



# HERZLICH WILLKOMMEN

Lieben Dank für Ihre Kontaktaufnahme,  
wir freuen uns schon jetzt darauf Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.  
Von der Planung bis zur Durchführung profitieren Sie von unserem erfahrenen Team  
bestehend aus Küchenprofis, Servicedienstleistern und Logistik.

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](mailto: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 | Krautsalat mit Kümmel nach Saison  
weiß oder rot | Schwäbischer Kartoffelsalat | Nudelsalat | feine Hausdressing  
französisch & italienischer Art | geröstete Sonnenblumenkerne | Kresse | Kracherle

\*\*\*

Wurzelbrotscheiben  
Salzbutter | Griebenschmalz im Weck - Glas

## Hauptgang

Schweinefiletmedaillons vom Landschwein  
Champignonrahmsoße | Kesselfrische Spätzle | Marktgemüse

oder

Maultaschen mit dreierlei von der Zwiebel  
Röstzwiebel | Schmelzwiebel | Zwiebelsoße

oder

Allgäuer Käsespätzle | krosse Röstzwiebeln

oder

Gefüllte Paprika | Quinoa | Gemüse | Tomaten Sugo (vegan)  
Dieses Gericht halten wir ausschließlich sich vegan ernährenden Gästen vor

**Gerne entscheiden Sie sich für zwei Ihrer Lieblingshauptgänge**

## Dessert

Grießschnitte und Beeren Kompott

20 Personen 30,50 € | 21 - 50 Personen 29,50 €  
ab 51 Personen 28,50 € | ab 100 Personen 27,50 €





# *Art des Hauses*

## Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | Krautsalat mit Kümmel nach Saison  
weiß oder rot | Schwäbischer Kartoffelsalat | Nudelsalat | feine Hausdressing  
französisch & italienischer Art | geröstete Sonnenblumenkerne | Kresse | Kracherle

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

20 Personen 30,90 € | 21 - 50 Personen 29,50 €  
ab 51 Personen 28,90 € | ab 100 Personen 27,90 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





# Winterzauber 2026

## Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | Krautsalat mit Kümmel nach Saison  
weiß oder rot | Schwäbischer Kartoffelsalat | Nudelsalat | feine Hausdressing  
französisch & italienischer Art | geröstete Sonnenblumenkerne | Kresse | Kracherle

\*\*\*

Wurzelgemüsesalat  
Geröstete Karotten, Pastinaken & Sellerie

\*\*\*

Schaumige Kürbis – Ingwer – Suppe  
mit Kokosmilch verfeinert (vegan)

## Hauptgang

Saftig geschmorte Rinderroulade | Preiselbeeren

oder

Poularden Brust | Cranberry Jus

oder

Gebatene Lachsschnitte  
Zitronenbittersauce

oder

Gefüllte Paprika | Quinoa | Gemüse | Tomaten Sugo (vegan)  
Dieses Gericht halten wir ausschließlich sich vegan ernährenden Gästen vor

## Beilagen

Hausgemachte Spätzle | Lauwarmer Couscous mit getrockneten Früchten  
getrüffelter Rahmwirsing | Winterliches Wurzelgemüse

## Dessert

Spekulatius Crème & Rumfrüchte

20 Personen 31,50 € | 21 - 50 Personen 30,50 €  
ab 51 Personen 29,50 € | ab 100 Personen 28,50 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





# *Grillmoment*

## *Vorspeisen*

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | Krautsalat mit Kümmel nach Saison  
weiß oder rot | Schwäbischer Kartoffelsalat | Nudelsalat | feine Hausdressing  
französisch & italienischer Art | geröstete Sonnenblumenkerne | Kresse | Kracherle

\*\*\*

Wurzelbrotstangen

## *Hauptgang frisch vom Grill*

Marinierte Hühnerspieße  
Hausgemachte Spareribs  
Kross gebratenes Lachsfilet  
Würziger Grillkäse vom Rost  
Krosse Grillwürste  
Schweinnackensteaks

### **Gerne hinzubuchen:**

Rosa gebratene Rinderhüftsteak

**Zusätzlich 5€ pro Person**

Kross gebratenes Lachsfilet

**Zusätzlich 5€ pro Person**

### *Beilagen & Dips*

Grill Gemüse | Rosmarinkartoffeln in der Schale | Maiskolben  
BBQ-Soße | Chimichurri Dip | Scharfe Salsa | Kräuterbutter

## *Dessert*

Tiramisu von der Erdbeere im Weckglas mit marinierten Erdbeeren

20 Personen 31,50 € | 21 - 50 Personen 30,50 €  
ab 51 Personen 29,50 € | ab 100 Personen 28,50 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





# *Alpentwist*

## Vorspeisen

Caprese  
von sizilianischer Tomate & Büffel Mozzarella

\*\*\*

Marinierter Rucola Salat mit Kirschtomaten  
& gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

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

\*\*\*

Wurzelbrotstangen  
Oliven und Tomaten Tapenade

## Hauptgang

Salbei Gnocchi in Butter gebraten  
Pesto | Pinienkerne

und

Saftige Poularden Brust aus dem Ofen  
Thymianjus | hausgemachte Pasta

und

Fischfilet (nach Saison & Verfügbarkeit) kross auf der Haut gebraten  
Zitronenfenchelsoße | Rosmarinkartoffeln | tomatisiertes Gemüse

## Dessert

Tiramisu & Panna Cotta im Weckglas

20 Personen 30,90 € | 21 - 50 Personen 29,50 €  
ab 51 Personen 28,90 € | ab 100 Personen 27,90 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





