



Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlich willkommen und vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Catering- und Partyservice-Angeboten.



Nachfolgend möchte ich Ihnen aus unserem Party-Service-Programm eine kleine Auswahl vorstellen:

- Fingerfood, Partybrötchen und Kanapees
- Verschiedenen Menüvariationen
- Deutsche und internationale Themenbuffets
- Geschirr, Bestecke und Gläser
- Servicepersonal

... oder gerne auch unseren Komplett-Service:  
Vom Sektempfang bis zum großen Galabuffet.

Wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren persönlichen Vorstellungen, je nach Anlass. Wir beraten Sie telefonisch oder persönlich, bei Ihnen vor Ort oder bei uns im Hause und am besten nach Terminvereinbarung – gerne auch abends.

Wir beliefern:

- Geburtstage
- Hochzeiten und Taufen
- Erstkommunion und Konfirmation
- Firmenfeiern
- Jubiläumsfeste
- Grill- und Gartenfeste
- etc.

**Wir sind Ihr Partner bei Veranstaltungen und Konferenzen und freuen uns auf ihre Anfrage**

Ihr Ansprechpartner ist Herr Gianni Giammello,  
Franz Sigel Str. 59a,  
im Gebäude der Balthasar Neumann Schulen,  
76646 Bruchsal

Mobil: 0172 / 7282474 oder per Email an: [info@giammello-catering.de](mailto:info@giammello-catering.de)

**Bitte beachten Sie:**

Aufgrund der unterschiedlichen MwSt.-Sätze für Lebensmittel- und Cateringleistungen handelt es sich nachfolgend um Nettobeträge in EUR zuzüglich der gesetzlichen MwSt.



## Alles für den Stehempfang – Brötchenvielfalt

**Kaiserbrötchen / Spitzbrötchen ( 1/2 belegte Brötchen auf Platte):**

**belegt mit: Schinken, Käse, Salami, gem. Aufschnitt  
herzhaft garniert.**

**Stück 2.20 Euro**

**1/2 Brötchen Kaiserbrötchen / Spitzbrötchen  
mit Lachs oder Forellenfilet**

**Stück 2.40 Euro**

**Körnerbrötchen / Laugenbrötchen belegt**

**Stück 2.50 Euro**

**1/2 Laugenstangen belegt mit**

**Schinken roh, Schinken gekocht, Salami, Frischkäse,  
Camembert oder verschiedenen Wurstsorten**

**Stück 2.40 Euro**

## Gianni`s Spezial Brötchen

**Vollkornbrötchen mit Schwarzwälder Schinken und Krautsalat**

**Stück 2.60 Euro**

**Vollkornbrötchen mit Parma Schinken und Farmersalat**

**Stück 2,60 Euro**

**Laugen - Bagele mit Salat und Frischkäse**

**Stück 2.60 Euro**

**Canapees auf Baguette fein garniert**

**(pro Person werden 5 Stück empfohlen)**

**Roastbeef, Frischkäsecreme mit frischen Kräutern,  
Brie oder Camembert, Mozzarella - Tomate und Basilikumstreifen,  
Kalter Braten, Italienischer Landschinken, Salami, Putenbrust**

