

CATERING

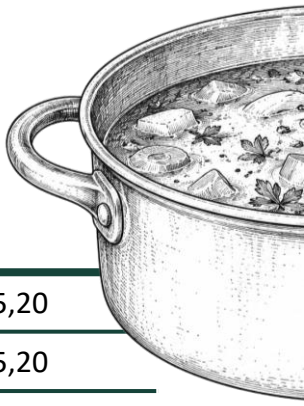


HALBIERTE SEMMELN

Mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten	4,60
Mit Schinken (roh/gekocht), Salami	4,60

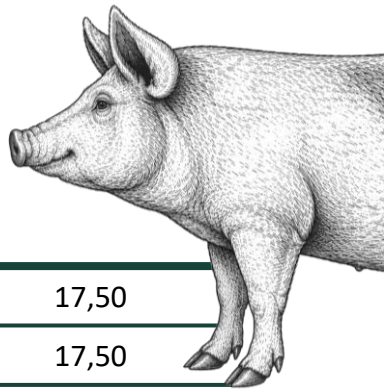
CANAPES

Mit verschiedenen Frischkäsesorten (Olive, Paprika, Bärlauch)	4,60
Mit Lachs, Forelle, Edelsalami, Edelschinken	4,60



SUPPEN

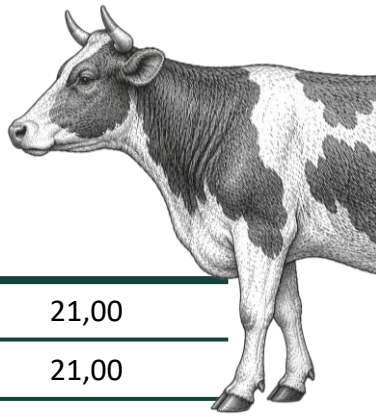
Kartoffelsuppe	5,20
Gemüsesuppe	5,20
Tomatencremesuppe	5,20
Grießnockerlsuppe	5,20
Leberknödelsuppe	5,20
Brätspätzlesuppe	5,20
Lauchcremesuppe	5,20
Waldpilzcremesuppe	6,20
Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen	6,20
Gulaschsuppe	6,20
Nudelsuppe	6,20
Kürbiscremesuppe (saisonal)	6,20
Spargelcremesuppe (saisonal)	6,20



SCHWEIN

Krustenbraten v. d. Schweineschulter	17,50
Schweinerollbraten, gefüllt vom Bauch oder Hals	17,50
Schweinebraten v. Schweinehals	17,50
Kasslerbraten v. Schweinehals	17,50
Schaschlikpfanne mit Paprika, Zwiebeln und Speck	17,50
Schweineschnitzel Cordon-Bleu	17,50
Schweinegeschnetzeltes Gyros mit Zaziki	17,50
Schweinegeschnetzeltes mit verschiedenen Soßen: Paprika-, Champignon-, Pfeffer- oder Rahmsoße	17,50
Schnitzel, paniert oder natur	17,50
Schweineschnitzel in Ei-Käse-Hülle	17,50
Schweinesteak mit Champignon und Käse überbacken	17,50
Spare-Ribs mit Barbecuesauce	17,50
Schweinesteak mit Tomate-Mozzarella überbacken	17,50
Spanferkelrollbraten	18,50
Schweineroulade nach Hausfrauenart mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken und Senf	18,50
Schweinefilet im Speckmantel	22,50
Schweinefilet mit verschiedenen Soßen: Pfeffer-, Dijonsenf-, Champignon-, Trüffel-, Rahm- oder Portweinsoße	22,50

Preise je Portion
inkl. Beilage, Gemüse, Soße



RIND

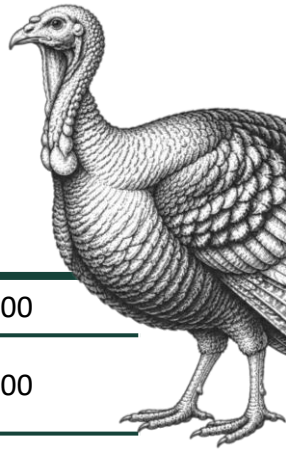
Rindergulasch	21,00
Rinderbraten	21,00
Toskanischer Rinderbraten	21,00
Sauerbraten	21,00
Oxenbraten	22,00
Tafelspitz mit Meerrettich- oder Schnittlauchsoße	22,00
Rindergeschnetzeltes in Balsamico- oder Pfeffersoße	22,50
Geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Pilzen, Zwiebeln und Essiggurken	22,50
Rinderroulade nach Hausfrauenart	22,50
Rinderlendenmedaillon mit Kräuter-, Paprika- oder Zwiebelsenfkruste	29,50
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln	29,50

