

# MEINL Catering

Verehrte Gäste,

die leckeren Gerichte unsere Frischeküche nicht nur bei uns genießen können, sondern auch in der Umgebung Ihrer Wahl, machen wir mit unserem MEINL Catering möglich.

Ob für Feiern jeglicher Art, geschäftlicher Events, Meetings oder einfach nur so – Wir bewirten und beliefern Sie rund um Ulm und speziell auch im Eventgewölbe Ulm - zu Ihrer vollsten Zufriedenheit.  
Professionell & Unkompliziert.

Mit viel Liebe und Sorgfalt bereitet Marco Langer und unser gesamtes Küchenkreativteam, erlesene Speisen aus ausgewählten Zutaten. Auf Wunsch bereiten wir Glutenfrei, Laktosefrei und natürliche viele andere Gerichte.

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten entführen in die Möglichkeiten unseres Angebots und stellen Sie Ihr Wunschmenü ganz nach Ihrem persönlichem Gusto und Budget zusammen.

Selbstverständlich beliefern wir Sie auch mit Getränken. Auch unsere fleißigen und freundlichen Servicemitarbeiter und Küche können stellen wir Ihnen auf Wunsch zur Seite.

Wir wünschen Ihnen jetzt viel Vergnügen beim Appetit holen und stehen Ihnen für Ihre Fragen und Wünsche unter Telefon 0731- 70 52 0 oder unter [info@hotel-meinl.de](mailto:info@hotel-meinl.de) gerne zu Verfügung.

Ihre Silvia Meinl & Jörg Pahl – Meinl  
Sowie das gesamte Team vom  
Meinl Hotel & Restaurant

# Catering Auswahl

Gültig ab 01.01.2014 bis zum Erscheinen der neuen Preisliste

Diese Vorschläge sind ab 10 Personen ausgelegt.  
Bitte haben Sie Verständnis, dass diese Preise nur für  
Veranstaltungen gelten, welche außerhalb unseres Hauses  
stattfinden.  
Sämtliche Kosten verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

## Fingerfood

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

**Gemischte Canapés – Baguettescheiben mit Butter  
und reichlich garniert, belegt mit:** **Pro Stück € 2.20**

- Verschiedenen Aufschnitt-, Salami- und Schinkenspezialitäten.
- Verschiedenen Käsesorten.
- Räucherlachs und Forellenfilet

**Halbe Semmeln belegt und exquisit garniert:  
mit Butter bestrichen und verschiedenen** **Pro Stück € 1.90**

- Aufschnitt-, Salami- und Schinkenspezialitäten.
- Käsespezialitäten und Braten.
- Käsehappen mit Früchten.

**Auswahl an verschieden gefüllte Mini Quiches** **Pro Stück € 1.70**

- Junger Blattspinat mit Ziegenkäse Saint-Maure de Touraine
- Strauchtomate & Schafkäse
- Frühlingslauch mit ausgelassenem Speck
- Haschee vom Rind an Aubergine & Zucchini

**Schwäbische Gourmetplatte € 12.00**  
**Einzelpreise pro Sorte € 2.20**

- rosa gebratenem Kalbsrücken
- Geflügelsalat vom Filet mit Nüssen und Früchten
- Räucherlachstatar auf Kartoffelstroh
- Gemüse im Backteig mit Kresseschaum
- Flusskrebssülzchen mit Meerrettich
- Minigebäck aus dem Brotkorb

