

CATERING **Katalog**



Luisenstrasse 20
76530 Baden-Baden
Tel. +49-7221-2921-2
Fax. +49-7221-2921-8
Mail. info@fritz-feinkost.de
HP. www.fritz-feinkost.de

FINGERFOOD

- Canapés & Schnittchen 3
zart belegte Buttertoasties
- Snacks & Sticks 4
Häppchen von der Hand in den Mund
- Toasts & Sandwiches 5-6
klassisch belegte Baguettstücke oder Toasts

VORSPEISEN

- Suppen 7
Das flüssige Gericht

HAUPTSPEISEN

- Top Gerichte 8
Kleine Auswahl der Besten
- Edle Variationen 9-13
Markante Tellergerichte als Gaumenfreuden

NACHSPEISEN

- Desserts 14
Süßes für danach oder zum Kaffee

BEILAGEN

- Salate 15
In allen Farben und Formen
- Saucen 16
Ohne wär's zu trocken...
- Beilagen... Pasta, Teigwaren, Gemüse, Brot 17
Beiladungen und Kleinigkeiten anbei

MENÜS

- Feinschmecker Menüs 18-20
Einige Auszüge aus unserem Menü-Repertoire
- Party Buffets 21-22
Einige Auszüge aus unseren Komplett-Party-Bufferets ab 30 Personen

Canapés & Schnittchen

zart belegte Buttermasties mit:

Stück

Käse

Gouda an Tomate und Gurke	2,80
Parmesan mit Honigfäden	2,80
Comte an Feigensenf	3,00
Brie mit Traube und Nuss	3,00
Mozzarella mit Tomate und Basilikum	3,00
Frischkäse mit Lauch	2,80

Schinken & Salami

Parma Schinken mit Melone	3,50
San-Leo Schinken mit Balsamico-Feige	3,50
Schwarzwälder Schinken mit Zwiebel	3,00
Bärlauch-Kochschinken	3,00
Kirschwassersalami mit Zwiebelreif	2,80
Peperonisalami mit Paprikastreifen	2,80
Käsesalami mit Apfelstreifen	2,80
Fenchelsalami mit getrockneten Tomaten	3,00
Pfeffersalami mit Zwiebelreif	3,00

Fleisch

rosa gebratenes Roastbeef an Remoulade	3,50
zarter Kalbsbraten an Thunfischsauce	4,00
Kalbsleberwurst mit Trüffel	2,80
Geflügelpastete an Orangensenf	2,80
Wildpastete an Preiselbeerjus	3,80
Rougié Ententerrine mit Apfel	4,50
Rougié Gänsepate mit Orange	8,50
geräucherte Entenbrustfilet mit Orange	5,50

Fisch & Meeresfrüchte

Graved Lachs an Senf-Dill-Sauce	4,00
Irischer Räucherlachs mit Meerrettich	4,00
Lachskaviar auf Eischeibe	4,00
Lachspastete mit Lauch	4,00
Räucheraalfilet mit Kräuterrührei	6,50
Eismeer-Garnelen an Cocktailsauce	7,50
Forellenfilet geräuch. m. Sahnemeerrettich	3,00
Sardellenfilet mit Ei	2,00
Matjesfilet mit roten Zwiebeln und Dill	3,50

Snacks & Sticks

Häppchen von der Hand in den Mund

Stück

Häppchen

Gemüsebällchen	2,00
Rindfleischbällchen	2,00
Rostbratwürstchen	1,50
Gefüllte Eier	1,50
Schinkenhörnchen	2,00
Pflaumen im Speckmantel	2,00
SanLeo-Schinken auf Grissinistangen	3,00
Eismeer-Garnelen im Kartoffelteig	4,50
Quiche Lorraine mit Käse und Lauch	2,50