**Stück 2.50 Euro**

## Fisch

**Krabben auf Cocktailcreme, Räucherlachs mit Meerrettich,  
Geräuchertes Forellenfilet, Graved Lachs mit Senfdip**



**Butterbrezel**

**Stück 1.50 Euro**

**Alles für den Stehempfang – Fingerfood**

**Heiße Minis**

**Quiche Lorraine, Mini Pizza`s, Vers. Blätterteig - Minis**

**Stück 2.50 Euro**

**Fingerfood**

**Mini-Frikadelle auf Kartoffelsalat**

**Stück 2.60 Euro**

**Parmaschinken Melonenspieß**

**Stück 2.50 Euro**

**Tomaten-Mozzarella im Glas**

**Stück 2.00 Euro**

**Feine Mini-Schnitzel auf Bratkartoffelsalat**

**Stück 2.80 Euro**

**Zweierlei Lachs im Glas**

**Stück 3.50 Euro**

**Toscana Spieß (Auszug aus Ita. Antipasti)**

**Stück 2.90 Euro**

**Backschinken-Essiggurke-Coktailtomate auf Spieß**

**Stück 2.50 Euro**

**Mini Hackbällchen mit Essiggurke auf Spieß**

**Stück 2.50 Euro**

**Kleiner Garnelenspieß in Olivenöl gebraten**

**Stück 3.50 Euro**

**Hähnchenfilet am Holzspieß gebraten**

**mit dreierlei Paprika, scharf mariniert**

**Stück 3.00 Euro**

**Wir empfehlen 5 Teile pro Person, bitte stellen sie Ihre Stückzahl zusammen.**

**Dessertvariationen im Glas**

**Bayrische Creme, Mousse au Chocolat, Obstsalat, Panna Cotta**

**Stück 2,60 Euro**

**Party-Suppen**

**wir empfehlen 0,5l Liter als volle Portion.**

**Mindestbestellmenge 6 Liter / 10 Portionen**



**Ungarische Gulaschsuppe mit viel Einlage scharf  
Chilli con Carne vom Rind pikant gewürzt**

**Kalte Platten**

**(ab 10 Portionen/Preise pro Person)**

**Hausmacher Platte**

**Leber- und Griebenwurst, Schwartenmagen, Hartwurst und Senf,  
bunt garniert dazu Brot 6.50 Euro**

**Aufschnittplatte**

**mit Wurst, Schinken und Käse, garniert mit Essiggemüse  
dazu Brot 6.50 Euro**

**Bunte Partyplatte**

**Partyfrikadellen, Hähnchenkeulen, gefüllte Schinkenröllchen,  
halbe Eier mit Lachs, kleine Schnitzel, Käsewürfel, dazu Brot 9.50 Euro**

**Anti-Pasta-Platte**

**Gegrillte Aubergine und Zucchini, Pfefferoni und Minipaprika mit  
Feta gefüllt, getrocknete Tomaten und Oliven  
dazu Ciabatta Brot 10.50 Euro**

**Räucherfisch-Platte**

**Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet, Graved Lachs,  
Makrellenfilets, Sahnemeerrettich und Senf Dillsoße  
dazu Baguett 10.50 Euro**



## Menüvorschläge

(ab 10 Personen / Preis pro Portion)

<b>Paniertes Schnitzel vom Schwein oder Pute an Rahm o. Bratensoße, Bratkartoffeln und Salat</b>	<b>Portion</b>	<b>8.90 Euro</b>
<b>Gemischter Braten vom Rind und Schwein in feiner Bratensoße dazu Spätzle und Gemüseplatte</b>	<b>Portion</b>	<b>10.90 Euro</b>
<b>Schweinelendchen in Pilzrahmsoße mit Spätzle, und Gemüseplatte dazu Blattsalat</b>	<b>Portion</b>	<b>12.50 Euro</b>
<b>Badisches Rahmgeschnetztes mit frischen Champignons dazu Bandnudeln und Blattsalat</b>	<b>Portion</b>	<b>9.90 Euro</b>
<b>Gekochter Tafelspitz in pikanter Meerrettichsoße, dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Rote Beete</b>	<b>Portion</b>	<b>10.90 Euro</b>



## **Firmenbuffet**

**für den Einstand, Ausstand, Geburtstag und für viele weiteren Anlässe  
(ab 10 Personen)**

**Fleischkäse (am Stück gebacken)**

**Panierte Schnitzel**

**Fleischküchle**

**Hähnchenschlegel**

**Kartoffelsalat**

**Blattsalat**

**Verschiedene Brötchen**

**Senf und Ketchup**

**Preis pro Person 14,90 Euro**



## Richtfest

**Wenn das Dach aufgeschlagen ist, freuen sich alle die für das Gelingen des Bauvorhabens gesorgt haben, auf eine schöne Feier bei einem Glas Bier und einem zünftigen Essen.  
(ab 20 Personen)**

**Pikante Hähnchenkeulen**

**Kleine hausgemachte Frikadellen**

**Bayrischer Leberkäse**

**Weißwürste mit süßen Senf**

**Panierte Schnitzelchen**

**Kartoffelgratine**

**Bayrischer Nudelsalat**

**Hausgemachter Kartoffelsalat**

**Brezeln**

**Brot und Brötchen**

**Preis pro Person**

**18.90 Euro**



**Gemütlicher Familientag**  
**(ab 20 Personen)**

**Markklößchensuppe**

**Blattsalate der Saison mit Hausdressing**

**Schweinebraten, Rinderbraten  
und panierte Schnitzel**

**Bratensoße und JägerrahmsöÙe**

**Spätzle, Gemüse**

**Mousse au Chocolat mit VanillesöÙe**

**Preis pro Person: 18.90 Euro**





**Original Bayrisches Buffet (Gianni`s Hüttengaudi)**  
**Mia san mia (ab 20 Personen)**

**Bayrisches Brotzeitbrett`l**

( Hausmacher Wurstsorten, Leber- und Griebenwurst, Roher Schinken, Schwartenmagen)