# *World Food*

## *Vorspeisen*

New York Caesar Salat  
Parmesan Dressing & Späne | geschmorte Tomate

oder

Kokos – Curry – Suppe  
Zitronengras | Schwarzer Sesam

## *Hauptgang*

Rinder Brasato an kräftiger Barolo Soße  
dazu feine Linguine aus der hauseigenen Manufaktur

\*\*\*

Fischfilet (nach Saison & Verfügbarkeit) krossgebraten  
Zitronen – Salbei – Butter  
Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Geschmorte Poularden Brust aus dem Ofen  
Ratatouille Gemüse | Rosmarinkartoffeln

## *Dessert*

Dreierlei Süßes aus dem Weck Glas

20 Personen 31,50 € | 21 - 50 Personen 30,50 €  
ab 51 Personen 29,50 € | ab 100 Personen 28,50 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





# *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 Lieblingshauptgänge**

## Dessert

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

20 Personen 27,90 € | 21 - 50 Personen 26,90 €  
ab 51 Personen 25,90 € | ab 100 Personen 24,90 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





# *Dreiländereck*

## Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | Krautsalat mit Kümmel nach Saison  
weiß oder rot | Schwäbischer Kartoffelsalat | Nudelsalat | feine Hausdressing  
französisch & italienischer Art | geröstete Sonnenblumenkerne | Kresse | 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 Lieblingshauptgänge**

## Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen Kompott

20 Personen 29,90 € | 21 - 50 Personen 28,90 €  
ab 51 Personen 27,90 € | ab 100 Personen 26,90 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





# *Deluxe*

## *Vorspeisen*

Dünn aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce

\*\*\*

Norwegischer Räucherlachs mit Dill – Senfdressing

\*\*\*

Wurzelbrotstangen  
Salzbutter | Kräuterquark | Tomatenaufstrich

\*\*\*

Marinierter Steinpilzsalat mit Wildkräutern

## *Hauptgang*

Filet vom Weiding am Stück gebraten  
(vor Ort tranchiert)  
kräftige Jus | Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Edelgemüse

\*\*\*

Riesengarnelen  
Olivenöl | Knoblauch | Kräuter | Langkornreis

## *Dessert*

Zweierlei Mousse au Chocolat | Bodenseefrüchte

\*\*\*

Crème brûlée | Zuckerkruste

20 Personen 42,90 € | 21 - 50 Personen 41,90 €  
ab 51 Personen 40,90 € | ab 100 Personen 39,90 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





# *Brotzeit / Jausen / Vesper*

*Lyoner Wurstsalat mit roten Zwiebeln*

\*\*\*

*Schweizer Wurstsalat von Lyoner & Emmentaler*

\*\*\*

*Lumpensalat von der Schwarzwurst mit Cornichons*

\*\*\*

*Saurer Käse vom Limburger mit roten Zwiebeln*

\*\*\*

*Pfeffer Beiser & Landjäger*

\*\*\*

*Bauernbrot & Griebenschmalz*

\*\*\*

*Ochsenmaulsalat sauer angemacht*

\*\*\*

*Perlzwiebeln | Essiggurken*

20 Personen 20,90 € | 21 - 50 Personen 19,90 €  
ab 51 Personen 18,90 € | ab 100 Personen 17,90 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





# *Ihr Hochzeitsmenü I*

## Vorspeisen

Baby Leaf Salate | gebratene Steinchampignons  
feines Hausdressing | geröstete Sonnenblumenkerne

\*\*\*

Hochzeitssuppe  
Flädle | Klößchen

## Hauptgang

### **Schwäbischer Surf & Turf**

Rinderfilet und Lachsforelle  
Rosmarinkartoffeln | Sommergemüse im Butter Fon

## Dessert

Trilogie vom Bodenseeapfel  
Crumble | Ring | Chutney

20 Personen 40,00 € | 21 - 50 Personen 39,00 €  
ab 51 Personen 38,00 € | ab 100 Personen 37,00 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





# *Ihr Hochzeitsmenü II*

## Vorspeisen

Schwäbischer Salatteller  
Blattsalate | Rohkost | Hausdressing | Kerne

\*\*\*

Karotten – Ingwer – Suppe  
Sahnehaube & Grün

## Hauptgang

Zarter Rinderrücken an sautierten Steinchampignons  
Hausgemachte Pasta | Romanescogemüse

Oder

Catch of the Day  
Zitronengrasschaum | Tagliatelle | Buttergemüse

## Dessert

Dreierlei Süßes im Weckglas  
Mousse | Panna Cotta | Tiramisu

20 Personen 36,00 € | 21 - 50 Personen 35,00 €  
ab 51 Personen 34,00 € | ab 100 Personen 33,00 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





# *Vegan genießen*

## Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | Salat von der Feld Rübe | Krautsalat mit Kümmel | Schwäbischer Kartoffelsalat | feine Hausdressing italienischer Art | geröstete Sonnenblumenkerne | Kresse | Kracherle

\*\*\*

Wurzelbrotstangen  
Humus & Guacamole

oder

Karotten - Ingwersuppe

## Hauptgang

Gelbes Thaicurry  
Basmatireis | Wok-Gemüse | Sesam | Cashewnüsse

oder

Gefüllte Paprika | Quinoa | Gemüse | Tomaten Sugo

oder

Zürcher Pilzrahmgeschnetzeltes vom Erbsenprotein  
Karottengemüse | Kartoffelrösti

**Gerne entscheiden Sie sich für zwei Ihrer Lieblingshauptgänge**

## Dessert

Schokoladen Mousse & Apfelkompott

20 Personen 29,90 € | 21 - 50 Personen 28,90 €  
ab 51 Personen 27,90 € | ab 100 Personen 26,90 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.

