



Sie
feiern?
Wir
liefern!

KALUS
ASSFALG 
CATERING & EVENT SERVICE

Klassisch. Schwäbisch. Frisch.

Ob Taufe, Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Vereinsfest oder Firmenfeier – wir liefern für jede Ihrer Veranstaltungen das passende Essen sowie Getränke nach Ihrem Wunsch. In frischer Qualität, pünktlich und persönlich!

In einem Vorgespräch finden wir gemeinsam die richtige Kombination aus unserem vielfältigen Angebot, um Ihre Vorstellungen bestmöglich zu erfüllen. Das Ergebnis ist ein individuell abgestimmtes Catering, das wir dem Anlass entsprechend für Sie zusammenstellen.



Wir kochen für Gesellschaften ab zehn Personen und liefern bis an Ihren Wunschort!

Unser Standort in Ertingen liegt mitten in unserem Einzugsgebiet zwischen Ravensburg, Sigmaringen und Biberach. Wir fahren für Sie über Herberlingen, Dürmentingen und Mengen nach Riedlingen, Bad Buchau, Bad Saulgau und darüber hinaus ...

Bei uns bekommen Sie typisch schwäbische Gerichte, die wir gerne abwandeln und verfeinern. Genauso kochen wir aber auch französische Küche und internationale Klassiker.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen außerdem Service-Personal sowie Geschirr, Gläser, Tischwäsche und umfangreiches weiteres Material für Ihre Veranstaltung zur Verfügung.

**Sprechen Sie uns einfach an.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!**

Daniel Kalus mit Team

Unsere beliebtesten Gerichte

Salate

Bunte Blattsalate mit Sprossen und Kernen

Bunte Blattsalate mit Feldsalat, Brotcroutons, Orangendressing mit rotem Pfeffer

Bunte Blattsalate mit Ruccola, Rote-Beete-Sprossen, gerösteten Kürbiskernen und Kräuterdressing

Salatauswahl: Kartoffelsalat, Karottensalat mit Orange, Gurkensalat mit Dill, Weißkrautsalat mit Kümmel und Speck, Tomaten mit Minimozzarella und Pesto

Suppen

Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Brotcroutons, wahlweise mit Geflügelklößchen

