel im Knuspermantel,
Schweineschnitzel "Jäger Art"- natur in Champignonrahmsauce,
Schweineschnitzel "Bauern Art" mit Zwiebel-Speck-Lauch-Bergkäse überbacken
in Bratensauce, dazu Kartoffelgratin, Semmelknödel, Spätzle

Schnitzel – Buffet "International"

Salate:

Frische Blattsalate, Tomaten-Salat mit rote Zwiebeln, Speck-Krautsalat, Karottensalat, Kartoffel-Gurken-Salat mit Vinaigrette und Joghurt-Dressing

Hauptspeisen:

Schweineschnitzel in der Mandelkruste,
Putenschnitzel "Bombay"- natur - in Aprikosen-Curryrahmsauce,
Schweineschnitzel "Italia" mit Salami-Tomate-Käse-Kräuter überbacken
dazu Kartoffelgratin, Basmati-Reis und Bandnudeln auf Tomatensauce.

Rouladen – Buffet "Oma´s Art"

Salate:

Frische Blattsalate, Tomaten-Salat mit rote Zwiebeln, Speck-Krautsalat, Karottensalat, Kartoffel-Gurken-Salat mit Vinaigrette und Joghurt-Dressing

Hauptspeisen:

Rindsroulade "Hausfrauen Art" mit Senf, Speck, Zwiebel, Essiggurke in Specksauce,
Schweineroulade "Jäger Art" m. Semmelfülle-Pilze-Speck-Zwiebeln-Lauch in Bratensauce,
Putenroulade "Gärtnerin Art" mit Kalbsbrät und buntem Gemüse, in Kräutersauce,
dazu Spätzle, Kartoffelknödel und Kartoffelgratin

Bayrisches Hax'n – Buffet "Enzian"

Salate:

Frische Blattsalate, Tomaten-Salat mit rote Zwiebeln, Speck-Krautsalat, Karottensalat, Kartoffel-Gurken-Salat mit Vinaigrette und Joghurt-Dressing

Hauptspeisen:

Kleine vordere Schweinshaxerl, Gockl-Haxn, Entenkeulen, mit Bratensauce, dazu Kartoffelknödel, Semmelknödel, bayrisches Kraut

Bayrisches Braten - Buffet "Edelweiss"

Salate:

Frische Blattsalate, Tomaten-Salat mit rote Zwiebeln, Speck-Krautsalat, Karottensalat, Kartoffel-Gurken-Salat mit Vinaigrette und Joghurt-Dressing

Hauptspeisen:

Ochsenbraten in Rotweinsauce, Schweinebraten in Kümmel-Biersauce, Putenbraten mit einer Kräuterkruste in Rahmsauce, dazu Kartoffelknödel, Spätzle, Blaukraut

Altbairisches Schlemmer-Buffet "König Ludwig II."

Vorspeisen:

Griebenschmalz, hausgemachter Obazda, Kräuterquark mit Breze und Bauernbrot

Salate:

Frische Blattsalate, Tomaten-Salat mit rote Zwiebeln, Speck-Krautsalat, Karottensalat, Kartoffel-Gurken-Salat mit Vinaigrette und Joghurt-Dressing

Hauptspeisen:

Schweine-Krustenbraten, vordere Schweinshaxerl, Entenbraten mit Bratensauce, dazu Kartoffelknödel, Schupfnudeln, bayrisch Kraut

Bayrisches Schlemmer-Buffet "München"

Vorspeisen:

Geräuchertes Forellen-Tatar mit Kräuterschmand, hausgemachter Obazda mit roter Zwiebel, geräucherter Schinken mit Meerrettich-Sahne mit Partysemmeln und Breze

Salate:

Frische Blattsalate, Tomaten-Salat mit rote Zwiebeln, Speck-Krautsalat, Karottensalat, Kartoffel-Gurken-Salat mit Vinaigrette und Joghurt-Dressing

Hauptspeisen:

Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsauce
deftiger Spanferkel-Rollbraten in Kümmel-Biersauce
feiner Kalbsbraten in Estragon-Rahmsauce
dazu Kartoffelknödel, Semmelknödel, Spätzle, Blaukraut, bunte Gemüsevariation

