

GASTHAUS AM BAHNHOF

Ockenheim

CATERING FÜR JEDEN GESCHMACK

„Sie feiern und wir kümmern uns um den Rest“

Gesamtkatalog · Fingerfood · Büffets · Menüs · Kuchen

Willkommen

Sie planen eine Hochzeit, einen Geburtstag, ein Firmenevent oder ein Familientreffen? Dann überlassen Sie unserem Team vom Gasthaus am Bahnhof die Planung und ersparen Sie sich den Stress. Wir denken an alles – von der Wahl des Veranstaltungsorts bis hin zum Besteck.

Ob in unserem Haus, in Ihrer Firma oder bei Ihnen zuhause – wir sorgen für das leibliche Wohl. Wir sind bekannt für unsere Liebe zum Detail, köstliche Speisen aus besten Zutaten, einwandfreien Service und persönliche Beratung in jeder Phase Ihrer Feier.

Wir freuen uns, ein Teil Ihrer Feier zu sein – Ihr Gasthaus am Bahnhof Team, Ockenheim.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Neben unserem Catering vermieten wir auch gerne unsere Räumlichkeiten für Ihre Feier – in Verbindung mit einem Catering kostenfrei: einen Raum für bis zu 35 Personen, einen Raum für bis zu 140 Personen sowie unsere Sommerterrasse für bis zu 150 Personen. Sprechen Sie uns einfach an.

Fingerfood & Häppchen

Ideal für den Empfang oder als kleiner Snack zwischendurch – hier finden Sie unser komplettes Fingerfood-Sortiment.

Fingerfood im Glas

Pro Glas 3.90

- Kartoffelsalat mit Räucherlachs und Ei
- Hähnchenbrust mit BBQ-Sauce
- Nudelsalat
- Geflügelsalat
- Krabbensalat
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Melonen-Schinkenspießchen
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Kräuterfrischkäse mit Laugengebäck
- Frucht-Spießchen
- Rinderhackbällchen in Tomatensugo
- Geflügelhackbällchen auf Bulgursalat
- Mini-Mozzarella und Cherrytomaten auf Rucola mit Pinienkernen
- Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und Ziegenkäse-Crumble
- Vitello tonnato
- Saté-Hähnchenspieße mit Erdnussauce
- Avocado-Creme mit Graved Lachs
- Hirtensalat mit Tacos

Crostini

3.90 je Sorte (3 Stück je Sorte)

- mit Ziegenkäsecreme und Olive
- Tomaten und Fetakäse
- mit Bärlauch-Creme

Canapés

Beide Varianten wahlweise erhältlich als: halbes belegtes Brötchen (1 Stück) · belegtes Baguette (3 Scheiben) · ausgehobenes Bauernbrot (2 halbe Scheiben)

Canapés mit Aufschnitt und Käse, mit frischer Butter.....**2.50**

Canapés Exclusive – Roastbeef, Räucherlachs, Serranoschinken, Schweinebraten, Mett.....**3.00**

Weitere Canapé-Variationen auf Baguette oder rustikalem Bauernbrot:

- Roastbeef mit Meerrettich und Tomate
- Graved Lachs mit Dill auf Avocado-Creme
- Avocado-Creme mit Tomate-Mozzarella, Serranoschinken und Rucola
- Avocado-Creme mit Grillgemüse und Feta-Crumble
- Rinderschinken mit Parmesanblättchen
- Butterkäse mit Feigensenf
- Rote-Bete-Creme mit Sprossen
- Avocado-Creme mit Sprossen

Kalte Vorspeisen (pro Stück)

Gefüllte Eier.....	1.80
Rinderhackbällchen, wahlweise Polpetta mit Parmesan und Pinienkernen.....	0.90

Vorspeisen-Platten (pro Person)

Vitello tonnato vom Kalb.....	4.90
Verschiedene Antipasti (Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons).....	3.90
Tomaten-Mozzarella.....	3.90
Melonenbällchen mit Serranoschinken.....	4.90
Roastbeef mit Meerrettich-Sahne-Sauce.....	4.90
Fischplatte.....	auf Anfrage ab 20 Personen

Mariniertes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Champignons, getrocknete Tomaten, gefüllte Mini-Paprika)

Tomaten-Büffelmozzarella mit Basilikumpesto und Pinienkernen

Rinder-Carpaccio mit Parmesanblättchen

Parmaschinken mit Melonenbällchen

Salate (pro Person)

Krabbensalat mit Mandarinen und Spargel.....	4.90
Bulgursalat mit Hackbällchen.....	4.50

Suppen

Pro Person 400 ml, mit kräftiger Einlage · 4.90

- Rinderbrühe mit Markklößchen oder Mini-Maultaschen
- Kartoffelsuppe mit Bauchfleisch oder Würstchen
- Champignon-Creme-Suppe
- Kürbis-Creme-Suppe (saisonbedingt)
- Spargel-Creme-Suppe (saisonbedingt)
- Mediterrane Gemüsesuppe mit Kräutercroutons
- Minestrone mit viel Gemüse und Nudeln, dazu frischer Parmesan

Fertige Büffet-Menüs

Neun komplette Büffetvorschläge, fix und fertig kombiniert – vom deftigen Klassiker bis zum internationalen Genussbüffet. Preise pro Person.