Cremesuppe vom Hokaidokürbis, mit gerösteten Kernen und Öl

Asiatische Gemüsesuppe mit Pilzen (vegan), wahlweise mit Hähnchenbrust

Schwäbusche Hochzeitssuppe

Schaumsuppe von Brunnenkresse

Kalte Vorspeisen

Gemischte Antipasti

Bulgursalat mit Ziegenkäse

Melone mit Parmaschinken

Tomaten mit Mozzarella und Pesto

Heißgerauchtes Lachsmedaillon mit Wasabijoghurt

Vitello tonnato mit Kapern

Gurken mit Dill und Räucherlachs

Asiatischer Glasnudelsalat mit Scampi

Kartoffelsalat mit Schnitzelstreifen

Fruchtiger Reis mit Hähnchenbrust

Deftiges Kraut mit Fleischküchle

Auberginenröllchen mit Spinat und Frischkäse

Paprika mit Brot-Parmesan-Füllung

**Alle Gerichte
lassen sich
nach Ihren
Wünschen
kombinieren!**

Hauptgerichte vegetarisch

Fenchel aus dem Ofen mit Tomatenragout und Oliven

Polentaschnitte mit gebackenem Ruccola und Schmortomaten

Käsespätzle mit Allgäuer Emmentaler, Backsteinkäse und Zwiebeln

Feine Krautschupfnudeln, würzig abgeschmeckt

Geschmorter Kürbis mit Safransauce

Frische Pfifferlinge in Sahne mit Petersilie und Serviettenknödel

Unsere beliebtesten Gerichte

Hauptgerichte mit Fleisch oder Fisch

Schweinefilet natur
(am Stück gebraten
oder im Netz gebacken)
mit Bratenjus

Maispouardenbrust
mit Champignonrahmsauce

Rinderschmorbraten
in Rotweinjus

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Pfefferrahmsauce

Gegrillter Schweinehals
mit Kräuterrahmsauce

Kalbsrücken am Stück gebraten
mit Bratenjus

Gefüllte Kalbsbrust mit Brät-
füllung und Rahmsauce

Rinderrouladen nach „Haus-
frauenart“ mit feiner Sauce

Lammhüfte mit Kräuterkruste
und Rosmarinjus

Pollo Fino auf Tomaten
und Oliven

Gebratenes Zanderfilet
mit Safransauce

Lachsforelle aus Wagenhausen
auf Blattspinat mit Weißwein-
sauce

**Alle Gerichte
lassen sich
nach Ihren
Wünschen
kombinieren!**

Beilagen

Klassische Gemüseauswahl

Butterspätzle

Kartoffelgratin

Gebratene Serviettenknödel

Risolee-Kartoffeln
mit Rosmarin und Knoblauch

Gnocchi mit Pesto

Mediterranes Ofengemüse

Nudelnester

Nachspeisen

(Angerichtet in Gläschen)

Crème brûlée

Tiramisutörtchen

Mousse au Chocolat im Glas

Waldbeerengrütze
mit Vanillesauce

Joghurt-Mango-Creme
mit dunkler Schokolade

Panna Cotta mit Himbeer-
und Mangopüree

Exotischer Obstsalat mit Mango,
Papaya, Orange und Ananas

Die beliebteste Kombination

Bunte Blattsalate mit Feldsalat, Brotroutons,
Orangendressing mit rotem Pfeffer

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Pfefferrahmsauce

Maispoularde mit Bratenjus
Butterspätzle

Risoleékartoffel mit
Rosmarin und Knoblauch

Mediterranes Ofengemüse

Süße Variationen in kleinen Gläsern

34€ / Person
(Beispiel-Preis für diese Auswahl)

Ihr Wunsch- Büfett

Für jeden Anlass
und Geschmack
bieten wir auch
ausgewählte
Spezialitäten an.
Vom eleganten
Flying Büfett bis
zum herzhaft-
deftigen Spanferkel.

Lassen Sie sich
von unserer Auswahl
inspirieren oder
nennen Sie uns
Ihre Vorstellungen.

Wir beraten Sie gerne!

**Klassisch/
International**

Schwäbisch

Italienisch

Vegetarisch

...

Kalte Büfetts

Klassisches Büfett

Auswahl an verschiedenen Salaten und kalten Vorspeisen, wie zum Beispiel Auberginenröllchen, Gebratene Scampi, Räucherlachs, Heißgerauchte Entenbrust, Vitello tonnato, Parmaschinken

Süße Vielfalt, wie zum Beispiel Crème brûlée, Joghurtcreme, Mousse au Chocolat, exotischer Obstsalat, Panna cotta mit Himbeermark

Auswahl französischer und italienischer Rohmilchkäse mit Trauben und Früchtesenf

Brotkorb

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot!

Perfekt für den **kleinen** Stehempfang als auch die **große** Party!

Flying Büfett, herzhaft

**Angerichtet in Gläschen –
ideal zum Verzehr im Stehen.**

Gemischte Antipasti

Glasnudelsalat mit Scampi

Gurken mit Dill und Räucherlachs

Bulgursalat mit Ziegenkäse

Kartoffelsalat mit Schnitzelstreifen

Fruchtiger Reis mit Hähnchenbrust

Marinierte Tomaten mit Mozzarella und Brotwürfel

Deftiges Kraut mit Fleischküchle

Bunte Blattsalate mit Sprossen und Kernen

Ausgewählte Büfetts

Schwäbisches Büfett

Verschiedene Schwäbische Spezialitäten wie Käsespätzle, Maultaschen, Krautschupfnudeln, Schweinefilet am Stück gebraten mit Rahmsauce

Schwäbischer Kartoffelsalat und bunte Blattsalate

Italienisches Pastabüfett

Verschiedene Pasta-Spezialitäten wie Lasagne, Spaghetti, Gnocchi, Tagliatelle, Penne – mit einer Auswahl an Saucen nach Wahl, wie z.B. Sauce Bolognese, Tomatenragout, Kräutersauce, Safrangemüsesauce und weitere.