**Weitere Köstlichkeiten**  
**Mindest Menge pro Sorte 8 Stück**

**Pro Stück € 2.20**

Vitello Tonnato dünn geschnittene Kalbfleischscheiben  
mariniert mit Thunfischsoße und Kapern  
gebackene Risottobällchen auf Mango-Chutney  
Karotten-Ingwersüppchen  
Räucherlachstatar auf Pumpernickel  
Asiatischer Glasnudelsalat mit Hühnchen  
Gegrillter Scampi auf Krustentierisoli  
Gegrillter Zander auf Safranrisotto  
Knusprige Grissini mit Parmaschinken umhüllt  
Sticks von Schafskäsewürfeln und griechischen Oliven  
Mozzarella am Spieß mit Kirschtomaten  
Rosa gebratenes Roastbeef an Mixed Pickles und Sauce Tatar  
Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie  
Eingelegte Garnelen an Portweinemelone und Parmaschinken  
Marinierter Kalbstafelspitz an Schnittlauch-Radieschenvinaigrette  
Mediterraner Ostopussalat  
Anti Pasti Gemüse – Pilze, Paprika, Zucchini, Aubergine  
Krabbencocktail mit Ananas und Pfirsich  
Kleine Asiatische Fleischbällchen auf Ananas – Mango – Chutney  
Rosa gebratener Thunfisch im Pfeffermantel auf Glasnudelsalat  
Geflügelsalat „Pikant“ oder „Süß-sauer“  
Fischkäse – Mozzarella – Terrine  
Keine Waldpilzsülzchen  
frischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
gebratene und eingelegte Jacobsmuscheln auf Puylinsensalat

**Darf es etwas mehr sein?  
Gerne bereiten wir Ihnen ganze Menüfolgen zu.**

## Kalte Vorspeisen

Preise pro Portion

Filets von der Avocado serviert mit fangfrischen Garnelen	€ 6.00
Rauchlachs-Creperöllchen mit Kräuterschmand	€ 6.00
Ackersalat im Kürbisöldressing mit gebratenen Speckwürfeln und Croûtons	€ 5.50
Mozzarella Frischkäseterrine an marinierten Tomaten und Ruccolasalat	€ 5.50
Carpaccio von der Rinderlende mit geriebenem Parmesan & Pinienkernen	€ 5.70
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust	€ 5.90
„Vitello Tonnato“ dünn geschnittene Kalbfleischscheiben mariniert mit Thunfischsoße und Kapern	€ 5.90
Variation von Räucherlachs – Mousse, Tatar und geräuchert	€ 5.90

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Knödelvariation (Festtagssuppe)	€ 2.90
Rinderkraftbrühe mit Streifen vom Kräutercrepe	€ 2.70
Rinderkraftbrühe mit getrüffelten Petersilienwurzeltäschchen	€ 2.90
Ochsenschwanzsüppchen – Ox-Tail – mit Sherry und eigener Einlage	€ 3.20
Essenz vom Weidelamm mit Lammbrüesstrudel	€ 3.30
Tomaten – Essenz mit Basilikumnocken	€ 3.10
Cremesuppe von gelber Paprika mit Chili	€ 2.90
Leichtes Kresseschaumsüppchen	€...2.70
Cremesuppe von Kartoffeln und Sellerie mit Trüffelöl	€ 2.80

## Fischgerichte

Zanderfilet an Meerrettichsoße mit frischem Meerrettich	€ 8.00
Pochiertes Kabeljaufilet mit frittiertem Lauch	€ 7.80
Marinierte 8 Stück Garnelen auf Wokgemüse, Hosoin Soße	€ 8.00
Fischragout mit Gemüse an Dillsahne	€ 7.50

## Geflügel

Kross gebratenes Maispouardenbrüstchen	€ 7.10
Putenbrust im Speckmantel gebraten	€ 7.20
Pute und Garnele in Kokos – Curryrahm	€ 7.80
Hühnchenbrust mit Ruccola-Creme-Füllung	€ 8.20
Thai-Curry mit Früchten	€ 7.90
Hähnchenbrust gegrillt in Zitronensoße	€ 8.20

## Schwein

<b>Gefülltes Schweinefilet</b> , zarter Romanesco	€ 9.20
Medaillon vom Schweinefilet mit RahmsöÙle	€ 7.80
Schweinefilet geschnetzelt "Zürcher Art" in feinem Champignonrahm	€ 7.80
Gratinierte Schweinefiletmedaillons auf Ratatouillegemüse	€ 10.20
Schweinefilet gebraten mit frischen Austernpilzen	€ 9.80
Grillschinken	€ 7.80
Krustenrollbraten	€ 7.80
Schinken im Brotteig	€ 8.20

## Fleischmix

Ungarisches Saftgulasch	€ 8.20
Filet von Rind, Schwein und Kalb mit einem Soßenduett von Kräuterjus & Pilzrahm	€ 14.20

