



profis gGmbH CATERING und PARTYSERVICE

AM STEG

alkoholfreie Gaststätte

*Profis
Catering
und
Partyservice*

Ab 20 Personen bis 100 Personen

**Dachauer Straße 29
80335 München
Verwaltung:
Tel.: 089 / 54 50 84 05
Fax: 089 / 55 07 90 85
Gaststätte:
Tel.: 089 / 59 98 93 29**



Das Team der Profis g GmbH betreibt neben der alkoholfreien Gaststätte „Zum Steg“ in der Dachauer Straße 29 in München, einen Catering und Partyservice für alle Arten von privaten und geschäftlichen Veranstaltungen.

Eine Auswahl an Gerichten und Buffets finden Sie auf folgenden Seiten.

Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise.

Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Ihre individuellen Wünsche.

Anfahrt / Fahrtkosten:

Im Stadtgebiet von München	kostenlos
ausserhalb	0,40 € / km
Auftragswert mehr als € 500,00	kostenlos

Personal / Service:

Lieferung und Aufbau	kostenlos
Anrichten und Essensausgabe	9,00 € pro Person und angefangener Stunde

Geschirr / Besteck / Gläser / Servietten (bei nicht komplettem Umfang nach Absprache):

Pauschale	1,80 € pro Person
-----------	-------------------

Zahlungskonditionen:

Ihre Bestellung ist mit unserer Auftragsbestätigung verbindlich für beide Vertragspartner.

Eine Änderung der Personenzahl muss uns spätestens vier Werktage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Bei kurzfristiger Reduzierung der Personenzahl behalten wir uns das Recht vor, die ursprünglich festgelegte und bestätigte Personenzahl zu berechnen.

Das Zahlungsziel beträgt 14 Tage ab Rechnungsdatum.

Unsere Hotline:

Um alle Punkte, die für eine gelungene Veranstaltung von Bedeutung sind persönlich besprechen zu können, wenden Sie sich bitte an:

- **Restaurantleitung**
- **Serviceleitung** **Tel.: 089 / 59 98 93 29**



profis spezial buffet (kalt)



Getrocknete Tomaten und Oliven

Räucherlachsrouladen mit Kräuterquark gefüllt

Geräucherte Putenbrust mit Früchten und Remouladensauce

Pflaumen mit Mandeln gefüllt im Speckmantel



Bunte Blattsalate mit Hausdressing

Gemüseterrine mit Walnuß-Dip

Kartoffel-Gurkensalat

Bratenplatte mit saftiger Fleisch- und Geflügelauswahl

Waldorfsalat



(2 Positionen zur Auswahl)

Topfenstrudel mit Rosinen

Panna Cotta mit Beerenmark

Schokoladenmousse mit Nüssen

Tiramisu



Bayrische Käseauswahl

Baguette, Brötchenauswahl, Butter und Griebenschmalz



ab 20 Personen á 14,50 €



profis exclusive buffet (kalt)



Coppa Romana und italienische Salamisorten mit gebratenen
Paprikastreifen

Graved Lachs mit Dillsenfauce

Roastbeef, rosa gebraten mit Remouladensauce

Geräucherter Schinken mit Honigmelone

Terrine von Rauchfisch mit Kresse und Creme - Fraiche



Chinesischer Glasnudelsalat mit Pilzen und Gemüse

Farmersalat

Meeresfrüchtesalat mit exotischen Früchten und Currysauce angemacht



Italienische Käseauswahl mit Trauben



(2 Positionen zur Auswahl)

Frischer Fruchtsalat

Weißer Schokoladenmousse mit Beerenmark

Schweizer Karamelflan

Zwetschgentorte mit Walnüssen und Trauben



Baguette, Brötchenauswahl, Butter und Griebenschmalz



ab 20 Personen à 17,50 €



profis gourmet buffet (kalt)



Gegrilltes Gemüse in Olivenöl mit Balsamico angemacht

Griechisches Tzatziki mit schwarzen Oliven und Kräutern

Italienische Schinkenplatte mit Artischocken und getrockneten Tomaten

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

Kräuterquark mit Gemüsestäbchen

Tomate mit Mozzarella und Basilikum in Balsamico und Olivenöl
angemacht

Melonenschiffchen mit Lachsschinken und Trauben

Gemüsesalat nach italienischer Art

Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing



(2 Positionen zur Auswahl)

Frischer Obstsalat

Windbeutel gefüllt mit Sahne

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

Quarkcreme mit Waldbeeren



Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz



ab 20 Personen á 12,50 €

Copyright: Profis g GmbH. Stand: 03.2008



Erweiterungen zum Kalten Buffet



Preise sind in Verbindung mit einem der Buffets kalkuliert!

