



Das Gute liegt so nah!

*Den Geschmack
unserer Region (er)leben*

- ★ *direkt vom Bauern*
- ★ *artgerechte Haltung*
- ★ *kurze Transportwege*
- ★ *eigene Schlachtung*

*Bestes aus der Region
nach alter Familienrezeptur*

*Telefon: 07193-353
rupp-bolzwarth@t-online.de
www.rupp-bolzwarth.de*

*Marbacher Str. 1
71546 Großaspach*

*Haller Str. 10
71560 Sulzbach / Murr*

*Schillerstr. 45
71522 Backnang*

*Herzlich
Willkommen*



*... die leckere Adresse
mit Partyservice*

Leidenschaft Hingabe
 Heimat Lebensfreude Qualität
 Natur Tradition Regional Geschmack
 Genuss

*Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt
der Köstlichkeiten des guten Geschmacks*



Catering

Alles, was
Ihr Genießerherz
höher schlagen lässt.

Sie lieben frische Zutaten,
haben einen hohen Qualitätsanspruch
und erfreuen sich am guten Geschmack?
Dann sind Sie bei uns
in den besten Händen.
Wir und unser Team,
mit jahrzehntelanger Erfahrung,
sorgen dafür, dass Ihre Feier zu einem
unvergesslichen Fest wird.
Rufen Sie uns einfach an.
Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste
sehr sehr gerne mit kulinarischen
Köstlichkeiten aus unserem Hause.

Volker und Elke Rupp



Finger-Food-Bufferet

Canapés-Partybrötchen

- ★ mit rohen u. heißgeräucherten Schinkenvariationen,
- ★ mit Braten- und Salamispezialitäten
- ★ mit Forellenfilet und Räucherlachsvariationen
- ★ mit internationalen Käsespezialitäten

Edle Feinkostsalate im Finger-Food-Glas

- ★ Waldorfsalat
- ★ Griechischer Bauernsalat

Blätterteigspezialitäten

- ★ Mini-Schinken-Käse-Croissant
- ★ Mini-Vollkorn-Gemüse-Schlaufen
- ★ Mini-Käse-Schnecken
- ★ Blätterteig-Lauchtaschen
- ★ Blätterteig-Tomatentaschen

Mini-Wrap „Chicken“

Mini-Weizentortillias gefüllt mit gebratenem Hähnchenfleisch, zarten Möhrenstreifen in orientalischer Sojasauce

Mini-Caprese-Spieße

mit Babymozzarella und Kirschtomaten mariniert in feinem Aceto Balsamico

Antipasti-Spieße

Antipasti-Variationen auf Spieß gesteckt

Mini Hackbällchen-Spieße

mit Gemüse gesteckt

Hähnchenbrustfilet-Spieße

- ★ mit Ananaswürfel gebratenes Hähnchenbrustfilet auf einem Bambusspieß gesteckt
- ★ mit Paprikastreifen gebratenes Hähnchenbrustfilet süßscharf mariniert und originell ausgerollt auf einem Bambusspieß



Vorspeisen-Buffer

Mozzarella-Creationen:

- ★ Tomatenscheiben an Mozzarellakäsescheiben
- ★ Cocktailtomaten an Mozzarellakugeln in Balsamico-Marinade

Fischarrangement

- ★ Norwegischer Premium-Räucherlachs natur
- ★ mit Sandelholz geräucherter Lachs
- ★ mit Basilikum gebeizter Lachs
- ★ geräucherte Gebirgswasserforellenfilets aus dem Schwarzwald
... mit feiner Sahne-Meerrettich-Creme

Rohe internationale

Schinkenspezialitäten

mit Melonen garniert

Antipasti-Creationen

- ★ grüne Oliven
- ★ „Peppedew“ afrikanische pikante Frucht mit Frischkäse gefüllt
- ★ gefüllte Pepperoni mit Frischkäse
- Auberginenröllchen „Napoli“**
gebratene Auberginen mit Frischkäse gefüllt und in Aceto Balsamico gelegt

