



*Regional · Nachhaltig · Natürlich frisch*  
*Den kostbaren Geschmack*  
*unserer Region (er)leben*

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

*Bestes aus der Region*  
*nach alter Familienrezeptur*



Telefon: 07193-353  
[info@rupp-holzwarth.de](mailto:info@rupp-holzwarth.de)  
[www.rupp-holzwarth.de](http://www.rupp-holzwarth.de)

Marbacher Str. 1  
71546 Großaspach

Haller Str. 10  
71560 Sulzbach / Murr

Schillerstr. 45  
71522 Backnang



*Herzlich*  
*Willkommen*

*Leidenschaft*      *Regional*      *Qualität*

*Tradition*      *Lebensfreude*      *Heimat*  
*Natur*      *Genuss*      *Geschmack*

# Catering

*Alles, was  
Ihr Genießerherz  
höher schlagen lässt.*

*Sie lieben frische und nachhaltige 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.  
Wir verwöhnen Sie und  
Ihre Gäste mit kulinarischen  
Köstlichkeiten aus unserem Hause.*

*Ihre Gastgeber  
Volker und Elke Rupp*



Momente  
erleben



gemeinsam  
feiern und  
genießen



# Finger-Food-Bufferet

## Canapés

*belegt auf französischem Weißbrot*

*mit rohen u. heißgeräucherten*

*Schinkenvariationen,*

*mit Braten- und Salamispezialitäten*

*mit Forellenfilet und Räucherlachsvariationen*

*mit gebratenen Mini-Putenschnitzel*

 *mit internationalen Käsespezialitäten*

*Auf Wunsch ist diese Spezialitätenauswahl  
auch auf halben Partybrötchen erhältlich*

## Edle Feinkostsalate im Finger-Food-Glas

 *Waldorfsalat*

 *Griechischer Bauernsalat*

*Kartoffelsalat mit Hackbällchenspieß*

## Blätterteigspezialitäten

*Mini-Schinken-Käse-Croissant*

 *Mini-Käse-Schnecken*

 *Blätterteig-Lauchtaschen*

 *Blätterteig-Tomatentaschen*

feiner  
Geschmack



## Mini-Wrap „Chicken“

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

## Mini-Caprese-Spieße

*mit Babymozzarella und Kirschtomaten  
mariniert in feinem Aceto Balsamico*

## Antipasti-Spieße

*grüne Oliven, gefüllte Pepperoni und  
gefüllte Kirschkaprika auf Spieß gesteckt*

## Mini Hackbällchen-Spieße

*mit Gemüse auf Spieß gesteckt*

## Hähnchenbrustfilet-Spieße

*gebratenes Hähnchenbrustfilet  
süßscharf mariniert und originell mit*



# Vorspeisen-Buffer



## **Mozzarella-Creationen:**

*Tomatenscheiben an Mozarellakäsescheiben  
Cocktailtomaten an Mozarellakugeln 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*



## **Robe internationale Schinkenspezialitäten**

*Aus unserer Region, aus Spanien und  
Italien, vom Rind, Pute und Schwein  
mit Honigmelone garniert*



## **Antipasti-Creationen**

*milde Pepperoni mit Frischkäse gefüllt  
grüne Oliven  
pikante Kirschkaprika mit Frischkäse gefüllt*



Genuss  
aus aller  
Welt



## **Auberginenröllchen „Napoli“**

*gebratene Auberginen mit Frischkäse  
gefüllt und in feinem Aceto Balsamico gelegt*

## **Zucchini a la Florenz**

*mit gerösteten Schinkenstreifen mariniert*

## **Zucchini a la Norwegen**

*mit feinen Räucherlachsstreifen mariniert*

## **Zucchini a la Venezia**

*mit Kirschtomaten mariniert*

# Backwaren

*ofenfrisches französisches Weißbrot  
hausgebacken*

## **Partybrötchenvariationen**

*mit Sesam, Roggen, Mohn, Vollkorn,  
hausgebacken*



leckere  
Zutaten



## *frische Salate*

### *knackige Blattsalate*

*mit verschiedenen Dressings*

### *Farmersalat*

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

### *Robkostsalat, pikant*

*knackiges Weißkraut und feine  
Karottenstreifen im leichtem Joghurtdressing*

### *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*



*Kartoffelsalat, hausgemacht  
nach Omas Rezept*

*Griechischer Bauernsalat  
mit Schafskäse*

*Krautsalat, mild im Geschmack  
Weißkraut mit feinen Paprikastreifen  
in leichter Vinaigrette*

