



HUG-KOMPOSCH

Catering & Eventmanagement



**CATERING VON
HUG-KOMPOSCH**



CATERING · RESTAURANT · EVENTMANAGEMENT



Sehr geehrte Damen und Herren,

auf den folgenden Seiten haben wir für Sie eine exquisite Auswahl verschiedener Speisen sowie Buffet- und Menüvorschläge zusammengestellt – für eine Feier in Ihrer ganz privaten Umgebung oder in Ihrem Unternehmen.

Wir offerieren Ihnen gerne für jeden Anlass ein spezielles Angebot an Speisen, die darauf abgestimmte Getränkeauswahl und Services.

Wenn Sie möchten, legen wir mit Ihnen zusammen jedes Detail fest – von der Speisenfolge bis zur Dekoration.

Unser Cateringservice ist die raffinierte Alternative, unsere gute Küche zu genießen – wo immer Sie feiern.

Schön, wenn wir Sie mit den hier aufgeführten Vorschlägen inspirieren und begeistern können – wir beraten Sie gerne individuell und stellen uns bei der Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit ganz auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Bis bald – wir freuen uns auf Sie.

Hug-Komposch Team



Appetizer und Belegtes 07**Vorspeisen und kalte Platten 21**

Hochgenuss aus dem Glas 09**Menüs 23**

Fingerfood mit Service 11**Pfannengerichte und Aufläufe 24**

Nicht nur für Suppenkasper 13**Vegetarische Gerichte 24**

Knackig frische bunte Salate 15**Käsebrett und Brotauswahl 25**

Unsere Fleisch-Spezialitäten 17**Desserts und Süßspeisen 25**

Und dazu: feine Beilagen 19**Die Welt der Buffets 27**

Geschäftsbedingungen 34

Hinweis Allergene:

Mit diversen Vorbeuge- und Lenkungsmaßnahmen wird das Kreuzkontaminationsrisiko minimiert. Dennoch können wir keine Garantie für eine vollständige Abwesenheit von potentiell allergenen Substanzen übernehmen.



APPETIZER UND
KLEINE HÄPPCHEN

Laugenstange (7009)

belegt mit:
Schinken, Greyerzer und Salami

Mini-Laugenstange (7249)

belegt mit:
Schinken, Greyerzer und Salami

Halbe Brötchen (7005)

unter anderem belegt mit:
Delikatessaufschnitt, Schinkenspezialitäten, Bratenspezialitäten, Salami, Frischkäse, Schnittkäse, Münster und Brie

Halbe Brötchen (7293)

unter anderem belegt mit:
Roastbeef, Bündnerfleisch, Coppa und Bresaola

Halbe Brötchen (7006)

unter anderem belegt mit:
Räucherlachs, Forellenfilet, Thunfischmousse und Lachstartar, dekorativ garniert

Ganze Brötchen (2904)

belegt mit Käse und Wurst

Laugenbrezel (7008)

bestrichen mit Butter oder Frischkäse

Silserli (7130)

belegt mit:
Bergkäse, Rohschinken oder ital. Salami

Partybrot »Rustikal« (7007)

Nuss-Holzofenbrot belegt mit:
Schinken, Roastbeef, Salami und Käse, dekorativ verpackt, ausreichend für 5 Personen

Wraps (7269)

gefüllt mit Gemüse oder Pute

Partybrezel (7326)

belegt mit Delikatessaufschnitt und Schnittkäse

Partybrezel (7314)

belegt mit Delikatessaufschnitt, Schnittkäse und Räucherlachs

Baguette/Bagels (7234)

belegt mit:
- luftgetrocknetem Schinken, Rucola, Parmesan und Tomaten
- Chorizo mit Mozzarella, Oliven und Kresse
- gegrilltem Antipasti-Gemüse mit Pesto verde
- BBQ Hähnchenbrust, Bacon und Salat
- mariniertem Lachs, Ricotta und Kresse
- Lachs, Zwiebeln und Kapern

Mini Olivenciabatta (7135)

belegt mit:
Grillgemüse, Mozzarella und Serrano

Bitte verstehen Sie dieses Angebot lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne weitere Appetizer-Varianten zusammen.



FINGERFOOD
MIT SERVICE

Exquisite Canapés (7001)

auf Pariserbrot, belegt mit:
Frischkäse, Käse, Salami, gekochtem
Schinken, Delikatessaufschnitt

Exquisite Canapés (7279)

auf Pariserbrot, belegt mit:
div. Bratensorten, Bündner Fleisch,
Rohschinken, Entenbrust, Coppa

Exquisite Canapés (7002)

auf Pariserbrot, belegt mit:
Räucherlachs, mildgeräuchertem
Forellenfilet, Nordseekrabben, Thun-
fischmousse und Graved Lachs

Partybrötchen (7139)

belegt mit:
Schweinebraten auf süßem Senf, Schinken,
Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme
(Art Vitello Tonnato), Mailänder Salami