Crepes gefüllt

mit Gemüse	2,50
mit Lachs-Käse	3,50
mit Schinken-Käse	3,00

Party-Spießchen

mit Tomate-Mozzarella	2,00
mit Mango-Räucherlachs	2,00
mit Comté-Schinken	2,00
mit Ananas-Shrimps	2,00

Cocktail-Sticks

mit Tomate-Mozzarella-Basilikum	2,00
mit Käse-Obst	2,00
mit Käse-Gemüse	2,00
mit Ananas-Hähnchenbrust	3,50

Mini-Pizzis

mit Käse-Schinken	2,00
mit Käse-Salami-Paprika	2,00
mit Käse-Lauch	2,00
mit Käse-Tomaten-Olive	2,00

Toasts & Sandwiches

klassisch belegte Baquettestücke oder Toasts	Stück
Classic Break Sandwich <i>Salami, Käse, Gurke, Tomate, Salat, Remoulade</i>	4,00
Classic Club Sandwich <i>Schinken, Käse, Gurke, Tomate, Salat, Mayo</i>	4,00
American Club Sandwich <i>Hühnerbrust, gebratenem Speck, Salat, Mayo</i>	5,50
Chicken Sandwich <i>Hühnerbrust, Paprika, Salat, pikante Sauce</i>	4,50
Turkey Sandwich <i>Putenbrust, Pfirsich, Salat, Mayo</i>	4,50
Bookmaker Sandwich <i>Roastbeef, Senf, Meerrettich</i>	4,50
Reuben Sandwich <i>Corned Beef, Käse, Sauerkraut</i>	4.50
Caprese Sandwich <i>Mozzarella, Tomate, Basilikum</i>	5,50
Cheese Sandwich <i>Käse, Gurke, Salat, Tomate</i>	3,50
Tomato Sandwich <i>Tomate, Salat, Zwiebel</i>	3,00
Cucumber Sandwich <i>Gurken, gesalzene Butter</i>	3,00
Pastrami Sandwich <i>Rindersülze, Essiggurke</i>	4,50
Vittelo Tonato Sandwich <i>Kalbsrücken, Tunfischsauce</i>	4,50
Strammer Max <i>Schinken, Eier, Salat, Gurke, Tomate</i>	4,50

Italien Toast <i>Mortadella, Oliven-Pesto</i>	4,00
Lyoner Toast <i>Kalbsfleisch-Lyoner, Gurke, Salat</i>	4,00
Salami Toast <i>Salami, Käse, Zwiebel, Tomate</i>	4,00
Schinken Toast <i>Schinken, Käse, Zwiebel, Tomate</i>	4,00
Hawaii Toast <i>Schinken, Käse, Ananas, Zwiebel, Tomate</i>	4,50
Lauch Toast <i>Lauch, Frischkäse-Creme</i>	2,50
Eier Toast <i>Eier, Salat, Mayonaise</i>	2,50
French Toast I <i>weicher Brie, Feigen-Senfsauce</i>	3,50
French Toast II <i>Gänseleber-Pate, Orangen-Senfsauce</i>	5,50
French Toast III <i>Entenleber-Apfel-Pate, Quitten-Senfsauce</i>	5,50
Matjes Toast <i>Heringsfilet mit Sahnesauce, Zwiebeln</i>	3,50
Forellen Toast <i>geräuchertes Forellenfilet, Creme Fraiche</i>	4,50
Salm Toast <i>Räucherlachs, Limetten, Creme Fraiche</i>	6,50
Scampi Toast <i>Garnelen, Knoblauch-Creme</i>	6,50

Suppen

Das flüssige Gericht

pro Person

Minestrone	4,00
Kartoffelsuppe	4,00
Tomatencremesuppe	4,00
Zucchinisuppe	4,00
Grünkernsuppe mit Klößchen	4,00
Ochschwanzsuppe mit Knödel	4,00
Maultaschensuppe	4,00
Gulaschsuppe	4,00
Wildrahmsuppe	4,00
Morchelrahmsuppe	5,00
Hummercremesuppe	5,50
Linseneintopf mit Würstchen	4,00
Erbseneintopf mit Würstchen	4,00

