



TIROLER LIEBE

Catering mit Herz

Menüvorschläge

FINGERFOODPLATTEN

Brotzeitplatten mit Tiroler Speck, Bergkäse, Kartoffelkas und Schmalz

Speckkrustis aus Brandteig

Bauernbrotmit hausgemachtem Schmalz

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

wahlweise mit Backerbsen, Frittaten, Pressknödel, Leberknödel, Nudeln

Tiroler Erdäpfelsuppe mit oder ohne Speckkrusteln

Mango-Curry-Ingwer Suppe vegan mit Kokosmilch (saisonal)

Maronencremesuppe mit/ohne Kräutercroutons/ Speckkrusteln vegan (saisonal)

SALATE

Kartoffelsalat mit gebratenem Speck

Spaghettini- Salat mit grünem Pesto vegan

Tiroler Weißwurstsalat

Gartensalat nach Wunsch mit Gurke, Mais, Zwiebeln, Radieschen, buntem Salat,
Tomaten,

wahlweise mit Schmand-Dressing oder Vinaigrette

DIPS

Bayerischer Kartoffelkas

Obazda

Schmand-Kräuter

HAUPTSPEISEN

Krautrouladen in Specksoße

Schweinsbraten in Dunkelbiersoße

Knuspriger Ofenschinken

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Schweineschnitzel von der Oberschale paniert

Hähnchenschnitzel paniert

Hähnchenbrustfilets natur in Rahmsoße

Bayerischer Leberkäs

Fleischpflanzerl-Frikadelle, wahlweise halb Schwein halb Rind/Kalb

Pinzgauer Kasnocken, hausgemachte Spätzle mit Zwiebelschmelz und
handgehobeltem Bergkäse

Südtiroler Rohnenknödel (rote Beete) in Käsesoße
Tiroler Spinatknödel in zerlassener Butter und Parmesanstreifen
Tiroler Speckknödel in Specksoße
Ahrntaler Schlutzkrapfen, gefüllt mit Spinat und Topfen, in zerlassener Butter
und Parmesanstreifen
Tortellini in Sahnesoße mit Tiroler Speckwürfel
Risotto mit Steinpilzen

BEILAGEN

Spätzle
Bratkartoffeln
Semmelklöße
Kartoffelklöße
Reis
Rahmkraut
Rotkraut
Rosmarin-Kartöffelchen
Röstzwiebeln

SOßEN

Pilzrahmsoße (saisonal auch Pfifferlinge, Steinpilze)
Zwiebelbratensoße
Dunkelbiersoße
Rahmsoße / Specksoße

DESSERTS

Tiroler Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Wildpreiselbeeren

Palatschinken, wahlweise mit Schoko oder Marillenmarmelade

Topfen mit Vanille und Beeren und Crunchy im Glas

Schoko-Mousse im Glas

Beerenjogurt mit Crunchy im Glas

Damit Sie mit uns rechnen können, hier ein Preisbeispiel für ein Event mit 30 Personen bei folgender Speisenauswahl:

Tiroler Buffet

Vorspeise: Frittatensuppe

1. Hauptspeise: Schweinsbraten in Dunkelbiersoße

2. Hauptspeise: Tiroler Spinatknödel in zerlassener Butter und Parmesanstreifen

Beilage: Kartoffelklöße

Nachspeise: Vanille-Topfen (Quark) mit Beeren und Crunchy

Kosten pro Person: 29,- €

Wir erstellen gerne mit Ihnen gemeinsam und Ihr individuelles Wunschbuffet und stehen Ihnen mit unserer Erfahrung zur Seite!

Fragen Sie uns nach den passenden Getränken: Von ausgesuchten Weinen und Schnäpsen bis hin zum Festbier liefern wir Ihnen gerne alles mit!

www.tirolerliebe.de – info@tirolerliebe.de

Telefon 06101 9888966