



**HUG-KOMPOSCH**

Catering & Eventmanagement



**CATERING VON  
HUG-KOMPOSCH**



CATERING · RESTAURANT · EVENTMANAGEMENT



### Sehr geehrte Damen und Herren,

auf den folgenden Seiten haben wir für Sie eine exquisite Auswahl verschiedener Speisen sowie Buffet- und Menüvorschläge zusammengestellt – für eine Feier in Ihrer ganz privaten Umgebung oder in Ihrem Unternehmen.

Wir offerieren Ihnen gerne für jeden Anlass ein spezielles Angebot an Speisen, die darauf abgestimmte Getränkeauswahl und Services.

Wenn Sie möchten, legen wir mit Ihnen zusammen jedes Detail fest – von der Speisenfolge bis zur Dekoration.

Unser Cateringservice ist die raffinierte Alternative, unsere gute Küche zu genießen – wo immer Sie feiern.

Schön, wenn wir Sie mit den hier aufgeführten Vorschlägen inspirieren und begeistern können – wir beraten Sie gerne individuell und stellen uns bei der Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit ganz auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Bis bald – wir freuen uns auf Sie.

**Hug-Komposch Team**





---

**Appetizer und Belegtes 07****Vorspeisen und kalte Platten 21**

---

**Hochgenuss aus dem Glas 09****Menüs 23**

---

**Fingerfood mit Service 11****Pfannengerichte und Aufläufe 24**

---

**Nicht nur für Suppenkasper 13****Vegetarische Gerichte 24**

---

**Knackig frische bunte Salate 15****Käsebrett und Brotauswahl 25**

---

**Unsere Fleisch-Spezialitäten 17****Desserts und Süßspeisen 25**

---

**Und dazu: feine Beilagen 19****Die Welt der Buffets 27**

---

**Geschäftsbedingungen 34**

---

Hinweis Allergene:

Mit diversen Vorbeuge- und Lenkungsmaßnahmen wird das Kreuzkontaminationsrisiko minimiert. Dennoch können wir keine Garantie für eine vollständige Abwesenheit von potentiell allergenen Substanzen übernehmen.



APPETIZER UND  
KLEINE HÄPPCHEN

**Laugenstange** (7009)

belegt mit:  
Schinken, Greyerzer und Salami

**Mini-Laugenstange** (7249)

belegt mit:  
Schinken, Greyerzer und Salami

**Halbe Brötchen** (7005)

unter anderem belegt mit:  
Delikatessaufschnitt, Schinkenspezialitäten, Bratenspezialitäten, Salami, Frischkäse, Schnittkäse, Münster und Brie

**Halbe Brötchen** (7293)

unter anderem belegt mit:  
Roastbeef, Bündnerfleisch, Coppa und Bresaola

**Halbe Brötchen** (7006)

unter anderem belegt mit:  
Räucherlachs, Forellenfilet, Thunfischmousse und Lachstartar, dekorativ garniert

**Ganze Brötchen** (2904)

belegt mit Käse und Wurst

**Laugnbrezel** (7008)

bestrichen mit Butter oder Frischkäse

**Silserli** (7130)

belegt mit:  
Bergkäse, Rohschinken oder ital. Salami

**Partybrot »Rustikal«** (7007)

Nuss-Holzofenbrot belegt mit:  
Schinken, Roastbeef, Salami und Käse, dekorativ verpackt, ausreichend für 5 Personen

**Wraps** (7269)

gefüllt mit Gemüse oder Pute

**Partybrezel** (7326)

belegt mit Delikatessaufschnitt und Schnittkäse

**Partybrezel** (7314)

belegt mit Delikatessaufschnitt, Schnittkäse und Räucherlachs

**Baguette/Bagels** (7234)

belegt mit:  
- luftgetrocknetem Schinken, Rucola, Parmesan und Tomaten  
- Chorizo mit Mozzarella, Oliven und Kresse  
- gegrilltem Antipasti-Gemüse mit Pesto verde  
- BBQ Hähnchenbrust, Bacon und Salat  
- mariniertem Lachs, Ricotta und Kresse  
- Lachs, Zwiebeln und Kapern

**Mini Olivenciabatta** (7135)

belegt mit:  
Grillgemüse, Mozzarella und Serrano

Bitte verstehen Sie dieses Angebot lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne weitere Appetizer-Varianten zusammen.





FINGERFOOD  
MIT SERVICE



**Exquisite Canapés** (7001)

auf Pariserbrot, belegt mit:  
Frischkäse, Käse, Salami, gekochtem  
Schinken, Delikatessaufschnitt

**Exquisite Canapés** (7279)

auf Pariserbrot, belegt mit:  
div. Bratensorten, Bündner Fleisch,  
Rohschinken, Entenbrust, Coppa

**Exquisite Canapés** (7002)

auf Pariserbrot, belegt mit:  
Räucherlachs, mildgeräuchertem  
Forellenfilet, Nordseekrabben, Thun-  
fischmousse und Graved Lachs

**Partybrötchen** (7139)

belegt mit:  
Schweinebraten auf süßem Senf, Schinken,  
Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme  
(Art Vitello Tonnato), Mailänder Salami