Top Gerichte

Verschiedene Teller-Gerichte

pro Person

Eingemachtes Kalbfleisch mit feinen Nudeln und Karottengemüse	14,50
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Spätzle oder Reibekuchen	14,50
Lamm-Ragout an Thymiansauce mit Bohnen-Bukett und Gratinkartoffeln	16,50
Schweinebraten mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree	12,50
Rehbraten an Wacholdersauce mit Kartoffelklößen und Preisselbeerpfirsich	16,50
Gefüllte Perlhuhnbrust an Morchelrahmsauce mit Spätzle oder Rahmkartoffeln	15,50
Picata Milanese mit Tomatensauce und Spaghetti	12,50
Rinderstreifen "Wellington" an buntem Gemüse mit Nüdelchen oder Schupfnudeln	16,50
Poulardengeschnetzeltes an Cognacrahmsauce mit Kartoffelgratin	14,50
Natur gebratene Limandesfilets an Rieslingsauce mit Basmatireis	16,50
Zander- oder Lachsklösschen in Kerbelsauce mit Spinatnudeln	14,50

Edle Variationen

Markante Tellergerichte als Gaumenfreude

pro Person

Gerichte vom Geflügel

Wanzenauer Stubenküken mit hausgemachtem Kartoffelsalat	10,50
Gefüllte Perlhuhnbrust an Cognacsauce mit feinen Nüdelchen	12,50
Überbackene Putenschnitzelchen mit Tomate-Mozzarella-Basilikum mit Risotto	14,50
Putenbruststreifen in Currysauce und Früchtereis	12,50
Maispouardenbrust an Cognacsauce mit Pfifferlingen und Spätzle	14,50
Entenbraten und -keulen an Ingwersauce mit Rotkraut und Kartoffelchips	16,50
Gebratene Flugentenbrust mit Orangensauce und Kartoffelgratin	18,50

Gerichte vom Schwein

Schweinelendchen in Blätterteig an Morchel- Rahmsauce mit Nudeln und Wurzelgemüse	14,50
Schweinerücken an Pflaumensauce mit Schupfnudeln und Broccoli-Mandel-Gemüse	16,50
Kasseler mit Champagnerkraut mit Petersilienwurzel-Kartoffelpüree	14,50

Gerichte vom Kalb

Vitello Tonnato an Thunfischsauce mit Ciabata Brot	9,50
Eingemachtes Kalbfleisch mit Reis und Kapernsauce	9,50
Badner Kalbsschnitzel mit unseren Bratkartoffeln und Remoulade	11,50
Gefüllte Kalbsbrust mit buntem Gemüse und Basmatireis	14,50
Picata Milanese an Tomatensauce mit Spaghetti	12,50
Kalbsgeschnetzeltes in Champignonsauce mit Spätzle	15,00
Kalbsrücken in Morchelrahmsauce mit Schupfnudeln	19,50

Gerichte vom Rind

Ochsenbrust zart gekocht an Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln	13,00
Zarte Filetspitzen in Waldpilzsauce mit Spätzle	15,00
Rinderfilet „Wellington“ an Rotweinsauce mit Rahmkartoffeln	19,50

Gerichte vom Lamm

Lammgulasch mit Bohnenbukett und gratinierten Kartoffeln	15,50
Geschmorte Lammkeule an Kräuter-Senf-Sauce mit Schupfnudeln	16,50
Lammrückenfilet im Strudelteig mit Thymianjus und Kartoffelgratin	19,50

Gerichte vom Wild (nach Saison)

