



Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlich willkommen und vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Catering- und Partyservice-Angeboten.



Nachfolgend möchte ich Ihnen aus unserem Party-Service-Programm eine kleine Auswahl vorstellen:

- Fingerfood, Partybrötchen und Kanapees
- Verschiedenen Menüvariationen
- Deutsche und internationale Themenbuffets
- Geschirr, Bestecke und Gläser
- Servicepersonal

... oder gerne auch unseren Komplett-Service:
Vom Sektempfang bis zum großen Galabuffet.

Wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren persönlichen Vorstellungen, je nach Anlass. Wir beraten Sie telefonisch oder persönlich, bei Ihnen vor Ort oder bei uns im Hause und am besten nach Terminvereinbarung – gerne auch abends.

Wir beliefern:

- Geburtstage
- Hochzeiten und Taufen
- Erstkommunion und Konfirmation
- Firmenfeiern
- Jubiläumsfeste
- Grill- und Gartenfeste, etc...

Wir sind Ihr zuverlässiger Partner bei Veranstaltungen und Konferenzen und freuen uns auf ihre Anfrage

Ihr Ansprechpartner ist Herr Gianni Giammello,
Franz Sigel Str. 59a, 76646 Bruchsal (im Gebäude der Balthasar Neumann Schulen)
Mobil: 0172 / 7282474 oder per Email an: info@giammello-catering.de

Bitte beachten Sie:

Die Preise bieten Ihnen lediglich eine erste Orientierung!

Aufgrund der unterschiedlichen MwSt.-Sätze für Lebensmittel- und Cateringleistungen handelt es sich nachfolgend um Nettobeträge in EUR zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Abweichungen durch Schwankungen der Rohstoffpreise oder Saisonbedingt sind möglich.

Änderungen vorbehalten! Bitte fordern Sie Ihr individuelles Endkundenangebot an!

Wir beraten Sie gerne und wünschen Ihnen schon heute eine gelungene Feier.



COVID-19- SITUATION

Lieferung & Verhaltensregeln

Die aktuelle COVID-19 Situation und die damit verbundenen Auflagen erschweren uns allen den Umgang mit Feierlichkeiten aller Art. Für Betriebe in der Bewirtungs- und Cateringbranche bedeutet dies aber darüber hinaus noch einen zusätzlichen hohen finanziellen Aufwand um allen Hygiene- und sonstigen Verordnungen gerecht zu werden.

Unsere Preise sind fair kalkuliert.

Bitte haben Sie daher Verständnis dass wir eine Belieferung zu den nachfolgend aufgeführten Preisen erst ab einer **Mindestbestellung von 20 Personen** durchführen können. Bei einer Bestellung für weniger als 20 Personen wird ein Kumulierungsaufschlag von mind. 2,50 EUR / pro Person zusätzlich fällig.

Unser Hygienekonzept umfasst alle geforderten Punkte um Sie und Ihre Gäste bestmöglich zu schützen. Hierzu ist aber auch Ihre Mithilfe gefordert.

Bitte beachten Sie bei Anlieferung / Abholung und während der gesamten Feier die empfohlenen Hygienemaßnahmen.

Bleiben Sie gesund!



Alles für den Stehempfang – Brötchenvielfalt

Kaiserbrötchen / Spitzbrötchen (1/2 belegte Brötchen auf Platte):

**belegt mit: Schinken, Käse, Salami, gem. Aufschnitt
herzhaft garniert.**

Stück 2.30 Euro

**1/2 Brötchen Kaiserbrötchen / Spitzbrötchen
mit Lachs oder Forellenfilet**

Stück 2.70 Euro

Körnerbrötchen / Laugenbrötchen belegt

Stück 2.80 Euro

1/2 Laugenstangen belegt mit

**Schinken roh, Schinken gekocht, Salami, Frischkäse,
Camembert oder verschiedenen Wurstsorten**

Stück 2.70 Euro

Gianni`s Spezial Brötchen

Vollkornbrötchen mit Schwarzwälder Schinken und Krautsalat

Stück 2.80 Euro

Vollkornbrötchen mit Parma Schinken und Farmersalat

Stück 2,80 Euro

Laugen - Bagle mit Salat und Frischkäse

Stück 2.90 Euro

Canapees auf Baguette fein garniert

(pro Person werden 5 Stück empfohlen)

**Roastbeef, Frischkäsecreme mit frischen Kräutern,
Brie oder Camembert, Mozzarella - Tomate und Basilikumstreifen,
Kalter Braten, Italienischer Landschinken, Salami, Putenbrust**

