



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

Sehr geehrte Damen und Herren,

anbei erhalten Sie einige Vorschläge für kalt-warme Büffets und unser Fingerfood Vorschlag. Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch hier für individuelle Vorschläge gerne zur Verfügung.

Sprechen Sie mit uns von Montag bis einschließlich Donnerstag und vereinbaren Sie einen Termin mit:

**Frau Schütze**

**Tel. 07223/93100**

**Anschrift für Ihre Abholungen:**

**Vogt Bühler Fleischwaren KG  
Fridolin-Stiegler-Str. 17  
77815 Bühl**

**Lieferbedingungen:**

Bei Abholung und Lieferung der Ware berechnen wir 7 % MwSt.

Sollten Sie Personalstellung, sowie die Anlieferung von Geschirr wünschen, müssen wir 19 % MwSt. für den gesamten Auftrag in Rechnung stellen.

Bei Anlieferung berechnen wir eine Zustellgebühr je nach Auftragswert und Fahrtstrecke.

Bei weniger als 15 Personen müssen wir einen Aufschlag von 1,50 € / Person berechnen.

Mit freundlichen Grüßen

**Ihr VOGT-TEAM**



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

## Buffet „Rustikal“

Geräucherte Forellenfilets, geräucherte Saiblingfilets  
mit Sahnemeerrettich und grüner Sauce

Matjes in Dillrahm

Tafelspitz, gepökelt mit Sauce Vinaigrette

Lyonerscheiben herzhaft angemacht

Deftiges Hausmacher Brett

Schinken im Pastetenteig, heiß geliefert mit Kartoffelsalat

Käse-Brett mit Früchten reichlich garniert

Verschiedene Salate zum Beispiel:  
Gemüsesalat, Krautsalat, Teufelsalat

***Preis pro Person inkl. 7 % MwSt. 22,00 €***

***Preis pro Person inkl. 19 % MwSt. 24,50 €***

**Bei weniger als 15 Personen müssen wir einen Aufschlag von  
1,50 € / Person berechnen.**



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

## Büffet „Klassisch“

Geräuchertes Forellenfilet, kalt geräucherter Bachsaibling  
delikater Butterfisch, Räucherlachs  
mit Sahnemeerrettich und Grüner Sauce,  
Heilbutt-Carpaccio, Krabben-Cocktail

Gemischter Schinken (gekochter und roher Schinken)  
mit Melone garniert

Gemischtes Geflügel und Entenbrust mit Curry-Mango-Sauce  
oder Geflügel-Carpaccio

Schweinefilet in Steinpilzrahmsauce mit Kartoffelgratin oder Putenfilet in  
Steinpilzrahmsauce mit feinen Nudeln, heiß geliefert

Käse-Brett mit Früchten reichlich garniert

Verschiedene Salate zum Beispiel:  
Schinken-Spargelsalat, Waldorfsalat, Gemüsesalat, Griechischer Salat

***Preis pro Person inkl. 7 % MwSt. 27,90 €***

***Preis pro Person inkl. 19 % MwSt. 31,00 €***

**Bei weniger als 15 Personen müssen wir einen Aufschlag  
von 1,50 € / Person berechnen.**



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

## Büffet „Exklusiv“

Geräuchertes Forellenfilet, kalt geräucherter Bachsaibling,  
delikater Butterfisch, Räucherlachs,  
mit Sahnemeerrettich und Grüner Sauce,  
poch. Lachs an Champagner-Vinaigrette,  
Heilbutt-Carpaccio, Lachs-Tartar auf Rucola Sauce,  
Krabbencocktail, Flusskrebscocktail

Vitello Tonnato (gek. Kalbfleisch mit Thunfischsauce)  
Gemischtes Geflügel und Entenbrust mit Currysauce  
Geflügel-Carpaccio oder Rinder-Carpaccio  
Antipasti