Rehgulasch in Preisselbeersauce mit hausgemachten Spätzle und Preisselbeerbirne	13,00
Rehkeule in Wacholderrahmsauce mit Rotkraut und Kartoffelpüree	16,50
Filets vom Rehrücken mit Pfifferlingen, Serviettenknödel und Preisselbeerbirne	24,50
Geschmortes Hirschblatt mit Wacholder-Sauce und Schupfnudeln	25,50
Wildschweinbraten in edler Lorbeersauce und Pell-Kartoffeln	20,50

Gericht Feinschmecker-Teller

mit Entenbrustfilet, Wachtelterriner, Waldorfsalat, San-Leo Schinken Käsespieß, Mini-Hackfleisch-Bällchen, Irischer Räucherlachs, 2 panierte Garnelen, Brot und Butter	12,50
---	-------

Gerichte vom Fisch und Meeresfrüchten

Carpaccio vom Salm und Seeteufel mit Limonen-Pfefferdressing und Basmatireis	12,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich an Zitronenmelisse und Melone	7,50
Gebratenes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade	11,50
Pochiertes Filet vom Salm an Rieslingsauce mit Bandnudeln	12,00
Lachsklösschen in Kerbelsauce mit Spinatnudeln	12,50
Zanderklößchen in Dillrahmsauce mit Kräuterkartoffeln	14,50
Edelfischragout in Hummersauce mit Wildreismischung	15,50
Balik Lachstartar an Nolly Prat mit Reibeküchle und Creme fraiche	15,50
Lachsvariation von Irischem Räucherlachs, Graved Lachs und Lachskaviar mit Creme fraiche, Dillsenf-, Meerrettich- und American-Sauce	15,00
Riesengarnelen mit Knoblauch-Kräutersauce und Baguette	St. 5,50
Austern, Hummer, Langusten oder Kaviar	auf Anfrage

Gerichte vegetarisch

Spaghetti Alio e Olio	6,00
Spaghetti an Trüffelöl	9,00
Lauch-Quiche an Salatbuket	9,00
Gemüse-Auflauf mit Kräutersauce	9,00
Gedünstetes Gartengemüse an Sahnesauce	9,00
Geschmelzte Maultaschen mit Spinat gefüllt an Tomatenwürfel und Schupfnudeln	9,50
Schwäbische Käse-Spätzle mit Kräuter und Zwiebelstreifen	9,50
Badischer Kräuterpfannkuchen mit Pifferlingragout	11,50
Penne Rigate an Olivenöl mit Ratatouille von Paprika, Aubergine, Zwiebel, Zucchini	11,00
Mexikanische Mais-Tortilla <i>-scharf-</i> mit Tomaten, Paprika, Bohnen, Pepperoni	10,50
Asiatisches Reispfännchen <i>-scharf-</i> mit Lauch, Paprika, Soja, Frühlingszwiebel, Chili	10,50
Gefüllte Paprika und Auberginen an Tomatenconcassée und Basmatireis	11,50
Pakora von Blumenkohl, Kürbis, Auberginen, Kürbis, Paprika, Zwiebel, Zucchini, Kartoffel, Chili und Bananen mit Chutneys	12,50

Desserts

Süßes für danach oder zum Kaffee

pro Person

Obstsalat mit frischen Früchten und Vanille-Sauce	5,50
Mascarpone-Creme mit Saisonfrüchten	5,50
Caramelcreme mit Schlagsahne	5,50
Mousse au chocolat weiß oder braun	5,50
Zimtmousse mit Zwetschgen-Sauce	5,50
Bayrische Creme mit Frucht-Sauce	5,50
Rote Grütze mit Vanille-Sauce	5,50
Reis-Trauttmannsdorff mit Mandarinen	5,50
Tarte au pommes mit Vanille-Sauce	3,00
Mini-Berliner mit Mehrfruchtfüllung	3,00
Orangen-Grenadier-Gelee-Terrine mit Schokoladen-Sauce	5,50
Tiramisu „Unser Original“ auch mit Orangen, Erd- oder Himbeeren	5,50
Limetten-Joghurt-Törtchen	5,00
Himbeer-Joghurt-Törtchen	5,00
Erdbeer-Joghurt-Törtchen	5,00
Schwarzwälder-Kirsch-Törtchen	5,00
Eierlikör-Sahne-Törtchen	5,00
Schokolade-Sahne-Törtchen	5,00