Preise je Portion
inkl. Beilage, Gemüse, Soße

KALB

Kalbsrahmgulasch	21,50
Geschmorte Kalbshaxe	21,50
Kalbsrahmbraten	22,50
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti	23,00
Kalbstafelspitz	23,50
Gefüllte Kalbsbrust (Semmelfüllung)	25,50
Kalbsschnitzel (v. d. Oberschale), paniert oder natur	26,50
Kalbsmedaillon mit Rahm- oder Pilzsoße	26,50
Saltimbocca alla Romana (v. d. Oberschale) (kleines Kalbsschnitzel mit Salbeiblatt und Schinken auf Tomatensoße)	26,50

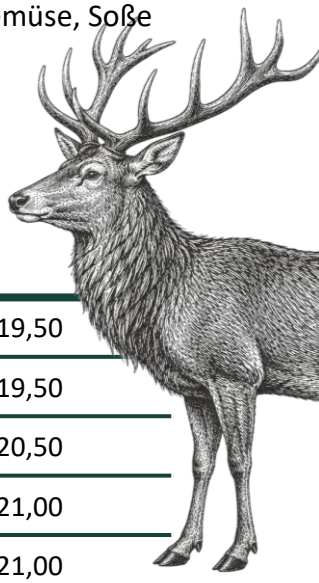
Preise je Portion
inkl. Beilage, Gemüse, Soße



GEFLÜGEL

Putenrollbraten	18,00
Putengeschnetzeltes mit Rahm-/Champignon-/Paprika-/ Weißwein-Gemüse-Soße	18,00
Putenschnitzel, paniert	18,00
Putensteak mit Tomate-Mozzarella gratiniert	18,00
Putenschnitzel in Käse-Eihülle mit Tomatensauce	18,00
Putensteak mit Rahmchampignons u. Käse überbacken	18,00
Putengulasch mit Waldpilzen oder Gemüsestreifen	18,00
Schaschlikpfanne von der Pute mit Paprika und Zwiebeln	18,00
Putenmedaillon mit Salbeiblatt im Speckmantel	18,50
Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-/Waldpilzfüllung	19,00
Gebratene Entenbrust oder gefüllt mit Waldpilzen	27,00

Preise je Portion
inkl. Beilage, Gemüse, Soße



LAMM & WILD

Lammhaxen in Rosmarin	19,50
Lammragout mit bunter Paprika und Bohnen	19,50
Gebratener Lammkeulenbraten	20,50
Hirschedelgulasch	21,00
Wildschweinbraten v. d. Keule oder Hals	21,00
Hirschbraten (Keule)	21,00
Rehkeule	23,50

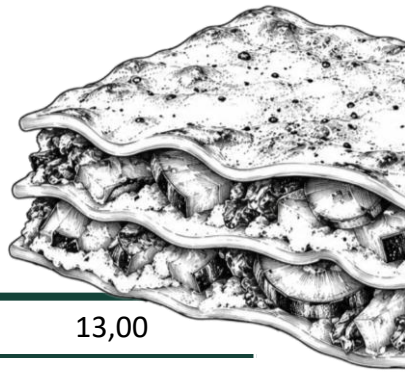
Preise je Portion
inkl. Beilage, Gemüse, Soße



FISCH

Gebr. Pangasiusfilet (Thailändischer Süßwasserwels)	18,00
Seelachs, gebraten oder gedünstet	19,50
Rotbarschfilet	20,00
Schollenfilet	20,50
Forellenfilet „Müllerin Art“	20,50
Gebr. Zanderfilet	22,00
Lachsfilet, gebraten oder gedünstet	24,00
Saiblingsfilet	24,00

Preise je Portion
inkl. Beilage, Gemüse, Soße



VEGETARISCH

Gemüseauflauf	13,00
Gemüselasagne*	13,00
Spinatlasagne*	13,00
Waldpilzlasagne*	13,00
Pennepfanne mit mediterranem Gemüse	13,00
Spätzle-Gemüse-Pfanne	13,00

Preise je Portion
*ab 12 Personen bestellbar



BEILAGEN

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



SALATE

Tomaten	Weißkrautsalat
Gurken	Paprikasalat
Gemischte Blattsalate	Karottensalat

Preise pro Person 6,20
inkl. 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	6,50

DESSERTS (WARM)

Apfelküchle mit Vanillesoße oder Vanilleeis	8,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	8,90



KUCHEN & TORTEN

Unsere Backstube verwöhnt Sie mit hausgemachten Torten und Kuchen.
Unsere süßen Klassiker gibt es auch als Mini-Kuchenstücke.

Unsere Konditor:innen fertigen auch individuelle Torten und Feingebäcke nach Ihren Wünschen.

ALLGEMEINES

Lieferung & Abholung, jeweils ab	30,00
Geschirr, pro Person ab	1,50
Tischdecken, pro Stück	6,00
Servicepersonal, pro Person/Stunde	ab 40,00

KONTAKT

Bauernmarkt Dasing

An der Brandleiten 6
86453 Dasing

T: 08205 95991-0
M: info@bauernmarkt-dasing.de
www.bauernmarkt-dasing.de



Leitung Küche

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



Leitung Gastronomie

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