Stück 2.80 Euro

Fisch

**Krabben auf Cocktailcreme, Räucherlachs mit Meerrettich,
Geräuchertes Forellenfilet, Graved Lachs mit Senfdip**

Stück 3,20 Euro

Butterbrezel

Stück 1.60 Euro



Alles für den Stehempfang – Fingerfood

Heiße Minis

Quiche Lorraine, Mini Pizza`s, Vers. Blätterteig - Minis

Stück 2.70 Euro

Fingerfood

Mini-Frikadelle auf Kartoffelsalat

Stück 3.00 Euro

Parmaschinken Melonenspieß

Stück 3.50 Euro

Tomaten-Mozzarella im Glas

Stück 2.90 Euro

Feine Mini-Schnitzel auf Bratkartoffelsalat

Stück 3.50 Euro

Zweierlei Lachs im Glas

Stück 3.90 Euro

Toscana Spieß (Auszug aus Ita. Antipasti)

Stück 3.30 Euro

Backschinken-Essiggurke-Coktailtomate auf Spieß

Stück 3.00 Euro

Mini Hackbällchen mit Essiggurke auf Spieß

Stück 3.00 Euro

Kleiner Garnelenspieß in Olivenöl gebraten

Stück 3.90 Euro

Hähnchenfilet am Holzspieß gebraten

mit dreierlei Paprika, scharf mariniert

Stück 3.30 Euro

Wir empfehlen 5-7 Stück pro Person, bitte stellen Sie Ihre Stückzahl zusammen.

Dessertvariationen im Glas

Bayrische Creme, Mousse au Chocolat, Obstsalat, Panna Cotta

Stück 3,00 Euro

Party-Suppen

wir empfehlen 0,5l Liter als volle Portion.

Mindestbestellmenge 6 Liter / 10 Portionen

Ungarische Gulaschsuppe mit viel Einlage scharf

8,20 Euro

Chilli con Carne vom Rind pikant gewürzt

7,50 Euro



Kalte Platten
(ab 20 Portionen/Preise pro Person)

Hausmacher Platte

Leber- und Griebenwurst, Schwartenmagen, Hartwurst und Senf,
bunt garniert dazu Brot **7.50 Euro**

Aufschnittplatte

mit Wurst, Schinken und Käse, garniert mit Essiggemüse
dazu Brot **7.50 Euro**

Bunte Partyplatte

Partyfrikadellen, Hähnchenkeulen, gefüllte Schinkenröllchen,
halbe Eier mit Lachs, kleine Schnitzel, Käsewürfel, dazu Brot **10.50 Euro**

Anti-Pasta-Platte

Gegrillte Aubergine und Zucchini, Pfefferoni und Minipaprika mit
Feta gefüllt, getrocknete Tomaten und Oliven
dazu Ciabatta Brot **12.50 Euro**

Räucherfisch-Platte

Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet, Graved Lachs,
Makrellenfilets, Sahnemeerrettich und Senf Dillsoße
dazu Baguett **12.50 Euro**



Menüvorschläge

(ab 20 Personen / Preis pro Portion)

Paniertes Schnitzel vom Schwein oder Pute an Rahm o. Bratensoße, Bratkartoffeln und Salat	Portion	9.90 Euro
Gemischter Braten vom Rind und Schwein in feiner Bratensoße dazu Spätzle und Gemüseplatte	Portion	12.90 Euro
Schweinelendchen in Pilzrahmsoße mit Spätzle, und Gemüseplatte dazu Blattsalat	Portion	13.50 Euro
Badisches Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons dazu Bandnudeln und Blattsalat	Portion	11.90 Euro
Gekochter Tafelspitz in pikanter Meerrettichsoße, dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Rote Beete	Portion	12.90 Euro



Firmenbuffet

**für den Einstand, Ausstand, Geburtstag und für viele weiteren Anlässe
(ab 20 Personen)**

Fleischkäse (am Stück gebacken)

Panierte Schnitzel

Fleischküchle

Hähnenschlegel

Kartoffelsalat

Blattsalat

Verschiedene Brötchen

Senf und Ketchup

Preis pro Person

16,90 Euro



Richtfest

**Wenn das Dach aufgeschlagen ist, freuen sich alle die für das Gelingen des Bauvorhabens gesorgt haben, auf eine schöne Feier bei einem Glas Bier und einem zünftigen Essen.
(ab 20 Personen)**