**Schwarzwald-Mümpfeli** (7142)

belegt mit:  
Schwarzwurst, Leberwurst, Schwartenmagen,  
Speckmörggeli, Griebenschmalz, angemach-  
tem Bauernkäse und Schwarzwaldforelle

**Tramezzini** (7292)

belegt mit:  
Schinken, Käse, Salami, Frischkäse

**Vollkorn-Happen »Vegetarisch«** (7004)

belegt mit: Spargel, Ei, Gemüsesalat,  
Käse, Waldorfsalat, Kräutermousse

**Quiche vegetarisch** (7017) (12 Stück)**Quiche mit Speck** (7031) (12 Stück)**Bruschetta** (7021)

mit Tomate und Basilikum

**Bruschetta** (7295)

mit Zucchini, Pecorino und Basilikum

**Crêpes** (7145)

gefüllt mit Roastbeef und getrockneten  
Tomaten oder mit Räucherlachs

**Speckgugelhupf klein** (7232)**Speckgugelhupf groß** (7233)**Speckgugelhupf mediterran groß** (7233)**Crostini** (2992)

mit Kräutern und Pilzen

**Kleine Meatballs** (7024)

mit scharfem Dip

**Saté-Spieße vom Hähnchen** (7020)**Backpflaumen im Speckmantel** (7230)**Tomaten-Mozzarella-Spieß** (7022)**Antipasti-Spieß** (2851)**Käse-Frucht-Spieß** (7023)**Käse-Oliven-Spieß** (7282)**Melonen-Spieß** (7296)

mit Schinken und Minze

Bei Canapé-Stückzahlen von mehr als 300 Stück bieten wir Ihnen reduzierte Stück-Preise in verschiedenen Rabattstaffeln. Bitte sprechen Sie uns an.



HOCHGENUSS  
AUS DEM GLAS

## GLÄSER-/HÄPPCHENBUFFET KALT AB 20 PERSONEN Mindestbestellmenge 10 pro Sorte 11

### **Badischer Wurstsalat**

im Glas serviert

### **Tête de Moine Rolle**

mit Frucht-Spieß im Glas serviert

### **Lachsrollchen mit Meerrettich**

auf Ratatouille im Glas

### **Fruchtige Scampi-Spieße**

im Glas serviert

### **Tomaten-Mozzarella Türmchen**

mit Basilikumblättern

### **Kleine Hackfleischbällchen**

mit pikantem Dip im Glas serviert

### **Mini Olivenciabatta**

belegt mit:  
Parmaschinken und Chiliaufstrich

### **Crostini mit Lachs**

kalt serviert

### **Diverse Canapés**

belegt mit:  
Bündnerfleisch, Roastbeef, Kalbfleisch-  
scheiben mit Thunfischmousse, Frischkäse,  
Greyezer, Forellenfilet und vielem mehr...

## EVENTGLÄSER MINDESTBESTELLMENGE 10 PRO SORTE

### **»Albondigas« (7011)**

Hackfleischbällchen an  
pikanter Tomatensauce

### **Curry Garnelen (7012)**

### **Schweizer Wurstsalat (7015)**

mit Emmentalerkäse

### **Lachsrollchen (7014)**

auf Meerrettich

### **Antipasti (7013)**

### **Chicken-Ceasar-Salat (7018)**

### **Marinierte Entenbrust (7016)**

auf Mangochutney

### **Ratatouillesalat (7235)**

mit Hähnchen

### **Rindfleischsalat (7316)**

würzig fein

### **Rohkostsalat (7263)**

### **Diverse Mousse im Glas (7264)**

Bitte verstehen Sie dieses Angebot  
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne  
weitere Gläser-Varianten zusammen.



A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a vibrant orange soup. The soup is garnished with fresh green herbs, including a sprig of rosemary on the left and several flat-leaf parsley leaves on top. The bowl sits on a matching white saucer. In the background, there is a blurred white cloth, a silver spoon, and a slice of orange. A white rectangular box with a thin gold border is centered over the bowl, containing the text "NICHT NUR FÜR SUPPENKASPER" in a gold, all-caps, serif font.

NICHT NUR FÜR  
SUPPENKASPER



## SUPPEN MINDESTBESTELLMENGE 10 PRO SORTE

13

**Grießklößchensuppe** (7237)

**Kräuterschaumsüppchen** (7222)

**Eintöpfe:**

**Tomatencremesuppe** (7238)

**Karotten-Ingwersuppe** (7243)

**Chili con Carne** (7094)

0,5 Liter

**Kürbiscremesuppe (Saison)** (7239)

**Karotten-Lauchsuppe** (7317)

**Gemüseintopf  
mit Bauernwürstle** (7095)

0,5 Liter

**Lauchcremesuppe** (7242)

**Zwiebelsuppe** (7318)

**Minestrone** (7096)

0,5 Liter

**Kartoffelsuppe mit Kracherl** (7244)

**Spargelcremesuppe (Saison)** (7245)

In der Saison

**Linseneintopf mit Wienerle** (7324)

**Nudelsuppe** (7240)  
mit Fleischeinlage

**Paprikaschaumsüppchen** (7223)

**Gulaschsuppe**

**Ochenschwanzsuppe Madeira** (7241)

Das Original

Menüportion 250ml

Bitte verstehen Sie dieses Angebot  
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne  
weitere Suppen-Variationen zusammen.