Salate:

2,40 € pro Person

Gemüsesalat

Waldorfsalat

Farmersalat

Krabbencocktail mit exotischen Früchten

Hühnersalat mit Curry und Ananas

Rindfleischsalat, pikant angemacht

Chinesischer Glasnudelsalat

Tortillachips mit zwei Dip-Saucen	0,90 € pro Person
Partybällchen vom Rind	1,00 € pro Person
Wurstplatte mit Mixed Pickles	1,10 € pro Person
Partyschnitzel vom Schwein oder Pute	1,20 € pro Person
Schinkenplatte „Rustikal“	1,20 € pro Person
Schweinebraten mit Backpflaumen gefüllt	1,50 € pro Person
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich	2,40 € pro Person
Käseauswahl mit Trauben	1,90 € pro Person





Flying Buffet's

sind besonders geeignet bei Geschäfts- oder anderen Besprechungen
im zwanglosen Rahmen, Events usw....

Bei Gabel- oder Flying Buffet's werden verschiedene Gerichte in
kleinen Schüsseln bzw. Tellern serviert,
die der Gast „im Stehen“ geniessen kann.

Zu diesen Buffet's sollte immer Personal gebucht werden, da bei dieser Art
von Speisen immer neue Gerichte angeboten werden.



pro Portion

Kartoffel-Gemüsegratin mit Tomaten-Basilikumsauce	1,80 €
Meeresfrüchteragout in Sahnesauce, grüne Tagliatelle	2,10 €
Paprikaragout vom Rind mit Wildreisgemüse	1,90 €



Für ein „Flying-Buffet“ eignet sich unter anderem (zum Aperitif) unsere
Canapèauswahl und Fingerfoodkarte
und...wir haben noch ein paar Gerichte ausgewählt, die sich für so
eine Veranstaltung besonders eignen, zum Beispiel
Thailändische Gerichte:

Verschiedene Curry's, zubereitet mit roter Currypaste und chinesischem Gemüse,
zu diesen Curry's servieren wir Ihnen immer Basmatireis



pro Portion

mit Edelfischen	2,10 €
Vegetarisch	1,60 €
Putenragout	1,80 €
Lachsragout in Dillsauce mit Couscous	2,10 €



und als Dessert z. B.:	pro Portion
Karamellköpfler mit Früchten	1,10 €
Topfenstrudel mit Beersauce	1,30 €
Schokomousse mit Walnussauce	1,20 €





Fingerfood



20 Personen Platten

Falafel mit Humus	22,00 €
Tomaten-Mozzarella Spiesschen	22,00 €
Melonenperlen mit geräuchertem Schinken	23,00 €
Blätterteigtaschen mit Schafskäse- und Olivenfüllung	22,00 €
Fleischpflanzerl mit scharfem Senf	19,00 €
Tartelettes gefüllt mit Zwiebeln und Speckwürfel	22,00 €
Blätterteigtaschen gefüllt mit Hühnerbrust, Ananas und Curry	24,00 €
Hähnchenspiess mit Paprika und Oliven	21,00 €
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Shrimps und chinesischem Gemüse gefüllt,dazu Chilli-Dip	30,00 €
Windbeutel mit Frischkäse und Basilikum gefüllt	18,00 €
Chicken – Wings, süss-sauer	18,00 €
Rinderfiletroulade mit Basilikumpesto und Tomaten gefüllt,dazu Chilli-Dip	30,00 €
Gemüsestäbchen mit Kräuterquark (für 20 Personen in Gläsern)	17,00 €



Für den kleinen Appetit rechnet man mit einer Auswahl von fünf Platten



Canapeés



Griebenschmalz mit Röstzwiebeln	0,80 €
Gurke mit Tomate und Ei	1,10 €
Frischkäse mit Tomate	1,10 €
Salami mit Cornichons	1,50 €
Camembert mit Trauben	1,50 €
Pfälzer Leberwurst mit Zwiebeln	1,50 €
O-batzer mit Radieserl	1,50 €
Gekochter Schinken mit Cornichons	1,50 €
Frischkäse, angemacht, mit Walnüssen	1,60 €
Tomate mit Basilikum und Mozzarella	1,80 €
Geräucherte Putenbrust mit Trockenpflaumen	1,80 €
Bavaria Blue mit Trauben	1,80 €
Roher Schinken mit Melonenperlen	1,90 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	2,10 €
Ger. Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	2,10 €
Graved Lachs mit Dill-Senfsauce	2,20 €
Roastbeef mit Remouladensauce	2,20 €
Entenbrust mit Orangenfilet	2,50 €
Crevettencocktail mit Ananas	2,50 €



eine Platte mit je 10 Stück von einer Sorte, Mindestabnahme eine Platte

Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Ihre individuellen Wünsche. Kombinieren Sie nach Herzenslust!