Schlemmer-Bufferet "Mediterran"

Vorspeisen:

Antipasti:gebratenes mediterranes Gemüse, Tacchino tonnato: Pute in Thunfischsauce,
Parmaschinken mit Honigmelone, Mozzarella mit Tomate, Ciabatta und Weißbrot

Salate

Frische Blattsalate,Gurken-Dillsalat,griechischer Bauernsalat m.Feta-Olive-Peperoni,
Krautsalat m. grünem Paprika, ital.Nudelsalat,Vinaigrette und Balsamico-Dressing

Hauptspeisen:

Saltimbocca ala romana v. Schweinerücken mit Schinken und Salbei in Barolo-Sauce
Bunte Gemüse-Lamm-Spieße in Knoblauch-Kräutersauce

Spanische Fischpfanne mit Fischfilet,Tintenfisch,Garnele,Muscheln,Gemüse im Weißweinsud
dazu Tagliatelle auf Tomatenragout, Rosmarin-Gnocchi, griechischer Nudelreis-Auflauf

Dessert:

Panna Cotta mit Orangen-Mascarpone-Creme und exotische frische Früchte

Festliches Gourmet-Bufferet "Feinschmecker Art"

Vorspeisen:

Räucherforelle mit Meerrettichschmand,
Lachs-Spinat-Roulade mit Frischkäse,
rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce,
fruchtiges Krabben-Cocktail,
gemischte Schinkenplatte mit Melonenschiffchen,
Mozzarella mit Tomaten,
Käseplatte mit Obazda,
dazu Partysemmeln und Baguette

Salate:

Gemischte Blattsalate, Gurkensahne-Salat, Karottensalat,
Speck-Krautsalat, mediterraner Nudelsalat, bunter Selleriesalat,
mit Vinaigrette, Joghurt-Dressing und Balsamico-Dressing

Hauptspeisen:

Zarte Schweinemedallions vom Filet in Weißweinsahne mit frische Egerlingen
Zwiebelrostbraten vom Wittelsbacher Rind in Bratensauce
Wildlachs-Fischfilet in Safran-Sahnesauce mit Gemüsejulienne
dazu Kartoffel-Lauch-Gratin, Käsespätzle und bunter Paprika-Gemüse-Reis

Dessert:

Braunes Mousse au chocolate mit Cappuccino-Sahne und Amerittini
Creme brulee mit Marillenstrudel und Mandelhippen

"Unsere leckere Grill-Bufferets":

"Rustikal"

Schweinenacken-Steaks und Bauchscheiben in Kräutermarinade, Schaschlikpfanne vom Schweinerücken mit Zwiebeln u. Speck in Tomaten-Paprika-Soße, verschiedene Grillwürstl.

Salate: Blattsalate mit Tomate, Gurke und Paprika gemischt, bayrischer Kartoffel-Salat, versch. Dressings, Ofenbaguette, diverse hausgemachte Grill-Soßen, Kräuterbutter.

"Klassisch"

Schweinenacken-Steaks in Kräutermarinade, marinierte Schweine-Spare-Ribs mit Honig und Knoblauch, würzige Putenbrustspieße, Seelachs gegrillt mit Gemüse und Käse überbacken.

Beilagen: würzige Kartoffelspalten mit Rosmarin und Paprika, gebutterte Speckbohnen.

Salate: Gemischte Blattsalate, Tomatensalat mit roter Zwiebel, Sahne-Gurkensalat mit Dill, Speck-Krautsalat, bayrischer Kartoffel-Salat, Rettichsalat, versch. Dressings Ofenbaguette, diverse hausgemachte Grill-Soßen, Kräuterbutter.