A close-up photograph of a fresh salad in a white bowl. The salad consists of green lettuce leaves, sliced red apples, walnuts, and green onions. The text "KNACKIG FRISCHE, BUNTE SALATE" is overlaid on the image in a gold-colored font within a white rounded rectangle.

KNACKIG FRISCHE,  
BUNTE SALATE

**Griechischer Hirtensalat** (2816)

**Thunfischsalat** (4011)

**Linsensalat** (7333)

**Karottensalat** (2821)

**Rindfleischsalat** (2839)

**Tomaten-Mozzarella-Salat** (2854)

**Maissalat** (2828)

**Selleriesalat** (2842)

**Waldorfsalat** (2845)

**Farfallesalat** (2830)

**Farmersalat** (2811)

**Dressing zur Auswahl:**

Italian Dressing (7173)

French Dressing (7172)

**Curry-Reis-Salat** (2808)  
mit Früchten und Geflügel  
oder vegetarisch

**Geflügelsalat** (2815)

**Gemischter Salatteller als Vorspeise** (2919)  
muss vor Ort angerichtet werden

**Spargelsalat** (2859)  
nur zur Spargelzeit erhältlich

**Krabbencocktail** (2826)

**Salatbuffet – Rohkostsalate** (2850)

**Glasnudelsalat** (2869)

**Gurkensalat** (2817)  
in Essig/Öl oder Sahne

**Couscoussalat** (2871)

**Kartoffelsalat** (2822)

**Bulgursalat** (2872)

**Feldsalat** (2858)  
mit Speck und Croutons (nur zur Saison)

**Rucola-Kirschtomaten-Salat** (2873)

Bitte verstehen Sie dieses Angebot  
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne  
weitere Salat-Variationen zusammen.







UNSERE FLEISCH-  
SPEZIALITÄTEN



---

## FLEISCHGERICHTE MINDESTBESTELLMENGE 15 PORT.

---

17

**Frikadellen heiß** (2913)

**Rahmgeschnetztes vom Schwein** (7056)

**Schweinefilet Medaillons** (7063)  
an Pfefferrahmsauce

**Schweineschnitzel paniert** (7312)

**Rahmschnitzel** (7057)  
an Champignonrahmsauce

**Spanferkelbraten geschnitten** (7061)  
an Bierschaumsauce

**Heißer Fleischkäse** (7059)

Pizza-, Zwiebel-, Käse-, grob oder fein

**Saftiges Badisches Schäufile** (7055)

**Spanferkel am Stück** (7060)  
ab 25 Personen  
2 Wochen Vorbestellung

**Gegrillter Schweinehals am Stück** (7054)

**Schinken im Brotteig** (7058)

---

**Saftiger Rinderbraten** (7064)

in kräftiger Schmorsauce

**Rinderrouladen** (7069)

Hausfrauen Art

**Rindertafelspitz** (7084)

**Sauerbraten** (7302)

**Rindergulasch** (7080)

**Entrecote am Stück** (7444)

---

**Putenschnitzel paniert** (2915)

**Putenfiletmedaillons** (7091)  
an Rahmsauce

**Hähnchenschenkel heiß** (7153)

**Putenrollbraten in Curry** (7062)

**Putenröllchen mediterran** (7304)  
an Tomatensugo - gefüllt

**Pollo Fino** (7325)  
an Tomatensugo

**Putengeschnetztes an Curry** (7090)

---

**Kalbsrollbraten geschnitten** (7066)

an Morchelrahmsauce

**Kalbgeschnetztes Züricher Art** (7067)

**Kalbsplätzchen** (7065)

an Limonen-Weissweinsauce

---

**Lammragout** (7777)

mit Rosmarin und schwarzen Oliven

**Vom Wild**

aus heimischer Jagd

**Tagesfrische Fischangebote**

Lachs, Zander, Sylter Fischpfanne



UND DAZU:  
FEINE BEILAGEN

## FEINE BEILAGEN MINDESTBESTELLMENGE 10 PORTIONEN

19

**Butterspätzle** (7092)

**Kaisergemüse** (7106)

**Spargelgemüse/Ragout** (7307)  
nach Saison

**Bandnudeln** (7093)

**Karottengemüse** (7097)

**Prinzessbohnen im Speckmantel** (7189)

**Kartoffelgratin** (7108)

**Kohlrabi à la crème** (7098)

**Gemüse-Spieße** (1467)

**Butter- oder Gemüserais** (7109)

**Rosenkohl mit Speck** (7104)

**Grillgemüse mediterran** (7157)  
bestehend aus Tomate, Aubergine,  
Zucchini und Paprika

**Salzkartoffeln** (7188)

**Rotkraut** (7105)

**Semmelknödel** (7306)

**Wirsing** (7107)

**Asia Gemüse** (7319)

**Petersilienkartoffeln** (7188)

**Drillingskartoffeln** (7305)

Bitte verstehen Sie dieses Angebot  
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne  
weitere Beilagen zusammen.