Schwarzwald-Mümpfeli (7142)

belegt mit:
Schwarzwurst, Leberwurst, Schwartenmagen,
Speckmörggeli, Griebenschmalz, angemach-
tem Bauernkäse und Schwarzwaldforelle

Tramezzini (7292)

belegt mit:
Schinken, Käse, Salami, Frischkäse

Vollkorn-Happen »Vegetarisch« (7004)

belegt mit: Spargel, Ei, Gemüsesalat,
Käse, Waldorfsalat, Kräutermousse

Quiche vegetarisch (7017) (12 Stück)**Quiche mit Speck** (7031) (12 Stück)**Bruschetta** (7021)

mit Tomate und Basilikum

Bruschetta (7295)

mit Zucchini, Pecorino und Basilikum

Crêpes (7145)

gefüllt mit Roastbeef und getrockneten
Tomaten oder mit Räucherlachs

Speckgugelhupf klein (7232)**Speckgugelhupf groß** (7233)**Speckgugelhupf mediterran groß** (7233)**Crostini** (2992)

mit Kräutern und Pilzen

Kleine Meatballs (7024)

mit scharfem Dip

Saté-Spieße vom Hähnchen (7020)**Backpflaumen im Speckmantel** (7230)**Tomaten-Mozzarella-Spieß** (7022)**Antipasti-Spieß** (2851)**Käse-Frucht-Spieß** (7023)**Käse-Oliven-Spieß** (7282)**Melonen-Spieß** (7296)

mit Schinken und Minze

Bei Canapé-Stückzahlen von mehr als 300 Stück bieten wir Ihnen reduzierte Stück-Preise in verschiedenen Rabattstaffeln. Bitte sprechen Sie uns an.



HOCHGENUSS
AUS DEM GLAS

GLÄSER-/HÄPPCHENBUFFET KALT AB 20 PERSONEN Mindestbestellmenge 10 pro Sorte 11

Badischer Wurstsalat

im Glas serviert

Tête de Moine Rolle

mit Frucht-Spieß im Glas serviert

Lachsrollchen mit Meerrettich

auf Ratatouille im Glas

Fruchtige Scampi-Spieße

im Glas serviert

Tomaten-Mozzarella Türmchen

mit Basilikumblättern

Kleine Hackfleischbällchen

mit pikantem Dip im Glas serviert

Mini Olivenciabatta

belegt mit:
Parmaschinken und Chiliaufstrich

Crostini mit Lachs

kalt serviert

Diverse Canapés

belegt mit:
Bündnerfleisch, Roastbeef, Kalbfleisch-
scheiben mit Thunfischmousse, Frischkäse,
Greyezer, Forellenfilet und vielem mehr...

EVENTGLÄSER MINDESTBESTELLMENGE 10 PRO SORTE

»Albondigas« (7011)

Hackfleischbällchen an
pikanter Tomatensauce

Curry Garnelen (7012)

Schweizer Wurstsalat (7015)

mit Emmentalerkäse

Lachsrollchen (7014)

auf Meerrettich

Antipasti (7013)

Chicken-Cesar-Salat (7018)

Marinierte Entenbrust (7016)

auf Mangochutney

Ratatouillesalat (7235)

mit Hähnchen

Rindfleischsalat (7316)

würzig fein

Rohkostsalat (7263)

Diverse Mousse im Glas (7264)

Bitte verstehen Sie dieses Angebot
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne
weitere Gläser-Varianten zusammen.

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a vibrant orange soup. The soup is garnished with fresh green herbs, including a sprig of flat-leaf parsley on the surface and a sprig of rosemary on the rim of the bowl. The bowl sits on a matching white saucer. In the background, there is a blurred white cloth and a portion of a bright orange pumpkin. A white text box with a thin gold border is centered over the bowl, containing the text "NICHT NUR FÜR SUPPENKASPER" in a gold, all-caps, serif font.

NICHT NUR FÜR
SUPPENKASPER

SUPPEN MINDESTBESTELLMENGE 10 PRO SORTE

13

Grießklößchensuppe (7237)

Kräuterschaumsüppchen (7222)

Eintöpfe:

Tomatencremesuppe (7238)

Karotten-Ingwersuppe (7243)

Chili con Carne (7094)

0,5 Liter

Kürbiscremesuppe (Saison) (7239)

Karotten-Lauchsuppe (7317)

**Gemüseintopf
mit Bauernwürstle** (7095)

0,5 Liter

Lauchcremesuppe (7242)

Zwiebelsuppe (7318)

Minestrone (7096)

0,5 Liter

Kartoffelsuppe mit Kracherl (7244)

Spargelcremesuppe (Saison) (7245)

In der Saison

Linseneintopf mit Wienerle (7324)

Nudelsuppe (7240)
mit Fleischeinlage

Paprikaschaumsüppchen (7223)

Gulaschsuppe

Ochenschwanzsuppe Madeira (7241)

Das Original

Menüportion 250ml

Bitte verstehen Sie dieses Angebot
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne
weitere Suppen-Variationen zusammen.



