



# Glufamichel

Inhaber: Walter Huber



ANGEBOTSÜBERSICHT  
**PARTYSERVICE**



# Glufamichel

Inhaber: Walter Huber

Alle Büffets und Platten gestalten  
wir nach Ihren Wünschen.

Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen eine **Auswahl** unserer Küche vor.

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne darüber hinaus und erstellen für Sie ein individuelles Angebot.

Wir verleihen auch das passende Geschirr und Besteck, das wir gerne wieder für Sie spülen.

Auf Wunsch können wir Ihnen Servicepersonal stellen, einen Getränke- und Festservice vermitteln, und, und, und ...

Für Fragen bzgl. allergenen Inhaltsstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Marktplatz 19 · 72379 Hechingen · Telefon 07471 16880

[www.glufamichel-hechingen.de](http://www.glufamichel-hechingen.de)

[info@glufamichel-hechingen.de](mailto:info@glufamichel-hechingen.de)

# Auswahl Vorspeisen

- Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
- Gegrilltes & mariniertes Gemüse  
(bunte Paprika, Zucchini, Auberginen, Fenchel)
- Gemischte Fischplatte
- Schinken mit Melone
- Feine Käseplatte
- Rustikale Vesperplatte
- Rauchfleisch-Salami-Spezialitäten
- Canapées in leckeren Variationen
- Avocados mit Shrimps



# Auswahl Salate

- Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings (z.B. Vinaigrette, French-Dressing, Cocktail-Sauce)
- Karotte
- Gurke
- Pikanter Maissalat
- Nudelsalat
- Rosenkohlsalat
- Lauchsalat
- Kartoffelsalat
- Kraut
- Tomate
- Mediterraner Spaghettisalat
- Bauernsalat
- Waldorfsalat



# Auswahl

# Fleischgerichte

- Putenschnitzel natur, Schweineschnitzel paniert
- Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“
- Schweinefilet-, Rinderfilet-Medaillons  
(auch am Stück gebraten)
- Kassler Rücken oder Hals
- Krustenbraten, Rinderschmorbraten
- Burgundertopf (mit Rindfleisch)
- Gefüllte Putenbrust „Gärtnerin Art“
- Verschiedene Braten (auch gefüllt)
- Gefüllte Kalbsbrust
- Ungarisches Saftgulasch
- Hausgemachte Fleischküchle
- Hähnchenschlegel

Zu allen Fleischgerichten erhalten  
Sie die passende Sauce.



# Auswahl Beilagen

- Spätzle & Eierknöpfle
- Kartoffelgratin
- Reis
- Kartoffeltaler
- Serviettenknödel
- Salz-, Petersilien- und Folienkartoffeln
- Schupfnudeln, Krautschupfnudeln
- Gemüse aller Art (z.B. Gemüseplatte, Mischgemüse)



# Auswahl Desserts Süß

- Mousse au Chocolat schwarz & weiß
- Frischer Obstsalat
- Apfelstrudel oder Ofenschlupfer mit Vanillesauce
- Tiramisu
- Crème Caramel
- Rote Beerengrütze
- Leckere Muffins und Donuts
- Quarkknödel mit Rotweinzwetschgen



# Auswahl Desserts deftig

- Käsebrett mit Brotauswahl
- Rustikale Vesperplatte
- Mitternachtssuppe

# Auswahl Kaltes Buffet

- Gemischte Fischplatte
- Erlesene rohe und gekochte Schinken – auch mit Melone –
- Schweinefiletmedaillons und Bratenköstlichkeiten garniert
- Hähnchenschlegel und -brust (auf Wunsch auch gefüllt)
- Hausgemachte Fleischküchle
- Gegrilltes, mariniertes Gemüse
- Verschiedene Wurstsalate
- Käseauswahl, fein garniert
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Salate (z.B. Nudel-, Schichtsalat)



# Auswahl Maultaschen-Buffet

- Maultaschen „paniert“
- Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken
- Maultaschen mit Zwiebelschmelze
- Maultaschen-Gemüse-Pfanne (vegetarisch)
- Maultaschen „Diavolo“ (pikant)
- Maultaschen „Asia“  
(mit bunten Gemüestreifen und Bambussprossen)
- Maultaschen „Toskana“  
(mit Oliven und Kräutern überbacken)

dazu Braten- und Tomatensauce



# Auswahl Feierabend-Buffet

- Wurstsalate in leckeren Varianten
- Rustikale Wurst- & Käseplatte
- Obatzter
- Rindfleischsalat
- Marinierter Backsteinkäse
- Griebenschmalz
- Hausgemachte Fleischküchle
- Fleischkäse
- Kartoffelsalat
- Brotauswahl