Zucchini a la Florenz

gegrillte Zucchinischeiben mit gerösteten

Schinkenstreifen an Kirschtomaten mariniert

gegrillte Zucchini an Räucherlachsstreifen

mit Balsamico-Dressing mariniert



Kaltes Buffet

Hähnchenbrust-Carpaccio

gegrillte Hähnchenbrustfilets hauchdünn geschnitten, in feinem Himbeeressig-Dressing mariniert

rose gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet

mit frischen Früchten dekoriert

Tafelspitz „Wiener Art“

Scheiben vom Tafelspitz an Kräutervinaigrette gelegt

Cornflakes-Piccatas

kleine Putenfiletsteaks in Cornflakes paniert und in Butter gebraten

Roastbeef-Braten-Platte

rosa gebratenes Roastbeef mit feiner Preiselbeer-Sahne-Creme

Schweinefiletmedaillons

zarte Medaillons vom Schweinefilet köstlich garniert

Backwaren

- ★ ofenfrisches französisches Weißbrot, hausgebacken
- ★ Partybrötchenvariationen, hausgebacken

Aus dem Backofen

Lasagne und Gemüse-Lasagne
hausgemacht



Feines aus dem Suppentopf auf Wunsch auch vegetarisch



Hausgemachte Griebklöschensuppe

Hausgemachte Flädlesuppe

Schwäbische Festtagssuppe:

Rinderkraftbrühe

mit Mini-Maultäschchen, Griebklöschchen,

Markklöschchen und Brätklöschchen

Schwäbische Maultaschensuppe

herzhafte Gulaschsuppe

feine Lauchcremesuppe

mit Schinkenstreifen

... darf es etwas vom Wildlachs sein?

Lachssteak

*gedünstet mit einer Haube
von feinem Petersilienrahm*

Lachsfilet

*in Blätterteig mit einer Lachsfarce
aus Creme Fraiche und Blattspinat*



warme Spezialitäten vom Schwein

panierte Party-Schnitzel

vom mageren Rückenstück

Party-Frikadellen

extra klein und pikant gewürzt

saftig gegrillter Schweinehals

leicht marmoriert

Schlemmerbraten „Jäger Art“

der Renner unter unseren

gefüllten Braten mit einer deftigen

Semmel-Champignons-Brät-Füllung

„Pfälzer Rolle“

mageres Schweinefleisch mit einer

Champignons-Semmel-Brät-Füllung

„Mailänder Rolle“

mageres Schweinefleisch mit einer

Schinken-Käse-Blattspinat-Brät-Füllung

Kaminbraten

*super saftiger Schweinehals, mild gepökelt
und heißgeräuchert mit feiner Rauchkruste*

Schweinefilet „Försterin“

gefüllt mit einer Farce

von Champignon und Kräutern

Schweinefiletmedaillons

in Pilzrahmsoße

am Stück rose gebraten und

in Scheiben geschnitten

Backofensteaks vom Schweinenacken

überbacken mit Creme Fresh, Röstzwiebeln,

Schinkenwürfel und Käse



vom Kalb

saftiger Kalbsbals

gefüllt nach Hausfrauen Art

zarter Kalbsrahmbraten

vom Hüftfilet

vom Rind

Rinderhochrippenbraten

(marmoriert) aromareich saftig gebraten

butterzarter Rinderschmorbraten

„Burgunder Art“

Rinderbraten „Italia“

vom mageren Hüftfilet mit einer
Schinken-Käse-Blattspinat-Füllung

Rinderbraten „Hubertus“

vom mageren Hüftfilet mit einer
Champignons-Semmel-Brät-Kräuter-Füllung

vom Geflügel

panierte Party-Schnitzel

extra klein

saftiger Puten-Rollbraten

aus der Keule

gefüllte Hähnchenbrustfilets

mit einer feinen Brät-Kräuterfarce gefüllt
überbacken in einer leckeren Rieslingsauce

zarte Hähnchenbrustfilets

in feiner Pfeffer-Orangen-Sauce

halbierte, gegrillte Hähnchenschlegel

Backofensteaks vom Hähnchenbrustfilet

„Italienischer Art“ überbacken mit

Tomatenwürfel und Mozzarellascheiben



Beilagen

Butterspätzle, hausgemacht mit
„Brösele“

Kartoffelgratin knusprig gebacken

Semmelknödel, hausgemacht nach
Großmutter's Rezept

Wild-Reis mit Butter verfeinert

Tagliatelle

feine Gemüseplatte mit:

★ **Blumenkohlröschen** mit

Sauce Hollandaise bedeckt,

★ **Broccoliröschen** mit gerösteten

Mandelblättchen in leichter Buttersauce,

★ **Karottenscheiben** in feinem

Petersilienrahm

Grillgemüsepfanne „Mediterran“

Zucchini, Champignons, bunte Paprika,

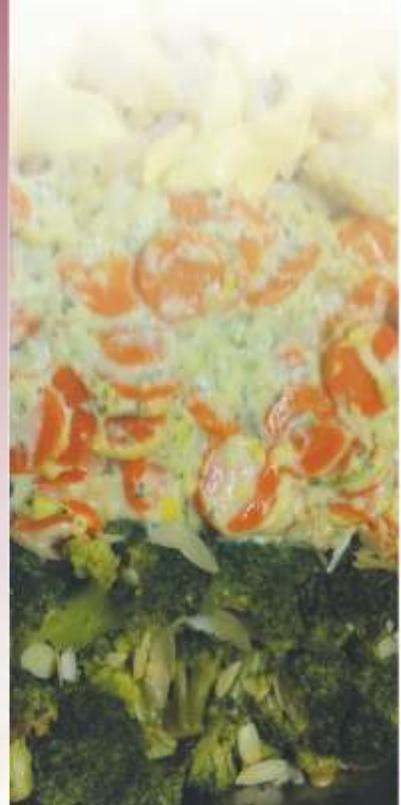
Zuckerschoten und Zwiebeln mit

feiner italienischer Würznote abgeschmeckt

Pilzrahmsoupe

deftige Bratensoße

feine Rahmsoupe



leckere Beilagensalate

knackige Blattsalate

mit verschiedenen Dressings

Farmersalat

*Sellerie-Karotten-Lauch-Salat mit
Sauerrahm-Zitronendressing*

pikanter Rohkostsalat

*knackiges Weißkraut und feine
Karottenstreifen im leichtem Joghurdressing*

Tomatensalat

Gurkensalat

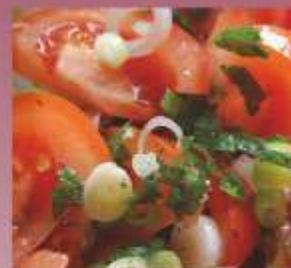
im leichtem French;Dill;Dressing

knackiger Karottensalat

in leichtem Zitronen-Apfel-Dressing

Bunter Buffet-Salat

*mit Gurken, Tomaten, Paprika u.
Zwiebeln in deftiger Vinaigrette*



hausgemachter Kartoffelsalat

nach Omas Rezept

Griechischer Bauernsalat

mit Schafskäse

Bayerischer Krautsalat

*Weißkraut mit feinen Paprikastreifen
in leichter Vinaigrette*

Rettichsalat

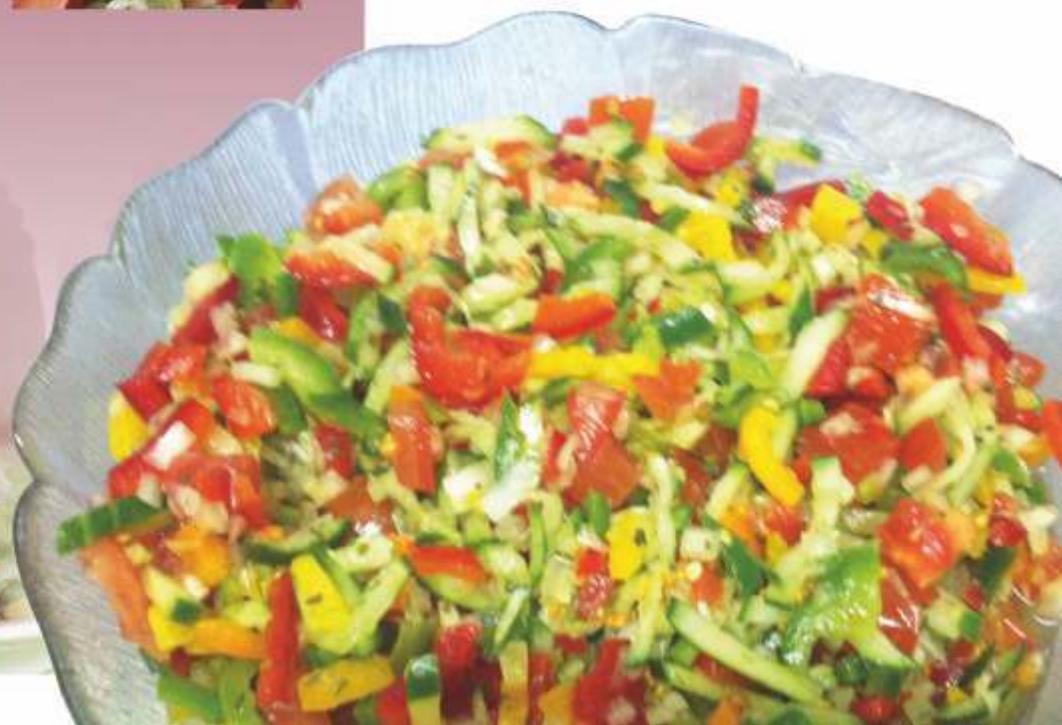
*herzhafter frischer Rettich in einem
köstlichen Kräuter-Sahne-Dressing*