"Barbeque"

Feine Texas-Spare Ribs mariniert, Schweinespieß "Montana" m. Paprika-Maiskolben-Bacon, Hot Chicken Wings mit Chili, Burger gegrillt –feine Fleisch-Paddys aus Rindfleisch

Beilagen: Baked Potatoes (Ofenkartoffel) mit Sour Cream, Maiskolben mit Knoblauchbutter

Salate: Cole Slaw (Sahne-Kraut-Karotten-Salat), American Potato Salad (bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise), grilled Chicken Salad mit Blattsalate-Tomate-Gurke und gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Mexican Salad mit Paprika-Mais-Zwiebelwürfelchen, Weißbrot, Grillsoßen: hausgemachtes feuriges Tomaten-Relish, Barbecuesauce.

"Mediterran"

Lammkoteletts in Knoblauch-Rosmarin-Marinade, griechisches Gyros vom Schweinenacken mit Zwiebeln und Zaziki, hausgemachte Cevapcici vom Rind mit Ajvar-Paprika-Dip und frischen Zwiebelwürfelchen, feiner Rotbarsch mit Scampi in Zitronen-Thymian-Marinade.

Beilagen: mediterranes Grillgemüse (Paprika-Zucchini-Auberginen...), Rosmarin-Kartoffeln.

Salate: Hirtensalat: Blattsalate mit Karotte, Paprika, Olive, Fetakäse, rote Zwiebel gemischt, Weißkraut-Salat mit grünem Paprika, Eisbergsalat in Essig/Öl, Tomaten-Gurkensalat mit Zwiebelmarinade, Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumblättchen.

Dazu versch. Dressings, Ciabatta, Fladenbrot, diverse hausgemachte Grill-Soßen, Kräuterbutter.

"Edel"

Saftige Rinderhüftsteaks mit Pfeffer, zarte Schweinefilets im Speckmantel, feine Curry-Hähnchen-Spieße mit Paprika und Ananas, Lachsfilet gegrillt in Zitrone-Dill-Chili-Marinade

Beilagen: sahniges Kartoffel-Karotten-Gratin, buntes Marktgemüse aus der Grillpfanne.

Salate: Eisberg-Radiccio Salat mit kleinen Schafskäsewürfeln, Sahnekrautsalat mit feinen Möhrenstiften, bunter Paprikasalat mit weißen Balsamico, Gurken-Dill-Salat, Kartoffelsalat

mit Ei und Gemüsewürfeln in leichter Johurtcreme, Blattsalate gemischt mit Tomate u. Gurke. Dazu versch. Dressings, Ofenbaguette, diverse hausgemachte Grill-Soßen, Kräuterbutter.

Weitere Schlemmer-Buffer:

Tiroler Buffet "Alpenrose"

Salate:

Frische Blattsalate, Tomaten-Salat mit rote Zwiebeln, Speck-Krautsalat, Karottensalat, Kartoffel-Gurken-Salat mit Vinaigrette und Joghurt-Dressing

Hauptgänge:

Zwiebelrostbraten in Bratensauce und hausgemachten frischen Röstzwiebeln,
Gefüllte Kalbsbrust mit einer Semmelfülle und feiner Bratensauce mit
Weißwein und Sauerrahm abgeschmeckt,
Bauernbratl: gebratene Schweineschulter mit Wurzelgemüse und Erdäpfel,
dazu Bergkäsespätzle, Tiroler Gröstl, Speckknödel in Schwammerlsauce

Schweizer Buffet "Alpöhi"

Salate:

Frische Blattsalate, Tomaten-Salat mit rote Zwiebeln, Speck-Krautsalat, Karottensalat, Kartoffel-Gurken-Salat mit Vinaigrette und Joghurt-Dressing

Hauptgänge:

Züricher Kalbsrahmeschnitzeltes mit frischen Champignons.
Schweizer Alm-Schnitzel mit Speck-Zwiebel-Bergkäse überbacken in Bratensauce
Äplermagronen "á la Heidi": Röhrchennudeln m. Karotten in Käserahmsauce, Röstzwiebeln, Petersilie
dazu Kartoffel-Rösti, hausgemachte Spätzle, sahniges Kartoffel-Gratin

Italienisches Buffet "Napoli"

Vorspeisen/Salate:

Anti Pasti: Gebratene Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate, Knoblauch
Mozzarella mit Tomaten und grünem Pesto, Parmaschinken mit Grissinistangerl,
mediterraner Nudelsalat, Insalata mista: bunt gemischter Salat mit Schafskäse
und Oliven, Meeresfrüchtesalat, Ciabatta