Pikante Hähnchenkeulen

Kleine hausgemachte Frikadellen

Bayrischer Leberkäse

Weißwürste mit süßen Senf

Panierte Schnitzelchen

Kartoffelgratine

Bayrischer Nudelsalat

Hausgemachter Kartoffelsalat

Brezeln

Brot und Brötchen

Preis pro Person

19.90 Euro



Gemütlicher Familientag
(ab 20 Personen)

Markklößchensuppe

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

**Schweinebraten, Rinderbraten
und panierte Schnitzel**

Bratensoße und JägerrahmsöÙe

Spätzle, Gemüse

Mousse au Chocolat mit VanillesöÙe

Preis pro Person: 19.90 Euro



Original Bayrisches Buffet (Gianni`s Hüttengaudi)
Mia san mia (ab 30 Personen)

Bayrisches Brotzeitbrett`l
(Hausmacher Wurstsorten, Leber- und Griebenwurst, Roher Schinken,
Schwartenmagen)

Bayrischer Wurstsalat und Ochsenmaulsalat

Tomatensalat, Gurkensalat, Blattsalate (Ackersalat nach Saison)
dazu verschiedene Dressings

Obatzta, dazu Schwarzbrot

Bayrische Weißwürste, dazu süßer Senf und Brezel

Krustenbraten vom Landschwein an Festbiersoße

Mini Schweinshäxle

Almschnitzel mit Bergkäse überbacken

Käsespatzen mit geschmorten Zwiebeln

Spätzle, Semmelknödel, Bayrischkraut

Bayrischcreme mit Fruchtsoße

Preis pro Person: 25,90 Euro



Das Badische Buffet
(ab 20 Personen)

Markklößchensuppe

Mildgeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot

Schwarzwälder Schinken an feinem eingelegtem Gemüse

Roastbeef rosa gebraten an Sauce- Remoulade

Grüner Salat dazu zwei verschiedene Dressing

Kartoffelsalat mit Speck

Zander in feiner Riesling Soße

Badisches Schäuferle an Weinsauerkraut

Badischer Sauerbraten an Burgundersoße

Schupfnudeln, Salzkartoffeln, Bandnudeln, Karottengemüse

Schwarzwälder Mousse

Frischer Obstsalat

Brotauswahl

Preis pro Person: 28,90 Euro



Das Mediterrane Buffet (Grüße aus der Heimat)
(ab 30 Personen)

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Vitello Tonato (Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße)

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

**Hausgemachte Antipasti mit Zucchini, Auberginen,
Paprika in feinem Olivenöl mariniert**

Gebratene Champignonköpfe an Balsamico - Dressing

Seranoschinken luftgetrocknet auf Honigmelonen Spalten

Blattsalat der Saison mit feinem Dressing

Tomatensalat mit Olivenöl und Balsamico

Brasato alla milanese (Geschmorter Rinderbraten in Rotwein)

Lasagne alla Mama Pia (Original nach Sizilianischem Rezept)

Medaillons Toscana vom Schwein an feiner Tomatensoße

Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln, Broccoligemüse

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeersoße

Weißbrot

Preis pro Person: 29,90 Euro



Typisch Pfalz
(ab 20 Personen)

**Deftiger Hausmacher Schwartenmagen,
Leber- und Griebenwurst**

Geräucherte Bachforelle mit Preiselbeer- Meerrettich

Hausmacher Hacksteaks und Hühnerkeulen, gegrillt und deftig garniert

Pfälzer Kartoffelsalat

Krautsalat mit Speck

grüner gemischter Salat

pikanter Wurstsalat

Senf und Butter

Dornfelder Braten an deftiger Rotweinsöße

Grobe Pfälzer Bratwurst

Pfälzer Saumagen

Weinsauerkraut, Kartoffelpüree, Semmelknödel

Rote Grütze mit Vanillesöße

Bauernbrot

Preis pro Person: 25,90 Euro



Grill Buffet
(ab 30 Personen)

Putenspießchen mit Paprika und Zwiebeln

Saftige Schweinesteaks vom Kamm - pikant eingelegt

Bauernbratwürste

Thüringer Rostbratwürste

Eingelegte Pfeffersteaks

gegrillte Maiskolben

Gebackene Kartoffeln mit Quark Dip

Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Chilly, Curry dip

Deftiger Krautsalat, Nudelsalat,

Pikanter Speckkartoffelsalat mit Kräutern

**Kirschtomatensalat mit Mozzarella Bällchen,
Frühlingszwiebeln und Basilikum**

Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse

Blattsalate mit Dressing

Weißbrot

Preis pro Person: 27,90 Euro

**Die Grillspezialitäten werden vor Ihren Gästen frisch zubereitet.
Eine entsprechende Anzahl von Servicemitarbeitern ist notwendig.**