Salate

In allen Farben und Formen

pro Person

Tomatensalat	4,50
Caprese Tomaten-Mozzarella-Basilikum	7,50
Grüner Salatteller	4,00
Bunter Salatteller	6,00
Krautsalat	3,00
Kartoffelsalat	4,50
Karottensalat	3,50
Nudelsalat "badisch"	4,50
Nudelsalat "italienisch"	4,50
Gartensalat	3,50
Geflügelsalat	4,50
Garnelensalat	7,50
Pilzsalat	4,50
Heringssalat	3,50
Rindfleischsalat	5,50
Teufelsalat	6,50
Waldorfsalat	4,50
Sizilianischer Salat	4,50
Spaghettisalat mit Shrimpseinlage	4,50
Artischocken in Vinaigrette	3,50

Saucen

Ohne wär's zu trocken. . .

zu unseren Tagespreisen

Asia-Sauce

Cocktail-Sauce

Cumberland-Sauce

Curry-Sauce

Dill-Sauce

Frucht-Sauce

Grüne-Sauce

Honig-Dill-Senf-Sauce

Knoblauch-Sauce

Kräuter-Sauce

Paprika-Sauce

Pepperoni-Sauce

Pesto-Sauce

Remouladensauce

Joghurt-Dressing

Vinaigrette

Beilagen

Beiladungen und Kleinigkeiten anbei

pro Person

Spaghetti, Rigatoni, Penne, Nudeln, Spätzle, Reis, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Pürreekartoffeln, Gratinkartoffeln, Schupfnudeln, Reibeküchle	4,50
Gemüsegratin	4,50
Bohnenbukett	4,50
Mandel-Broccoli	4,50
Speck-Rosenkohl	4,50
Kaiser-Gemüse	4,50
Blumenkohl, Broccoli, Karotten	
Leipziger-Gemüse	4,50
Spargel, Erbsen, Karotten	
Anti-Pasti-Gemüse	8,50
Paprika, Auberginen, Zucchini	
Gemüse	4,50
Erbsen, Bohnen, Karotten, Mais, Tomaten, Paprika, Lauch, Blumenkohl, Rosenkohl, Spinat, Broccoli, Zucchini, Romanesco, Champions, Pfifferlingen, Rotkraut, Sauerkraut, Kartoffeln, Kohlrabi, Kürbis, Sellerie, Spargel, Spinat, Wirsing, uvm.	

Partybrötchen

Baguette	Franz. Stangenbrot helles & dunkles
Pfister's Brot	Sauerteigbrot
Nussbrot	Bauernbrot mit Walnüssen
Ciabatta	Ital. Weißbrot mit Olivenstücken
Pain Boulon	Franz. Weißbrot mit Salzkruste