Hauptgänge:

Piccata Milanese v.d. Pute auf Tomatenragout mit Knoblauchspaghetti
Überbackenes Seezungenfilet mit Kräuter, dazu Risotto mit Prosecco und Ruccola
Rigatoni in Gorgonzolasauce mit Brokkoli, Pizza Speciale (Salami, Schinken, Pilze)

Griechisches Buffet "Poseidon"

Vorspeisen/Salate:

Gegrillte Zucchini- und Auberginenscheiben, Zaziki: Joghurt m. Gurke u. Knoblauch,
verschiedene griechische Käseröllchen, Krabben-Cocktail,
Krautsalat mit grünem Paprika, griechischer Hirtensalat mit Blattsalate, Gurke, Tomate, Feta,
Peperoni und Oliven, Pita: griechisches Fladenbrot, Weißbrot

Hauptgänge:

Pfannen-Gyros mit Zwiebeln, Suwlaki (Filetspieß), Lammkoteletts,
Seezungenfilet m. Calamari, Bifteki (gefülltes Fleischkücherl nach griech. Art), dazu Reis,
Bratkartoffeln, Kritaraki-Reisnudeln mit Tomatensauce und Käse überbacken.

Amerikanisches Buffet "USA"

Vorspeisen/Salate:

Cole Slaw (Kraut-Karotten-Salat), American Potato Salad (bunter Kartoffelsalat)
Chicken Salad Caesars (Salat mit Hähnchen), Mexican Salad (Paprika, Mais, Bohnen)
Gebackene Onion Rings (Zwiebelringe) mit Sour Cream, Hot Chicken Wings mit Barbecuesauce,
Meatballs (Fleischbällchen) mit Chilisauce, Weißbrot

Hauptgänge:

Texas- Spare Ribs mit feurigem Salsa-Mexico-Dip,
Rinderspieße m. Paprika-Maiskolben-Bacon und hausgemachtem Tomaten-Relish,
Schweinenackenbraten "Virginia" mariniert mit Honig und Knoblauch
Marinierte Putenbruststeaks "Curry-Limette-Chili"
Baked Potatoes (Ofenkartoffel) mit Sauerrahm, Potatoe Wedges (gewürzte Kartoffelspalten),
grüne Bohnen mit Bacon, Maiskolben mit Knoblauchbutter

Asiatisches Buffet "Hong Kong"

Vorspeisen/Salate:

Verschieden Sushi mit Lachs und Gemüse, Gurkensalat mit Chili und Koriander
bunter Reissalat mit Mandarinen, Ananas und Hähnchenbrust
Glasnudel-Salat mit Sprossen, Zuckerschoten und Garnele
chinesische Frühlingsrollen mit Gemüse und süß-sauer Dip
Garnele mit Zucchini auf Bambusspießchen, Pflaumen im Speckmantel

Hauptgänge:

Mariniertes Entenbrustfilet "Peking" auf asiatischem Gemüse
Pangasius-Fischfilet mit Kokosmilch, Frühlingslauch, Zitronengras, Paprika und Ingwer
Schweinefilet süß-sauer mit Sojasauce, Möhren, Paprika, Ananas, Brokkoli
Rindfleisch mit Karotte, Paprika, Chinakohl, Stockschwämmchen (Pilze)
in Sojasauce mit Curry und Ingwer
Basmati-Duftreis, gebratene chinesische Mie-Nudeln mit Asia-Gemüse

"Appel's Schlemmer-Frühstücks-Buffet"

Wurstplatte und Salami-Schinkenplatte mit Essiggurke, Tomate und Ei
Käseplatte mit Camembert und Früchte,
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich,
Marmelade, Butter und Frischkäse,
Rührei mit Pilze und Speck, Wiener Würstl,
frischer Obstsalat, Joghurt natur, Fruchtjoghurt,
verschiedene Müsli, süße Muffins,
Semmeln, Brezen, Bauernbrot