Rehkeule heiß mit Serviettenknödel und Preiselbeeren  
oder Kalbsrücken in Steinpilzrahmsauce  
mit hausgemachten Spätzlen

Käse-Brett mit Früchten reichlich garniert

Verschiedene Salate zum Beispiel:  
Waldorfsalat, Geflügelsalat indisch, Gemüsesalat, Artischockensalat

<b>Preis pro Person inkl. 7 % MwSt.</b>	<b>35,90 €</b>
<b>Preis pro Person inkl. 19 % MwSt.</b>	<b>39,90 €</b>

**Bei weniger als 15 Personen müssen wir einen Aufschlag  
von 1,50 € / Person berechnen.**



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

## Buffet „Mittelmeer“

Geräuchertes Saibling Filet, delikater Butterfisch,  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Grüner Sauce,  
Lachs-Tartar auf Ruccolasauce, Sherry-Röllchen,  
Heilbutt-Carpaccio, Lachs-Carpaccio auf Eisbergsalat,  
Krabben-Cocktail, Riesengarnelen-Cocktail nach Art des Hauses

Vitello „Pesto“, Antipasti  
Aubergine und Tomaten auf Knoblauchquark mit frischem Basilikum  
Geflügel-Carpaccio  
Tomaten-Mozzarella  
luftgetrockneter roher Schinken mit Melone garniert

Perlhuhn-Brüstchen, heiß zubereitet mit Portweinjus  
und Kartoffel-Zucchini-Gratin oder feinen Teigwaren

Käse-Brett mit Früchten reichlich garniert

<b>Preis pro Person inkl. 7 % MwSt.</b>	<b>35,90 €</b>
<b>Preis pro Person inkl. 19 % MwSt.</b>	<b>39,90 €</b>

**Bei weniger als 15 Personen müssen wir einen Aufschlag  
von 1,50 € / Person berechnen.**



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

## Vorspeisen Suppen

		7 % MwSt.	19 % MwSt.
Kartoffelsuppe	Portion	<b>3,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
Gulaschsuppe	Portion	<b>3,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
Geflügelcremesuppe	Portion	<b>3,60 €</b>	<b>4,00 €</b>
Steinpilzrahmsuppe	Portion	<b>4,00 €</b>	<b>4,45 €</b>
Grünkernsuppe mit Markklößchen	Portion	<b>4,00 €</b>	<b>4,45 €</b>
Schneckenrahmsuppe	Portion	<b>4,30 €</b>	<b>4,80 €</b>

## Salat Vorschläge

Kartoffelsalat	<b>9,90 €/kg</b>
Gurkensalat	<b>13,90 €/kg</b>
Tomatensalat	<b>13,90 €/kg</b>
Karottensalat	<b>14,70 €/kg</b>
Gemischter Bohnensalat	<b>13,90 €/kg</b>
Tomaten-Mozzarella	<b>21,90 €/kg</b>
Weißkrautsalat	<b>11,90 €/kg</b>
Linsensalat	<b>17,90 €/kg</b>

die Preise verstehen sich inkl. 7 % MwSt.

Weitere Salate auf Anfrage.



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

## Warme Gerichte für festliche Anlässe

### Schwein

		7 % MwSt.	19 % MwSt.
Schweinegewürzbraten mit Jus	Portion	6,40 €	7,10 €
Hubertusbraten mit Champignonrahm	Portion	6,90 €	7,70 €
Schweinefilet in Steinpilzrahmsauce	Portion	9,40 €	10,50 €
Pfälzer Rollbraten mit Jus	Portion	6,70 €	7,50 €
Kassler geräuchert	Portion	6,70 €	7,50 €
Schinken in Pastetenteig mit Kräuter Dip	Portion	6,40 €	7,10 €

