Catering

Lieber Gast,

im Folgenden stellen wir Ihnen eine Auswahl an unseren Speisen vor.
Sehr gerne gestalten wir Ihr Menü individuell und nach Ihren Wünschen.

(Stand: 12/2023)

Kleine Snacks

Belegte, halbierte Semmeln mit:

Verschiedenen Wurst- und Käsesorten, gekochten Schinken	4,30
Schinken, Rohschinken, Salami	4,30

Canapes mit:

Verschiedenen Frischkäsesorten (Oliven, Paprika, Bärlauch)	4,30
Lachs, Forelle, Edelsalami, Edelschinken	4,30

Suppen

Kartoffelsuppe	4,50
Gemüsesuppe	4,50
Tomatencremesuppe	4,50
Grießnockerlsuppe	4,50
Leberknödelsuppe	4,50
Brätspätzlesuppe	4,50
Lauchcremesuppe	4,50
Waldpilzcremesuppe	5,50
Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen	5,50
Gulaschsuppe	5,50
Nudelsuppe	5,50
Kürbiscremesuppe (saisonal)	5,50
Spargelcremesuppe (saisonal)	5,50

Schwein

Krustenbraten v. d. Schweineschulter	15,50
Schweinerollbraten, gefüllt vom Bauch oder Hals	15,50
Schweinebraten v. Schweinehals	15,50
Kasslerbraten v. Schweinehals	15,50
Schaschlikpfanne mit Paprika, Zwiebeln und Speck	15,50
Schweineschnitzel Cordon-Bleu	15,50
Schweinegeschnetzeltes Gyros mit Zaziki	15,50
Schweinegeschnetzeltes mit verschiedenen Soßen: Paprika-, Champignon-, Pfeffer- oder Rahmsoße	15,50
Schnitzel, paniert oder natur	15,50
Schweineschnitzel in Ei-Käse-Hülle	15,50
Schweinesteak mit Champignon und Käse überbacken	15,50
Spare-Ribs mit Barbecuesauce	15,50
Schweinesteak mit Tomate-Mozzarella überbacken	15,50
Spanferkelrollbraten	16,50
Schweineroulade nach Hausfrauenart mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken und Senf	17,50
Schweinefilet im Speckmantel	19,50
Schweinefilet mit verschiedenen Soßen: Pfeffer-, Dijonsenf-, Champignon-, Trüffel-, Rahm- oder Portweinsoße	19,50

Preise je Portion
inkl. Beilage, Gemüse, Soße

Rind

Rindergulasch	17,50
Rinderbraten	17,50
Toskanischer Rinderbraten	17,50
Sauerbraten	17,50
Oxenbraten	18,50
Tafelspitz mit Meerrettich- oder Schnittlauchsoße	18,50
Rindergeschnetzeltes in Balsamico- oder Pfeffersoße	18,50
Geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Pilzen, Zwiebeln und Essiggurken	18,50
Rinderroulade nach Hausfrauenart	19,50
Rinderlendenmedaillon mit Kräuter-, Paprika- oder Zwiebelsenfkruste	25,00
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln	25,00

Kalb

Kalbsrahmgulasch	18,50
Geschmorte Kalbshaxe	18,50
Kalbsrahmbraten	19,50
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti	19,50
Kalbstafelspitz	20,50
Gefüllte Kalbsbrust (Semmelfüllung)	21,00
Kalbsschnitzel (v. d. Oberschale), paniert oder natur	21,50
Kalbsmedaillon mit Rahm- oder Pilzsoße	21,50
Saltimbocca alla Romana (v. d. Oberschale) (kleines Kalbsschnitzel mit Salbeiblatt und Schinken auf Tomatensoße)	21,50