Dazu frisch geriebener Parmesan und Emmentaler

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot!

Lassen Sie sich **inspirieren** oder nennen Sie uns Ihre **Wünsche**.

Vegetarisches Büfett

Bunte Vorspeisenauswahl mit gebratenem, mariniertem und gefülltem Gemüse

Saisonal ausgewählte Spezialitäten wie Spargel, Kürbis oder Pfifferlinge mit passenden Beilagen

Fenchel aus dem Ofen mit Tomatenragout und Oliven

Polentaschnitte mit Ruccola und Schmortomaten

Snacks und Fingerfood

Exklusive Canapees, unterschiedlich belegt mit Räucherlachs, Tete de Moine-Käse, Tomate-Mozzarella und Parmaschinken

Kleine Quiche mit Lauch oder Speck

Saté- / Geflügelspießchen mit verschiedenen Dips

Kleine Frühlingsrollen, vegetarisch, mit verschiedenen Dips

Grillbüfett

Wir stellen Ihnen eine reichhaltige Auswahl zusammen, sodass garantiert für jeden Geschmack etwas dabei ist!

Die beliebtesten Grill-Spezialitäten:

Steaks vom Roastbeef
Maispoulardenbrust
Lammhüfte mit Rosmarin
Deftige Schweinesteaks
Norwegisches Lachsfilet
Garnelen am Spieß
Champignons mit Frischkäse und Pesto
Buntes Pfannengemüse

Als Beilagen empfehlen wir unsere selbstgemachten Saucen, eine Auswahl an verschiedenen Salaten und Brot.

Gerne grillen wir auch für Sie und Ihre Gäste vor Ort!

Sie bekommen bei uns auch sämtliches Equipment für eine gelungene Party. Als besonderes Highlight bringen wir auf Wunsch unsere Popcorn-Maschine mit!

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot!

Spanferkel

Die herzhaft-deftige Spezialität für verschiedene Gelegenheiten bieten wir für Gesellschaften ab 20 Personen.

Das Spanferkel backen wir selbst für Sie in unserem Steinbackofen.

Sie können das Spanferkel abholen oder wir liefern das optische und geschmackliche Schmankerl in einer großen Pfanne mit Gemüse-Kartoffelgarnitur und zwei passenden Saucen.

Auf Wunsch zerteilen wir das Spanferkel auch vor Ort für Sie.

Als Beilagen empfehlen wir:

Großes Salatbuffet mit deftigem Krautsalat, schwäbischem Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dill, Karottensalat mit Orange, Tomatensalat mit Schnittlauch und Zwiebeln, Bunte Blattsalate mit Kräuterdressing

Bunter Mix von kleinen Seelenweckle

Semmelknödel

Kartoffelgratin

Fertige Gerichte

Erhältlich
an unserem
Standort
in Ertingen.

Perfekt für die schnelle Küche
zu Hause, als Mitbringsel oder
Geschenk für besondere Anlässe!

Fleischgerichte/Ragouts

Rindergulasch	8,50 €
Rinderrouladen mit Soße	8,00 €
Rinderschmorbraten in Rotweinsauce	8,50 €
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce	8,00 €
Schweinegeschnetzeltes in Kräuterrahm	7,00 €
Schischlikragout	7,00 €
Putengeschnetzeltes in Champignonrahm	8,00 €
Hirschragout	10,00 €
Maultaschen mit Brät-Kräuterfüllung	7,00 €
Chili con Carne mit Bohnen und Mais	6,00 €
Fleischkuchle 2 St. im Pack	5,00 €
Lammhüfte mit Rosmarin	9,00 €
Schwäbische Linsen mit Speck	5,50 €
Hähnchencurry mit Früchten	7,50 €
Currywurst	6,00 €

