



Suppen

Rindfleischsuppe
mit Gemüsestreifen, Suppennudeln oder Eierstich

Kartoffelcremesuppe
mit herzhaften Speck

Champignoncremesuppe

Lauchcremesuppe
mit Hackfleisch und Käse

Vegetarische Suppen

Möhren-Ingwer-Suppe

Tomatencremesuppe

Blumenkohlcremesuppe

Brokkolicremsuppe

Champignoncremesuppe

Saisonale Suppen

Spargelcremesuppe

Kürbiscremesuppe

Herzhafte Eintöpfe

Schashliksuppe

Gulaschsuppe

Chili con carne

Erbseneintopf
mit Würstcheneinlage

Kartoffelcremesuppe
mit Würstcheneinlage

Wieviel Suppe pro Gast?

Wir empfehlen

Hauptgang 1 Liter - 2 Personen

Vorspeise / Buffet 1 Liter - 4 Personen

Seite 1 von 8

Angaben zum Unternehmen
Inhaber: Michael Traut
SteuerNr.: 43/176/60363
Ust-IdNr.: DE271492405

Kontakt
Telefon: 06507 / 7080041
Fax: 06507 / 701864
E-Mail: kontakt@catering-traut.de
Web: www.catering-traut.de

Bankverbindung
Bank: Sparkasse EMH
IBAN: DE94587512300020013413
BIC: MALADE51BKS



Fleischspezialitäten

Schwein

Schweineschnitzel
mit knuspriger Panade

Spießbraten
vom Schweinekamm oder Schweinelende - Soße auf Wunsch

Schweinefiletmedaillons in Rahmsoße
auf Wunsch auch gerne mit frischen Champignons

Schweinefiletmedaillons mit herzhaften Speck ummantelt in Rahmsoße
auf Wunsch auch gerne mit frischen Champignons

Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße
auf Wunsch auch gerne mit frischen Champignons

Grillschinken / Grillkasseler
herzhaft gepökelt - Soße auf Wunsch

Cordon Bleu
mit knuspriger Panade - herzhaft gefüllt mit Kochschinken und Käse

Gulasch
geschmort und mit frischen Paprika

Rind

Rinderrouladen in Soße
traditionell gefüllt , mit Senf, Speck, Zwiebeln und Gewürzgerken

Rinderbraten in Rotweincharlottensoße

Tafelspitz
in Meerrettichsoße oder Remouladensoße

Gulasch
geschmort und mit frischen Paprika



Geflügel

Putengeschnetzeltes in Rahmsoße
auf Wunsch auch gerne mit frischen Champignons

Putenschnitzel
mit knuspriger Panade

Hähnchenbrustfilet in Orangenlikörsoße
auf Wunsch auch gerne, mit einer anderen Soße

Cordon Bleu
mit knuspriger Panade - herzhaft gefüllt mit Kochschinken und Käse

Fisch

Forelle
Müllerin-Art

Lachsfilet
mit Lauchgemüse - auf Wunsch mit Soße

Garnelen
würzig mariniert mit Knoblauch, Zitrone und Gewürzen

Weitere Spezialitäten

Frikadellen

Fleischkäse
Feiner - Grober - Römer - Zwiebel - Pizza

Currywurst
mit weißer oder roten Bratwurst

Schweinshaxen
herzhaft gepökelt - Soße auf Wunsch



Soßen auf Wunsch

Bratensoße

Rahmssoße

Champignonrahmssoße

Papikarahmssoße

Pfefferrahmssoße

Rieslingrahmssoße

Zwiebelrahmssoße

Jägersoße

Zigeunersoße

Hollandaise Soße

Sahne-Dill Soße

Aufläufe und Nudelgerichte

Lasagne

mit Bolognese, Gemüse oder Spinat

Schorles

mit Gemüse und herzhaften Speck und Gemüse

Zwiebelkuchen

mit herzhaften Speck oder vegetarisch

Gnocchi

mit Tomaten-Mozzarella oder Spinat-Sahnesoße

Tortellini

vegetarisch gefüllt - in einer cremigen Käse-Sahnesoße

Seite 4 von 8



Beilagen

Kartoffelgratin
mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

Kartoffelpüree

Petersilienkartoffeln

Bratkartoffeln
mit herzhaften Speck und Zwiebeln

Rosmarienkartoffeln
in Olivenöl geschwenkt

Teerdisch
Kartoffelpüree mit feinen Sauerkraut

Gnocchi
in Olivenöl geschwenkt

Schupfnudeln
in Olivenöl geschwenkt

Butter-Reis

Semmelknödeln
mit herzhaften Speck oder vegetarisch

Kartoffelknödeln

Spätzle
in Butter geschwenkt

Tagliatelle
in Butter geschwenkt



Gemüsebeilagen

Kaisergemüse
mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl - Soße auf Wunsch

Blumenkohl
schonen gedünstet

Brokkoli
schonen gedünstet

Erbsen & Möhrchen
schonen gedünstet

Möhren
schonen gedünstet

Speckbohnen
blanchierte Prinzessbohnen mit herzhaften Speck ummantelt

Rotkohl
mit kleinen Apfel Stückchen

Sauerkraut
mit herzhaften Speck und Zwiebeln

Bohnen
feine Prinzessbohnen geschwenkt mit Speck

Porree
in Béchamelsoße

Wirsing
in cremiger Sahnesauce



Salatvariationen

Grüner Blattsalat
mit verschiedenen Salatsorten

Gemischter Salat
mit Blattsalat, Tomaten, Mais, Salatgurke, Paprika und Zwiebeln

Bauernsalat
mit Blattsalat, Tomaten, Salatgurke, Fetakäse, Oliven und Mais

Möhrensalat

Tomatensalat
mit Zwiebeln

Gurkensalat

Selleriesalat

Krautsalat
mit Paprika

Herzhafte Salate

Kartoffelsalat
mit Speck und Zwiebeln

Nudelsalat
mit Fleischwurst, Erbsen und Möhrchen

Lauchsalat
mit Lauch, Mais, Sellerie, Ananas, Eier und Kochschinken

Wurstsalat
mit Mayonnaise und Gewürzgurken

Rindfleischsalat
traditionell mit Mayonnaise, Gewürzgurken, Eier, Mais und Zwiebeln

Gnocchisalat
mit Rucola, getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen

Dressing nach Wahl

Joghurt, Cocktail, Öl-Essig

Seite 7 von 8

Angaben zum Unternehmen
Inhaber: Michael Traut
SteuerNr.: 43/176/60363
Ust-IdNr.: DE271492405

Kontakt
Telefon: 06507 / 7080041
Fax: 06507 / 701864
E-Mail: kontakt@catering-traut.de
Web: www.catering-traut.de

Bankverbindung
Bank: Sparkasse EMH
IBAN: DE94587512300020013413
BIC: MALADE51BKS



Dessertauswahl

Bayrische Creme
mit fruchtigen Erdbeerpüree-Topping

Mousse au Chocolat

Vanille Mousse

Tiramisu
mit Likör und feiner Kaffeenote

Schokopudding

Vanillepudding

Panna Cotta
mit fruchtigen Himbeerpüree-Topping

Rote Grütze
mit Vanillesoße

Obstsalat
mit frischen saisonalen Früchten

Käseplatte
vielfältige Käsesorten

Alle Dessert sind auch in kleinen Dessert-Glas erhältlich.

Kuchen

Apfel-Streusel

Käsekuchen

Marmorkuchen

Kirsch-Sandkuchen

Donauwelle

Erdbeersahne

Beeren-Sahne

Mandarinen-Sahne

Seite 8 von 8