## Kalb

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb	€ 9.20
Kalbstafelspitz an Meerrettichschaum	€ 9.20
zarter Kalbsrücken niedertemperatur gegart	€ 13.00

## Rind

Scharfes Rindergeschnetzeltes in süß-saurer Soße auf Wokgemüse	€ 9.20
Burgunderbraten mit Pfifferlingen	€ 9.20
Rinderroulade in würziger Soße	€ 8.90
Gebratenes Rinderfilet in Shiitake-Pilzragout	€ 13.00
Schwäbischer Sauerbraten	€ 9.20
Scharfes Rindergeschnetzeltes in süß-saurer Soße auf Wokgemüse	€ 9.20
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterkruste	€ 9.50
Rinderfilet am Stück gegart mit Kräuterjus	€ 13.00

## Lamm

Lammragout	€ 9.40
Frische Lammhaxe an einer feinen Rosmarinjus	€ 8.80

## Ente

Entenpfanne von der Entenbrust mit Lauch-Paprikagemüse an leichtert Soja/Chiliso-	€ 9.00
Barberie Entenbrust in Thymianhonig gebraten an Balsamicojus	€ 9.50

## Wild

Zartes Ragout vom heimischen Wild mit Preiselbeeren & WacheldersöÙle	€ 10.80
Wildschweingulasch in Rotwein geschmort	€ 10.80

## Vegetarische Gerichte

Fische hausgemachte Gemüselasagne	€ 8.00
Farfalle con Spinaci, mit Spinat-Sahnesoße	€ 7.00
Pfannengeschwenkte Tagliatelle mit Zucchini & Schafskäse, Ruccola & Parmesan	€ 8.00
Gemüsecurry „Asiatisch“	€ 9.00
Hausgemachte vegetarische Maultäschle – z.B. mit Pilzen & Kürbis	€ 8.00
Ricotta -Ruccola – Maultaschen auf einem Bett von gekochten Tomaten und Basilikumpesto	€ 10.00
Ricotta-Erdnuß-Gnocchis in einer pikanten Honig-Gewürzorangensauce	€ 9.00
Perlgraupen mit gebratenem Paprika Safran und Haloumikäse	€ 8.00

## Beilagen

Preis pro Portion

hausgemachte Eierspätzle	€ 2.50
Hausgemachte Tagliatelle	€ 2.50
Basmatireis	€ 2.30
Kartoffelpüree	€ 2.70
hausgemachte Semmelknödel	Stück € 1.50
hausgemachte Kartoffelknödel	Stück € 1.50
Salzkartoffeln	€ 2.50
würziges Kartoffelgratin	€ 2.60
knackig gekochte Blumenkohlröschen	€ 2.50
knackig gekochte Broccoli-Röschen mit Mandelblättchen	€ 2.70
knackig buntes Marktgemüse der Saison	€ 2.70
knackig zarte Prinzeßböhnchen	€ 2.70
Möhrchen in Butter geschwenkt	€ 2.70
gemischte Gemüsepfanne mit Karotten, Zuckerschoten, Paprika, Blumenkohl und Brokkoli, sowie Karotten	€ 3.30
feines Apfelrotkraut	€ 2.70

## Salate –

### selbstverständlich alle „Hausgemacht“

Preis pro Portion – ab 10 Portionen bestellbar

Schwäbischer Kartoffelsalat	2.70 €
Weißkrautsalat	2.30 €
Tomatensalat	2.70 €
Eiersalat mit Paprika	2.40 €
Sahnekrautsalat mit Karottenjulienne und Rahmdressing	2.60 €
Radieschensalat mit frischer Kresse	2.30 €
Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse	3.40 €
Salat Rote Beete mit Vinaigrette	2.40 €
Waldorfsalat – Sellerie, Mandarinen und Walnüsse mit Sahne	3.10 €
Gurkensalat mit frischem Dill & Joghurt	2.40 €
Bunte Blattsalate der Saison mit Vinaigrette oder Joghurtdressing	2.60 €
Geflügelsalat mit Ananas & Curry	3.40 €
Fleischsalat mit Gurken	2.80 €
Nudelsalat mit Mayonnaise	2.40 €
Bohnensalat	2.30 €