Büffet 1

- Spießbraten mit Zwiebeln und Speck
- Minihaxen mit kräftiger Biersauce
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffelpüree
- Sauerkraut

Preis pro Person..... **16.90**

Büffet 2

- Rustikaler Schweinebraten
- Putengeschnetzeltes mit Champignons
- Butterspätzle
- kleine Kartoffelklößchen

Preis pro Person..... **16.90**

Büffet 3

- Schweinelendchen in Champignon-Rahmsauce
- kleine Rinderroulade
- Kartoffelgratin
- Butterspätzle
- Rahmgemüse
- Speckbohnen

Preis pro Person..... **19.90**

Büffet 4

- Schweinelendchen in grüner Pfeffersauce
- Fischfilet in Hummer-Cognac-Sauce
- Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce
- Petersilienkartoffeln
- Basmati-Reis
- Gemüse-Variation

Preis pro Person..... **22.90**

Büffet 5 – Burgerbuffet

- Kreieren Sie sich Ihren eigenen Burger an Ihrem persönlichen Wunschbuffet

Preis pro Person..... **ab 20.90**

Büffet 6 – Vegetarisch

- Gemüse-Lasagne mit mediterranem Gemüse
- Rigatoni mit Gorgonzolasauce
- Rosmarin-Kartoffeln
- Kräuterfrischkäse
- Champignon-Creme-Suppe

Preis pro Person..... **17.90**

Büffet 7

- Gefüllter Braten

- Schweineschnitzelchen in Jägersauce
- Putengeschnetzeltes
- Broccoli mit Mandelblättchen
- Basmati-Reis
- Butterspätzle

Preis pro Person.....17.90

Büffet 8 – Bayerisch

- Obatzda
- Leberknödelsuppe
- Weißwurst mit süßem Senf
- Fleischkäse
- Mini-Haxe
- kleine Kartoffelklößchen mit Rahmschwammerl (Pilzen)
- Bayrischkraut, Kartoffelsalat
- Rettichsalat

Preis pro Person.....18.90

Büffet 9 – Mediterran

Unsere Empfehlung dazu: 3erlei Bruschetta à 3.90

- Antipasti (mariniertes Gemüse)
- Tomaten-Mozzarella
- Vitello tonnato
- Melonenbällchen mit Serranoschinken
- diverse Salate
- Schweinerückensteak Saltimbocca
- Hähnchenbrustfilet in Pesto-Rahmsauce
- Gnocchi in Tomaten-Salbeisauce
- Farfalle in Schinken-Sahnesauce
- Lasagne
- Spaghetti Aglio Olio
- Mediterrane Brotauswahl

Preis pro Person.....24.90

Nicht das Passende dabei? Sprechen Sie uns gerne an – wir stellen Ihr Wunschbüffet auch individuell zusammen.

Zum individuell Zusammenstellen

Stellen Sie sich Ihr Wunschbüffet ganz individuell zusammen, indem Sie aus dem folgenden Angebot frei kombinieren und ergänzen.

Vorspeisen

- Bruschetta
- Tomaten-Mozzarella
- Fritelle mit Romana-Salat und gehobeltem Parmesan
- Auberginenröllchen mit Parmaschinken und Mozzarella gratiniert
- Vitello tonnato – Kalbfleisch mit feiner Thunfischsauce
- Antipasti misti – gegrillte Auberginen, Zucchini, Austernpilze, Paprika, gefüllte Oliven und gefüllte Paprika
- Parmaschinken mit Honigmelone
- Fagioli mit Tonno – dicke Bohnen mit Thunfisch
- Rinder-Carpaccio mit Parmesan und Kräutervinaigrette
- Insalata di Mare – Meeresfrüchtesalat
- Insalata di Pasta – Nudelsalat mit Oliven und getrockneten Tomaten

Pasta-Gerichte

- Gemüse-Lasagne (vegetarisch)
- Klassische Lasagne mit Bolognesesauce
- Cannelloni mit Waldpilzsauce gratiniert
- Linguini mit gebratenen Pilzen und Trüffelöl (vegetarisch)
- Tagliatelle al Salmone – Bandnudeln in Lachs-Sahnesauce
- Gnocchi in Salbeisauce – Kartoffelklößchen (vegetarisch)
- Spaghetti Aglio, Olio, Peperoni (vegetarisch)
- Tortellini alla Panna – Schinken-Käsesauce
- Penne in Gorgonzolasauce mit jungem Spinat (vegetarisch)
- Penne Arrabiata – pikante Tomatensauce (vegetarisch)
- Spaghetti in Pesto-Sahnesauce (vegetarisch)
- Risotto con Porcini – Reis mit Steinpilzen

Salate

- Gemischte Salatvariation
- Rucola-Salat mit gehobeltem Parmesan und warmen Champignons
- Feldsalat mit Himbeer-Vinaigrette, Champignons und Sprossen