A close-up photograph of a fresh salad in a white bowl. The salad consists of large green lettuce leaves, sliced red apples, chopped walnuts, and sliced green onions. The ingredients are arranged in a way that shows their textures and colors. A white rectangular box with a thin gold border is overlaid on the center of the image, containing the text.

KNACKIG FRISCHE,
BUNTE SALATE

Griechischer Hirtensalat (2816)

Thunfischsalat (4011)

Linsensalat (7333)

Karottensalat (2821)

Rindfleischsalat (2839)

Tomaten-Mozzarella-Salat (2854)

Maissalat (2828)

Selleriesalat (2842)

Waldorfsalat (2845)

Farfallesalat (2830)

Farmersalat (2811)

Dressing zur Auswahl:

Italian Dressing (7173)

French Dressing (7172)

Curry-Reis-Salat (2808)
mit Früchten und Geflügel
oder vegetarisch

Geflügelsalat (2815)

Gemischter Salatteller als Vorspeise (2919)
muss vor Ort angerichtet werden

Spargelsalat (2859)
nur zur Spargelzeit erhältlich

Krabbencocktail (2826)

Salatbuffet – Rohkostsalate (2850)

Glasnudelsalat (2869)

Gurkensalat (2817)
in Essig/Öl oder Sahne

Couscoussalat (2871)

Kartoffelsalat (2822)

Bulgursalat (2872)

Feldsalat (2858)
mit Speck und Croutons (nur zur Saison)

Rucola-Kirschtomaten-Salat (2873)

Bitte verstehen Sie dieses Angebot
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne
weitere Salat-Variationen zusammen.





UNSERE FLEISCH-
SPEZIALITÄTEN

FLEISCHGERICHTE MINDESTBESTELLMENGE 15 PORT.

17

Frikadellen heiß (2913)

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein (7056)

Schweinefilet Medaillons (7063)
an Pfefferrahmsauce

Schweineschnitzel paniert (7312)

Rahmschnitzel (7057)
an Champignonrahmsauce

Spanferkelbraten geschnitten (7061)
an Bierschaumsauce

Heißer Fleischkäse (7059)

Pizza-, Zwiebel-, Käse-, grob oder fein

Saftiges Badisches Schäufele (7055)

Spanferkel am Stück (7060)
ab 25 Personen
2 Wochen Vorbestellung

Gegrillter Schweinehals am Stück (7054)

Schinken im Brotteig (7058)

Saftiger Rinderbraten (7064)

in kräftiger Schmorsauce

Rinderrouladen (7069)

Hausfrauen Art

Rindertafelspitz (7084)

Sauerbraten (7302)

Rindergulasch (7080)

Entrecote am Stück (7444)

Putenschnitzel paniert (2915)

Putenfiletmedaillons (7091)
an Rahmsauce

Hähnchenschenkel heiß (7153)

Putenrollbraten in Curry (7062)

Putenröllchen mediterran (7304)
an Tomatensugo - gefüllt

Pollo Fino (7325)
an Tomatensugo

Putengeschnetzeltes an Curry (7090)

Kalbsrollbraten geschnitten (7066)

an Morchelrahmsauce

Kalbgeschnetzeltes Züricher Art (7067)

Kalbsplätzchen (7065)

an Limonen-Weissweinsauce

Lammragout (7777)

mit Rosmarin und schwarzen Oliven

Vom Wild

aus heimischer Jagd

Tagesfrische Fischangebote

Lachs, Zander, Sylter Fischpfanne



UND DAZU:
FEINE BEILAGEN

FEINE BEILAGEN MINDESTBESTELLMENGE 10 PORTIONEN

19

Butterspätzle (7092)

Kaisergemüse (7106)

Spargelgemüse/Ragout (7307)
nach Saison

Bandnudeln (7093)

Karottengemüse (7097)

Prinzessbohnen im Speckmantel (7189)

Kartoffelgratin (7108)

Kohlrabi à la crème (7098)

Gemüse-Spieße (1467)

Butter- oder Gemüserais (7109)

Rosenkohl mit Speck (7104)

Grillgemüse mediterran (7157)
bestehend aus Tomate, Aubergine,
Zucchini und Paprika

Salzkartoffeln (7188)

Rotkraut (7105)

Semmelknödel (7306)

Wirsing (7107)

Asia Gemüse (7319)

Petersilienkartoffeln (7188)

Drillingskartoffeln (7305)

Bitte verstehen Sie dieses Angebot
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne
weitere Beilagen zusammen.