## Köstlichkeiten

### Für Mitternacht und Zwischendurch

Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel	200g	3.50 €
Chili con Carne	200g	3.50 €
Stangenweißbrot	Stück	3.30 €
Gemischter Weichkäse vom Brett	100g	4.00 €
Käse- & Rauchfleischbrett	100g	4.00 €



## Dessert

### Buffet pro Person € 15.50

Bitte wählen Sie Ihre 6 Favoriten

Frischer Fruchtsalat  
Limonenflammerie mit Nougat  
Vollmilchmousse mit Banane und Amarettis  
Panna Cotta mit Himbeermark und Physalis  
Limonen-Joghurtcreme mit Minze  
Eierlikör- Panna Cotta  
Mousse au Chocolat „Black & White“  
Apfelstrudelbonbons an Vanillesauce  
Frischer Fruchtsalat  
Kokosmousse auf eingelegter Ananas

### Oder stellen Sie Ihr Dessert nach Ihren Wünschen zusammen

Mini-Schokoladenbananen	Stück € 1.40
Leckere Obsttartelettes mit Vanillecreme und Saisonfrüchten	Stück € 1.90
Kleine Schoko-Fruchtspieße	Stück € 1.00
Salat von frischen Früchten der Saison im Glas	Stück € 3.60
Gebrannte Creme Brulée	Stück € 2.70
2 Apfelküchle von heimischen Äpfel mit Zimt und Zucker	Portion € 3.20
Hausgemachtes Mousse au Chocolat im Glas mit Eierlikör	Glas € 2.80
Schokoladentarte mit karamellisierten Birnen und Feigen	Portion € 3.90
Früchtequark im Glas	Glas € 3.40
Käseauswahl von französischem Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen	Portion € 4.00
Schokoladenkuchenpyramide mit Früchten	Portion € 3.40
Käsewürfel aus einer internationalen Käseauswahl mit Weintrauben	Portion € 3.20

## Menü I

Gemischte Schinkenspezialitäten roh und gekocht  
Verschiedene Salamisorten  
Kalter Braten  
Gemischte Käseauswahl  
Brotauswahl & Butter  
Böfflamot aus der zarten Rinderschulter in sämiger Soße  
Kartoffelsalat  
Bayerisch Creme  
€ 26.00

## Menü II

Tafelspitzsülze  
Schinken und Salamivariationen  
Rettichcarpaccio mit Petersilienpesto  
Mini Fleischküchle  
Kleine Schnitzel vom Schwein und der Pute  
Gegrillte Hähnchenbrüstchen  
Schwäbische Kässpätzle mit geschmälzten Zwiebeln  
Blattsalate der Saison mit Schnittlauchvinaigrette  
Semmelknödel  
Mousse au chocolat  
€ 28.00

## Menü III

Kraftbrühe vom Weiderind mit Kräuterflädle  
Zartes Schweinefilet in Kräuterrahm  
Eierspätzle  
Marktgemüse  
Panna Cotta mit Himbeermark  
€ 27.00

## Menü IV

Carpaccio vom Rind auf Ruccola mit frischem Parmesan  
Lachscarpaccio  
Vitello Tonnato  
Gemüse in Olivenöl  
Parmaschinken mit Melone  
Mozzarella mit Tomate  
Saltimbocca vom zarten Hühnerbrüstchen  
mit Parmaschinken & Salbe in pikanter Soße  
Grillgemüse  
Tiramisu  
€ 31.00

# Buffet Mediterran

Pro Person € 35.00

## Vorspeisen

Bitte wählen Sie 6 Vorspeisen nach Ihrem Geschmack

Ruccolasalat mit Parmesanspänen

Grüne Spargelspitzen, mariniert mit Balsamicodressing  
mit gehacktem Ei bestreut

Verdure alla griglia (Grillgemüse mit Zucchini, 3-erlei Paprika und Pilzen)

