



# Constance Russer Gastronomie

Kirchental 3, 5092 Sankt Martin bei Lofer

[www.russer-gastro.de](http://www.russer-gastro.de)

## ANGEBOT

# Catering & Bankette



## Sehr geehrter Gast, lieber Kunde!

Die Vorbereitung und Organisation Ihrer geplanten Veranstaltung beansprucht jede Menge Ihrer kostbaren Zeit.

Die Ihnen vorliegende Catering- und Bankettveranstaltungs- Mappe soll Ihnen einen ersten Eindruck unseres Angebotsspektrums vermitteln.

Sei es anlässlich eines Seminars, einer Tagung, Incentives für Firmen oder einer Jubiläumsveranstaltung wir bieten Ihnen das Richtige für jeden Anlass.

Unser erfahrenes Team steht Ihnen zur Beratung und für themenbezogene Offerten jederzeit zur Verfügung und freut sich darauf, Ihre individuellen Wünsche, Mottos oder Ereignisse gastronomisch zu begleiten.

Unser oberstes und kompromissloses Ziel ist Sie zufriedenzustellen und zu begeistern.

Unser Motto:

### Es ist uns eine Ehre Ihr Gastgeber zu sein!

***Sie erreichen Ihre Ansprechpartner unter folgenden Telefonnummern:***

Herr Herbert F. Russer - KULINARIK Tel: +49 151 212 49 813  
Frau Constance Russer – SERVICE Tel. +49 151 40161 560

e-mail: [info@russer-gastro.de](mailto:info@russer-gastro.de)

**Die Preise sind freibleibend.**

**Bei Catering und Bestellungen ab 100 Personen vereinbaren wir gerne Sonderkonditionen.**

**Unsere Preisangaben sind Netto zzgl. der gesetzl. MwSt.**

**Personalkosten, Anfahrt und Equipment werden nach Bedarf, Umfang und vorheriger Absprache exklusiv berechnet.**



## **Sandwiches, Canapes, Belegte Brötchen, Wraps, Fresh Food-Burger**

Unsere „Fast-Food“ Snacks und Gerichte bieten wir Ihnen auch im komfortablen Abo-service an.

Ideal für Ihre Mitarbeiter und Gäste.

Für Einzelheiten hierzu sind wir gerne für Sie täglich ab 09:30 – 18:30 unter:

Bestellhotline +49 151 212 49 813 erreichbar

### **Sandwiches ab 10 Stck (= 20 Dreiecke)**

(Dreieckige, belegte und garnierte Weißbrotscheiben) mit:

- Saftigen Vorderschinken
- Würzigen Bergkäse
- Thunfischcreme
- Zarter Frischkäse & Kräuter
- Putenbrustschinken & Curry
- Herzhafter Salami **€ 7,20 (2 Dreiecke)**
  
- Tomate und Mozzarella
- Feiner Parmaschinken & Rucola **€ 8,20 (2 Dreiecke)**
  
- Edler Räucherlachs & Frischkäse
- Getrüffelter Leberwurst
- Rosa Roastbeef & Sc. Remoulade **€ 9,20 (2 Dreiecke)**



### **Canapes (fein garniert mit delikatsten Toppings): ab 20 Stck**

- Schinken
  - Salami
  - Bergkäse
  - Frischkäse
  - Brie
- € 3,95 / Stück**

- Serranoschinken
  - Ital. salami
  - Roastbeef
  - Scampis
  - Schrimps
  - Räucherlachs
  - Gebeizter Lachs
  - Forellenfilet
- € 4,65 / Stück**

### **Belegte Brötchen mit Deckel ab 20 Stck.**

(versch. Sorten z. B. Kaisersemmel, Vollkornsemmel, Dinkelsemmel, Vinschgerl, Landbrot etc., ausgarniert mit Salat und Mixed Pickles):