Suppen

Gulaschsuppe	6,50 €
Asia-Chili-Gemüsesuppe m. Hähnchenbrust	6,50 €
Asia-Chili-Gemüsesuppe (vegan)	5,00 €
Petersilienwurzelrahmsuppe (vegetarisch)	5,00 €
Brunnenkresserahmsuppe (vegetarisch)	6,00 €
Schwäbische Linsen (vegan)	5,00 €
Cocos-Ingwer-Cremesuppe (vegetarisch)	5,00 €
Gaisburger Marsch	6,00 €
Kürbiscremesuppe (vegetarisch)	5,00 €

Soßen

Grund-Bratensoße	5,00 €
Rahmsauce	5,00 €
Pfefferrahmsauce	6,00 €
Champignonrahmsauce (vegetarisch)	6,00 €
Safran-Gemüse-Soße (vegetarisch)	6,00 €
Bolognese	6,00 €
Salatsauce Kräuter/Orange (vegan)	5,00 €
Pesto: Basilikum/Tomate-Olive (vegan)	5,00 €

Gemüse/Sonstiges

Ratatouille-Gemüse (vegan)	5,00 €
Apfelrotkohl	4,00 €
Rahmwirsing (vegetarisch)	5,00 €
Glasnudelsalat (vegan)	6,00 €
Kartoffelgratin (vegetarisch)	5,00 €
Serviettenknödel, auch ohne Speck (vegetarisch)	5,00 €
Kartoffelknödel (vegan)	3,00 €
Gläserpfand	1,00 €

Stand August 2024, Preisänderungen vorbehalten

Alles für Ihre Party!

Ob Partyzelt, Stehtische, Geschirr, Gläser, Besteck oder Servietten – mit unserer hochwertigen Ausstattung schaffen Sie ein einheitliches Wohlfühl-Ambiente.

Artikel	Einheit	Preis	Artikel	Einheit	Preis
Salatteller	40	30 €	Tischdecken rechteckig	1	6 €
Vorspeiseteller	37	30 €	Tischdecken rund	1	12 €
Hauptgangteller	21	20 €	Stoffservietten weiß, gefaltet	1	2,50 €
Suppentassen	20	15 €	Stehtische	1	15 €
Kuchenteller	40	30 €	Biertischgarnituren	1	20 €
Kaffeetassen	40	30 €	Sektkübel	1	10 €
Kaffeuntertassen	40	20 €	Kaffeemaschinen	1	20 €
Messer	20	10 €	Dessertgläser	90	30 €
Gabeln	20	10 €	Weckgläser	30	20 €
Suppenlöffel	20	10 €	Gas Grill / Bräter	1	15 €
Kaffee-/Dessertlöffel	20	10 €	Popcorn-Maschine	1	80 € / Tag
Sektgläser	24	24 €	(inkl. Popcorn und Papier-Tütchen)		
Wassergläser	24	24 €	Kühlanhänger	1	50 € / Tag
Weißweingläser	24	24 €	Partyzelt	1	auf Anfrage
Rotweingläser	18	18 €			

Stand August 2024, Preisänderungen vorbehalten

- Jede Fahrt zum Veranstaltungsort wird nach Entfernung in Rechnung gestellt, mindestens mit 20 €.
- Für die Zeit, in der wir für Ihre Veranstaltung vor Ort tätig ist, berechnen wir je Mitarbeitendem und Stunde 38 €.
- Für die Reinigung von benutztem Equipment berechnen wir den Arbeitsaufwand je Stunde mit 35 €.
- Verluste oder zu Bruch gegangene Teile werden zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Wir verzichten in unseren Speisen auf künstliche Zusatzstoffe. Die Liste mit sonstigen Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie unter [kalus-assfalg.de/allergene](https://www.kalus-assfalg.de/allergene):



Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an. Wir können fast alle unsere Speisen auch gluten- & laktosefrei anbieten.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Per Telefon unter

0172 6237679

oder per E-Mail unter

info@kalus-assfalg.de

KALUS/ASSFALG

Catering & Event Service

Carl-Benz-Straße 6

88521 Ertingen

07371 / 934 70 50

0172 / 623 76 79

www.kalus-assfalg.de

