



Johannis- CATERING



Kochen mit Herz

Wir kochen mit Freude für Sie!
Stellen Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen – wählen Sie frei aus unseren Vorspeisen, Hauptgerichten und Beilagen.

Unser Catering wird in der Senioreneinrichtung St.-Johannis-Stift mit Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereitet. Alle Speisen werden frisch und in Handarbeit für Sie gekocht. Damit wir Ihre Feier optimal planen und vorbereiten können, bitten wir um eine Vorlaufzeit von mindestens 14 Tagen.

Die Abholung der Speisen erfolgt direkt in der Senioreneinrichtung St.-Johannis-Stift.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot passend zu Ihren Wünschen und Ihrer Gästezahl.

Kontakt ♥ Bestellung ♥ Anfragen

Senioreneinrichtung St.-Johannis-Stift, Prägarten 10, 92536 Pfreimd

Tel. 09606 615 30 15



Kochen mit Herz

Kleinigkeiten

belegte Baguettehäppchen
(Stück)
Leberkäsemmel
Steaksemmel (Stück)
Schnitzelsemmel (Stück)

Vorspeisen und Salate

Crèmesuppen
nach Saison
Leberknödelsuppe

Kartoffelsuppe
Gulaschsuppe

Salate (Beilage)
Gemischter Salat
Karottensalat
Tomatensalat
Krautsalat

Beilagen

Kartoffelknödel (2 Stück)
Semmelknödel (2 Stück)
Spätzle
Kroketten
Gemüserais
Kartoffelsalat
Rosmarinkartoffel
Blaukraut
Bayerisch Kraut
Sauerkraut

Hauptspeisen

Fleischgerichte

Schweinebraten
Schulterbraten
Schweinebauch
Rippchen
Schweinshaxe (Portion)
Rinderbraten
gem. Braten
Sauerbraten
Schweinelende

Schnitzelgerichte

Wiener Schnitzel
Cordon bleu
Putenschnitzel

Weitere Gerichte

Rinderroulade
Gans/Ente
Zanderfilet
Hähnchenkeule
Leberkäse
Fleischpflanzerl
Lasagne
Gyrospanne

Vegetarisch

Gemüsestrudel
Gemüseauflauf
Gemüselasagne

Nachspeisen

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesoße

weitere Nachspeisen nach Anfrage