"Bayrisches Brotzeit-Buffer" kalt

Verschiedene Platten mit Aufschnittwurst, gekochter und geräucherter Schinken, Salami, Landjäger, Pfefferbeißer, Leberkäse, Leberwurst, Pressack, kalter Braten.
Käseplatte mit Emmentaler Käse, Limburger, würzigem Bergkäse, hausgemachter Obazda mit Zwiebeln und anderem Schnitt- und Streichkäse.
Nudelsalat "Mamas Art", Wurstsalat mit Käse-Essiggurke-Paprika-Zwiebeln, fruchtiger Käsesalat, Griebenschmalz, Butter, Bauernbrot, Party-Semmeln, Brezen

Fingerfood – Buffet "bayrisch" kalt/warm

kalt:

Canapees: mit Schinken, Wurst, Salami, Obazda
im Mini-Glas: bunter Käsesalat mit Trauben und Ananas,
Wurstsalat mit Paprika-Zwiebel-Essiggurke-Käse
Mini-Wiener im Brezenteig, Hackbällchen mit Tomate
verschiedene Party-Semmeln und Baguette

warm:

Minischnitzel v.Schwein im Nussmantel, Mini-Quiches mit Tomate, Pilze und Salami
Mini Zwiebelkuchen mit Speck und Lauch, Mini-Kaspressknödel m. Kräuterschmand.

süß:

2erlei hausgemachte kleine Windbeutel: mit Sahne u.Kirschen und mit Schoko-Sahne

Fingerfood – Buffet "international" kalt/warm

kalt:

Canapees: mit Tomate-Zwiebel-Knoblauch-Olivenöl, Parmaschinken und Melone,
ital. Salami und Ruccola, rosa gebratenen Ochsen-Roastbeef
im Mini-Glas: asiatischer Reissalat m. Früchte und Hähnchen, mediteraner Nudelsalat
Mini Wraps mit Schinken und Ruccola, Lachs-Spinat-Roulade
verschiedene Party-Semmeln und Baguette

warm:

Hähnchennuggets mit Tomaten-Relish, chinesische Frühlingsrollen mit süß-sauer Dip,
2erlei Mini-Pizzabrötchen mit Salami-Paprika und Schinken-Pilze.

süß:

2erlei hausgemachte Mini-Muffins: Schoko mit Schokostücke und Blaubeer-Muffin

Öffnungszeiten unseres Gasthauses:

Mi-So ab 10 Uhr. Mo+Di Ruhetag, oder nach Vereinbarung.

Lieferzeiten des Partyservice:

Mo-So von 10-20 Uhr, oder nach Vereinbarung.

Leihgut nur in Verbindung mit unserem Party-Service:

Speiseteller, Suppenteller, Salatteller, Kuchenteller

Gabel, Messer, Suppenlöffel, Kaffeelöffel, Kuchengabel

Kaffeetasse mit Unterteller

Vorlegebesteck, Dressingbehälter, Dressinglöffel

Salatschüssel, Salatbesteck

Thermoskanne

Weiterhin:

Chafing Dish mit Brennpasten

Stoff-Tischdecken weiß

Kaffeeautomat 40 Tassen

Aschenbecher

Blumenvasen

Kerzenständer

Biertisch 220x70

Bierbank mit Lehne

Biertisch 220x50

Bierbank ohne Lehne

Servierwagen

Serviertablett rund

Serviertablett rechteckig

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

1) Umsatzsteuer:

Alle angegebenen Preise sind inklusive 7 % Umsatzsteuer. Unsere Preise verstehen sich bei Selbstabholung. Serviceleistungen und Geschirrverleih beziehen sich auf eine gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 %. Sollte dies hinzugebucht werden, müssen wir die Preise, wegen der Steuer, auf 19 % anpassen. Bei Brotzeitplatten sind die Preise inklusive Nutzung der Platten. Preisliste der Leihgüter ist anbei.

