



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir kreieren nicht nur Köstlichkeiten,
sondern auch Erinnerungen!



Seit Jahrzehnten bestehende Partnerschaften garantieren Ihnen Top Produkte aus der Region Bodensee Oberschwaben. Dieses werden von unserem Küchenchef Christian mit Leidenschaft & know how zubereitet.

Neben der Kulinarik bieten wir Ihnen ein breites Angebot an Equipment und Technik welches Sie bei uns individuell anfragen können.

**Lassen Sie sich von unseren Büffet Vorschlägen inspirieren!
Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.**

Bitte teilen Sie uns hierfür folgende Rahmendaten mit:

- ✓ Termin und zeitlicher Ablauf
- ✓ Ort
- ✓ Räumlichkeiten
- ✓ Gästeanzahl
- ✓ Art der Veranstaltung
- ✓ Wird Catering Personal benötigt?
- ✓ Wird Equipment oder Geschirr benötigt?
- ✓ Ansprechpartner mit Kontaktdaten und Adresse

Unsere Bürozeiten sind: Montag bis Freitag von 08.00 Uhr bis 16.00 Uhr.
Sie erreichen uns per E-Mail unter info@klink-eberhard.de oder telefonisch unter 07545/936777, Stefan vom Eventteam freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.



Das Schwäbische

Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | verschiedene Rohkostsalat
feines Hausdressing | geröstete Sonnenblumenkerne

Wurzelbrotscheiben
Salzbutter | Griebenschmalz im Weck - Glas

Hauptgang

Schweinefiletmedaillons vom Landschwein
Champignonrahmsoße | Kesselfrische Spätzle | Marktgemüse

oder

Gerollte Maultaschen mit dreierlei von der Zwiebel
Röstzwiebel | Schmelzwiebel | Zwiebelsoße

oder

Allgäuer Käsespätzle | krosse Röstzwiebeln

Gerne entscheiden Sie sich für zwei Ihrer Lieblingshautgänge

Dessert

Grießschnitte und Beeren Kompott

Preis auf Anfrage.





Art des Hauses

Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | verschiedene Rohkostsalat
feines Hausdressing | geröstete Sonnenblumenkerne

oder

Crèmesuppe der Saison
Kracherle & Sahnehaube

Wurzelbrotstangen
Salzbutter | Humus | Guacamole

Hauptgang

Am Stück gegartes Schweinefilet im Blütenpfeffermantel
kräftiger Soße | kesselfrische Spätzle | Rahmwirsing
(vor Ort tranchiert)

Scharf angebratene Lachsschnitte
Soja Lack | Cashewnüsse | Langkornreis

Dessert

Panna Cotta | Schokoholic | Apfelkompott

Preis auf Anfrage.





Winterzauber 2025

Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | verschiedene Rohkostsalat
feines Hausdressing | geröstete Sonnenblumenkerne

Rote Beete Salat & Feta Würfel

Wurzelbrotstangen
Salzbutter | Kräuterquark oder Griebenschmalz

Kartoffelcremesuppe mit Lauch & Kracherle

Hauptgang

Saftiges Rehragout
hausgemachten Spätzlen | Preiselbeeren

oder

Geschmorte Gänsekeule | Apfelrotkraut | Serviettenknödel
kräftige Orangen Jus

oder

Gebatene Lachsschnitte
Schwarzwurzelgemüse à la crème | hausgemachte Pasta

Gerne entscheiden Sie sich für zwei Ihrer Lieblingshauptgänge

Dessert

Ofenschlupfer mit Zimt und Vanillesoße

Preis auf Anfrage.





Grillbüffet

Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | verschiedene Rohkostsalat | Orientalischer Couscous Salat | feines Hausdressing | geröstete Sonnenblumenkerne | Kracherle

Wurzelbrotstangen

Hauptgang frisch vom Grill

Rosa gebratene Rinderhüftsteak

Marinierte Hühnerspieße

Hausgemachte Spareribs

Kross gebratenes Lachsfilet

Würziger Grillkäse vom Rost

Beilagen

Grill Gemüse | Rosmarinkartoffeln in der Schale | Maiskolben

BBQ-Soße
Chimichurri Dip
Scharfe Salsa
Kräuterbutter

Dessert

Tiramisu von der Erdbeere im Weckglas mit marinierten Erdbeeren

Preis auf Anfrage.





