



Sehr geehrte Damen und Herren,

anbei erhalten Sie einige Vorschläge für kalt-warme Buffets
und unseren 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 Abholung

Vogt Bühler Fleischwaren KG

Fridolin-Stiegler-Str. 17

77815 Bühl

Lieferbedingungen

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

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.

Bitte bestellen Sie ausschließlich telefonisch!

So können wir richtig beraten und es entstehen keine Irrtümer.

Preisanpassungen vorbehalten.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr VOGT-Team



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. 27,90 €

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



Buffet „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. 32,90 €

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



Buffet „Exklusiv“

Geräuchertes Forellenfilet, kalt geräucherter Bachsaibling,
delikater Butterfisch, Räucherlachs,
mit Sahnemeerrettich und Grüner Sauce,
pochierter 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, Rinder-Carpaccio
Antipasti

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

Käse-Brett, mit Früchten reichlich garniert

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

Preis pro Person inkl. 7 % MwSt. 42,90 €

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



Buffet „Mittelmeer“

Geräuchertes Saiblingsfilet, delikater Butterfisch,
Räucherlachs, mit Sahnemeerrettich und Grüner Sauce,
Lachs-Tartar auf Rucola Sauce, Matjes in Dillrahm,
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- Gratin oder feinen Teigwaren

Käse-Brett, mit Früchten reichlich garniert

Preis pro Person inkl. 7 % MwSt. 42,90 €

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



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Unsere Vorspeisen

Suppen

Kartoffelsuppe	Portion	4,20 €
Gulaschsuppe	Portion	4,20 €
Geflügelcremesuppe	Portion	4,20 €
Steinpilzrahmsuppe	Portion	4,70 €
Grünkernsuppe mit Markklößchen	Portion	4,70 €

Salate

Kartoffelsalat	kg	10,40 €
Gurkensalat	kg	15,90 €
Tomatensalat	kg	15,90 €
Karottensalat	kg	16,70 €
Gemischter Bohnensalat	kg	15,90 €
Tomaten-Mozzarella-Salat	kg	23,90 €
Krautsalat	kg	13,90 €
Linsensalat	kg	19,90 €

Weitere Salate auf Anfrage.

Die Preise verstehen sich brutto inkl. 7 % MwSt.

Unsere warme Gerichte für festliche Anlässe

Schwein

Schweinegewürzbraten mit Jus	Portion	8,20 €
Hubertusbraten mit Champignonrahm	Portion	8,20 €
Schweinefilet in Steinpilzrahmsauce	Portion	10,70 €
Pfälzer Rollbraten mit Jus	Portion	8,20 €
Kassler geräuchert	Portion	8,20 €
Schinken in Pastetenteig mit Kräuter Dip	Portion	8,70 €

Pute

Putenfilet in Estragonsauce	Portion	9,90 €
Putenfilet in Steinpilzrahm	Portion	9,90 €
Mini Parmesan-Schnitzel (60 g) mit Feigensauce	Stück	3,20 €
Perlhuhn-Brüstchen an Portwein-Jus	Portion	12,80 €

Kalb

Geschnetzeltes „Züricher Art“	Portion	12,90 €
Kalbsrahmbraten mit Pfifferlingrahm	Portion	12,90 €
Kalbsrücken in Steinpilzrahmsauce	Portion	14,50 €

Rind

Sauerbraten	Portion	11,90 €
Burgunderbraten	Portion	11,90 €
Rindergulasch	Portion	11,90 €
Tafelspitz mit Meerrettich	Portion	12,90 €
Ochsenbäckle	Portion	12,90 €

Die Preise verstehen sich brutto inkl. 7 % MwSt.

Unsere warme Gerichte für festliche Anlässe

Wild

Rehkeule	Portion	14,90 €
Wildgulasch	Portion	13,90 €

Fisch

Lachs-Medaillons in Weißweinsauce	Portion	12,80 €
Zanderfilet an Blattspinat mit Weißweinsauce	Portion	12,80 €

Beilagen

Hausgemachte Spätzle	Portion	3,90 €
Feine Nudeln	Portion	3,90 €
Servietten-Knödel	Portion	3,90 €
Kartoffelgratin	Portion	3,90 €
Butterreis	Portion	3,90 €
Bouillon-Kartoffeln	Portion	3,90 €

Unsere Dessert Vorschläge

Mousse au chocolate	Portion	4,50 €
Bayrische Creme mit Himbeermark	Portion	4,50 €
Tiramisu	Portion	4,50 €
Obstsalat	Portion	4,50 €
Panna Cotta mit Himbeermark	Portion	4,50 €

Die Preise verstehen sich brutto inkl. 7 % MwSt.



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Unsere Fingerfood Vorschläge

Unsere Angebotsliste für kleine Feiern

Belegte Brötchen

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

Preis/St. 3,20 €

mit Räucherlachs, Butterfisch, Heilbuttfilet, etc.

Preis/St. 3,90 €

Canapés

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

Preis/St. 3,20 €

belegt mit Räucherlachs, Butterfisch, Heilbuttfilet, etc.

Preis/St. 3,50 €

Große Laugenbrezel

reichhaltig belegt mit Schinken, Wurst und Käse

49,50 €

Große Laugenbrezel

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

57,00 €

Verschiedene kleine warme Stückchen

Quiche Lorraine

Preis/St. 2,90 €

Schinken-Hörnle

Preis/St. 2,90 €

Lachs-Taschen

Preis/St. 2,90 €

Warmes Amuse-Gueule

Preis/St. 2,90 €

(Körnerbaguette mit Schinkenwürfel und Käse überbacken)

Die Preise verstehen sich brutto inkl. 7 % MwSt.

Unsere Angebotsliste für kleine Feiern

Minifleischkäse im Partybrötchen	Stück	2,60 €
Minischnitzel im Partybrötchen	Stück	2,90 €
Minilaugenstangen mit Käse	Stück	2,50 €
Frischkäse im Blätterteigblümchen	Stück	2,60 €
Käsewürfel mit Trauben	Stück	1,70 €
Geflügelbällchen mit Kräuter Dip	Stück	1,90 €
Mediterrane Spieße mit Salami und Oliven	Stück	3,20 €
Schwarzwaldspieße mit Schwarzwälder Schinken und Melone	Stück	3,00 €
Ital. Spieße mit Tomaten-Mozzarella	Stück	3,00 €
Parmesanschnitzelspieße	Stück	3,00 €
Riesengarnelenspieße	Stück	4,50 €
Krabbencocktail im Glas	Stück	4,10 €
Geflügelsalat „Florida“ im Glas	Stück	3,70 €

Amuse-Gueule im Tellerchen

Mindestabnahmemenge je Artikel: 8 Tellerchen

Tomaten-Mozzarella	Stück	3,20 €
Anti-Pasti	Stück	3,20 €
Lachstatar auf Rucolasauce	Stück	3,70 €
Salami „Florenz“ mit Cippoline	Stück	3,20 €
Edelrohschinken mit Melone	Stück	3,20 €
Vitello Tonnato (gek. Kalbfleisch mit Thunfischsauce)	Stück	3,70 €
Geflügel-Carpaccio	Stück	3,20 €
Rinder-Carpaccio	Stück	3,70 €
Mariniertes Roastbeef	Stück	3,50 €

Die Preise verstehen sich brutto inkl. 7 % MwSt.