**Bayrischer Wurstsalat und Ochsenmaulsalat**

**Tomatensalat, Gurkensalat, Blattsalate (Ackersalat nach Saison)**  
**dazu verschiedene Dressings**

**Obatzta dazu Schwarzbrot**

**Bayrische Weißwürste dazu süßer Senf und Brezel**

**Krustenbraten vom Landschwein an Festbiersoße**

**Mini Schweinshäxle**

**Almschnitzel mit Bergkäse überbacken**

**Käsespatzen mit geschmorten Zwiebeln**

**Spätzle, Semmelknödel, Bayrischkraut**

**Bayrischcreme mit Fruchtsoße**

**Preis pro Person: 23,90 Euro**



**Das Badische Buffet**  
**(ab 20 Personen)**

**Markklößchensuppe**

**Mildgeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich**

**Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot**

**Schwarzwälder Schinken an feinem eingelegtem Gemüse**

**Roastbeef rosa gebraten an Sc. Remoulade**

**Grüner Salat dazu zwei verschiedene Dressing**

**Kartoffelsalat mit Speck**

**Zander in feiner Riesling Soße**

**Badisches Schäuferle an Weinsauerkraut**

**Badischer Sauerbraten an Burgundersoße**

**Schupfnudeln, Salzkartoffeln, Bandnudeln, Karottengemüse**

**Schwarzwälder Mousse**

**Frischer Obstsalat**

**Brotauswahl**

**Preis pro Person: 27,90 Euro**



**Das Mediterrane Buffet (Grüße aus der Heimat)**  
**(ab 20 Personen)**

**Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum**

**Vitello Tonato (Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße)**

**Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum**

**Hausgemachte Antipasti mit Zucchini, Auberginen,  
Paprika in feinem Olivenöl mariniert**

**Gebratene Champignonköpfe an Balsamico - Dressing**

**Seranoschinken luftgetrocknet auf Honigmelonen Spalten**

**Blattsalat der Saison mit feinem Dressing**

**Tomatensalat mit Olivenöl und Balsamico**

**Brasato alla milanese (Geschmorter Rinderbraten in Rotwein)**

**Lasagne alla Mama Pia (Original nach Sizilianischem Rezept)**

**Medaillons Toscana vom Schwein an feiner Tomatensoße**

**Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln, Broccoligemüse**

**Tiramisu**

**Panna Cotta mit Himbeersoße**

**Weißbrot**

**Preis pro Person: 28,90 Euro**



**Typisch Pfalz**  
**(ab 20 Personen)**

**Deftiger Hausmacher Schwartenmagen,  
Leber- und Griebenwurst**

**Geräucherte Bachforelle mit Preiselbeer- Meerrettich**

**Hausmacher Hacksteaks und Hühnerkeulen, gegrillt und deftig garniert**

**Pfälzer Kartoffelsalat**

**Krautsalat mit Speck**

**grüner gemischter Salat**

**pikanter Wurstsalat**

**Senf und Butter**

**Dornfelder Braten an deftiger Rotweinsöße**

**Grobe Pfälzer Bratwurst**

**Pfälzer Saumagen**

**Weinsauerkraut, Kartoffelpüree, Semmelknödel**

**Rote Grütze mit Vanillesöße**

**Bauernbrot**

**Preis pro Person: 24,90 Euro**



**Grill Buffet**  
**(ab 30 Personen)**

**Putenspießchen mit Paprika und Zwiebeln**

**Saftige Schweinesteaks vom Kamm - pikant eingelegt**

**Bauernbratwürste**

**Thüringer Rostbratwürste**

**Eingelegte Pfeffersteaks**

**gegrillte Maiskolben**

**Gebackene Kartoffeln mit Quark Dip**

**Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Chilly, Curry dip**

**Deftiger Krautsalat, Nudelsalat,**

**Pikanter Speckkartoffelsalat mit Kräutern**

**Kirschtomatensalat mit Mozzarella Bällchen,  
Frühlingszwiebeln und Basilikum**

**Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse**

**Blattsalate mit Dressing**

**Weißbrot**

**Preis pro Person: 24,90 Euro**

**Die Grillspezialitäten werden vor Ihren Gästen frisch zubereitet.  
Eine entsprechende Anzahl von Servicemitarbeitern ist notwendig.**



