



Catering  
Menüvorschläge

**Sie möchten uns kennenlernen!**



Jeder der eine Geburtstagsfeier, eine Konfirmation, eine Hochzeitsfeier, eine Firmenveranstaltung oder ein anderes Fest plant und organisiert weiß um die Verantwortung, die damit verbunden ist.

Alles soll bestens bei den Gästen ankommen, jeder soll zufrieden sein, niemand soll enttäuscht werden.

Diese Verantwortung tragen wir mit Ihnen und unterstützen Sie nicht nur rund ums kulinarische Erlebnis, sondern unterstützen Sie auch in allen anderen Belangen selbst oder mit Hilfe unserer Netzwerkpartner. Ob Fotograf, Musik, Dekoration, Beleuchtung, technisches Equipment, Zelte oder nur mit einem guten Tipp zur Speisekarte.

Dies ist uns eine Herzensangelegenheit, deshalb lässt sich unsere Philosophie in einem Satz zusammenfassen:

**Was können Sie von uns erwarten?**  
**Dass wir Ihr Vertrauen in uns mehr als erfüllen.**

Ich freue mich Sie kennen zu lernen.

Wolfgang Gusinde



mehr unter  
[www.gusinde.net](http://www.gusinde.net)



# Menüvorschlag 1

ab ca. 20 Personen

## Vorspeise

- Gemischter grüner Salat
- Kartoffelsalat
- Karottensalat

## Hauptgang

- Feine Butterspätzle, knackiges Marktgemüse
- Gefüllter Schweinebraten (Jäger Art) mit Soße

## Dessert

- Früchtequark

**Kosten pro Person € 14,50**

zzgl. gesetzlicher MwSt.

Unsere Menüvorschläge können auf Wunsch individuell zusammengestellt werden.  
Eine große Auswahl an Möglichkeiten finden Sie unter: [www.gusinde.net/die-kueche](http://www.gusinde.net/die-kueche)



## Menüvorschlag 2

ab ca. 30 Personen

### Vorspeise

- Blattsalate der Saison an Kräutervinaigrette
- Karottensalat mit Apfelstücken und Zitrone
- Krautsalat süß-sauer
- Schwäbischer Kartoffelsalat

### Hauptgang

- Gratinierte Kartoffeln
- Basmatireis
- Speckbohnen
- Rustikaler Krustenschinken
- Junghähnchenbrustfilets in Sahnesauce

### Dessert

- Mousse au Chocolate mit Vanillesauce im Portionsglas

**Kosten pro Person € 16,50**

zzgl. gesetzlicher MwSt.

Unsere Menüvorschläge können auf Wunsch individuell zusammengestellt werden.  
Eine große Auswahl an Möglichkeiten finden Sie unter: [www.gusinde.net/die-kueche](http://www.gusinde.net/die-kueche)



## Menüvorschlag 3

ab ca. 30 Personen

### Vorspeise

- Anti Pasti mit eingelegten Zucchini, Auberginen, gefüllten Tomaten und Paprika
- Italienische luftgetrocknete Salami und Schinkenspezialitäten auf Schiefer
- Feines von Käse mit frischen Früchten auf Glas
- Rucola Salat mit Parmesan und Balsamico-Vinaigrette
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

### Hauptgang

- Bratkartoffeln
- Saltimbocca vom Hähnchen mit Parmaschinken und Salbei auf Weißwein-Buttersauce

### Dessert

- Panna Cotta mit roter Grütze und Fruchtdeko

**Kosten pro Person € 21,50**

zzgl. gesetzlicher MwSt.

Unsere Menüvorschläge können auf Wunsch individuell zusammengestellt werden.  
Eine große Auswahl an Möglichkeiten finden Sie unter: [www.gusinde.net/die-kueche](http://www.gusinde.net/die-kueche)



## Menüvorschlag 4

ab ca. 30 Personen

### Vorspeise

- Melone an Parmaschinken fruchtig dekoriert
- Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Kapern Dressing
- Kirschtomaten-Mozzarella Kugeln mit Basilikum an Spießen
- Gemischter grüner Salat mit verschiedenen Dressings
- Rotkrautsalat, Walddorfsalat mit Mandarinen und Nüssen

### Hauptgang

- Butterspätzle
- Hauseigene Semmelknödel
- Marktgemüse
- Zartes Kräuterroastbeef im Sous Vide Verfahren gegart an Rotweinsauce
- Schweinefiletmedaillons an Rahmsauce

### Dessert

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Mousse au Vanille mit Früchten

**Kosten pro Person € 23,90**

zzgl. gesetzlicher MwSt.



## Menüvorschlag 5

ab ca. 30 Personen

### Vorspeise

- Edelfisch von Lachs, Graved Lachs, Wildlachs, Forelle, Shrimps auf Schiefer
- Garnelenspieße
- Carpaccio von der Rinderlende auf Rucola-Balsamico-Bett mit Parmesan
- Hirtensalat mit Schafskäse und Oliven
- Variationen von Blattsalaten an Vinaigrette

### Hauptgang

- Bratkartoffeln
- Blattspinat, Rahmchampignons
- Lauwarmer Saibling auf Kartoffelremoulade
- Rinderfilet im Sous Vide Verfahren gegart

### Dessert

- Käsespezialitäten auf Holz
- Fruchtsalat mit Früchten der Saison

**Kosten pro Person € 42,90**

zzgl. gesetzlicher MwSt.

Unsere Menüvorschläge können auf Wunsch individuell zusammengestellt werden.  
Eine große Auswahl an Möglichkeiten finden Sie unter: [www.gusinde.net/die-kueche](http://www.gusinde.net/die-kueche)



## Menüvorschlag 6

ab ca. 30 Personen

### Vorspeise

- gemischter grüner Salat, Karottensalat, Paprikasalat, Gurkensalat, Krautsalat
- Kartoffelsalat, Nudelsalat, Couscous-Salat
- Tomate-Mozzarella-Caprese

### Grillbuffet

- Westernkartoffeln aus der Fritteuse mit Tzatziki
- Zander auf der Haut gegrillt, Garnelenspieße
- Schweinehalssteaks, Rindersteaks aus dem Herz der Hüfte
- Tandorichicken, Geflügel Cevapcici, Yakitori Spieße
- Schafskäse mariniert mit Kräutern der Provence
- Lammscheiben aus der Keule
- Rostbratwurst, Merguez, Rote Wurst

### Dessert

- Fruchtsalat mit Früchten der Saison

**Kosten pro Person € 23,90**

zzgl. gesetzlicher MwSt.



**Was können Sie von uns erwarten?**  
Dass wir Ihr Vertrauen in uns mehr als erfüllen.



**Metzgerei | Partyservice Gusinde**

Zum Schelmenwasen 12  
72768 Reutlingen

Telefon: +49 7121 670413

Mobil: +49 176 66665773

[www.gusinde.net](http://www.gusinde.net)

[info@gusinde.net](mailto:info@gusinde.net)