- Bergkäse
  - Frz. Brie
  - Vorderschinken
  - Kalbfleischwurst
  - Zwiebelmetwurst
- € 5,65 / Stück**

- Mortadella
  - Salami
  - Parmaschinken
  - Roastbeef
  - Räucherlachs
- € 6,45 / Stück**

### **Wraps ab 10 Stck.**

(gefüllte & gerollte Teigfladen/Tortillas) mit:

- Thunfisch und Vitello
  - Schinken und Käse
  - Roastbeef und Spargel
  - Vegetarisch (versch. Variationen)
  - Tomate und Mozzarella
  - Putenbrustfilet und Curry
  - Schrimps und Avocado
  - Tiroler Speck und Bergkäse
- € 13,95 / Stück**



## Russer's Fresh Burger

(Nur vor Ort mit Burgerstation ab 20 P. zzgl Personalkosten, Equipmentkosten, Fahrtkosten)

(frisch zubereitete Spezial Burger)

- Der Klassiker
- Der Klassiker mit Käse **€ 9,50 / Stück**
  
- Gartenfrischer Burger ( veg.)
- Mediterran Burger **€ 11,50 / Stück**
  
- Bollywood Burger
- Turkey Burger
- Nippon Burger
- Texas Burger **€ 14,50 / Stück**

**Salate:** 400g (knackige Blattsalate mit Karottenstreifen, Gurken, Tomaten, Paprika, Croutons und verschiedenen Dressings zur Auswahl)

- **Salatmischungen** **€ 11,90 / Portion**
  - Klassik ( Eisberg, Lollo, Eichblatt, Feldsalat)
  - Mediterran ( Rucolla, Kopfsalat, Radiccio, Chicoree)
  - Asia ( Chinakohl, Glasnudeln, Sprossen, Endivien)
  
- **Salatsaucen**
  - Spargel-Kirschvinaigrette
  - Balsamicovinaigrette
  - Sherryvinaigrette
  - Sauerrahmdressing
  - Cocktaildressing
  - Senfdressing
  
- **Toppings zum Salat** **€ 4,95 / Topping**
  - Schinken
  - Käse
  - Feta
  - Oliven
  - Pute geräuchert
  - Nüsse gemischt
  - Räucherlachs
  - Parmaschinkenstreifen



## **Tumblersnacks ab 30 P.** (mit Baguette und Grissinis)

(feine kleine Delikatessen im Wiskytumbler angerichtet, ideal für Stehpartys)

### **Fisch und Vegetarisch**

**€ 12,50 p.Tumbler**

*Tomate Mozzarella mit Rucolapesto*

*Thunfischsalat mit Gemüsewürfel*

*Tigerprawn auf Asia-glasnudelsalat*

*Antipastigemüse mit Bulgursalat*

### **Fleisch**

**€ 14,50 p.Tumbler**

*Marinierte Rinderfiletstreifen auf Grillgemüse*

*Hirschschinken auf Waldorfsalat*

*Thaicurrysalat mit Hühnchen*

### **Desserts**

**€ 11,50 p.Tumbler**

*Dreierlei Schokomus mit Beerensauce*

*Rosmarin-Orangentörtchen mit Vanillesuace*

*Beerentörtchen mit Sauerrahmdip*

*Fruchtsalat mit Cheesecake*



## **Flying buffet ab 50 P.**

z.B. mit

Geräucherter Stör auf Selleriesalat

Schnittlauchquark- Tomaten, und Schmalzcroustinis

Resche Ente auf Kräuterweißkraut und kleine Kartoffelknödel

Carpaccio vom Weideochsen mit rosa gebratenen Gamsnüsschen

Carrescheiben von Spanferkel auf Bairischkraut und Rosmarinkartoffel

„Böff la mott“ auf Breznködel und Karottengemüse

Saiblingsfilet auf rotem Linsengemüse

Kroß gebratener Zander auf Gurkengemüse und Kartoffelkugeln

Marillestrudel mit Beeren und Vanille

Frische Früchterl mit Millirahmeis

Capuccinocreame mit Schuß

Die Gerichte werden alle „a la minute“ vor Ort zubereitet  
und in einer Dreier-Variation serviert.