Südlich der Alpen

Vorspeisen

Caprese vom Büffel Mozzarella

Marinierter Rucola Salat mit Kirschtomaten

Antipasti frisch gegrillt
Auberginen | Zucchini | Paprika
mariniert in Olivenöl & Knoblauch

Wurzelbrotstangen
Oliven und Tomaten Tapenade

Hauptgang

Gnocchi in Butter gebraten | Pesto | Pinienkerne

Oder

Landhähnchenbrust aus dem Ofen T
Thymianjus | hausgemachte Pasta

Oder

Rotbarbe kross auf der Haut gebraten
Zitronenfenchelsoße | Rosmarinkartoffeln | tomatisiertes Gemüse

Gerne entscheiden Sie sich für zwei Ihrer Lieblingshautgänge

Dessert

Tiramisu & Panna Cotta im Weckglas

Preis auf Anfrage.





Around the world

Vorspeisen

Caesar Salat mit Parmesandressing

oder

Kokos – Curry – Suppe
Schwarzer Sesam

Hauptgang

Geschmorte Ochsenbacke an kräftiger Barolo Soße
dazu feine Linguine

Rot Barbe krossgebraten
Zitronen – Salbei – Butter
Rosmarinkartoffeln

Landhähnchenbrust aus dem Ofen
Ratatouille Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Dessert

Dreierlei Süßes aus dem Weck Glas

Preis auf Anfrage.





Das Bayrische

Vorspeisen

Forellenfilet geräuchert an Meerrettich Krem

Münchner Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln

Weißkrautsalat mit Kümmel und Speck

Sauerteigbrot & Brezn
Obazda & Schmalz

Hauptgang

Saftiger Schweinebraten | Augustiner Bier Soße | Knödel

Fleischpflanzerl | Zwiebeln | scharfer Senf | Butterkartoffel

Ofenfrischer Leberkäse | Zwiebelsoße | Bayrisch Kraut

Waldpilzragout | saure Sahne | Kräuter | Knödel

Gerne entscheiden Sie sich für drei Ihrer Lieblingshautgänge

Dessert

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Preis auf Anfrage.





Dreiländereck

Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | verschiedene Rohkostsalat | Orientalischer Couscous Salat | feines Hausdressing | geröstete Sonnenblumenkerne | Kracherle

Wurzelbrotstangen
Salzbutter | Kräuterquark

oder

Kräftige Frittaten Suppe mit Schnittlauch

Hauptgang

Äpler Makronen
Nudeln | Kartoffeln | Rahm | Zwiebeln | Apfelmus

oder

Fischfilet „Müllerin“ Art mit Butterkartoffeln & Karottengemüse

oder

Kalbsbraten an Champignonrahmsauce
dazu kesselfrische Spätzle Speckbohnen

Gerne entscheiden Sie sich für zwei Ihrer Lieblingshautgänge

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen Kompott

Preis auf Anfrage.





Deluxe

Vorspeisen

Dünn aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce

Norwegischer Räucherlachs mit Dill – Senfdressing

Wurzelbrotstangen
Salzbutter | Kräuterquark | Tomatenaufstrich

Marinierter Steinpilzsalat mit Wildkräutern

Hauptgang

Rinderfilet am Stück gebraten
(vor Ort tranchiert)
kräftige Jus | Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Spargelgemüse

Riesengarnelen
Olivenöl | Knoblauch | Kräuter | Langkornreis

Dessert

Zweierlei Mousse au Chocolat | Bodenseefrüchte

Crème brûlée | Zuckerkruste

Preis auf Anfrage.





Vesperbüffet

Lyoner Wurstsalat

Schweizer Wurstsalat

Lumpensalat

Saurer Käse

Pfeffer Beiser & Landjäger

Bauernbrot & Griebenschmalz

Ochsenmaulsalat

Perlzwiebeln | Essiggurken

Preis auf Anfrage.