### *Rettichsalat*

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

*Bohnensalat, hausgemacht  
mit Zwiebeln in Kräuterdressing*

### *Paprika-Mais-Salat*

*junger Mais, Paprika und Zwiebeln  
in kulinarischer Vinaigrette*

### *Sommersalat „italienische Art“*

*mit Mozzarellakugeln, Cocktailtomaten  
und Paprikastreifen mit ital. Kräutern  
abgeschmeckt*



Frische  
aus  
der Natur





# Kaltes Buffet

- Hähnchenbrust-Carpaccio**  
gegrillte Hähnchenbrustfilets hauchdünn geschnitten, in feinem Himbeeressig-Dressing mariniert
- rose gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet**  
mit feiner Preiselbeer-Sahne-Creme und frischen Früchten dekoriert
- Tafelspitz „Wiener Art“**  
Scheiben vom Tafelspitz an Kräutervinaigrette gelegt
- Cornflakes-Piccatas**  
kleine Putenfiletsteaks in Cornflakes paniert und in Butter gebraten
- Roastbeef-Platte**  
rosa gebratenes Roastbeef mit feiner Preiselbeer-Sahne-Creme
- Schweinefiletmedaillons**  
zarte Medaillons vom Schweinefilet köstlich garniert

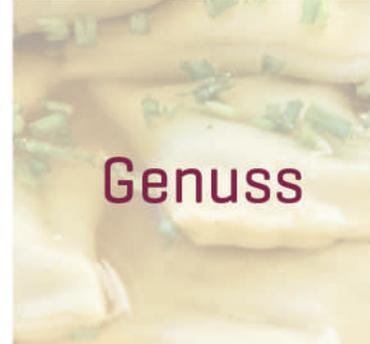
ausgewählte Zutaten



so schmeckt Heimat

# Feines aus dem Suppentopf

- Hausgemachte Grießklöschensuppe**  
mit Rinderkraftbrühe  
auch mit Gemüsebrühe
- Hausgemachte Flädlesuppe**  
mit Rinderkraftbrühe  
auch mit Gemüsebrühe
- Schwäbische Festtagssuppe**  
Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultäschchen, Grießklöschchen, Markklöschchen und Brätklöschchen
- Schwäbische Maultaschensuppe der Klassiker**
- herzhafte Gulaschsuppe**  
herzhaft deftig im Geschmack
- feine Lauchcremesuppe**  
mit Creme fraiche verfeinert



Genuss



herzhaft  
lecker

Zutaten  
aus der  
Region

## Warme Hauptgerichte 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-Champignon-Brät-Füllung

**„Pfälzer Rolle“**  
mageres Schweinefleisch mit einer  
Semmel-Champignon-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 fraiche, Röstzwiebeln,  
Schinkenwürfel und Käse

**Elsässer Würzfleisch**  
saftige dünne Schweinefleischscheiben in einer  
Auflaufschale geschichtet und mit deftigen  
Röstzwiebeln im Ofen gebacken

**Hackfleischlasagne**  
backofenfrisch

**Schichtbraten**  
saftige dünne Schweinefleischscheiben,  
Käse und deftige Räucherbauchscheiben  
in einer Auflaufschale geschichtet





## vom Kalb

**saftiger Kalbsbals**  
gefüllt nach Hausfrauen Art

**zarter Kalbsrahmbraten**  
vom Hüftfilet



## vom Rind

**Rinderhochrippenbraten**  
marmoriert, aromareich saftig gebraten

**butterzarter Rinderschmorbraten**  
„Burgunder Art“ in feiner Bratensoße

**Rinderbraten „Italia“**  
vom mageren Hüftfilet mit einer  
Schinken-Käse-Blattspinat-Füllung

**Rinderbraten „Hubertus“**  
vom mageren Hüftfilet mit einer  
Champignon-Semmel-Brät-Kräuter-Füllung

**Sauerbraten „schwäbische Art“**  
im feinen Trollinger-Rahmsösle



## 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 Rieslingsoße

**zarte Hähnchenbrustfilets**  
in feiner Pfeffer-Orangen-Soße

**halbe Hähnchenschlegel**  
supersaftig gegrillt

**Backofensteaks vom Hähnchenbrustfilet**  
„Italienische Art“  
überbacken mit feinen Tomatenwürfeln  
und Mozzarellascheiben



