



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
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-Buffer

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*

Rohe 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

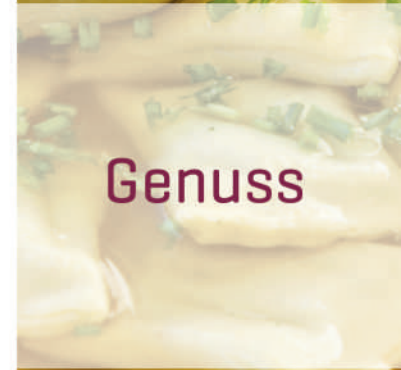
der Klassiker

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 Kalbshals

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-Rahmsössle



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 italienischen Würznote abgeschmeckt*

Pilzrahmsoße

deftige Bratensoße

feine Rahmsoße



Vegetarische Spezialitäten

Gnocchi-Auflauf

mit Blattspinat und Tomatensoße

Gemüse-Lasagne

backofenfrisch

Gemüseküchle

Karotten, Erbsen, Mais, Zwiebeln

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

*rohe 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-Buffet

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*