VORSPEISEN UND
KALTE PLATTEN

VORSPEISEN-ARRANGEMENT AB 10 PERSONEN

21

Fischplatte Exquisit (7033)
mit Lachs, Lachsmousse, Aal,
Forellenfilet, Fischterrinen-
auswahl und Crevettencocktail

Nordmeer-Rauchfischplatte (7331)
vorw. Rauchlachs, Forellenfilet,
Fischterrinen, Fischpralinen

Wild-Vorspeisen (7034)
Wildpasteten, Wildmedaillons,
Selleriesalat und Cumberlandsauce

Vitello Tonnato (7159)
Kalbfleisch an Thunfischsauce

Parmaschinken mit Melone (7032)

Mediterrane Antipasti vegetarisch (7158)

Rindercarpaccio (7160)

KALTE PLATTEN AB 10 PERSONEN

Bauernplatte »Rustikal« (7026)
belegt mit: Schwarzwurst, Leber-
wurst, Schwartenmagen, Lyoner,
Bauernwürstli, Hinterschinken,
Schwarzwälder Schinken, Vesperspeck

Schinkenplatte »Cabinet« (7028)
mit Internationaler Schinkenauslese

Feinste Fleischwarenplatte (7030)
Räucherlachs und Forellenfilet,
kalter Braten, Salami und Schinken,
Käsebrett mit Früchten,
dazu Salate auf Wunsch, Brotauswahl
(ab 15 Personen)

Feinste Wurstwarenplatte (7025)
diverse Aufschnittsorten
aus eigener Herstellung

Gutsherrenplatte (7999)
Roastbeef und Sauce Remoulade,
geräuchertes Schweinefilet, Schmalz,
Bauernwürstle, Senf, Gurken, ½ Eier

Schwarzwälder Vesperplatte (7027)
herzhaft-rustikal belegt mit:
Schäufele gekocht, Schwarzwälder
Schinken und Vesperspeck, Wacholder-
schinken, Bergsalami und Alemannenwürstle

VORSPEISEN ALS BUFFET AB 15 PERSONEN

Vorspeisenbuffet 1 (7280)
Wildkräutersalat mit feinem Dressing,
Räucherlachs, Thunfisch mit rosa
Pfeffer, marinierte Krabben, Kalbs-
tafelspitz, Frischkäseroulade mit
Sonnenblumenkernen

Vorspeisenbuffet 2 (7281)
kleine Salate im Glas serviert,
Scampispieße mit Knoblauch, Tranchen
vom pochierten Lachs, gebratene Enten-
brust mit Orangen, Frischkäse im Glas
mit getrockneten Tomaten

Bitte verstehen Sie dieses Angebot
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne
weitere Ideen zusammen.



MENÜS
AUF EINEN BLICK

MENÜVORSCHLÄGE AB 15 PERSONEN

23

Gegrillter Schweinehals (7078)

an Jägersauce, Kaisergemüse und Spätzle

Lammhaxe (7320)

mit Bratenjus, Bandnudeln und Gemüse

Kalbsrückensteak (7088)

an Pfifferlingrahmsauce, Gratin und Gemüse

Schweinerahmschnitzel (7077)

an Steinchampignonrahmsauce, Spätzle, Gemüse nach Wahl

Lammragout an Rosmarin (7074)

Bratenjus, Artischocken und Oliven, feine Nudeln und Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes (7086)

an Apfel-Calvadossauce, gabelfeine Nudeln, Erbsen u. Karotten

Gemischtes Gulasch, ungarisch (7071)

mit breiten Nudeln und Mischgemüse

Putengeschnetzeltes (7070)

an Pilzrahmsauce, Butterreis und Bohnengemüse

Kalbsrollbraten (7087)

an Morchelrahmsauce, Spätzle und Gemüse

Gemischter Braten (7083)

Rind & Schwein, an Burgundersauce, Spätzle und Gemüse

Putenrollbraten (7072)

in Currysauce, Butterreis und Karottengemüse

Piccata Milanese vom Kalb (7082)

an feiner Tomatensauce, Ratatouille-Gemüse, Tagliatelle

Schweinefiletmedaillons (7079)

an Pfefferrahmsauce, Butterspätzle und Marktgemüse

Maispouardenbrust (7047)

auf Kartoffelgemüse

Kalbstaufspitz (7073)

an Meerrettich, kleine Kartoffeln und Gemüse

Rinderbraten (7081)

in kräftiger Schmorsauce, Spätzle und Gemüse

Hähnchenschnitzel (7075)

im Knuspermantel, Gemüsereis und Mischgemüse

Die Beilagen und Saucen können auf Wunsch ausgetauscht werden

HAUPTGÄNGE VOM BUFFET AB 35 PERSONEN

Buffet 1 (7270)

Entrecote am Stück gebraten, Medaillons vom Schweinefilet, Sylter Fischpfanne, Tomatenreis, Würfelkartoffeln, Gemüseauswahl der Saison

Buffet 2 (7271)

Kalbsschulter am Stück gebraten, Lammhaxen mit Wurzelgemüse, Maispouardenbrüste mit Chutney, Drillingskartoffeln, Nudeln, Gemüseauswahl der Saison

Bitte verstehen Sie dieses Angebot lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne weitere warme Gerichte zusammen.