Kirschtomaten mit Minimozzarella und frischem Basilikum

Original Caesar Salat mit Parmesandressing

Gebratene Austerpilze mit grünen Thymian Bohnen

Toskanischer Brotsalat mit Tomaten und frischem Basilikum

Scampi vom Grill auf schwarzen & grünen Oliven

Variatione di pesci affumicati (3-erlei von Räucherlachs mit Forellenfilets)

Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola und Grana Padano

Albóndigas Spieße (Mini Fleischküchle mit getrockneten Tomaten)

Italienische Schinkenspezialitäten  
(Bresaola, Coppa di Parma, Parmaschinken, Arista Arosta)

Vitello Tonnato (dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce)

Rosa gebratenes Roastbeef mit Trüffelmarinade

Parmaschinkenröllchen mit Avocado

Meeresfrüchtesalat mit Fenchel, Paprika und Staudensellerie

Tomatenbruschetta mit marinierten Sardellen

## Hauptgerichte

Bitte wählen Sie 4 Gerichte nach Ihrem Geschmack

### Fisch

Frisch gebratenes Filet von Dorade Royal

Filet von der Rotbarbe

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Pinienkernjus

Zitronen-Pfefferlachs auf Fenchel-Artischockengemüse

Zanderfilet in Zitronenthymian-Butter gebraten

## Fleisch

Zart rosa gebratener Kalbsrücken mit Kräuterjus  
Saftiges Schweinefilet mit Pilzrahm  
Geschmorte Rinderschulter an Perlzwiebeln  
Feine Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüseragout  
Saltimbocca alla Romana mit Polentaplätzchen  
Scaloppine al Limone mit Zitronenrahmnudeln  
Involtini (Rinderroulade) mit Mortadella, Gemüse, Kapern & Tomate  
Zart rosa gegarte Rinderhüfte mit Rosmarinjus  
Osso Bucco (Kalb) mit Schmorgemüse  
Lammkeule mit Kräuterkruste

## Vegetarisch

Frische hausgemachte Gemüselasagne  
Tagliatelle con Spinaci, mit Spinat-Sahnesauce  
Penne Contadina, mit Zucchini und Schafskäse in einer Tomaten-Sahnesauce  
Italienisches Ratatouille mit schwarzen Oliven  
Gorgonzola-Gnocchis mit gelben Kirschtomaten und Ruccola

## Wählen Sie 4 Beilagen

Rosmarin-Kartoffelgratin  
Pesto-Spaghetti  
Butternudeln  
Basmatireis  
Rahmpolenta  
Kartoffelgnocchi  
Knackiges Gemüse der Saison  
Ratatouillegemüse  
Bunte Blattsalate der Saison mit Vinaigrette

# Logistik und Equipment

Alle Kosten verstehen sich zusätzlich der gesetzlichen MwSt

## Lieferservice

Für die Lieferung und den Auf- und Abbau

Abfahrt / Ankunft Reutti pro Kraft/Stunde € 30.00

Für Servicekräfte während Ihrer Veranstaltung

Abfahrt / Ankunft Reutti Stunde € 39.00

Für Köche während Ihrer Veranstaltung

Abfahrt / Ankunft Reutti Stunde € 43.00

## Gedecke

Inklusive Besteck und Spülservice

Suppengedeck Gedeck € 1.80

Hauptspeisengedeck Gedeck € 2.00

Dessertgedeck Gedeck € 1.85

Kaffeegedeck Gedeck € 2.00

## Gläser

inklusive Spülservice

Wasserglas 0,2l Stück € 0.55

Bierglas 0,3l Stück € 0.55

Weinglas weiß Stück € 0.55

Weinglas rot Stück € 0.55

Sektkelch 0,2l Stück € 0.55

## Tischdecken & Servietten

inklusive Reinigung

Stoff-Serviette creme oder weiß Stück € 1.70

Stofftischdecke creme oder weiß Stück je Größe von € 12.50 bis €17.00

Husse weiß Stück € 8.95

Vlietischdecken in der Farbe Ihrer Wahl lfd. Meter € 2.70

## Mobiliar

Neben Speisen, Getränke & Personal

können wir Ihnen auch Mobiliar zur Verfügung stellen

Bitte kontaktieren Sie uns diesbezüglich und teilen uns Ihre Wünsche mit