hausgemachter Bohnensalat

mit Zwiebeln in Kräuterdressing

Paprika-Mais-Salat

*junger Mais, Paprika und Zwiebeln
in kulinarischer Vinaigrette*



Desserts



Rote Grütze
von ganzen Beeren mit Vanillesoße
hausgemachter Obstsalat
Früchteplatte
mit vorportionierten Früchten der Saison

lecker Leichtes

Joghurt Mousse „Lemon“
mit leichtem Limonengeschmack
Mango-Quark
mit Fruchtピューree der Aprikose

Mousse-Variationen

Mousse au vanille
mit echter Bourbon Vanille
Mousse au chocolate
Eierlikör-Mousse
Erdbeer-Mousse mit Waldfrüchten



ein idealer Abschluß



*internationale Käsespezialitäten
mit Früchten der Saison garniert*



*Wir freuen uns, Ihnen
ein wunderschönes Fest
nach Ihren Wünschen
auszurichten
Ihr Cateringteam*

... auf der nächsten Seite finden Sie Büffetvorschläge



Eine kleine Auswahl an Büffetvariationen für Sie zusammengestellt

das deftige Büffet

- ★ Schlemmerbraten „Jäger Art“ vom saftigen Schweinehals mit einer Semmel-Champignon-Fleisch-Brät-Füllung
- ★ butterzarter Rinderhochrippenbraten aromareich saftig gebraten, leicht marmoriert
- ★ feine Gemüseplatte
- ★ Butterspätzle mit Brösele
- ★ Semmelknödel, hausgemacht nach Großmutter's Rezept
- ★ deftige Bratensoße
- ★ feine Rahmsoße

das Feinschmecker-Büffet

- ★ Schlemmerbraten „Jäger Art“
- ★ Schweinefiletmedaillons in Pilzrahmsoße
- ★ überbackene gefüllte Hähnchenbrustfilets in feiner Rieslingsoße
- ★ feine Gemüseplatte
- ★ ofenfrisches Kartoffelgratin
- ★ Butterspätzle mit Brösele
- ★ deftige Bratensoße
- ★ feine Rahmsoße

das schwäbische Büffet

- ★ gegrillter Schweinebraten vom saftigen Hals
- ★ butterzarter Rinderschmorbraten „Burgunder Art“
- ★ feine Gemüseplatte
- ★ Butterspätzle mit Brösele
- ★ deftige Bratensoße
- ★ feine Rahmsoße
- ★ echt schwäbischer Kartoffelsalat

das italienische Büffet

- ★ Vorspeise: Tomatenscheiben an Mozzarellakäse in Aceto Balsamico
gegrillte Zucchini a la Florenz
Antipasti-Creationen
robe internationale Schinkenspezialitäten an Melone garniert
- ★ Hauptspeise: Rinderbraten „Italia“ vom zarten Hüftfilet mit einer Schinken-Käse-Blattspinat-Füllung
Backofensteaks „Italienische Art“ vom zarten Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken
ofenfrisches Kartoffelgratin
Bratensoße

das festliche Büffet

- ★ Vorspeise: robe internationale Schinkenspezialitäten an Melone garniert
Fischarrangement
3 verschiedene Sorten Premium-Räucherlachs und geräucherte Gebirgswasserforellenfilets aus dem Schwarzwald mit Sahne-Meerrettich-Creme
- ★ Hauptspeise: Schweinefiletmedaillons „Försterin“ mit einer Champignon-Brät-Füllung
überbackene zarte Hähnchenbrustfilets in feiner Pfeffer-Orangen-Soße
feine Gemüseplatte
ofenfrisches Kartoffelgratin
Butterspätzle mit Brösele
deftige Bratensoße
feine Rahmsoße

Diese Vorschläge können jederzeit nach Ihren Wünschen ergänzt werden

- ★ mit weiteren Vorspeisen und Brotwaren
- ★ mit leckeren Beilagensalaten
- ★ mit fruchtigen und himmlischen Desserts
- ★ mit internationalen Käsespezialitäten

Fragen Sie uns, wir beraten Sie sehr gerne und erstellen Ihnen ein Angebot