WARME GERICHTE

**Pfannengerichte
und Aufläufe**

ab 15 Personen

Spätzlepfanne (7164)

Schwäbische Art mit Schweinefiletstreifen

Jägerpfanne (7165)

mit Schweinefleisch,
Pilzen und Schupfnudeln

Pilzpfanne mit Speck (7166)

und gebratenen Semmelknödel

Filetpfännchen (7167)

Schweinefilet geschnitten
an Pfeffersauce



WARME GERICHTE

**Vegetarische Gerichte
& Pasta**

ab 15 Personen

Pilze à la crème (7041)

mit Semmelknödel

Gemüseauflauf mit Schafskäse (7168)

Wok Gemüsepfanne (7169)

mit Reis, asiatische Art

Überbackene Zuccinischiffchen (7321)

Vegetarisch gefüllte Paprika mit Butterreis (7259)

Lasagne Bolognese (7045)

Gnocchi (7046)

mit geschmolzenen Tomaten und Basilikum

Pasta vegetarisch (7322)

Penne/Tagliatelle/Ravioli

Sauce: Napoli, Arrabiata scharf, Gorgonzola,
Lachssauce, Pesto grün, Pesto rot

NACHTISCH DEFTIG

Käsebrett und Brotauswahl

ab 10 Personen

Verschiedene Partybrötchen (7136)

Holzofen und Nussbrot (1450)

Brotauswahl mit Butter (7101)

Baguettebrot (7137)

Käseauswahl am Stück (ohne Brot) (7089)
mit Trauben und Früchten garniert

Rohmilchkäseauswahl (ohne Brot) (7100)
mit Trauben und Früchten garniert

aus dem Dreiländereck

Bitte verstehen Sie dieses Angebot
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne
weitere Ideen und Gerichte zusammen.

ZUSÄTZLICHE SÜSSSPEISEN

Desserts und Süßspeisen

ab 10 Personen

Himbeer- / Erdbeer-Tiramisu (7110)

Schokoladentörtchen (7118)

Fruchtspieße mit und ohne Schokoglasur (7113)

Crème Caramel (7119)

Frischer Obstsalat (7112)

Rote Grütze mit Vanillecreme (7114)

Panna Cotta mit Fruchtmark (7116)

Crème Brûlée (7186)

Mousse au chocolat braun oder weiß (7117)

3 Sorten zur Auswahl (7999)

Sorbet und Eisspeisen (7203)



DIE WELT
DER BUFFETS

kalt (7035) warm (7323)

BRUNCHBUFFET**☞ Zauberhaftes Frühstück ☞****Brötchen-Variation**

Kaiser-, Vollkorn-, Sesam- und Mohnbrötchen,
Buttercroissants
süßer Aufstrich wie Konfitüre und Nutella,
dazu Butter

Kaltes Buffet

Birchermüsli, frischer Fruchtsalat & Naturjoghurt,
Fischplatte mit geräuchertem Forellenfilet
und gebeiztem Lachs, dazu Meerrettichsahne

Vesperplatte mit Kochschinken, Salami,
Schwarzwälder Schinken, Putenbrust,
dazu Remouladensauce

Tomaten-Mozzarella-Platte

Käseplatte mit geschnittenem Gouda, Tilsiter,
Emmentaler und Camembert, dazu Preiselbeeren

Warmes Buffet

Rührei,
Weißwürste mit süßem Senf
auch zum selber heiß machen

(ab 15 Personen)

(7036)

FEINSCHMECKERPLATTE**☞ Der Klassiker ☞****Vorspeise**

Räucherfischfeinheiten vom Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Graved Lachs

Kaltes Buffet

Minifrikadellen an würziger Dipsauce,
Entenbrust gegart an Aceto Balsamico,
Schinkenröllchen,
rosa gebratenes Roastbeef,
Medaillon von der Pute und dem Schwein,
dazu Cumberland-Dip,
Eierplatte mit Kräuter-Senf-Sauce,
mediterrane Antipasti – gebratenes,
mariniertes Gemüse

Salat Buffet

mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl

Käsebrett und Brotauswahl,
deftiges Käsebrett mit Baguette-Brot,
gemischte Partybrötchen und Butter

(ab 20 Personen)

kalt (7037) warm (7038)

FESTBUFFET

Das Feine

Vorspeise

Räucherfischfeinheiten vom geräucherten Forellenfilet,
Sahnemeerrettich, Räucherlachs sowie
Crevettencocktail

Kaltes Buffet

Schinkenbrett mit Bündner Spezialitäten,
Roastbeef mit Sauce Remoulade,
Kalbsnussbraten

Warmes Buffet

Schweinefiletmedaillons an
Cognac-Pfifferlingrahmsauce und Spätzle

Salat Buffet

mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl

Käsebrett und Brotauswahl

deftiges Käsebrett mit Baguette-Brot,
gemischte Partybrötchen und Butter

Dessert Buffet

auf Wunsch zusammengestellt,
mit Desserts Ihrer Wahl

Kaltes Buffet: (ab 20 Personen)
Kalt-warmes Buffet: (ab 20 Personen)

