



HERZLICH WILLKOMMEN

Von der Planung bis zur Durchführung profitiert Ihr von unserem erfahrenen Team bestehend aus Küchenprofis, Servicedienstleistern und Logistikern.

Wir kreieren nicht nur Köstlichkeiten,
sondern auch Erinnerungen!



Seit Jahrzehnten bestehende Partnerschaften garantieren Ihnen Top-Produkte aus der Bodensee Region. Diese werden von unserem Küchenchef Christian mit Leidenschaft & Know-How zubereitet.

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

Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot mit entsprechenden Preisen.

Bitte teilt 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.



Ihr Hochzeitsmenü

/

Vorspeisen

Baby Leaf Salate | gebratene Steinchampignons
feines Hausdressing | geröstete Sonnenblumenkerne

Hochzeitssuppe

Hauptgang

Schwäbischer Surf & Turf

Rinderfilet und Lachsforelle
Rosmarinkartoffeln | Sommergemüse im Butter Fon

Dessert

Trilogie vom Bodenseeapfel
Crumble | Ring | Chutney





Ihr Hochzeitsmenü

//

Vorspeisen

Schwäbischer Salatteller
Blattsalate | Rohkost | Hausdressing | Kerne

Creme Suppe der Saison

Hauptgang

Kalbsrückensteak an Morchel Rahm
Hausgemachte Pasta | Romanescogemüse

Oder

Catch of the Day
Zitronengrasschaum | Tagliatelle | Buttergemüse

Dessert

Dreierlei Süßes im Weckglas
Mousse | Panna Cotta | Tiramisu





Das Schwäbische Buffet

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 Lieblingshauptgänge

Dessert

Grießschnitte und Beerenkompott





Buffet nach Art des Hauses

Vorspeisen

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

oder

Crèmesuppe der Saison
Kracherle & Sahnehaube

Wurzelbrotstangen
Salzbutter | Hummus | 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





Winterzauber Buffet 2025

Vorspeisen

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

Rote-Bete-Salat & Feta Würfel

Wurzelbrotstangen
Salzbutter | Kräuterquark oder Griebenschmalz

Kartoffelcremesuppe mit Lauch & Kracherle

Hauptgang

Saftiges Rehragout
Hausgemachte Spätzle | 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





Grill-Bufferet

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





Unser Buffet 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
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





Unser Buffet Around the world

Vorspeisen

Caesar Salad mit Parmesandressing

oder

Kokos – Curry – Suppe
Schwarzer Sesam

Hauptgang

Geschmorte Ochsenbacke an kräftiger Barolo Soße
dazu feine Linguine

Rotbarbe krossgebraten
Zitronen – Salbei – Butter
Rosmarinkartoffeln

Landhähnchenbrust aus dem Ofen
Ratatouille Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Dessert

Dreierlei Süßes aus dem Weck Glas





Unser Buffet nach bayrischer Art

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





Unser Buffet des Dreiländerecks

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 mit Speckbohnen

Gerne entscheiden Sie sich für zwei Ihrer Lieblingshauptgänge

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott





Unser Deluxe-Bufferet

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





Unser Vesper-Buffet

Lyoner Wurstsalat

Schweizer Wurstsalat

Lumpensalat

Saurer Käs

Pfefferbeiser & Landjäger

Bauernbrot & Griebenschmalz

Ochsenmaulsalat

Perlzwiebeln | Essiggurken





Fingerfood „europe meets asia“

Je ein Teil pro Gast

Glasnudelsalat mit frischem Chili & Koriander

Grüne Samosa Taschen mit Gemüsefüllung

Würziger Rindfleischsalat mit Cornichons

Hähnchenspieße Yakitori

Shrimps im Reismudelmantel auf Algensalat

Amerikanische Fleischkühle auf „Simons“
hausgemachtem Kartoffelsalat

Waldorfsalat

Buchbar ab 25 Personen





Fingerfood „Südlich der Alpen“

Je ein Teil pro Gast

Spieß von Tomate & Mozzarella
mit Balsamico Creme

Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl & Zitrone

Parmaschinken & Honigmelonen Spieß

Vitello Tonnato

Kalb | Thunfisch | Kapern

Salat von Penne & sonnengetrockneten Tomaten

Bruschetta

Tomate | Olivenöl | Knoblauch

Bunte Antipasti & Grissini

Buchbar ab 25 Personen





Fingerfood „Greenlife“

Je ein Teil pro Gast

Feurige Avocadocreme mit Taco (vegan)

Hummus & Fladenbrotecke (vegan)

Kichererbsen Curry (vegan)

Kichererbse | Kokos | Zitronengras

Röstitaler & Kräuterquark

Tortilla Röllchen
mit Karotte und Eisbergsalat (vegan)

Rote Beete Falafel am Spieß (vegan)

Couscous (vegan)

Paprika | Chili | Mais

Buchbar ab 25 Personen





Fingerfood *„Das kleine Schwäbische“*

Je ein Teil pro Gast

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“
auf Kartoffelsalat mit Zitrone & Petersilie

Würziges Fleischküchle auf Nudelsalat
und Senf Dip

Rindfleischsalat
mit Zwiebeln & Cornichons

Saurer Linsensalat (vegan)
optional mit Wienerle

Obazda
Camembert | Brie Cracker (vegetarisch)

Vesperspieß
Pfefferbeißer | Gewürzgurke | Brot | Perlzwiebel

Buchbar ab 25 Personen





Getränkepauschale „Sekttempfang“

BIER

Meckatzer Helles 0,3l

ALKOHOLFREI

Wasser „Krumbach Gourmet“ still/medium 0,75 l
Orangensaft

SEKT

Sekt trocken 0,1l
(auf Wunsch auch alkoholfrei)
Holunderblütensirup





Getränkepauschale „Dinner“

SEKT (als Empfang vorab)

Sekt trocken 0,1l
(auf Wunsch auch alkoholfrei)
Holunderblütensirup

BIER

Meckatzer Helles, Radler, Hefeweizen, Hefeweizen alkoholfrei

ALKOHOLFREI

Wasser „Krumbach Gourmet“ still/medium 0,5l,
Apfelschorle 0,33l, Johannisbeerschorle 0,33l,
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta

HEISSGETRÄNKE

Espresso, Cafè Crema, Cappuccino, Teespezialitäten

WEIN

Hagnauer Burgstall Klink-Eberhard Edition 0,75 l

Müller-Thurgau trocken
Spätburgunder Rotwein trocken
Spätburgunder Rosé trocken





Getränkepauschale „Bar“

(als Erweiterung zur Dinner-Pauschale)

Gin Tonic
Cuba Libre
Wodka Lemon
Whisky Cola
Caipirinha

