



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 oder telefonisch unter
07545/936777, Stefan vom Eventteam freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.



Das Schwäbische

Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | Salat von der Feldrübe | 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

Preis auf Anfrage.





Art des Hauses

Vorspeisen

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

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 2026

Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | Salat von der Feldrübe | 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

Preis auf Anfrage.





Grillmoment

Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | Salat von der Feldrübe | 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

Preis auf Anfrage.





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

Preis auf Anfrage.





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

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 Lieblingshauptgänge

Dessert

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Preis auf Anfrage.





Dreiländereck

Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | Salat von der Feldrübe | 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 Champignonrahmsoupe
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

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

Preis auf Anfrage.





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

Preis auf Anfrage.





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

Preis auf Anfrage.





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

Preis auf Anfrage.





Vegan genießen

Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | Salat von der Feldrübe | Krautsalat mit Kümmel nach Saison weiß oder rot | Schwäbischer Kartoffelsalat | feine Hausdressing französisch & 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

Preis auf Anfrage.