VORSPEISEN UND  
KALTE PLATTEN



## VORSPEISEN-ARRANGEMENT AB 10 PERSONEN

21

**Fischplatte Exquisit** (7033)  
mit Lachs, Lachsmousse, Aal,  
Forellenfilet, Fischterrinen-  
auswahl und Crevettencocktail

**Nordmeer-Rauchfischplatte** (7331)  
vorw. Rauchlachs, Forellenfilet,  
Fischterrinen, Fischpralinen

**Wild-Vorspeisen** (7034)  
Wildpasteten, Wildmedaillons,  
Selleriesalat und Cumberlandsauce

**Vitello Tonnato** (7159)  
Kalbfleisch an Thunfischsauce

**Parmaschinken mit Melone** (7032)

**Mediterrane Antipasti vegetarisch** (7158)

**Rindercarpaccio** (7160)

## KALTE PLATTEN AB 10 PERSONEN

**Bauernplatte »Rustikal«** (7026)  
belegt mit: Schwarzwurst, Leber-  
wurst, Schwartenmagen, Lyoner,  
Bauernwürstli, Hinterschinken,  
Schwarzwälder Schinken, Vesperspeck

**Schinkenplatte »Cabinet«** (7028)  
mit Internationaler Schinkenauslese

**Feinste Fleischwarenplatte** (7030)  
Räucherlachs und Forellenfilet,  
kalter Braten, Salami und Schinken,  
Käsebrett mit Früchten,  
dazu Salate auf Wunsch, Brotauswahl  
(ab 15 Personen)

**Feinste Wurstwarenplatte** (7025)  
diverse Aufschnittsorten  
aus eigener Herstellung

**Gutsherrenplatte** (7999)  
Roastbeef und Sauce Remoulade,  
geräuchertes Schweinefilet, Schmalz,  
Bauernwürstle, Senf, Gurken, ½ Eier

**Schwarzwälder Vesperplatte** (7027)  
herzhaft-rustikal belegt mit:  
Schäufele gekocht, Schwarzwälder  
Schinken und Vesperspeck, Wacholder-  
schinken, Bergsalami und Alemannenwürstle

## VORSPEISEN ALS BUFFET AB 15 PERSONEN

**Vorspeisenbuffet 1** (7280)  
Wildkräutersalat mit feinem Dressing,  
Räucherlachs, Thunfisch mit rosa  
Pfeffer, marinierte Krabben, Kalbs-  
tafelspitz, Frischkäseroulade mit  
Sonnenblumenkernen

**Vorspeisenbuffet 2** (7281)  
kleine Salate im Glas serviert,  
Scampispieße mit Knoblauch, Tranchen  
vom pochierten Lachs, gebratene Enten-  
brust mit Orangen, Frischkäse im Glas  
mit getrockneten Tomaten

Bitte verstehen Sie dieses Angebot  
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne  
weitere Ideen zusammen.



MENÜS  
AUF EINEN BLICK

## MENÜVORSCHLÄGE AB 15 PERSONEN

23

### **Gegrillter Schweinehals** (7078)

an Jägersauce, Kaisergemüse und Spätzle

### **Lammhaxe** (7320)

mit Bratenjus, Bandnudeln und Gemüse

### **Kalbsrückensteak** (7088)

an Pfifferlingrahmsauce, Gratin und Gemüse

### **Schweinerahmschnitzel** (7077)

an Steinchampignonrahmsauce, Spätzle, Gemüse nach Wahl

### **Lammragout an Rosmarin** (7074)

Bratenjus, Artischocken und Oliven, feine Nudeln und Gemüse

### **Kalbsgeschnetzeltes** (7086)

an Apfel-Calvadossauce, gabelfeine Nudeln, Erbsen u. Karotten

### **Gemischtes Gulasch, ungarisch** (7071)

mit breiten Nudeln und Mischgemüse

### **Putengeschnetzeltes** (7070)

an Pilzrahmsauce, Butterreis und Bohnengemüse

### **Kalbsrollbraten** (7087)

an Morchelrahmsauce, Spätzle und Gemüse

### **Gemischter Braten** (7083)

Rind & Schwein, an Burgundersauce, Spätzle und Gemüse

### **Putenrollbraten** (7072)

in Currysauce, Butterreis und Karottengemüse

### **Piccata Milanese vom Kalb** (7082)

an feiner Tomatensauce, Ratatouille-Gemüse, Tagliatelle

### **Schweinefiletmedaillons** (7079)

an Pfefferrahmsauce, Butterspätzle und Marktgemüse

### **Maispouardenbrust** (7047)

auf Kartoffelgemüse

### **Kalbstafelspitz** (7073)

an Meerrettich, kleine Kartoffeln und Gemüse

### **Rinderbraten** (7081)

in kräftiger Schmorsauce, Spätzle und Gemüse

### **Hähnchenschnitzel** (7075)

im Knuspermantel, Gemüsereis und Mischgemüse

Die Beilagen und Saucen können auf Wunsch ausgetauscht werden

## HAUPTGÄNGE VOM BUFFET AB 35 PERSONEN

### **Buffet 1** (7270)

Entrecote am Stück gebraten, Medaillons vom Schweinefilet, Sylter Fischpfanne, Tomatenreis, Würfelkartoffeln, Gemüseauswahl der Saison

### **Buffet 2** (7271)

Kalbsschulter am Stück gebraten, Lammhaxen mit Wurzelgemüse, Maispouardenbrüste mit Chutney, Drillingskartoffeln, Nudeln, Gemüseauswahl der Saison

Bitte verstehen Sie dieses Angebot lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne weitere warme Gerichte zusammen.



