

Kolpings RESTAURANT

Hier finden Sie einen Auszug aus unserem
Speisensortiment.

Lassen Sie sich inspirieren!

Selbstverständlich stellen wir Ihnen gerne Ihr
individuelles Speisenangebot für Ihre Veranstaltung in
unseren Räumlichkeiten zusammen.

Gerne beliefern wir Sie auch in einer Location Ihrer
Wahl mit dem dazugehörigen Equipment.



Buffetvorschläge

Bayerische Schmankerl

Vielfältiges Salatbuffet mit 3erlei Dressing
und gemischter Brotauswahl

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Gefüllter Schweinebraten aus der Keule in
Rosmarin-Jus mit Ofendrillingen

Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebel

Luftige Mousse au Chocolat mit frischen Früchten
Bayrisch Creme mit Sahne und gem. Beeren

Italienischer Abend

Gemischtes gegrilltes Gemüse in Olivenöl mariniert
Salat von Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
und Balsamicovinaigrette

Involtini (saisonal gefüllte Röllchen vom Schwein) mit mediterranem Grillgemüse
und Oliven-Kartoffelgratin

Mit Spinat und Ricotta gefüllte Cannelloni
in Tomatensauce

Panna Cotta mit Fruchtsauce
Traditionelles italienisches Tiramisu

* Saisonales Gemüse kann, je nach Jahreszeit, abweichen.

**Bei einigen Gerichten kann durch die Lieferung ein Qualitätsverlust entstehen.

*** Dressingauswahl aus Joghurt-, Senf- oder Balsamicodressing



Querbeet

Hauchdünn geschnittener Parmaschinken mit fruchtiger Honigmelone und Rucola

Quiche Lorraine – luftiger Eierkuchen mit herzhaftem Speck und Käse

Quiche Gemüse – luftiger Eierkuchen mit saisonalem Gemüse

Tomatensuppe mit Schmandhaube und frischem Basilikum

Filet vom Wildlachs in Kräuterkruste mit
gedünstetem Gemüse und Schwenkkartoffel

Rollbraten von der Pute in Rosmarin-Jus Butterspätzle
und gemischtem Gemüse

Moussaka – saftige Auberginenlasagne
mit Mozzarella überbacken

Zitronenterrine mit frischer Minze
Blechkuchen nach traditionellen Hausrezepten

* Saisonales Gemüse kann, je nach Jahreszeit, abweichen.

**Bei einigen Gerichten kann durch die Lieferung ein Qualitätsverlust entstehen.

*** Dressingauswahl aus Joghurt-, Senf- oder Balsamicodressing



Vorspeisen

In Olivenöl gebratene Zucchinirollchen mit Walnussfüllung (vegan)
Französische Tarte mit Mangold und Radicchio*
Gebratenes, in Olivenöl mariniertes Gemüse der Saison
Auswahl geräucherter Fische mit mildscharfer Wasabikreme
Quiche Lorraine – luftiger Eierkuchen mit herzhaftem Speck und Käse
Quiche Gemüse – luftiger Eierkuchen mit saisonalem Gemüse
Hauchdünn geschnittener Parmaschinken mit fruchtiger Honigmelone und Rucola
Vitello Tonato - Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Marinade
(ab 30 Personen)

Salate

Bayerischer Krautsalat mit Speckwürfel
Salat von Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum & Balsamicovinaigrette
Rote-Bete-Salat mit Lauchzwiebel
Bunter gemischter Salat mit 3erlei Dressing***
Couscous-Salat mit Gemüse der Saison
Mediterraner Nudelsalat
Knackiger Salat vom Stangensellerie mit Kidneybohnen und Mais
Gemischte Brotauswahl

Suppen

Minestrone – Italienische Gemüsesuppe
Karotten-Kokos-Suppe
Paprikaschaumsüppchen
Tomatencremesuppe mit Schmandhaube
Traditionelle bayerische Kartoffelsuppe mit Würst´l
Rinderkraftbrühe wahlweise mit: Flädle, Brätstrudel oder Brätspätzle

* Saisonales Gemüse kann, je nach Jahreszeit, abweichen.

**Bei einigen Gerichten kann durch die Lieferung ein Qualitätsverlust entstehen.

*** Dressingauswahl aus Joghurt-, Senf- oder Balsamicodressing



Hauptgerichte

Fisch

Wildlachs mit Kräuterkruste mit Weißweinrahm
Forellenfilet auf Wurzelgemüse in Folie
Zanderfilet auf Gemüsebett

Fleisch

Schwein:

Mediterraner Schweinebraten mit Rosmarin-Jus
Schweinemedallions mit Champignonrahm
Involtini (gefüllte Schweinefleischröllchen) mit Weißweinsauce

Geflügel:

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella gratiniert**
Gefüllter Putenrollbraten mit Rosmarin-Jus**
Gelbes Thai-Curry mit gegrilltem Huhn

Kalb:

SalTIM Bocca (kleine Kalbsschnitzel mit Salbei und getr. Schinken)**
Wiener Schnitzel **
Kalbsrahmbraten

Rind:

Pfefferrahmgeschnetzeltes vom Rind
Burgunderbraten vom Rind
Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Crème

* Saisonales Gemüse kann, je nach Jahreszeit, abweichen.

**Bei einigen Gerichten kann durch die Lieferung ein Qualitätsverlust entstehen.

*** Dressingauswahl aus Joghurt-, Senf- oder Balsamicodressing



Vegetarisch

Südtiroler Bergkäsepfanzerl mit Preiselbeer-Dip
Gelbes Curry mit buntem Gemüse
Mit Gemüse überbackener Kartoffelrösti
Mit Spinat und Ricotta gefüllte Cannelloni in Tomatensauce
Moussaka - saftige Auberginenlasagne mit Mozzarella überbacken
Allgäuer Kässpatzen mit Schmelzzwiebeln

Vegan

Thai Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln und Sematofu
Gebackene Falafel mit Couscous-Salat und Joghurt-Minz-Dressing
Gefüllte Gemüse der Saison*

Beilagen

Verschiedene Pasta nach Wahl (vegan)
Butterspätzle
Couscous
Saftiger Reis mit buntem Gemüse
Kartoffelknödel/Semmelknödel
Ofenkartoffel mit Sourcreme
Mediterraner Kartoffelgratin mit getrockneten Tomaten und Oliven
Rosmarinkartoffel (vegan)
Buntes mediterranes Grillgemüse (vegan)*

Dessert

Bayerisch Creme mit Obstgarnitur
Zitronenterrine mit gemischten Beeren
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Oma's Blechkuchen
Traditionelle italienische Tiramisu
Mousse au chocolat mit Fruchtsauce
Zitronenterrine mit Minzsahne
Joghurt-Zitronen-Creme mit Obstpüree und Crumble

* Saisonales Gemüse kann, je nach Jahreszeit, abweichen.

**Bei einigen Gerichten kann durch die Lieferung ein Qualitätsverlust entstehen.

*** Dressingauswahl aus Joghurt-, Senf- oder Balsamicodressing