**kulinarische  
Leidenschaft**

traditionell  
lecker

## Beilagen

### **Butterspätzle**

*hausgemacht mit „Brösele“*

### **Kartoffelgratin**

*knusprig gebacken*

### **Semmelknödel**

*hausgemacht nach Großmutter's Rezept*

### **Wild-Reis**

*mit Butter verfeinert*

### **feine Gemüseplatte mit:**

#### **Blumenkohlröschen**

*mit Sauce Hollandaise bedeckt*

#### **Broccoliröschen**

*mit gerösteten Mandelblättchen  
in leichter Buttersoße*

#### **Karottenscheiben**

*in feinem Petersilienrahm*

### **Grillgemüsepfanne „Mediterran“**

*Zucchini, Champignons, bunte Paprika,  
Zuckerschoten und Zwiebeln mit  
feiner italienischer Würznote abgeschmeckt*

### **Pilzrahmsoße**

### **deftige Bratensoße**

### **feine Rahmsoße**



## Vegetarische Spezialitäten

### **Gnocchi-Auflauf**

*mit Blattspinat und Tomatensoße*

### **Gemüse-Lasagne**

*backofenfrisch*

### **Gemüseküchle**

*Karotten, Erbsen, Mais, Zwiebeln*

### **Kartoffel-Gemüse-Pfanne**

*mit Champignons*

### **Zucchini-Spaghetti**

*in leckerer Sahnesoße*

... 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*





# Desserts



## Mousse-Variationen

*Mousse au vanille*  
mit echter Bourbon Vanille

*Mousse au chocolate*

*Eierlikör-Mousse*

*Erdbeer-Mousse*

## lecker Leichtes

*Joghurt-Mousse*

*Mango-Quark*

## fruchtig Leichtes

*Rote Grütze*

von ganzen Beeren mit Vanillesoße

*hausgemachter Obstsalat*

*Früchteplatte*

mit vorportionierten Früchten der Saison



gemeinsame  
Momente  
genießen

*ein idealer Abschluss*

*internationale Käsespezialitäten  
mit Früchten der Saison garniert*

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

*Ihr Cateringteam*



ganz  
nach Ihrem  
Geschmack

## *Eine Auswahl an Buffetvariationen*

### *Deftiges Buffet*

*Schlemmerbraten „Jäger Art“  
vom saftigen Schweinehals mit einer  
Semmel-Champignon-Kräuter-Brät-Füllung*

*butterzarter Rinderhochrippenbraten  
aromareich saftig gebraten, leicht marmoriert*

*feine Gemüseplatte*

*Butterspätzle mit Brösele*

*Semmelknödel  
hausgemacht nach Großmutter's Rezept*

*deftige Bratensoße*

*feine Rahmsoße*

### *Feinschmecker-Buffet*

*Schweinefiletmedaillons in Pilzrahmsoße  
überbackene gefüllte Hähnchenbrustfilets  
in feiner Rieslingsoße*

*feine Gemüseplatte*

*ofenfrisches Kartoffelgratin*

*Butterspätzle mit Brösele*

*feine Rahmsoße*

### *Schwäbisches Buffet*

*gegrillter Schweinebraten vom saftigen Hals  
butterzarter Rinderschmorbraten  
„Burgunder Art“*

*feine Gemüseplatte*

*Butterspätzle mit Brösele*

*deftige Bratensoße*

*feine Rahmsoße*

*echt schwäbischer Kartoffelsalat*

### *Italienisches Buffet*

**VORSPEISE:**

*Tomatenscheiben an Mozzarellakäse  
in Aceto Balsamico*

*gegrillte Zucchini a la Florenz*

*Antipasti-Creationen*

*robe internationale Schinkenspezialitäten  
an Melone garniert*

*französisches Stangenweißbrot*

**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*

erstklassiger  
Service



entspannt  
feiern

## Eine Auswahl an Buffetvariationen

### Festliches Buffet

#### VORSPEISE:

*rohe 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*

### Schwäbischer Klassiker

*hausgemachte Maultaschen  
kesselfrisch, mit Schnittlauch  
und Zwiebelschmelze*

*dazu unseren viel gelobten und  
hausgemachten Kartoffelsalat*

### Trend-Buffet

*Party-Schnitzel von der Pute*

#### Schichtbraten

*saftige dünne Schweinefleischscheiben, Käse  
und deftige Räucherbauchscheiben in einer  
Auflaufschale geschichtet*

#### Kartoffelgratin

*backofenfrisch*

### Party-Buffer

*Partyschnitzel vom Schwein*

*Partyfrikadellen*

*halbe gegrillte Hähnchenschlegel*

*Kartoffelsalat*

*nach Omas Rezept*

Rundum  
Service

*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*