2) Lieferpauschale mit unserem Transporter und einer Person:

Lieferungen werden pro 1 km verrechnet. Hierbei werden Hin- und Rückfahrt berechnet. Der Buffetaufbau ist eine Sonderleistung, die gesondert vereinbart und in Rechnung gestellt wird. Der Rücktransport von Geschirr, Behältnisse etc. wird von Ihnen, oder auf Wunsch auch von uns durchgeführt. Falls Sie einen Rücktransport-Service wünschen, wird dies gesondert als Retoure nach Aufwand in Rechnung gestellt.

3) Auslieferung

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Bei jeder Lieferung muss mit einer Zeitverschiebung gerechnet werden, die sich auch bei größter Sorgfalt nicht immer vermeiden lässt. Aus diesem Grund räumt uns der Kunde eine Toleranz von 30 Minuten ein. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme und Prüfung der geordneten Waren und quittiert den Erhalt. Eventuelle Unstimmigkeiten sind bei Abnahme auf den Lieferpapieren zu vermerken. Wir behalten uns das Recht der zumutbaren Nachbesserung und / oder Nachlieferung vor.

4) Rückgabe des Geschirrs, Besteck etc.

Die Rückgabe des Geschirrs hat am nächsten Tag, spätestens jedoch innerhalb von 2 Tagen nach Lieferdatum von Ihnen zu erfolgen. Hierfür wird ein Termin vereinbart. Die Rückgabe erfolgt über unser Gasthaus in Klingsmoos. Fehlende/bzw. kaputte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt. Natürlich nehmen wir auch ungereinigtes Geschirr zurück. Speisereste und gebrauchte Servietten müssen jedoch vom Geschirr, Besteck etc. entfernt sein. Eine Abholung der Gegenstände erfolgt nach Absprache und gegen Aufpreis.

5) Haftung

Bei Abholung der Ware oder sonstige Mietgegenstände geht die Haftung auf den Kunden über, sobald wir die Ware dem Kunden oder sonstigen Dritten übergeben haben. Bei Warenlieferungen mit unserem eigenen Fahrzeug und Mitarbeitern geht die Haftung bei Übergabe am Bestimmungsort auf den Kunden über.

6) Leihgeschirr & Vertragsgegenstand

Die Buffetausstattung für kalte Platten sind im Buffetpreis als Leihgeschirr mitenthalten. Ihre Menükarte für Ihre Gäste und Buffetaufsteller sind gratis dabei. Bei Verschmutzung Leihgegenstände behalten wir uns vor eine Reinigungsgebühr zu berechnen. Sollte die gemietete Ware durch Eigenverschulden beschädigt werden, ist der Mieter in voller Höhe haftbar. Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und am vereinbarten Ort nutzen.

7) Personal

Für Personal -wenn erwünscht- für z.B. Aufbau/Abbau, oder Buffet/Küche, oder Service/Schenke, werden in Rechnung. Diese Arbeitszeit wird ab Abfahrt Gasthaus Appel und wieder Ankunft am Gasthaus Appel verrechnet. Ausreichend sind für je 30 Personen ein Küchenpersonal oder eine Servicekraft. Buffettische sollten bereits aufgebaut sein, damit wir einen reibungslosen Ablauf gewährleisten können.

8) Zahlungsbedingungen

Bei den Speisen wird die Anzahl von Personen berechnet, die uns bis spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung gemeldet sind. Preisgrundlage ist unsere zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültige Preisliste. Preisänderungen sind vorbehalten. Der Kunde erhält für das erteilte Auftragsvolumen nach Abschluß eine Rechnung. Die Bezahlung durch den Kunden hat innerhalb von 8 Tagen bar oder per Überweisung ohne Abzug auf das angegebene Konto zu erfolgen. Ab einer Auftragsgröße von 500,00 € können wir eine Vorauszahlung von mindestens 50 % der Gesamtsumme, zahlbar nach Vereinbarung, verlangen. Tritt Zahlungsverzug ein, wird der Rechnungsbetrag mit dem üblichen Zinssatz verzinst. Ab der zweiten Mahnung berechnen wir Mahngebühren.

9) Stornierung

Bei Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen behalten wir uns vor folgende Staffellungen in Rechnung zu stellen: bis 21 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 30 %, bis 14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50 %. Bei Stornierung 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn behalten wir uns vor, bis zu 90 % des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.