## WARME GERICHTE

## Pfannengerichte und Aufläufe

ab 15 Personen

### Spätzlepfanne (7164)

Schwäbische Art mit Schweinefiletstreifen

### Jägerpfanne (7165)

mit Schweinefleisch,  
Pilzen und Schupfnudeln

**Pilzpfanne mit Speck (7166)**  
und gebratenen Semmelknödel

### Filetpfännchen (7167)

Schweinefilet geschnitten  
an Pfeffersauce



## WARME GERICHTE

## Vegetarische Gerichte & Pasta

ab 15 Personen

### Pilze à la crème (7041)

mit Semmelknödel

### Gemüseauflauf mit Schafskäse (7168)

**Wok Gemüsepfanne (7169)**  
mit Reis, asiatische Art

### Überbackene Zuccinischiffchen (7321)

### Vegetarisch gefüllte Paprika mit Butterreis (7259)

### Lasagne Bolognese (7045)

**Gnocchi (7046)**  
mit geschmolzenen Tomaten und Basilikum

### Pasta vegetarisch (7322)

Penne/Tagliatelle/Ravioli

Sauce: Napoli, Arrabiata scharf, Gorgonzola,  
Lachssauce, Pesto grün, Pesto rot

## NACHTISCH DEFTIG

**Käsebrett und  
Brotauswahl**

ab 10 Personen

**Verschiedene Partybrötchen** (7136)**Holzofen und Nussbrot** (1450)**Brotauswahl mit Butter** (7101)**Baguettebrot** (7137)**Käseauswahl am Stück (ohne Brot)** (7089)  
mit Trauben und Früchten garniert**Rohmilchkäseauswahl (ohne Brot)** (7100)  
mit Trauben und Früchten garniert

aus dem Dreiländereck

Bitte verstehen Sie dieses Angebot  
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne  
weitere Ideen und Gerichte zusammen.

## ZUSÄTZLICHE SÜSSSPEISEN

**Desserts und  
Süßspeisen**

ab 10 Personen

**Himbeer- / Erdbeer-Tiramisu** (7110)**Schokoladentörtchen** (7118)**Fruchtspieße mit und ohne Schokoglasur** (7113)  
**Crème Caramel** (7119)**Frischer Obstsalat** (7112)  
**Rote Grütze mit Vanillecreme** (7114)  
**Panna Cotta mit Fruchtmark** (7116)**Crème Brûlée** (7186)  
**Mousse au chocolat braun oder weiß** (7117)

3 Sorten zur Auswahl (7999)

**Sorbet und Eisspeisen** (7203)



DIE WELT  
DER BUFFETS



kalt (7035) warm (7323)

**BRUNCHBUFFET****☞ Zauberhaftes Frühstück ☞****Brötchen-Variation**

Kaiser-, Vollkorn-, Sesam- und Mohnbrötchen,  
Buttercroissants  
süßer Aufstrich wie Konfitüre und Nutella,  
dazu Butter

**Kaltes Buffet**

Birchermüsli, frischer Fruchtsalat & Naturjoghurt,  
Fischplatte mit geräuchertem Forellenfilet  
und gebeiztem Lachs, dazu Meerrettichsahne

Vesperplatte mit Kochschinken, Salami,  
Schwarzwälder Schinken, Putenbrust,  
dazu Remouladensauce

Tomaten-Mozzarella-Platte

Käseplatte mit geschnittenem Gouda, Tilsiter,  
Emmentaler und Camembert, dazu Preiselbeeren

**Warmes Buffet**

Rührei,  
Weißwürste mit süßem Senf  
auch zum selber heiß machen

(ab 15 Personen)

(7036)

**FEINSCHMECKERPLATTE****☞ Der Klassiker ☞****Vorspeise**

Räucherfischfeinheiten vom Forellenfilet  
mit Sahnemeerrettich und Graved Lachs

**Kaltes Buffet**

Minifrikadellen an würziger Dipsauce,  
Entenbrust gegart an Aceto Balsamico,  
Schinkenröllchen,  
rosa gebratenes Roastbeef,  
Medaillon von der Pute und dem Schwein,  
dazu Cumberland-Dip,  
Eierplatte mit Kräuter-Senf-Sauce,  
mediterrane Antipasti – gebratenes,  
mariniertes Gemüse

**Salat Buffet**

mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl

**Käsebrett und Brotauswahl,**  
deftiges Käsebrett mit Baguette-Brot,  
gemischte Partybrötchen und Butter

(ab 20 Personen)

kalt (7037)    warm (7038)

## FESTBUFFET

### Das Feine

#### Vorspeise

Räucherfischfeinheiten vom geräucherten Forellenfilet,  
Sahnemeerrettich, Räucherlachs sowie  
Crevettencocktail

#### Kaltes Buffet

Schinkenbrett mit Bündner Spezialitäten,  
Roastbeef mit Sauce Remoulade,  
Kalbsnussbraten

#### Warmes Buffet

Schweinefiletmedaillons an  
Cognac-Pfifferlingrahmsauce und Spätzle

#### Salat Buffet

mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl

#### Käsebrett und Brotauswahl

deftiges Käsebrett mit Baguette-Brot,  
gemischte Partybrötchen und Butter

#### Dessert Buffet

auf Wunsch zusammengestellt,  
mit Desserts Ihrer Wahl

Kaltes Buffet: (ab 20 Personen)  
Kalt-warmes Buffet: (ab 20 Personen)

