



Catering.Events.Services.

IMMER DAS PASSENDE BUFFET

Ob privates Galadiner, Hochzeits- und Jubiläumsfeier, Vernissage oder Firmenveranstaltung - egal in welcher Größenordnung Sie Ihre Feierlichkeiten planen, steht Ihnen kupar - speis & trank in allen Servicefragen zur Verfügung.

Hier finden Sie einige Vorschläge, wie Ihr Buffet aussehen könnte. Wir bieten frische regionale wie internationale Spezialitäten und entwickeln auch gerne gemeinsam mit Ihnen eine individuell auf Ihre Veranstaltung zugeschnittene Speisenfolge.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

BUFFET - Beispiel 1

17,50 € * pro Person

VORSPEISE

Gemischter Salat

Verschiedene Rohkostsalate und bunte Blattsalate, mit Schalotten-Kräuter-Vinaigrette

Auswahl an Brot und Kräuteraufstrich

HAUPTGANG

Hausgemachte Maultasche oder Fleischküchle

mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Kartoffelsalat

Tagliatelle

mit Tomatensoße, Rucola und Parmesankäse

DESSERT

Salat von frischen Früchten

The image shows a restaurant table setting with white linens, glassware, and folded napkins. A green logo for 'kupaR' is overlaid on the left side of the image. The logo consists of the word 'kupaR' in a white, lowercase, script font, with 'speis & trank' in a smaller, white, sans-serif font below it. Below the logo, the text 'Catering.Events.Services.' is written in a white, sans-serif font.

kupaR
speis & trank

Catering.Events.Services.

BUFFET - Beispiel 2

27,50 € * pro Person

VORSPEISE

Bunte Frühlingsblattsalate

mit Schalotten-Kräuter-Vinaigrette und Joghurtdressing mit Gartenkräuter

Kartoffelsalat

Salat vom weißem und grünem Bruchsaler Stangenspargel

Karottensalat

mit Zitronen-Vinaigrette

Gurkensalat

mit Dill

Tomatensalat

mit roten Zwiebeln

Auswahl an Brot und Kräuter-Aufstrich

HAUPTGANG

Bœuf Bourguignon

Staufer Rindfleisch in Rotweinsauce geschmort, mit jungen Möhren

Staufer Schweinemedallions

auf Kräuterrahmsauce mit Steinchampignons

Marktgemüse, Spätzle, Kartoffelgratin

DESSERT

Panna Cotta

mit Erdbeer-Mark

Mövenpick Eisspezialitäten

Vanille, Schokolade, Zitronensorbet

Salat von frischen Früchten

The image shows a restaurant table setting with white linens, glassware, and folded napkins. A green logo for 'kupaR' is overlaid on the left side of the image. The logo consists of the word 'kupaR' in a white, lowercase, script font, with 'speis & trank' in a smaller, white, sans-serif font below it. Below the logo, the text 'Catering.Events.Services.' is written in a white, sans-serif font.

kupaR
speis & trank

Catering.Events.Services.

BUFFET - Beispiel 3

23,50 € * pro Person

VORSPEISE

Ackersalat

mit Himbeer-Vinaigrette

Bauernsalat

mit Schafskäse

Geräuchertes Lachsfilet und Forellenfilet

auf Alb-Leisa Linsensalat

HAUPTGANG

Paniertes Schnitzel

Schwein, Kalb, Hähnchen - im Butterschmalz gebraten, dazu Kartoffelsalat

Tagliatelle

mit Pilzen und Gemüse, Rucola und Parmesankäse

DESSERT

Crème brûlée

Salat von frischen Erdbeeren

aus der Region

BUFFET - Beispiel 4

41,50 € * pro Person

VORSPEISE - VARIATION MEDITERRAN

Bunte Blattsalate

mit Schalotten-Kräuter-Vinaigrette

Gegrilltes Gemüse

aus dem Kräutersud mit Artischocken und Oliven

Buffalo-Mozzarella

mit Tomaten und Basilikum

Vitello Tonnato

Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapern-Soße

Cantaloupe-Melone

mit Parmaschinken

Auswahl an Brot und Kräuteraufstrich

HAUPTGANG

Norwegisches Lachsfilet

auf der Haut gebraten, serviert mit Riesling-Sahne-Soße

Staufer Roastbeef

am Stück rosa gebraten, dazu Lembergersoße

Tagliatelle

mit Pfifferlingen, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Parmesankäse

Marktgemüse, Spätzle, Kräuterkartoffeln

DESSERT

Joghurtmousse

Mousse au Chocolate

Salat von frischen Früchten

Beerencocktail

Mövenpick Eisspezialitäten

Zitronensorbet, Joghurt, Schokolade und Vanille

BUFFET - Beispiel 5 - Grillbuffet

ab 25,50 € * pro Person

VORSPEISE

Sommerliche Blattsalate
mit Balsamico-Vinaigrette

Kartoffelsalat, Tomatensalat, Karottensalat, Rettichsalat

Gurkensalat
mit Dill

Rustikale Brotauswahl und Kräuteraufstrich

HAUPTGANG

Argentinisches Rumpsteak oder Entrecote
circa 100 Gramm pro Portion

Staufer Schweinehals-Steak
circa 100 Gramm pro Portion

Maishähnchenbrust

Fisch

Dorade, Wolfsbarsch, Lachs oder Garnelen

Thüringer Rostbratwurst, Stuttgarter Rote Wurst, Vegetarisches Bratwurst

Grillkäse

Maiskolben oder Grill-Paprika

Kartoffeln, Gemüse, Pilze der Saison

mit roten Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern, zubereitet in der großen Pfanne direkt am Buffet,
dazu Sauerrahm-Dip mit Gartenkräutern

Dips

mittelscharfer Senf, Ketchup, Barbecue-Soße, Tomaten-Chili

DESSERT

Crème brûlée

Panna Cotta
mit Beeren-Mark

Salat von frischen Früchten

Wassermelone

Mövenpick Eisspezialitäten

Vanille, Stracciatella, Zitronesorbet