



Cateringkarte

Liebe Gäste

Sie möchten entspannt feiern?

Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Mit Perfektion und viel Liebe zum Detail stimmen wir Ihre Veranstaltung individuell nach Ihren Wünschen ab, von der Dekoration über die kulinarischen Gaumenfreuden.

Gerne liefern wir auf Wunsch auch Geschirr und Besteck.

Wir freuen uns auf Sie!

Björn Bernick &

das Team vom Restaurant Römerkastell



Cateringkarte

Buffet Römer

Auswahl verschiedener Rohkostsalate

Schnitzel vom mageren Schweinerücken
mit Pfeffer-Rahmsauce

Cremiges Putengeschnetzeltes
mit frischen Champignons & Lauch

Dazu servieren wir:

Buntes Gemüse, Butter-Spätzle & Semmelknödel

Mousse au chocolat



Cateringkarte

Buffet Italiano

Auswahl diverser Rohkost- & Blattsalaten
mit Hausdressing

"Caprese": Tomatenscheiben mit Mozzarella,
Olivenöl und Basilikum

Schnitzel mit Sc. Bolognese
Gratinierte Lasagne mit Hackfleisch

Tortellini "a la panna"

Gnocchi in Gorgonzolasauce

Tagliatelle mit Rinderstreifen in pikanter
Tomaten-Paprikasauce

Panna Cotta mit Fruchtcoulis

Tiramisu



Cateringkarte

Buffet Classic

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
Variation von geräuchertem Lachs & Forelle
mit Sahne-Meerrettich
Schinkenröllchen und gefüllte Eier
Melone mit Schinken

Schnitzel aus der Putenbrust
Schweinelendchen in Champignon-Rahmsauce
Geschmorter Rinderbraten

Dazu servieren wir:

Butter-Spätzle, Schneebällchen & Gemüseplatte
(Blumenkohl mit Sc. Bechamel, Brokkoli, Erbsen-
Möhren)

Schokoladen & Fruchtmousse mit Coulis



Cateringkarte

Buffet "Bayern"

Weisskrautsalat, Rettich Salat, Kartoffelsalat
mit Speck, Wurstsalat,
kleine Fleischpflanzerl
Brotkorb mit Obatzda & Schmalz

Schweinsbraten in Dunkelbiersauce
Gegrillte Nürnberger Würst'l auf Sauerkraut
Leberknödel in dunkler Sauce
Semmelknödel mit Rahm-Schwammerl

Dazu servieren wir:

Bayerisch Kraut, Kartoffelklöße,
Röstzwiebel-Spatzen

Bayrisch Creme
Beerengrütze mit Vanillesauce



Cateringkarte

Grillbuffet

Diverse Blatt- und Rohkostsalate mit Dressing

Kartoffelsalat mit Speck, Nudelsalat

Gegrilltes und mariniertes Gemüse "Antipasti" mit
Oliven und Parmesan

"Caprese": Tomatenscheiben mit Mozzarella, Olivenöl
und Basilikum

Hausgemachter Schmalz, Dips & Kräuterbutter
Brotkorb

Live von der Grillstation:

Marinierte Rindersteaks, Putenschwenker in
Curryöl eingelegt, Grillwürstchen, Garnelenspieße

Dazu servieren wir:

Kleine Hofkartoffeln in der Schale mit Kräutern
geschwenkt, Tagliatelle mit Pesto & Tomaten
Mediterranes Grillgemüse mit Rosmarin



Cateringkarte

Individuell erweiterbar mit Aufpreis...

z.B.

Rinderfilet

Schweinemedallions mit Bacon ummantelt

Marinierte Schweinenackensteaks

Kalbsfilet

Kleine Lyonerringer

Käsewürste, Merguez

Lachssteak

Black Tiger Riesengarnelen

Feta mit Paprika, Zwiebeln und Peperoni

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark



Cateringkarte

Weitere Ideen für Ihre Veranstaltung

Kalte Platten

Rustikales Vesperbrett

(Mini Wiener & Rohesser, kleine Frikadellen,
Partyschnitzel)

Auswahl verschiedener Käsesorten auf einem
Holzbrett mit Trauben

Platte "Hausmacher Art"

(u.a. Blutwurst, Leberwurst, Mini Schnitzel,
kleine Frikadellen)



Cateringkarte

Partyplatte

(Mini-Burger, Mozzarella Sticks, Mini Wraps,
Saté-Spieße, Hackbällchen o.ä.)

Verschiedene Suppenbeispiele:

Gulaschsuppe "Ungarische Art"

Käsesuppe mit Hackfleisch & Lauch

Klare Rindfleischsuppe mit Markklößchen

Möhren-Ingwersuppe



Cateringkarte

Partysnacks & Mitternachtsschmaus

Currywurst (rot oder weiß) in pikanter Sauce
mit Weck

Mini-Curryfrikadellen mit Weck

Chili con Carne

Mini-Cheeseburger

Diverse Desserts im Glas

Eistorte



Cateringkarte

Lasagne mit Hackfleischsauce

Crèmige Gemüselasagne mit Käse
gratiniert

Hackbraten in Pfeffersauce

Frikadellen

Gefillde mit Speck-Lauchsauce
und Sauerkraut



Cateringkarte

Geschirr- & Servicepreise

Teller & Besteck € 2,00 pro Gast

Teller & Besteck (ungereinigt) € 3,00 pro Gast

Kaffee Geschirr € 2,50 pro Gast

Reinigung Chafing Dish € 10,00

Abholung des Geschirrs und/oder

Chafing Dishes € 20,00

Korkgeld pro Flasche € 8,00

Kaffeegedeck pro Gast € 9,00

Mitarbeiter:

Koch € 35,00/ Stunde

Service Mitarbeiter € 35,00 / Stunde