Kaltes Italienisches Buffet
(ab 20 Personen)

Mozzarella Caprese
(Tomatenscheiben mit Mozzarella und frischem Basilikum)

Verschiedene Antipasti
(Pfefferoni, Paprika, Gefüllte Tomaten, Auberginen, Oliven und Zucchini)

Coppa di Parma mit Melonenspalte

Ital. Salami und Mordatella bunt garniert

Vitello Tonado von der Pute
(Putenbrust mit feiner Thunfischcreme und Kapern)

Meeresfrühtecocktail

Thunfischsalat

Panna Cotta mit Fruchsoße

Ciabatta

Preis pro Person: 21,90 Euro



Feiern, Feiern, Feiern

Paniertes Schweineschnitzel und Putenschnitzel an leckerer Bratensoße

Chilli con Carne pikant gewürzt

**Kleines Salatbuffet mit Kartoffelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat,
Blattsalat mit Dressing**

dazu Brötchen

Preis pro Person: 14,90 Euro



Komunion und Konfirmation

Menü 1

Festtagssuppe mit Klößchen

**Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce und Spätzle
Putenschnitzel an Rahmsauce dazu Kartoffelgratine**

Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Frischer Obstsalat, Mousse au Chocolat

Preis pro Person: 16,90 Euro

Menü 2

Festtagssuppe mit Klößchen

**Karottensalat, Krautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat,
Blattsalate der Saison mit zwei Dressings zur Wahl**

Schweine und Putenschnitzel paniert an Bratensoße dazu Spätzle

Schweinebraten dazu Kartoffel oder Semmelknödel

Käsebrett garniert mit Trauben

Frischer Obstsalat, Mousse au Chocolat

Preis pro Person: 18,90 Euro



Hochzeitsbuffet „Klassisch“

**Vitello Tonnato
(Kalbfleisch in Thunfischsoße und Kapern)**

Strauchtomaten mit Babymozzarella und Basilikum

Melone mit Parmaschinken

Geräucherte Fischvariationen (Lachs, Forelle, Makrele)

Blattsalate mit zwei Dressings, Feldsalat- nach Saison Gurkensalat, Tomatensalat, Rohkostsalat

**Filet vom Schwein, Rind am Stück gebraten
mit Bratensoße, Pfefferrahmsoße**

Zanderfilet gebraten auf Wurzelgemüse

Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Gemüsereis, Frisches Gemüse mit Hollandaise

Mousse von brauner und weißer Schokolade

Panna Cotta mit Himbeermark

Tiramisu

Preis pro Person: 39,90 Euro



Hochzeitsbuffet „Badisch“

Variationen von geräuchertem Lachs und Makrelle

Fangfrische Forelle aus dem Schwarzwald

Garnelencocktail

Feine Wildpastete an Cumberlandsoße

Saftige Schinkenplatte (aus Schwarzwälder Schinken und Gek. Schinken)

Blattsalate mit zwei Dressings, Feldsalat- nach Saison Gurkensalat, Tomatensalat, Rohkostsalat

Lachssteak an feiner Rieslingsoße

Gefüllte Schweinelendchen an Champignonrahm

Gefüllte Kalbsbrust an feiner Rahmsoße

Kartoffelgratin, Bandnudeln, Spätzle, Broccoli in Mandelbutter

Käsebrett bunt garniert

Frischer Obstsalat

Mousse au Vanille, Mousse au Chocolat

Preis pro Person: 34,90 Euro



Serviceleistungen

Köche/ Servicekräfte je Stunde	á 30,50 Euro
Auf- und Abbaukräfte je Stunde	á 22,50 Euro
(An- und Abfahrtszeiten des Personals werden als Arbeitszeit berechnet.)	

**Sie wollen mehr Zeit für Ihre Gäste?
Sie haben zu wenig Geschirr?
Sie wollen nicht spülen?**

Geschirr- Besteck - Gläser

(Rücknahme ungespült / Preis pro Gedeck)

<u>Menügedeck 1</u>	2,50 Euro
Menüteller, Messer, Gabel	

<u>Menügedeck 2</u>	3,50 Euro
Vorspeisenteller, Menüteller, Dessertteller, Messer, Gabel, Dessertlöffel	

<u>Kuchengedeck</u>	
Kaffeetasse, Unterteller, Kaffeelöffel	
Kuchenteller, Kuchengabel	2,50 Euro

Wasserglas	0,70 Euro
Universalglas mit Stiel	0,70 Euro
Pils- Biergläser	0,70 Euro
Sekttulpen	0,70 Euro