Fisch

- Lachsseite im Gemüsebett mit Hummer-Cognac-Sauce
- Lachstranchen in Dill-Rieslingsauce
- Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Senfsauce
- Salmone con Verdura – Lachs auf Wurzelgemüse
- Dorade Royal – Doradenfilet mit Weißweinsauce

Fleisch

- Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
- Putengeschnetzeltes mit Curry-Ananassauce
- Involtini vom Kalb à la Saltimbocca
- Hähnchenbrust in Pesto-Rahmsauce
- Schweinemedallions in grüner Pfeffersauce
- Mini-Rinderrouladen in dunkler Jus

- Hirschragout mit Pfifferlingen
- Gänsekeule in Maronensauce
- Burgunderbraten
- Saltimbocca – Salbeischnitzel vom Kalb
- Schweinemedallions mit Parmaschinken umhüllt, auf tomatisiertem Bohnengemüse
- Involtini in Gorgonzolasauce – Roulade mit Schinken und Salbei
- Fiocchetti Calabria – Schweinesteak mit Birnen und Käse gratiniert auf Gorgonzolaspiegel
- Brasato Rosso – geschmorter Rinderbraten in Chiantisauce
- Scalopine Valdostana – Schweineschnitzel unpaniert, mit Schinken und Käse überbacken in Tomatensauce
- Parmegana – Putensteak in einer Parmesanhülle
- Scalopina alla Pepe Verde – Schweineschnitzel unpaniert, gefüllt mit Schafskäse und jungem Spinat, in grüner Pfeffersauce

Vegetarisch

- Allgäuer Spätzle mit leichter Käsesauce und gerösteten Zwiebeln
- Grillgemüse mit Bratkartoffeln und Feta-Würfeln
- Gemüse-Lasagne
- Lachs-Lasagne
- Kartoffelauflauf mit Broccoli und Champignons

Beilagen

- Rosmarin-Kartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin
- Kartoffelspalten mit Schale und Rosmarin
- Kartoffel Wedges
- Kartoffelklößchen
- Butterspätzle
- Bandnudeln
- Mediterranes Kartoffelgratin
- Kartoffelgratin Classic
- Gemüse-Variation (Blumenkohl, Prinzessbohnen mit Speckwürfelchen, Leipziger Allerlei)
- Broccoli mit gerösteten Mandelblättchen
- Ratatouille-Gemüse, karamellisiert mit Ahornsirup
- Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen und Knoblauch
- Blumenkohl mit Butterkruste
- Rohkostsalate (Karotte, Weißkraut, Rotkraut, Gurke, Ei, Rettich)
- Grüner Salatmix mit Cherrytomaten

Dressing zur Wahl: Balsamico-, French- oder Joghurtdressing

Brotauswahl

- Wurzelbrot
- Baguette
- Rustikales Bauernbrot
- Ciabatta

Desserts & Käse

Dessert (pro Person)

Tiramisu.....	4.90
Obstsalat mit Vanillesauce.....	4.90
Zweierlei Mousse.....	4.90
Mandarinen-Mascarpone-Creme.....	4.90
Panna Cotta mit Erdbeermus.....	4.90
Panna Cotta mit Mangopüree.....	4.90
Mousse vegan.....	4.90
Mousse von zweierlei Art mit kandierter Walnuss-Beerensauce, geschichtet im Glas.....	4.90
Obstsalat mit Vanillemousse überzogen.....	4.90
Kleine Fruchtspieße mit Maraschino parfümiert.....	4.90
Mascarponecreme mit Amaretto und Amarenakirschen.....	4.90

Käse

Käse-Variation, Preis nach Käseauswahl.....	ab 4.90 pro Person
Internationale Käse-Variation mit Feigensenf	

Kuchenauswahl

In Zusammenarbeit mit unserem Partner Pfalzgraf – modernes Familienunternehmen. Preise pro Kuchen/Torte, sofern nicht anders angegeben.

Erdbeersahnetorte.....	59.-
Frankfurter Kranz.....	69.-
Gourmet Apfeltorte.....	59.-
Käse-Sahnetorte.....	49.-
Latte-Macchiato-Sahne-Torte.....	49.-
Mandel-Bienenstich.....	49.-
Schoko-Sahne-Torte.....	49.-
Erdbeerkuchen.....	49.-
Donauwelle (Blech, 20 Portionen).....	49.-
Käsekuchen.....	39.-
Streuselkuchen.....	49.-
Streuselkuchen mit Apfel.....	49.-
Streuselkuchen mit Kirschen.....	49.-
Cupcakes Brownie (36 Stück).....	89.-
Cupcakes Erdbeere (36 Stück).....	89.-

Kontakt & Anfrage

Nicht das Passende dabei? Sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie persönlich und stellen Ihnen Ihr individuelles Wunschbüffet zusammen.

Gasthaus am Bahnhof

Am Bahnhof 1 · 55437 Ockenheim

Telefon: 06725 - 9988118

www.gasthaus-am-bahnhof.de

Alle in diesem Katalog genannten Preise verstehen sich in Euro und inklusive der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es freut sich auf Ihre Buchung, Ihre Familie Di Maggio



Catering aus der Region