



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



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-Buffet

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



Mini-Wrap „Chicken“

Mini-Weizentortillas 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 Kirschpaprika auf Spieß gesteckt

Mini Hackbällchen-Spieße

mit Gemüse auf Spieß gesteckt

Hähnchenbrustfilet-Spieße

gebratenes Hähnchenbrustfilet
süßscharf mariniert und originell mit

Vorspeisen-Buffet

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 Gebirgsforellenfilets
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 Kirschpaprika 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



frische Salate

knackige Blattsalate
mit verschiedenen Dressings

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

Rohkostsalat, 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 festiger 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, Cocktailltomaten
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 panierter und in Butter gebraten

Roastbeef-Platte

rosa gebratenes Roastbeef mit feiner Preiselbeer-Sahne-Creme

Schweinefiletmedaillons

zarte Medaillons vom Schweinefilet köstlich garniert

ausgewählte
Zutaten



Feines aus dem Suppentopf

Hausgemachte Grießklöschensuppe
mit Rinderkraftbrühe
oder auch mit Gemüsebrühe

Hausgemachte Flädlesuppe
mit Rinderkraftbrühe
oder auch mit Gemüsebrühe

Schwäbische Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe
mit Mini-Maultäschchen, Grießklöschen, Markklöschen und Brätklöschchen

Schwäbische Maultaschensuppe
der Klassiker

herzhafte Gulaschsuppe
herhaft deftig im Geschmack

feine Lauchcremesuppe
mit Creme fraiche verfeinert



Genuss



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



herhaft lecker



Zutaten aus der Region

Schweinefilet „Fürsterin“
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 Schweinesfleischscheiben in einer
Auflaufschale geschichtet und mit deftigen
Röstzwiebeln im Ofen gebacken

Hackfleischlasagne
backofenfrisch

Schichtbraten
saftige dünne Schweinesfleischscheiben,
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 Großmutters 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

Grillgemüsepflanne „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 fraîche 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 Großmutters 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 Gebirgsfischforellenfilets
aus dem Schwarzwald mit
Sahne-Meerrettich-Creme

HAUPTSPEISE:

Schweinefiletmedaillons „Fürsterin“
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 gebrillierte 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