Feinschmecker Menüs

Einige Auszüge aus unserem Menü-Repertoire

pro Person

MENU SCHWARZ

Oliven-Spaghetti-Salat

Gefüllte Aubergine in Sahnesauce und Wild-Reis

Mousse au Chocolat

22,50

MENU WEISS

Spargelsüppchen

Eingemachtes Kalbfleisch in Rieslingsauce und Nudeln

Reis Trautmannsdorf

22,50

MENU ROT

Tomatensuppe mit Shrimps

Schweinebraten mit Rotkraut und Kartoffelknödel

Rote Grütze mit Vanille Sauce

21,50

MENU BLAU

Klare Fischsuppe mit Zanderklößchen

Ganze Forelle in Buttersauce mit Kartoffelchen

Tarte d'Pomme an Blaubeersauce

21,50

MENU ROSA

Shrimp-Cocktail auf Salat

Pochiertes Filet vom Salm
mit Rieslingsauce und Bandnudeln

Himbeer-Joghurt Törtchen 25,00

MENU GRÜN

Kressesüppchen mit Croutons

Variation von Edelfischen
in Kräuter-Sahne-Sauce mit Grünem Spargel

After-Eight-Creme mit Minzsauce 27,00

MENU ORANGE

Hummercremesuppe

Natur gebratene Limandesfilets
an Orangensauce mit Basmatireis

Mousse au Orange 23,50

MENU LILA

Radicchiosalat an Rote-Beete-Chutney

Ganze Seezunge gebraten
mit Kartoffelvariation und Gemüsebukett

Grießflammerie mit Rumbeeren 28,00

MENU GELB

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Kalbsgeschnetzeltes in Morchelsauce
mit hausgemachten Spätzle

Bayrische Creme mit Früchten 24,50

MENU BRAUN

Klare Ochsenschwanzsuppe

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Bärlauch
an Rahmsauce mit feinen Nüdelchen

Mousse au Chocolat 25,00

MENU RUND

Klare Tomatensuppe mit Klößchen

Lammrückenfilet im Strudelteig mit Thymianjus,
Bohnenbukett und Gratinkartoffeln

Joghurt-Limetten-Törtchen 26,50

MENU BUNT

Anti-Pasti-Vorspeisenteller

Zart gebratene Rinderfilets in Portweinsauce
mit Gemüse und Schupfnudeln

Obstvariation mit Mascarpone 28,00

Party Buffets

ab 30 Personen

Ein paar Beispiele an Komplett-Buffets

pro Person

Amerikanisches Buffet:

Gamba Sticks, Chicken Wings,
Chicken Haxen, Spareribs,
Salm Nuggets, Spicy Meat Balls,
Mushroom Pan, Potato Sticks,
Maiscracker, Toasties,
dazu frisches Brot und die passenden Dip's

21,50

Asiatisches Büffet:

Hähnchenbrustspieß,
Ingwerpilze mit Reisbällchen,
Thailand Riesengarnelen mit Sauce,
Thunfischsalat und Bambussalat,
Wachtelbrüstchen mit Mango-Chutny,
Gebackenes Gemüse, Filetstreifen in Sojasauce,
dazu frisches Brot und die passenden Dip's

22,50

Klassisches Büffet:

Shrimpscocktail, Lachsterrine mit grüner Sauce,
Forellenfilet mit Preisselbeersahne,
Kükenbrust auf Ananasscheibe,
Entenleberpastete an Waldorfsalat
mit Cumberlandsauce,
Rosa gebratenes Roastbeef
mit Remouladensauce,
Puten-Zucchini-Salat,
und dazu frisches Baquette

24,50

Mediterranes Büffet:

Anti Pasti Gemüseplatte,
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,
Parmaschinken an Grissini und Melone,
italienische Salami-Variationen, Vitello Tonnato,
Meeresfrüchte in Olivenöl, Marinierte Sardellenfilets,
Picata Milanese mit Tomatensauce und Spaghetti,
und dazu frisches Olivenbrot

24,50

Bayrisches Büffet:

Weißwürste mit süßem Senf und Krautsalat,
Sülze vom Donauwaller,
Wildterriner mit Gelee,
Geselchter Schinken,
Keulen vom Backhendl,
Blutwurstchen mit Reibedatschi,
Schweinsbraten mit Knödel,
Bachsaibling mit Petersilienpüree
und dazu frisches Bauernbrot

24,50

Badisches Büffet:

Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Zanderterriner mit Dillsauce,
Rehpastete mit Cumberlandsauce,
Schwarzwälder Schinken und Kirschwassersalami,
Schwartemagen mit Landjäger und Kartoffelsalat,
Sauerbraten mit breiten Nudeln oder
Zanderklößchen in Kerbelsoße
und dazu frisches Bauernbrot

24,50