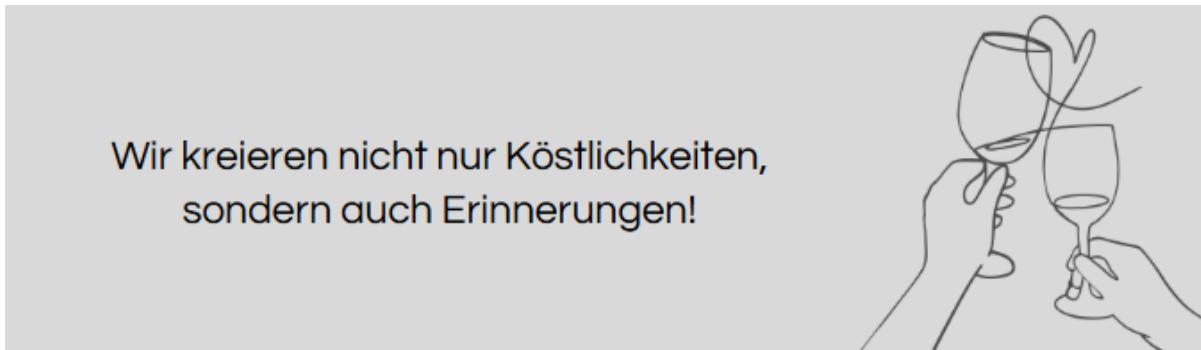




# HERZLICH WILLKOMMEN

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.



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 | knacig 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 Lieblingshauptgänge**

## Dessert

Grießschnitte und Beeren Kompott

Preis auf Anfrage.





# *Art des Hauses*

## *Vorspeisen*

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

oder

Cremesuppe 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

Gebratene 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 Hähnchenspieße

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 – Tomate & 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 Lieblingshauptgänge**

## 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

\*\*\*

Weißenkrautsalat 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 zwei Ihrer Lieblingshauptgänge

## 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

Älpler Makronen  
Nudeln | Kartoffeln | Rahm | Zwiebeln | Apfelmus

oder

Fischfilet „Müllerin“ Art mit Butterkartoffeln & Karottengemüse

oder

Kalbsbraten an Champignonrahmsoße  
dazu kesselfrische Spätzle Speckbohnen

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

## 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.