Sandwiches

Unsere Sandwiches werden aus Baguettesemmeln hergestellt und dekorativ auf Platten angerichtet.



Sandwiches belegt mit:

Emmentaler mit Tomate und Gurke 2,40 €

Gekochtem Schinken mit Käse und Tomate 2,40 €

Geräuchertem Schinken mit getrockneten Tomaten 2,60 €

Geräucherte Putenbrust und Remouladensauce 2,60 €

Graved Lachs und gekochtem Ei 2,80 €

Crevetten mit Gurken und Cocktailsauce 3,20 €





Warme Gerichte

Diese Gerichte können auch wahlweise in ein kaltes Buffet integriert werden. Die Speisen werden dann von uns heiß geliefert und in Chafing Dishes (Wärmebehältern) zur Selbstbedienung aufgebaut.



Bunte Tagliatelle in Gorgonzola - Spinatsauce
3,50 € pro Person

Penne rigate mit Tomaten-Paprikasauce und geriebenem Käse
3,50 € pro Person

Geschnetztes von der Pute, Curryrahmsauce mit Früchten und Basmatireis
4,90€ pro Person

Münchner Schweinebraten mit Semmel- oder Kartoffelknödel und Bayrischem
Krautsalat
4,80 € pro Person

Kalbsrahmbraten mit frischen Champignons, Kartoffelgratin und gemischtem
Salat
6,00 € pro Person

Hirschgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Speckrosenkohl und Butterspätzle
6,50 € pro Person

Zanderfilet vom Grill auf Zitronensauce mit Karotten- und Zucchini-Stäbchen und
Kräuterreis
8,60 € pro Person

Ratatouille mit Schafskäse überbacken, dazu Butterkartoffeln
4,20 € pro Person



ab 20 Personen



Warme Menüs



Menü „Bayerisch“

Schwäbische Leberspätzlesuppe

Münchner Schweinebraten mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

Bayrische Vanillecreme mit Beerenmark

9,50 €



Menü „Spezial“

Karottencremesuppe mit Ingwer und Brotcroutons

Poulardenbrust gebraten auf Ratatouille und Kartoffelgratin

Frischer Fruchtsalat mit Sahne

10,50 €



Menü „Asiatisch“

Frühlingsrolle gefüllt mit Meeresfrüchten und Sojasprossen, dazu Chilli-Dip

Kantonesisches Schweinefilet auf Asia-Gemüse und Duftreis

Mangocreme mit exotischen Früchten

14,50 €



ab 20 Personen



Quiche's und Lasagne



Quiche mit Brokkoli, Tomaten und Champignons	3,80 €
Quiche „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln	4,60 €
Quiche mit Lauch, Zwiebeln und Schinkenwürfeln	4,40 €
Quiche mit Spinat und Gorgonzola überbacken	4,90 €



Lasagne al forno mit Hackfleisch (Bolognese)	4,90 €
Lasagne mit Meeresfrüchten und Spinat	5,40 €
Spinatlasagne (vegetarisch) mit Tomaten, Pilzen, Paprikaschoten und Mozzarella überbacken	5,20 €



Wir servieren in Chafing Dishes. Bei Bestellung ist die Mindestabnahme für 20 Personen erforderlich, ein Blech ist ausgelegt für 10 Personen.



Getränke



Coca Cola 1 l	1,80 €
Mezzo – Mix 1 l	1,80 €
Fanta 1 l	1,80 €
Sprite 0.5 l	1,30 €
Coca Cola Zero 0,5 l	1,30 €
Schlör Apfelsaft 1 l	2,00 €
Schlör Orangensaft 1 l	2,60 €
Schlör Johannisbeersaft 0,2	1,20 €
Schlör Kirschsafte 0,2 l	1,20 €
Schlör Traubensaft 0,2 l	1,20 €
Selters Mineralwasser 0,7 l	1,10 €
Selters Naturell (ohne Kohlensäure) 0,75 l	1,50 €
Selters Naturell (ohne Kohlensäure) 0,25 l	0,90 €
Kanne Kaffee (ca. 10 Tassen)	9,00 €
Kanne Tee (ca. 10 Tassen)	6,00 €





Kuchen- und Tortenauswahl



Apfelkuchen	14,50 €
Mandelbienenstich	14,50 €
Käsekuchen	14,50 €
Kirschkuchen	14,50 €
Windbeutel, 15 Stck.	14,50 €



Käse-Sahne-Torte	18,00 €
Nuss-Sahne-Torte	18,00 €
Beerentorte	18,00 €