Preise je Portion
inkl. Beilage, Gemüse, Soße

Geflügel

Putenrollbraten	16,00
Putengeschnetzeltes mit Rahm-/Champignon-/Paprika-/ Weißwein-Gemüse-Soße	16,00
Putenschnitzel, paniert	16,00
Putensteak mit Tomate-Mozzarella gratiniert	16,00
Putenschnitzel in Käse-Eihülle mit Tomatensauce	16,00
Putensteak mit Rahmchampignons u. Käse überbacken	16,00
Putengulasch mit Waldpilzen oder Gemüsestreifen	16,00
Schaschlikpfanne von der Pute mit Paprika und Zwiebeln	16,00
Putenmedaillon mit Salbeiblatt im Speckmantel	16,50
Gefülltes Hähnchenbrustfilet m. Gemüse- / Waldpilzfüllung	17,00
Gebr. Entenbrust oder gefüllt mit Waldpilzen	23,50

Preise je Portion
inkl. Beilage, Gemüse, Soße

Lamm & Wild

Lammhaxen in Rosmarin	17,00
Lammragout mit bunter Paprika und Bohnen	18,00
Gebratener Lammkeulenbraten	18,50
Hirschedelgulasch	19,00
Wildschweinbraten v. d. Keule oder Hals	19,00
Hirschbraten (Keule)	19,00
Rehkeule	21,00

Preise je Portion
inkl. Beilage, Gemüse, Soße

Fisch

Gebr. Pangasiusfilet (Thailändischer Süßwasserwels)	16,00
Seelachs, gebraten oder gedünstet	17,00
Rotbarschfilet	18,00
Schollenfilet	18,50
Forellenfilet „Müllerin Art“	18,50
Gebr. Zanderfilet	19,00
Lachsfilet, gebraten oder gedünstet	21,00
Saiblingsfilet	22,00

Preise je Portion
inkl. Beilage, Gemüse, Soße

Fischsoßen:

Senf-Dill-Soße	Kräutersoße
Rieslingsoße	Zitronen-Dill-Soße

Vegetarisch

Gemüseauflauf	11,00
Gemüselasagne*	11,00
Spinatlasagne*	11,00
Waldpilzlasagne*	11,00
Pennepfanne mit mediterranem Gemüse	11,00
Spätzle-Gemüse-Pfanne	11,00

Preise je Portion
*ab 12 Personen bestellbar

Beilagen

Spätzle	gem. Gemüse
Käsespätzle	mediterranes Gemüse
Tagliatelle	Gemüseratatouille
Semmelknödel	Speckbohnen
Kartoffelknödel	Rosenkohl
Reis oder gemischter Reis	Blaukraut
Kartoffelsalat	Bayerisch Kraut
Kartoffelgratin	Lauchgemüse
Kartoffelkroketten	Krautschupfnudeln
Kartoffelrösti	
Bratkartoffel	
Kartoffelpüree	
Kartoffeln	
Gnocchi	
Rosmarinkartoffeln	

Salate

Tomaten	Weißkrautsalat
Gurken	Paprikasalat
gemischte Blattsalate	Karottensalat

Preis p. Person 5,50
mit 2 Soßen

Desserts (kalt)

Bayerisch Creme (Fruchtcreme: Orange, Waldbeere, Himbeere, Mango, Erdbeere, Kiwi)	6,50
Mousse au Chocolat (weiß oder dunkel)	6,50
Tiramisu	6,50
Panna Cotta mit Himbeersoße	6,50
Obstsalat	6,00

Desserts (warm)

Apfelküchle mit Vanillesoße oder Vanilleeis	8,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	8,50

Kuchen & Torten

Unsere Backstube verwöhnt Sie mit hausgemachten Torten und Kuchen.

Unsere Konditoren fertigen auch individuelle Torten und Feingebäcke nach Ihren Wünschen.

Allgemeines

Lieferung / Abholung	jeweils ab	25,00
Geschirr	pro Person ab	1,50
Tischdecken	pro Stück	8,00
Service / Personal außer Haus	pro Person & Stunde	ab 37,00

Kontakt

Bauernmarkt Dasing

An der Brandleiten 6
86453 Dasing

T: 08205 95991-0
F: 08205 95991-20

info@bauernmarkt-dasing.de
www.bauernmarkt-dasing.de

Leitung Küche

Stanislaw Kuhn
T: 08205 95991-17
M: info@bauernmarkt-dasing.de

Leitung Gastronomie

Michael Einertshofer
T: 08205 95991-19
M: m.einertshofer@bauernmarkt-dasing.de