(7050)

DAS EXZELLENT

Das Exzellente

Vorspeisenbuffet

Crostini Variation,
Tomate/Ricotta,
pochierter Kalbstafelspitz an Kräutervinaigrette,
marinierte Crevetten mit Mango und Avocado,
Lachsroulade

Reichhaltiges Salat Buffet

Hauptgang

rosa gebratenes Roastbeef am Stück,
gegrilltes Lachsfilet mit grünem Spargel,
gebratene Pilze im Kräutersud
neue Kartoffeln,
geschmortes Gemüse,
Wildreis und Spätzle

(ab 30 Personen)

(7029)

HERBST/WINTER-BUFFET

➤ Das Spezielle ➤

Kaltes Buffet

Diverse knackige Blattsalate und Salate der Saison,
zweierlei Hausdressing,
Tatar vom wacholdergeräucherten Forellenfilet
und Rote-Bete-Meerrettich,
Scheiben von der geräucherten Entenbrust,
Ziegenkäsecreme mit Pfeffer-Pflaumen
und bunter Kresse

Brot & Co.

Brotauswahl mit Kräuterfrischkäse

Aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe

Warmes Buffet

Wildragout
oder

geschmorte Bäckli vom Hällischen Landschwein
mit Spätzle

oder

gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkruste und
frischem Marktgemüse

Dessert Buffet

Weißer Bratpfelmousse mit Nusscrumble,
Schokoladen-Honigcreme,
Leichtes nach Saison

Kalt-warmes Buffet:
(ab 30 Personen)

(7162)

ITALIENISCHES BUFFET

➤ La Dolce Vita I ➤

Vorspeise

Verschiedene Antipasti: Zucchini, Auberginen,
Paprika, Steinchampignons, eingelegter Schafskäse,
verschiedene italienische Rohschinken

Kaltes Buffet

Gebratene Maispouardenbrust auf Tomaten-Coulis,
eingelegter Parmesan mit Rosmarin und
schwarzen Oliven, marinierte Krabben «Mediterrana»,
pochierte Lachstranchen mit Basilikum auf Lauch,
Entenbrust in Balsamico, mariniertes Tafelspitz
auf frischen Pfifferlingen, verschiedene kalte Saucen
und Sahnemeerrettich

Käsebrett und Brotauswahl

Brot und Partybrötchen,
reichhaltige Käseauswahl

(ab 20 Personen)

kalt (7042) warm (7043)

ITALIENISCHES BUFFET

➤ La Dolce Vita II ➤

Vorspeise

Gefüllte Tomaten mit Thunfischsalat,
Fischspezialitäten aus dem Mittelmeer,
dazu Sahnemeerrettich, Lachsforellenfilet an Salsa Verde,
Crevettencocktail, Frutti di Mare

Kaltes Buffet

Antipasti-Platte mit marinierten Köstlichkeiten,
Geflügelplatte mit Entenbrust rosa gebraten,
Parmaschinken mit Melonenschiffchen,
italienische Spezialitätenplatte mit einer Auswahl an
Abbruzzese Salami und Mortadella,
Tomaten-Mozzarella Platte und gefüllte Oliven,
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Mini Meatballs
mit pikantem Dip

Warmes Buffet

Piccata Milanese an Tomaten-Kräutersauce,
gabelfeine Nudeln und italienisches Grillgemüse

Salat Buffet

mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl

Käsebrett und Brotauswahl

deftiges Käsebrett mit Baguette-Brot,
gemischte Partybrötchen und Butter

Dessert Buffet

auf Wunsch zusammengestellt, mit Desserts Ihrer Wahl

Kaltes Buffet: (ab 20 Personen)
Kalt-warmes Buffet: (ab 20 Personen)

(7040)

HOCHZEITSBUFFET

➤ Just Married ➤

Vorspeise

Ruccolasalat mit frischen Cherry Tomaten
und Balsamico-Vinaigrette,
mediterrane Antipasti in Olivenöl,
Garnelen auf Orangen-Fenchelsalat,
Brotauswahl,
Kräuterfrischkäse im Weckglas und Butter

Warmes Buffet

Gegarter Rücken vom Wiesenkalb an
Bardolino-Sauce und Rosmarin-Kartoffeln,
Filet vom Lachs an Rieslingsauce
mit frischem Marktgemüse
oder
Zarte Maishähnchenbrust an Kräutersauce
mit frischem Marktgemüse,
Linguine mit gebratenen Pilzen,
Kirschtomaten, Pesto Verde
und gehobeltem Pecorino

Dessert Buffet

Panna Cotta mit Vanille und frischem Fruchtmarm,
Mangosalat mit frischer Minze,
Fruchtcremes,
Crème brûlée

Kalt-warmes Buffet: (ab 40 Personen)

(7051)