(7050)

## DAS EXZELLENT

### Das Exzellente

#### Vorspeisenbuffet

Crostini Variation,  
Tomate/Ricotta,  
pochierter Kalbstafelspitz an Kräutervinaigrette,  
marinierte Crevetten mit Mango und Avocado,  
Lachsroulade

#### Reichhaltiges Salat Buffet

#### Hauptgang

rosa gebratenes Roastbeef am Stück,  
gegrilltes Lachsfilet mit grünem Spargel,  
gebratene Pilze im Kräutersud  
neue Kartoffeln,  
geschmortes Gemüse,  
Wildreis und Spätzle

(ab 30 Personen)

(7029)

## HERBST/WINTER-BUFFET

 **Das Spezielle** 
**Kaltes Buffet**

Diverse knackige Blattsalate und Salate der Saison,  
zweierlei Hausdressing,  
Tatar vom wacholdergeräucherten Forellenfilet  
und Rote-Bete-Meerrettich,  
Scheiben von der geräucherten Entenbrust,  
Ziegenkäsecreme mit Pfeffer-Pflaumen  
und bunter Kresse

**Brot & Co.**

Brotauswahl mit Kräuterfrischkäse

**Aus dem Suppentopf**

Kürbiscremesuppe

**Warmes Buffet**

Wildragout  
oder

geschmorte Bäckli vom Hällischen Landschwein  
mit Spätzle

oder

gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkruste und  
frischem Marktgemüse

**Dessert Buffet**

Weißer Bratpfelmousse mit Nusscrumble,  
Schokoladen-Honigcreme,  
Leichtes nach Saison

Kalt-warmes Buffet:  
(ab 30 Personen)

(7162)

## ITALIENISCHES BUFFET

 **La Dolce Vita I** 
**Vorspeise**

Verschiedene Antipasti: Zucchini, Auberginen,  
Paprika, Steinchampignons, eingelegter Schafskäse,  
verschiedene italienische Rohschinken

**Kaltes Buffet**

Gebratene Maispouardenbrust auf Tomaten-Coulis,  
eingelegter Parmesan mit Rosmarin und  
schwarzen Oliven, marinierte Krabben «Mediterrana»,  
pochierte Lachstranchen mit Basilikum auf Lauch,  
Entenbrust in Balsamico, mariniertes Tafelspitz  
auf frischen Pfifferlingen, verschiedene kalte Saucen  
und Sahnemeerrettich

**Käsebrett und Brotauswahl**

Brot und Partybrötchen,  
reichhaltige Käseauswahl

(ab 20 Personen)



kalt (7042) warm (7043)

## ITALIENISCHES BUFFET

## ➤ La Dolce Vita II ➤

### Vorspeise

Gefüllte Tomaten mit Thunfischsalat,  
Fischspezialitäten aus dem Mittelmeer,  
dazu Sahnemeerrettich, Lachsforellenfilet an Salsa Verde,  
Crevettencocktail, Frutti di Mare

### Kaltes Buffet

Antipasti-Platte mit marinierten Köstlichkeiten,  
Geflügelplatte mit Entenbrust rosa gebraten,  
Parmaschinken mit Melonenschiffchen,  
italienische Spezialitätenplatte mit einer Auswahl an  
Abbruzzese Salami und Mortadella,  
Tomaten-Mozzarella Platte und gefüllte Oliven,  
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Mini Meatballs  
mit pikantem Dip

### Warmes Buffet

Piccata Milanese an Tomaten-Kräutersauce,  
gabelfeine Nudeln und italienisches Grillgemüse

### Salat Buffet

mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl

### Käsebrett und Brotauswahl

deftiges Käsebrett mit Baguette-Brot,  
gemischte Partybrötchen und Butter

### Dessert Buffet

auf Wunsch zusammengestellt, mit Desserts Ihrer Wahl

Kaltes Buffet: (ab 20 Personen)  
Kalt-warmes Buffet: (ab 20 Personen)

(7040)

## HOCHZEITSBUFFET

## ➤ Just Married ➤

### Vorspeise

Ruccolasalat mit frischen Cherry Tomaten  
und Balsamico-Vinaigrette,  
mediterrane Antipasti in Olivenöl,  
Garnelen auf Orangen-Fenchelsalat,  
Brotauswahl,  
Kräuterfrischkäse im Weckglas und Butter

### Warmes Buffet

Gegarter Rücken vom Wiesenkalb an  
Bardolino-Sauce und Rosmarin-Kartoffeln,  
Filet vom Lachs an Rieslingsauce  
mit frischem Marktgemüse  
oder  
Zarte Maishähnchenbrust an Kräutersauce  
mit frischem Marktgemüse,  
Linguine mit gebratenen Pilzen,  
Kirschtomaten, Pesto Verde  
und gehobeltem Pecorino

### Dessert Buffet

Panna Cotta mit Vanille und frischem Fruchtmarm,  
Mangosalat mit frischer Minze,  
Fruchtcremes,  
Crème brûlée