### Pute

		7 % MwSt.	19 % MwSt.
Putenfilet in Estragonsauce	Portion	8,50 €	9,50 €
Putenfilet in Steinpilzrahm	Portion	8,80 €	9,80 €
Mini Parmesan-Schnitzel mit Feigensauce a 60 g	Portion	2,50 €	2,80 €
Perlhuhn-Brüstchen an Portwein-Jus	Portion	9,50 €	10,60 €

### Kalb

		7 % MwSt.	19 % MwSt.
Geschnetzeltes „Züricher Art“	Portion	9,50 €	10,60 €
Kalbsrahmbraten mit Pfifferlingrahm	Portion	9,50 €	10,60 €
Kalbsrücken in Steinpilzrahmsauce	Portion	10,20 €	11,30 €



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

### **Rind**

		<b>7 % MwSt.</b>	<b>19 % MwSt.</b>
Sauerbraten	Portion	<b>9,40 €</b>	<b>10,50 €</b>
Burgunderbraten	Portion	<b>9,40 €</b>	<b>10,50 €</b>
Rinderhochrippe mit Jus	Portion	<b>9,40 €</b>	<b>10,50 €</b>
Hubertusbraten mit Jus	Portion	<b>9,40 €</b>	<b>10,50 €</b>

### **Wild**

		<b>7 % MwSt.</b>	<b>19 % MwSt.</b>
Rehkeule	Portion	<b>10,40 €</b>	<b>11,60 €</b>
Wild-Gulasch	Portion	<b>9,80 €</b>	<b>10,90 €</b>

### **Fisch**

		<b>7 % MwSt.</b>	<b>19 % MwSt.</b>
Lachs-Medaillons in Champagnersauce	Portion	<b>10,50 €</b>	<b>11,70 €</b>
Zanderfilet an Blattspinat mit Rieslingsauce	Portion	<b>10,50 €</b>	<b>11,70 €</b>
Viktoriabarschfilet in Safransauce	Portion	<b>9,80 €</b>	<b>10,90 €</b>

### **Beilagen**

		<b>7 % MwSt.</b>	<b>19 % MwSt.</b>
Hausgemachte Spätzle	Portion	<b>3,40 €</b>	<b>3,80 €</b>
feine Nudeln	Portion	<b>3,40 €</b>	<b>3,80 €</b>
Servietten-Knödel	Portion	<b>3,40 €</b>	<b>3,80 €</b>
Kartoffelgratin	Portion	<b>3,40 €</b>	<b>3,80 €</b>
Butterreis	Portion	<b>3,40 €</b>	<b>3,80 €</b>





*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

## Dessert Vorschläge

		<b>7 % MwSt.</b>	<b>19 % MwSt.</b>
Mousse au chocolate	Portion	<b>3,40 €</b>	<b>3,70 €</b>
Zitronen Mousse	Portion	<b>3,40 €</b>	<b>3,70 €</b>
Bayrische Creme mit Himbeermark	Portion	<b>3,60 €</b>	<b>4,00 €</b>
Tutti Frutti	Portion	<b>3,60 €</b>	<b>4,00 €</b>
Tiramisu	Portion	<b>3,80 €</b>	<b>4,20 €</b>
Früchte Carpaccio	Portion	<b>3,80 €</b>	<b>4,20 €</b>
Obstsalat	Portion	<b>3,80 €</b>	<b>4,20 €</b>
Panna Cotta mit Himbeermark	Portion	<b>3,60 €</b>	<b>4,00 €</b>
Schwarzwald Creme	Portion	<b>3,60 €</b>	<b>4,00 €</b>



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

# Unsere Fingerfood Vorschläge



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

## Angebotsliste für kleine Feiern

### Belegte Brötchen

Halbe Baguette Brötchen oder Weißbrotscheiben  
belegt mit verschiedenem Schinken,  
Kalter Braten, Salami, Wurst, Käse

**Preis/St. inkl. 7 % MwSt. 2,55 €**

**Preis/St. inkl. 19 % MwSt. 2,80 €**

belegt mit Räucherlachs, Butterfisch, Heilbuttfilet, etc.