LEICHT UND FRISCH

➤ Frühlingsbuffet 🍷

Kaltes Buffet

lauwarme Saltimbocca-Filets
 Saté-Spieße vom Hähnchen in Kokos lauwarm
 Entenbrust an Balsamico
 pochierter Lachs auf Lauch
 Scampi-Spieße mit Knoblauch
 verschiedene Antipasti
 internationale Auswahl an Rohschinken
 marinierte Zucchini und Steinchampignons

Salat Buffet

Knackige Blattsalate mit Körnern und Kräutern

Warmes Buffet

Schweinefilet auf gebratenen Steinchampignons
 Rosmarinkartoffeln in der Schale
 gegart mit feiner Buttersauce
 Wokgemüse

Käsebrett und Brotauswahl

ausgewählte Käsespezialitäten
 Brotauswahl und Partybrötchen
 Butter

Dessert Variationen der Saison

auf Platten und in Gläsern angerichtet

Kalt-warmes Buffet: (ab 20 Personen)

(7053)

KULINARISCHE WELTREISE IN 4 GÄNGEN

➤ Einmal um die Welt 🍷

Vorspeise

skandinavischer Graved Lachs an Dillsauce,
 Nordseekrabbensalat an Champagner Dressing,
 Bretonische Lachsforelle mit Apfel-Sahneerrettich

Kaltes Buffet

Wildarrangement aus heimischen Wäldern,
 Argentinische Roastbeefplatte

Warmes Buffet

gegrillte Milchlammkeule Sirtaki,
 Wiener Mini-Schnitzel vom Kalb,
 Kabeljaufilet an indischem Curry

Salat Buffet

mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl

Käsebrett und Brotauswahl

deftiges Käsebrett mit Baguette-Brot,
 gemischte Partybrötchen und Butter

Dessertbuffet

auf Wunsch zusammengestellt,
 mit Desserts Ihrer Wahl

Kalt-warmes Buffet: (ab 40 Personen)

(7163)

SPARGELZEIT

 Sommertraum 
Vorspeise

knackige Blattsalate,
mit frischen Kräutern und Dressingauswahl,
luftgetrockneter Schinken mit Melonenschiffchen,
Medaillons vom Heilbutt,
gebratener grüner Spargel mit Parmesan

Warmes Buffet

Saltimbocca vom Schweinefilet,
ganzes Lachssteak mit frischen Kräutern gegrillt,
neue Kartoffeln und Tagliatelle,
gebratenes Grillgemüse, frischer weißer
Stangenspargel mit Vinaigrette

Dessertbuffet

Frische Erdbeeren,
Mousse au chocolat,
Mangosalat mit Minze

(ab 40 Personen)

Bitte verstehen Sie diese Angebote
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne
weitere Buffet-Variationen zusammen.

NEUHEIT!

 Life Cooking Buffet 

Wir bieten Ihnen eine reiche Auswahl
an Speisen – frisch vor Ort von unseren
Küchenmeistern für Sie zubereitet.
Bei Ihnen in der Küche oder
wir bringen das nötige Equipment mit.

- * Life WOK Station
- * Life Pasta Station
- * Life Barbecue
- * Life Paella
- * Life Küchenparty

Es bleiben keine Wünsche offen.

ab 30 Personen

Sprechen Sie uns an, gerne erstellen wir
Ihnen ein auf Sie zugeschnittenes Angebot
zusammen.

BUFFET-SALATE

33

- * Rote-Beete-Salat
- * Farmersalat
- * Sommersalat
(Paprika, Gurke, Tomaten)
- * Farfallesalat
- * Waldorfsalat
- * Karottensalat
- * Bohnensalat
- * Maissalat
- * Kartoffelsalat
- * Selleriesalat
- * Tomatensalat
- * grüner Blattsalat
- * Gurkensalat
- * Curry-Reis-Salat
- * Radieschensalat
- * Griechischer Bauernsalat



BUFFET-DESSERTS

Mousse (7117)

dunkel oder hell

Rote Grütze (7114)

mit Vanillesauce

Panna Cotta (7116)

mit Fruchtmark

Délice (7111)

von Himbeer und Schoko

Tiramisu (7115)

Italienische Spezialität

Himbeer- / Erdbeer-Tiramisu (7110)

fruchtig leicht

Fruchtsalat (7112)

mit oder ohne Kirschwasser

Vanillecreme (0000)

mit Löffelbiskuit



Rund um Personaldienstleistungen und Mietgeschirr bietet
Ihnen unser Partner EventStar
ideale und maßgeschneiderte Lösungen.
Fragen Sie uns.



Unsere Empfehlung:

Menge Salat/Dessert je nach Personenanzahl

10-15 2 Salate, 2 Dessert

16-30 3 Salate, 2 Dessert

31-45 4 Salate, 3 Dessert



OFYR BBQ

Mieten Sie unseren
OFYR XXL BBQ Anhänger.
Auf Wunsch mit Grillmeister.

Lassen Sie sich von uns beraten.



UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. GELTUNG DER AGB

Nachstehende Geschäfts- und Lieferbedingungen gelten für alle Liefergeschäfte des Verkäufers. Abweichende Bestimmungen, insbesondere Einkaufsbestimmungen des Käufers, werden nur dann Vertragsbestandteil, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart ist.

2. ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGES

Unsere Angebote sind unverbindlich. Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise entsprechend zu erhöhen, wenn nach Auftragseingang Kostenerhöhungen, insbesondere aufgrund von Tarifabschlüssen, Rohstoff- oder Materialpreissteigerungen eintreten. Diese werden dem Besteller auf Verlangen nachgewiesen.

3. ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Mit Annahme des Auftrages sind der vereinbarte Preis und die Personenzahl verbindlich. Letzte Änderungen sind uns bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

I. UMSATZSTEUER

Alle angegebenen Preise verstehen sich zzgl. Umsatzsteuer.

II. LIEFERPAUSCHALEN

Alle Preise verstehen sich als Abholpreise.

Zone 1 € 9,90

Zone 2 € 18,00

Zone 3 € 28,00

Zone 4 € 38,00

Zone 5 und 6 auf Anfrage

III. RÜCKGABE DES GESCHIRRS/BESTECK/TISCHWÄSCHE

Sämtliche Leihartikel (Platten, Schüsseln, Warmhalteboxen) sind, soweit nicht anders vereinbart, in gereinigtem Zustand am Folgewerktag zwischen 09:00 Uhr und 12:00 Uhr zurückzubringen. Sofern eine Abholung vereinbart ist, sind diese sorgsam bis zur Abholung durch unseren LKW vorgereinigt und frei von Restmüll oder Speiseresten aufzubewahren. Gebinde, die durch unsachgemäßes Aufbewahren unbrauchbar geworden sind oder die bei Ihnen abhanden kommen, werden Ihnen zum Selbstkostenpreis berechnet. Zusätzliche Reinigungskosten bzw. Entsorgung von Restmüll und Speiseresten werden ebenfalls in Rechnung gestellt.

IV. AUSLIEFERUNG

Geraten wir aus Gründen, die wir zu vertreten haben, in Verzug, so haften wir im Fall einfacher Fahrlässigkeit nicht auf Schadenersatz, ausgenommen hiervon ist die Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung des Verwenders oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Verwenders beruhen.

V. HAFTUNG

Versenden wir Ware oder sonstige Mietgegenstände außerhalb unseres Firmensitzes, geht die Haftung auf den Kunden über, sobald wir die Ware dem Kurier, Frachtführer oder sonstigem Dritten übergeben haben. Bei Warenlieferung mit unseren eigenen Fahrzeugen und Mitarbeitern geht die Haftung bei Übergabe am Bestimmungsort auf den Kunden über.

VI. LEIHGESCHIRR & VERTRAGSGEGENSTAND

Die Buffetausstattung für kalte Gerichte wie zum Beispiel Platten und Schüsseln sind im Buffetpreis als Leihgeschirr mit enthalten. Tischwärmegeräte (Bain-Maries) und/oder Thermophore (Thermo oder Pumpkannen) werden zusätzlich berechnet. Preise auf Anfrage. Nach Absprache liefern wir gerne auch in/auf Einweggeschirr gegen Aufpreis. Bei starker Verschmutzung des Mietgegenstandes behalten wir uns vor, eine Reinigungsgebühr zu berechnen. Sollte die gemietete Ware durch Eigenverschulden beschädigt werden, ist der Mieter in voller Höhe haftbar. Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und an vereinbartem Ort nutzen.

VII. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Der Kunde erhält für das erteilte Auftragsvolumen eine Rechnung. Die Bezahlung durch den Kunden hat innerhalb von 8 Tagen per Überweisung ohne Abzug auf das angegebene Konto zu erfolgen. Ab einer Auftragsgröße von 200,00 Euro können wir eine Vorauszahlung von mindestens 50% der Gesamtsumme, zahlbar nach Vereinbarung verlangen. Tritt Zahlungsverzug ein, wird der Rechnungsbetrag mit dem üblichen Zinssatz verzinst. Ab der zweiten Mahnung berechnen wir Mahngebühren.

VIII. STORNIERUNG

Bei Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen behalten wir uns vor folgende Staffellungen in Rechnung zu stellen:
21 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 30%
14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50%
Bei Stornierung 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn behalten wir uns vor bis zu 90% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.



EventStar



HUG-KOMPOSCH

Catering & Eventmanagement

EventStar GmbH
Ihr Eventausstatter

Weiler Str. 7
79540 Lörrach
Fon +49 (0) 76 21 / 16 23 89 5
Mail kontakt@eventstar-loerrach.de
Web www.eventstar-loerrach.de

Hug.Komposch GmbH
Catering und Eventmanagement

Weiler Str. 7
79540 Lörrach
Fon +49 (0) 76 21 / 16 23 89 5
Mail kontakt@hug-komposch.de
Web www.hug-komposch.de