**Kaltes Italienisches Buffet**  
**(ab 20 Personen)**

**Mozzarella Caprese**  
**(Tomatenscheiben mit Mozzarella und frischem Basilikum)**

**Verschiedene Antipasti**  
**(Pfefferoni, Paprika, Gefüllte Tomaten, Auberginen, Oliven und Zucchini)**

**Coppa di Parma mit Melonenspalte**

**Ital. Salami und Mordatella bunt garniert**

**Vitello Tonado von der Pute**  
**(Putenbrust mit feiner Thunfischcreme und Kapern)**

**Meeresfrühtecocktail**

**Thunfischsalat**

**Panna Cotta mit Fruchsoße**

**Ciabatta**

**Preis pro Person: 19,90 Euro**



**Feiern, Feiern, Feiern**

**Paniertes Schweineschnitzel und Putenschnitzel an leckerer Bratensoße**

**Chilli con Carne pikant gewürzt**

**Kleines Salatbuffet mit Kartoffelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat,  
Blattsalat mit Dressing**

**dazu Brötchen**

**Preis pro Person: 12,90 Euro**



## **Komunion und Konfirmation**

### **Menü 1**

**Festtagssuppe mit Klößchen**

**Schweinelendchen mit Champignonrahmsoupe und Spätzle  
Putenschnitzel an Rahmsoupe dazu Kartoffelgratine**

**Gemüseauswahl mit Sc. Hollandaise**

**Frischer Obstsalat, Mousse au Chocolat**

**Preis pro Person: 14,90 Euro**

### **Menü 2**

**Festtagssuppe mit Klößchen**

**Karottensalat, Krautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat,  
Blattsalate der Saison mit zwei Dressings zur Wahl**

**Schweine und Putenschnitzel paniert an Bratensoße dazu Spätzle**

**Schweinebraten dazu Kartoffel oder Semmelknödel**

**Käsebrett garniert mit Trauben**

**Frischer Obstsalat, Mousse au Chocolat**

**Preis pro Person: 15,90 Euro**





**Hochzeitsbuffet „Klassisch“**

**Vitello Tonnato  
(Kalbfleisch in Thunfischsoße und Kapern)**

**Strauchtomaten mit Babymozzarella und Basilikum**

**Melone mit Parmaschinken**

**Geräucherte Fischvariationen (Lachs, Forelle, Makrele)**

**Blattsalate mit zwei Dressings, Feldsalat- nach Saison Gurkensalat, Tomatensalat, Rohkostsalat**

**Filet vom Schwein, Rind am Stück gebraten  
mit Bratensoße, Pfefferrahmsoße**

**Zanderfilet gebraten auf Wurzelgemüse**

**Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Gemüsereis, Frisches Gemüse mit Hollandaise**

**Mousse von brauner und weißer Schokolade**

**Panna Cotta mit Himbeermark**

**Tiramisu**

**Preis pro Person: 36,90 Euro**

**Inklusive Mitternachtssnack**

**Pikante Gulaschsuppe, Käsebrett, Brotauswahl**

**Preis pro Person: 39,90 Euro**



## **Hochzeitsbuffet „Badisch“**

**Variationen von geräuchertem Lachs und Makrelle**

**Fangfrische Forelle aus dem Schwarzwald**

**Garnelencocktail**

**Feine Wildpastete an Cumberlandsoße**

**Saftige Schinkenplatte (aus Schwarzwälder Schinken und Gek. Schinken)**

**Blattsalate mit zwei Dressings, Feldsalat- nach Saison Gurkensalat, Tomatensalat, Rohkostsalat**

**Lachssteak an feiner Rieslingsoße**

**Gefüllte Schweinelendchen an Champignonrahm**

**Gefüllte Kalbsbrust an feiner Rahmsauce**

**Kartoffelgratin, Bandnudeln, Spätzle, Broccoli in Mandelbutter**

**Käsebrett bunt garniert**

**Frischer Obstsalat**

**Mousse au Vanille, Mousse au Chocolat**

**Preis pro Person: 30,90 Euro**



## Serviceleistungen

<b>Köche/ Servicekräfte je Stunde</b>	<b>a` 25,50 Euro</b>
<b>Auf- und Abbaukräfte je Stunde</b>	<b>a` 22,50 Euro</b>
<b>(An- und Abfahrtszeiten des Personals werden als Arbeitszeit berechnet.)</b>	

**Sie wollen mehr Zeit für Ihre Gäste?  
Sie haben zu wenig Geschirr?  
Sie wollen nicht spülen?**

## Geschirr- Besteck - Gläser

**(Rücknahme ungespült / Preis pro Gedeck)**

<b><u>Menügedeck 1</u></b>	<b>2,20 Euro</b>
<b>Menüteller, Messer, Gabel</b>	
<b><u>Menügedeck 2</u></b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Vorspeiseteller, Menüteller, Dessertteller, Messer, Gabel, Dessertlöffel</b>	
<b><u>Kuchengedeck</u></b>	
<b>Kaffeetasse, Unterteller, Kaffeelöffel Kuchenteller, Kuchengabel</b>	<b>2,00 Euro</b>
<b>Wasserglas</b>	<b>0,50 Euro</b>
<b>Universalglas mit Stiel</b>	<b>0,60 Euro</b>
<b>Pils- Biergläser</b>	<b>0,50 Euro</b>