Kalt-warmes Buffet: (ab 40 Personen)

(7051)

LEICHT UND FRISCH

## ➤ Frühlingsbuffet ➤

### Kaltes Buffet

lauwarme Saltimbocca-Filets  
 Saté-Spieße vom Hähnchen in Kokos lauwarm  
 Entenbrust an Balsamico  
 pochierter Lachs auf Lauch  
 Scampi-Spieße mit Knoblauch  
 verschiedene Antipasti  
 internationale Auswahl an Rohschinken  
 marinierte Zucchini und Steinchampignons

### Salat Buffet

Knackige Blattsalate mit Körnern und Kräutern

### Warmes Buffet

Schweinefilet auf gebratenen Steinchampignons  
 Rosmarinkartoffeln in der Schale  
 gegart mit feiner Buttersauce  
 Wokgemüse

### Käsebrett und Brotauswahl

ausgewählte Käsespezialitäten  
 Brotauswahl und Partybrötchen  
 Butter

### Dessert Variationen der Saison

auf Platten und in Gläsern angerichtet

Kalt-warmes Buffet: (ab 20 Personen)

(7053)

KULINARISCHE WELTREISE IN 4 GÄNGEN

## ➤ Einmal um die Welt ➤

### Vorspeise

skandinavischer Graved Lachs an Dillsauce,  
 Nordseekrabbensalat an Champagner Dressing,  
 Bretonische Lachsforelle mit Apfel-Sahneerrettich

### Kaltes Buffet

Wildarrangement aus heimischen Wäldern,  
 Argentinische Roastbeefplatte

### Warmes Buffet

gegrillte Milchlammkeule Sirtaki,  
 Wiener Mini-Schnitzel vom Kalb,  
 Kabeljaufilet an indischem Curry

### Salat Buffet

mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl

### Käsebrett und Brotauswahl

deftiges Käsebrett mit Baguette-Brot,  
 gemischte Partybrötchen und Butter

### Dessertbuffet

auf Wunsch zusammengestellt,  
 mit Desserts Ihrer Wahl

Kalt-warmes Buffet: (ab 40 Personen)

(7163)

## SPARGELZEIT

 **Sommertraum** 
**Vorspeise**

knackige Blattsalate,  
mit frischen Kräutern und Dressingauswahl,  
luftgetrockneter Schinken mit Melonenschiffchen,  
Medaillons vom Heilbutt,  
gebratener grüner Spargel mit Parmesan

**Warmes Buffet**

Saltimbocca vom Schweinefilet,  
ganzes Lachssteak mit frischen Kräutern gegrillt,  
neue Kartoffeln und Tagliatelle,  
gebratenes Grillgemüse, frischer weißer  
Stangenspargel mit Vinaigrette

**Dessertbuffet**

Frische Erdbeeren,  
Mousse au chocolat,  
Mangosalat mit Minze

(ab 40 Personen)

Bitte verstehen Sie diese Angebote  
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne  
weitere Buffet-Variationen zusammen.

## NEUHEIT!

 **Life Cooking Buffet** 

Wir bieten Ihnen eine reiche Auswahl  
an Speisen – frisch vor Ort von unseren  
Küchenmeistern für Sie zubereitet.  
Bei Ihnen in der Küche oder  
wir bringen das nötige Equipment mit.

- \* Life WOK Station
- \* Life Pasta Station
- \* Life Barbecue
- \* Life Paella
- \* Life Küchenparty

Es bleiben keine Wünsche offen.

ab 30 Personen

Sprechen Sie uns an, gerne erstellen wir  
Ihnen ein auf Sie zugeschnittenes Angebot  
zusammen.



## BUFFET-SALATE

33

- \* Rote-Beete-Salat
- \* Farmersalat
- \* Sommersalat  
(Paprika, Gurke, Tomaten)
- \* Farfallesalat
- \* Waldorfsalat
- \* Karottensalat
- \* Bohnensalat
- \* Maissalat
- \* Kartoffelsalat
- \* Selleriesalat
- \* Tomatensalat
- \* grüner Blattsalat
- \* Gurkensalat
- \* Curry-Reis-Salat
- \* Radieschensalat
- \* Griechischer Bauernsalat



## BUFFET-DESSERTS

### Mousse (7117)

dunkel oder hell

### Rote Grütze (7114)

mit Vanillesauce

### Panna Cotta (7116)

mit Fruchtmark

### Délice (7111)

von Himbeer und Schoko

### Tiramisu (7115)

Italienische Spezialität

### Himbeer- / Erdbeer-Tiramisu (7110)

fruchtig leicht

### Fruchtsalat (7112)

mit oder ohne Kirschwasser

### Vanillecreme (0000)

mit Löffelbiskuit



Rund um Personaldienstleistungen und Mietgeschirr bietet  
Ihnen unser Partner EventStar  
ideale und maßgeschneiderte Lösungen.  
Fragen Sie uns.

 **EventStar**

### Unsere Empfehlung:

Menge Salat/Dessert je nach Personenanzahl

10-15 2 Salate, 2 Dessert

16-30 3 Salate, 2 Dessert

31-45 4 Salate, 3 Dessert



## OFYR BBQ

Mieten Sie unseren  
OFYR XXL BBQ Anhänger.  
Auf Wunsch mit Grillmeister.