**Preis/St. inkl. 7 % MwSt. 2,95 €**

**Preis/St. inkl. 19 % MwSt. 3,30 €**

### Canapées

Gebutterte kleine Weißbrotscheiben  
belegt mit Braten, Schinken, Käse etc.

**Preis/St. inkl. 7 % MwSt. 2,45 €**

**Preis/St. inkl. 19 % MwSt. 2,70 €**

belegt mit Räucherlachs, Butterfisch, Heilbutt Filet, etc.

**Preis/St. inkl. 7 % MwSt. 2,85 €**

**Preis/St. inkl. 19 % MwSt. 3,20 €**

### Große Laugenbrezel

reichhaltig belegt mit Schinken, Wurst und Käse

**42,00 €**

### Große Laugenbrezel

reichhaltig belegt mit Schinken, Wurst, Käse,  
geräucherte Forellenfilet und Räucherlachs

**49,00 €**

### Verschiedene kleine warme Stückchen

Quiche Lorraine **Preis/St. inkl. 7 % MwSt. 2,20 €**

Schinken-Hörnle **Preis/St. inkl. 7 % MwSt. 2,20 €**

Lachs-Taschen **Preis/St. inkl. 7 % MwSt. 2,20 €**

Warmes Amuse-Gueule **Preis/St. inkl. 7 % MwSt. 2,20 €**

(Körnerbaguette mit Schinkenwürfel und Käse überbacken)

Warme Stückchen **Preis/St. inkl. 19 % MwSt. 2,45 €**



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

Minifleischkäse im Partybrötchen	Stück	<b>2,50 €</b>
Minischnitzel im Partybrötchen	Stück	<b>2,80 €</b>
Mini Butterbrezeln	Stück	<b>2,10 €</b>
Minilaugenstangen mit Käse	Stück	<b>2,30 €</b>
Mini Brezeln mit Schwarzwälder Schinken	Stück	<b>2,30 €</b>
Frischkäse im Blätterteigblümchen	Stück	<b>2,40 €</b>
Käsewürfel mit Trauben	Stück	<b>1,50 €</b>
Geflügelbällchen mit Kräuter Dip	Stück	<b>1,70 €</b>
Mediterrane Spieße mit Salami und Oliven	Stück	<b>2,80 €</b>
Schwarzwaldspieße mit Schwarzwälder Schinken und Melone	Stück	<b>2,80 €</b>
Ital. Spieße mit Tomaten-Mozzarella	Stück	<b>2,80 €</b>
Parmesanschnitzelspieße	Stück	<b>2,80 €</b>
Riesengarnelenspieße	Stück	<b>4,10 €</b>
Krabbencocktail im Glas	Stück	<b>3,80 €</b>
Geflügelsalat „Florida“ im Glas	Stück	<b>3,30 €</b>
Gem. Grüner Salat im Glas mit Lachsfrischkäsebällchen	Stück	<b>3,30 €</b>

**die Preise verstehen sich brutto inkl. 7 MwSt.**



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

## **Amuse Geuele im Tellerchen**

**Mindestabnahmemenge je Artikel: 8 Tellerchen**

Tomaten-Mozzarella	Stück	<b>2,85 €</b>
Anit-Pasti	Stück	<b>2,85 €</b>
Lachstatar auf Ruccolasauce	Stück	<b>3,30 €</b>
Salami „Florenz“ mit Cippoline	Stück	<b>2,85 €</b>
Edelrohschinken mit Melone	Stück	<b>2,85 €</b>
Vitello Tonnato (gek. Kalbfleisch mit Thunfischsauce)	Stück	<b>3,30 €</b>
Geflügel Carpaccio	Stück	<b>2,85 €</b>
Rinder Carpaccio	Stück	<b>3,10 €</b>
Mariniertes Roastbeef	Stück	<b>3,10 €</b>

**die Preise verstehen sich brutto inkl. 7 MwSt.**