p.P. € 149,50



## **GABELBUFFET & „Happy spoons“ ab 50 P.** (kleine Asialöffel)

### **Pro Veranstaltung 8 Sorten zur Auswahl**

Nürnberger Rostbratwurst' l auf Weinkraut  
€ 8,50

Lachsravioli mit Schnittlauchbutter  
€ 9,50

Gebackene Weißwurstradl auf marinierte Breznknödl  
€ 7,00

Ragout von Meeresfrüchten mit Safranreis  
€ 11,00

Lachstatar auf Butterrösti  
€ 11,00

Frühlingsröllchen mit Sojasauce  
€ 6,50

Blut- und Leberwurstgröstl mit Rosmarinkartoffel  
€ 9,50

„Mini Baked potatoes“ mit Sauerrahm und Lachsstreifen  
€ 7,00

Panierte Hühnchentaler mit süß-saurer Sauce  
€ 6,50

Kalbfleischbällchen in Currysauce  
€ 9,00

Fleischpflanzerl auf Speck-Kartoffelsalat  
€ 6,50

Tiger Prawn auf Lauchgemüse  
€ 11,00

Schnitzeltaler „Wiener Art“ auf Kartoffel-Gurkensalat  
€ 11,00





# Altbairisches Schmankerlbüffet

Ab 50 Personen

## Vorspeisen

- verschiedene Blattsalate
- Krautsalat
- dreierlei Dressings & verschieden Dip's
- bayr. Wurstsalat
- Knödelsalat
- Griebenschmalz
- Schnittlauchsoße, Sahne-Meerrettich
- O´bazer
- Tiroler Speckplatte, Schinkenplatte
- Räuchrfischplatte
- Kartoffelsalat
- Radieserl, Saures Gemüse
- Brez´n, Kümmel-Salzstangen, Bierbrotsemmeln

## Suppen

- G´schmalzte Kartoffelsuppe
- Croutons, Suppenkräuter

## Hauptgerichte

- Krustenbraten
- Enten
- 2-erlei Knödel
- Spätzle
- 2-erlei Soßen ( Jus, Schwammerloße )
- Bayrisch Kraut
- Blaukraut

## Desserts

- Kaiserschmarrn
- Vanillesoße
- Fruchtsalat
- Rote Grütze
- Käse vom Brett

Preis p. P € 79,50



# Feinschmeckerbuffet ab 30 Personen

## Vorspeisen im Tumbler

- Hausgebeitzter Lachs
- Honigmelone mit Schwarzgeräuchertem Bündnerfleisch
- Marinierte Meeresfrüchte
- Tomate Mozarella
- Kalbsleberpastete
- Waldorfsalat
- Apfel-Gurkensalat
- Verschiedene Blattsalate
- 3-erlei Dressings
- Mariniertes Schmorgemüse (Anti Pasti)

## Suppen

- Feine Tomatencremesuppe
- Suppenkräuter

## Warme Gerichte im Chaving dish

- Rosa geschmorte Hochrippe
- Kalbshax´erl
- Gegrillte Enten auf Blaukraut
- Zanderfilet auf Gemüsewürfel
- Veloute
- Jus
- Schwammerlsoße
- Penne Rigate
- Zweierlei Miniknödel
- Salbeikartoffel
- Rosmarinkartoffel

## Desserts im Tumbler

- Rote Grütze mit Marillensahne in der Schokowaffel
- Mini Cheesecake, Schokoladenmousse
- Frischer Fruchtsalat
- Dessertgebäck

Preis p. P. € 96,50



# Galabuffet

ab 50 Personen

Zum Empfang zzgl. (Aperitive ) kleine Canapés und Fingerfood ( Tapas )

