



Constance Russer Gastronomie

Eduard Thöny Straße 26, 86919 Utting

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

Die Preise sind freibleibend.

Bei Caterings und Bestellungen ab 100 Personen vereinbaren wir gerne Sonderkonditionen.

Unsere Preisangaben sind Netto zzgl. 19% 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-Meerettich
- 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 Mozzarella
- 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)
- Räucherfischmousse
- 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 Fasslkraut,
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.