# Buffetvorschläge Unsere Klassiker

## Variante I:

- Hausgemachte Fleischküchle,  
Partyschnitzel, Hähnchenschlegel
- Bratensauce
- Beilagen: Spätzle und Kartoffelgratin

## Variante II:

- Putenschnitzel natur, Schweineschnitzel paniert,  
Schweinekrustenbraten
- Champignonrahm- und Bratensauce
- Beilagen: Spätzle, Kartoffelgratin und Mischgemüse

## Variante III:

- Schweinefiletmedaillons mit Rahmsauce
- Rinderschmorbraten mit Bratensauce
- Beilagen: Spätzle, Serviettenknödel und Gemüseplatte

# Vorschlag\* Schwäbisches Buffet

- Griebenschmalz & Kräuterkäse mit Brotauswahl
- Festtagssuppe
- Kartoffel- & Blattsalat
- Rostbraten
- Panierte Schweineschnitzel
- Putenrollbraten
- Hausgemachte Maultaschen „geschmelzt“
- Braten- und Rahmsauce
- Beilagen: Spätzle, Schupfnudeln, Kartoffelgratin, Gemüseplatte



\* Schwäbisches Buffet in  
dieser Zusammenstellung  
ab 30 Personen

# Vorschlag\* Italienisches Buffet

- Gegrilltes, mariniertes Gemüse
- Italienische Schinken- und Salamispezialitäten mit Brötchenauswahl
- Lasagne „Bolognese“
- Spaghetti „Frutti di Mare“
- Saltimbocca (Schweineschnitzel mit Rohschinken und Salbei)
- Piccata Milanese (Schnitzel im Käse-Eimantel)
- Tomaten- & Rotweinsauce
- Beilagen: Farfalle, Rosmarinkartoffeln
- Desserts: Mousse au Chocolat schwarz oder weiß, Tiramisu



\* Italienisches Buffet in dieser Zusammenstellung  
ab 30 Personen

# Vorschlag\* Grill-Buffet

- Knackig frische Salatauswahl mit Partybrötchen und Butter
- Vorspeisen:
  - Anti-Pasti (Fenchel, Auberginen, Paprika, Zucchini)
  - Mariniertes Spargel mit Knoblauch-Tomaten-Aioli
  - Gebackene Champignons mit Kräuterdip
  - Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum
  - Teigröllchen mit mexikanischer Salsa
  - Gemischte Fischplatte
- Fleisch- und Fischspezialitäten vom Grill:
  - Roastbeefspieße
  - Mariniertes Schweinerückensteak
  - Hähnchenbrust „Bombay“
  - Lachssteak
  - Grill-Mix-Spieße
- Beilagen: Gegrillte Maiskolben, Wilde Kartoffeln, Kräuterbutter, Sourcream, Remoulade

\* Grill-Buffet in dieser Zusammenstellung ab 40 Personen

# Vorschlag\* Fingerfood-Buffet

- Canapées in leckeren Varianten
- Fleisch- und Fischspießchen mit würzigen Marinaden
- Hausgemachte Hackfleischbällchen
- Bunte Spießchen mit Käse, Früchten, Cabanossi und geräucherten Würstchen
- Tapas in verschiedenen Varianten
- Tomate-Mozzarella-Sticks
- Brotauswahl
- Crème Caramel



\* Fingerfood-Buffet in dieser Zusammenstellung ab 20 Personen



# Glufamichel

Inhaber: Walter Huber

Ihr  
kulinarischer  
Partner für  
private und  
geschäftliche  
Feierlichkeiten

## **Glufamichel**

Inhaber: Walter Huber

Marktplatz 19

72379 Hechingen

Telefon 07471 16880

[www.glufamichel-hechingen.de](http://www.glufamichel-hechingen.de)

[info@glufamichel-hechingen.de](mailto:info@glufamichel-hechingen.de)