## Vorspeisen:

- gefüllte Wachteln auf Traubensalat
- gegrillte Geflügelsticks (Sate-spieße)
- Räuchrfischmousse
- Austern auf Crasheis
- Gänseleberterrine mit Portweingelee
- Tafelspitzsülze
- Verschieden marinierte Salate
- Verschieden Blattsalate
- Dreierlei Dressings
- Gebeizter und geräucherter Lachs
- Serranoschinken mit Honigmelonenkogeln
- Rosa Rostbeef auf Waldorffsalat
- Verschieden Dip´s
- Eingelegter Ziegenkäse
- Minibrötchen und herzhaftes Gebäck

## Suppen

- Boulliabaise vom Süßwasserfisch
- Waldpilzcremsuppe

## Warme Gerichte

- Edelfischplatte
- Hummer und Languste vom Grill
- Im Steinpilzmantel gegrilltes Kalbsfilet
- Gegrilltes Brust und Keule vom Stubenkücken
- Safranrisotto
- Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffel
- Barolojus, Portweinglace,
- Feine Tagiatelle
- Frisches Gartengemüse

## Nachspeisen

- Allerhand vom Strudelbäcker
- Orangentörtchen
- Latte Machiatocreme
- Vanillesoße
- Schokoladenmousse (3erlei)
- Käseauswahl
- Fruchtsalat

Preis p. P. € 199,50



## Menüvorschläge/Beispiele ab 30 Personen

*(Die aufgeführten Menüpreise verstehen sich zzgl. Personalkosten, Anfahrt und Equipment)*

### Menü I

Knackige Blattsalate mit Frenchdressing und Speck

\*\*\*\*

Spanferkelrollbraten mit Fasskraut,  
Bockbiersoße und zweierlei Knödel

\*\*\*\*

Zweierlei Strudel mit Vanillesauce

€ 55,00

### Menü II

Rindercarpaccio mit Rucolapesto, Parmesan und Grissinis

\*\*\*\*

Knusprige Ente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

\*\*\*\*

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

€ 59,00

### Menü III

Tomatensuppe mit Whiskysahne

\*\*\*\*

Medallions vom Kalbsfilet mit getrüffeltem Kartoffelpüree,  
Brokkoli und Barolojus

\*\*\*\*

Minicheescake mit Beerenmark und Shokoladenzigarre

€ 68,50



## Menü IV

Carpaccio vom Thunfisch mit Safranglace und Goma Wakamekompott

\*\*\*\*

Garnele und Jakobsmuschel auf Mangosalat und Caviar mit Cremefraiche

\*\*\*\*

Kanadischer Lobster (ausgelöst) auf Parmesansabayone mit Thaispragel

\*\*\*\*

Dessert „paradies“ mit Creme, Eis und Miniaturkuchen

€ 109,50

(Gerne kreieren wir für Sie auch ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen und Machbarkeit)

### Preisliste Zusatzkosten:

Kilometerpauschale: pro Fahrzeug € 2,15 pro km Anfahrt  
pro Fahrzeug € 2,15 pro km Abfahrt

### Servicepersonal:

Servicefachkraft	€ 68,--/h
Serviceleitung	€ 99,--/h
Thekenkraft	€ 45,--/h

### Küchenpersonal:

Stewarding	€ 35,--/h
Buffetfachkraft	€ 45,--/h
Koch	€ 85,--/h
Küchenleitung	€ 145,--/h

### Technik:

Veranstaltungstechniker	€ 105,--/h
Logistiker	€ 89,--/h



Zusatzequipment wie Theken, Stühle, mobile Küchen,  
Kühlungen etc. nach Vereinbarung

**Dekoration:**

Dekorateur	€ 148,--/h
Hilfskraft	€ 45,--/h

**Blumendekoration:**

wird nach Zukauf weiterberechnet

Für Packages unterbreiten wir Ihnen gerne ein auf Sie abgestimmtes Gesamtangebot.