Lassen Sie sich von uns beraten.



---

# UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

## 1. GELTUNG DER AGB

Nachstehende Geschäfts- und Lieferbedingungen gelten für alle Liefergeschäfte des Verkäufers. Abweichende Bestimmungen, insbesondere Einkaufsbestimmungen des Käufers, werden nur dann Vertragsbestandteil, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart ist.

## 2. ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGES

Unsere Angebote sind unverbindlich. Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise entsprechend zu erhöhen, wenn nach Auftragseingang Kostenerhöhungen, insbesondere aufgrund von Tarifabschlüssen, Rohstoff- oder Materialpreissteigerungen eintreten. Diese werden dem Besteller auf Verlangen nachgewiesen.

## 3. ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Mit Annahme des Auftrages sind der vereinbarte Preis und die Personenzahl verbindlich. Letzte Änderungen sind uns bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

---

## I. UMSATZSTEUER

Alle angegebenen Preise verstehen sich zzgl. Umsatzsteuer.

## II. LIEFERPAUSCHALEN

Alle Preise verstehen sich als Abholpreise.

Zone 1 € 9,90

Zone 2 € 18,00

Zone 3 € 28,00

Zone 4 € 38,00

Zone 5 und 6 auf Anfrage

## III. RÜCKGABE DES GESCHIRRS/BESTECK/TISCHWÄSCHE

Sämtliche Leihartikel (Platten, Schüsseln, Warmhalteboxen) sind, soweit nicht anders vereinbart, in gereinigtem Zustand am Folgewerktag zwischen 09:00 Uhr und 12:00 Uhr zurückzubringen. Sofern eine Abholung vereinbart ist, sind diese sorgsam bis zur Abholung durch unseren LKW vorgereinigt und frei von Restmüll oder Speiseresten aufzubewahren. Gebinde, die durch unsachgemäßes Aufbewahren unbrauchbar geworden sind oder die bei Ihnen abhanden kommen, werden Ihnen zum Selbstkostenpreis berechnet. Zusätzliche Reinigungskosten bzw. Entsorgung von Restmüll und Speiseresten werden ebenfalls in Rechnung gestellt.

## IV. AUSLIEFERUNG

Geräten wir aus Gründen, die wir zu vertreten haben, in Verzug, so haften wir im Fall einfacher Fahrlässigkeit nicht auf Schadenersatz, ausgenommen hiervon ist die Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung des Verwenders oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Verwenders beruhen.

## V. HAFTUNG

Versenden wir Ware oder sonstige Mietgegenstände außerhalb unseres Firmensitzes, geht die Haftung auf den Kunden über, sobald wir die Ware dem Kurier, Frachtführer oder sonstigem Dritten übergeben haben. Bei Warenlieferung mit unseren eigenen Fahrzeugen und Mitarbeitern geht die Haftung bei Übergabe am Bestimmungsort auf den Kunden über.

## VI. LEIHGESCHIRR & VERTRAGSGEGENSTAND

Die Buffetausstattung für kalte Gerichte wie zum Beispiel Platten und Schüsseln sind im Buffetpreis als Leihgeschirr mit enthalten. Tischwärmegeräte (Bain-Maries) und/oder Thermophore (Thermo oder Pumpkannen) werden zusätzlich berechnet. Preise auf Anfrage. Nach Absprache liefern wir gerne auch in/auf Einweggeschirr gegen Aufpreis. Bei starker Verschmutzung des Mietgegenstandes behalten wir uns vor, eine Reinigungsgebühr zu berechnen. Sollte die gemietete Ware durch Eigenverschulden beschädigt werden, ist der Mieter in voller Höhe haftbar. Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und an vereinbartem Ort nutzen.

## VII. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Der Kunde erhält für das erteilte Auftragsvolumen eine Rechnung. Die Bezahlung durch den Kunden hat innerhalb von 8 Tagen per Überweisung ohne Abzug auf das angegebene Konto zu erfolgen. Ab einer Auftragsgröße von 200,00 Euro können wir eine Vorauszahlung von mindestens 50% der Gesamtsumme, zahlbar nach Vereinbarung verlangen. Tritt Zahlungsverzug ein, wird der Rechnungsbetrag mit dem üblichen Zinssatz verzinst. Ab der zweiten Mahnung berechnen wir Mahngebühren.

## VIII. STORNIERUNG

Bei Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen behalten wir uns vor folgende Staffellungen in Rechnung zu stellen:  
21 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 30%  
14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50%  
Bei Stornierung 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn behalten wir uns vor bis zu 90% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.





---

**EventStar GmbH**  
**Ihr Eventausstatter**

Weiler Str. 7  
79540 Lörrach  
Fon +49 (0) 76 21 / 16 23 89 5  
Mail [kontakt@eventstar-loerrach.de](mailto:kontakt@eventstar-loerrach.de)  
Web [www.eventstar-loerrach.de](http://www.eventstar-loerrach.de)

**Hug.Komposch GmbH**  
**Catering und Eventmanagement**

Weiler Str. 7  
79540 Lörrach  
Fon +49 (0) 76 21 / 16 23 89 5  
Mail [kontakt@hug-komposch.de](mailto:kontakt@hug-komposch.de)  
Web [www.hug-komposch.de](http://www.hug-komposch.de)