



FÜRSTENHOF
by Shepherds

Catering

abwechslungsreich & nachhaltig

Seit 2020 steht Shepherds Food für Nachhaltigkeit, Regionalität und Individualität. Bei uns wird alles frisch mit regionalen Zutaten für dich zubereitet !

Die folgenden Gerichte & Konzepte sind als Beispiele zu betrachten. Komm gerne mit deinen individuellen Wünschen auf uns zu.

Wir stehen auf Herausforderungen!
Team Shepherds Catering



Buffet

ab 25 Personen

Fleischgerichte



Mediterrane Roulade vom Oberndorfer Rind mit einer Pesto, Kräuter-Gemüse & Walnussfüllung in einer Rosmarin-Rouladensauce mit Semmeltalern aus dem Ofen oder Parmesan-Polenta Ecken vom Grill

Ofenfrische Lasagne mit einer Thymian Bolo aus Oberndorfer Rind, milder Ricottacreme, aromatischem Kürbispüree und würzigem Bio Gouda, gratiniert mit geröstetem Kürbis und herzhaftem Peccorino

Gustenfeldener Hähnchenbrustfilet im Sesam-Panko Mantel mit gebratenem Saisongemüse in einer hausgemachten Teriyakisauce, dazu frischer Limetten-Kokos Duftreis

Marinierte Gustenfeldener Hähnchenbrustfiletstreifen in einem milden Thai-Kokos Curry mit gebratenem Saisongemüse, dazu Limetten-Duftreis

Feines Ragout mit einer leichten Zitronennote aus geschmortem Oberndorfer Rind und verschiedenem Gemüse der Saison, dazu rustikale Dinkelspätzle hausgemacht

Buffet

vegetarische | vegane Gerichte

verschiedene hausgemachte Semmelknödel mit roter Beete | Bio Allgäuer Käse | Spinat in einer aromatischen Pilzjus

hausgemachte mediterrane Grünkernbällchen mit Bio Parmesan in einer Rosmarin-Tomatensauce mit Altmühltaler Dinkelpasta & wahlweise Walnuss-Pesto

Wirsingroulade gefüllt mit veganem Hack und herzhaftem Saisongemüse, dazu eine vegane Bratensauce und Salzkartoffeln

gelbes Kokos Curry mit Kichererbsen, gebratenem Saisongemüse, gerösteten Cashewkernen und Kichererbsen, dazu frischer Limetten Duftreis oder Sesam Kartoffeln

Kohlroulade gefüllt mit veganem Hack und gebratenem Asiagemüse, dazu eine hausgemachte Teriyakisauce und cremiges Kartoffel-Sesam Püree

Ofenfrische Lasagne mit einer hausgemachten Bolognese und cremigen Bechamel, gratiniert mit veganem Käse



Fingerfood

ab 15 Personen



Steinofen Canapes

Laugencanapes mit geräucherter Oberndorfer Rinderschinken auf hausgemachtem Hummus - ab 3.2 € | Stück

Vollkorncanapes mit Bio Gouda auf hausgemachter Preiselbeermarmelade - ab 2.8 € | Stück

Vollkorncanapes mit hausgemachter rote Beete-Röstzwiebelcreme - vegan - ab 2.6 € pro Stück

Laugencanapes mit Bio Käseaufstrich nach Obazdn Art - **vegan möglich** - ab 2.8 € | Stück

Snackgläser

Gustefeldener Hähnchenbrust im Sesam-Mantel auf asiatischem Krautsalat - ab 5.2 € | Stück

Shepherds Couscous Salat mit frischem Saisongemüse und wahlweise Bio Ziegenkäse - ab 3.9 € | Stück



**Mindestmenge pro Variante
20 Canapes | 15 Snackgläser**

Fingerfood

ab 20 Personen



Snackburger

Unsere beliebten Shepherds Burger im handlichen Kleinformat auf Schieferplatten präsentiert, eignen sich hervorragend als Begleitung von Veranstaltungen, Vorspeisen zu Buffets oder aber als Mitternachtssnack auf deiner Hochzeit!

Snack Burger Beef Classic

Laugen Bun | Beef Patty | Bio Cheddar |
Saisonsalat | Tomate | Essigurke | rote Zwiebel |
homemade Burger Sauce
ab 7.9 € / Burger

Snackburger Veggie Classic

Laugen Bun | Shepherds Veggie Patty | Bio
Cheddar | Saisonsalat | Tomate | Essigurke | rote
Zwiebel | homemade Burger Sauce - vegan
möglich
ab 7.5 € / Burger

Snack Burger Beef Deluxe

z.B. Laugen Bun | Beef Patty | Bio Peccorino |
Rucola | Balsamico Zwiebeln | Raddicio |
Honig-Thymian Burger Sauce
- individuell gestaltbar
ab 8.9 € / Burger

**Mindestmenge
pro Variante
10 Burger**



Bowl Buffet

ab 30 Personen



kulinarische Stile

mediterran | asiatisch | orientalisch | mexikanisch

deine Basis

2 Varianten z.B. Kräuter-Couscous | Tomatenbulgur

deine Toppings

2 Varianten - z.B. Koftespieße | gebackener Bio Feta

deine Rohkostsalate

3 Varianten - z.B. Karottensalat | Krautsalat | Blattsalat

deine Saucen | Dressings

2 Varianten - z.B. Zitrone- Tahin | Joghurt-Minze

deine Extras

z.B. marinierte Kichererbsen | Fladenbrot | Röstzwiebeln

Deine Bowls - Deine Regeln

individuell anpassbar an Vorlieben, Allergien und Unverträglichkeiten

Burger Buffet

zum selber grillen

ab 20 Personen



du bekommst alles geschnitten & vorportioniert von uns!

deine Buns

extra angefertigte Burger Brötchen
der Steinofenbäckerei Distler Offenbau z.B. Lauge | Brioche

deine Pattys

handgemacht aus 100% regionalem Rind aus Oberdorf bei
Freystadt und unsere Shepherds Veggie Pattys

dein Käse

verschiedenste Bio Käsesorten bester Qualität

deine Saucen

alle hausgemacht mit natürlichen Zutaten

dein Gemüse

allerlei frisches Gemüse was die Region gerade her gibt

dein Stil

Klassisch? Feurig ? Gourmet ? Vegan ?

Deine Burger - Deine Regeln

individuell anpassbar an Vorlieben, Allergien und
Unverträglichkeiten

weitere Leistungen

Für Cateringzubehör wie Chafing Dishes, Vorlegebesteck, Brotkörbe, etc. wird eine anteilige Leihgebühr fällig

Eine Lieferung | Abholung der Gerichte ist für eine Aufwandsentschädigung von 1.0 € | km zzgl. Servicestunden von 40.0 € | h möglich. Pauschal mindestens 10.0 € pro Fahrt

Das geliehene Zubehör wird gespült zurück genommen beziehungsweise für eine Servicepauschale von 30.0 € | h von uns gereinigt

Wir konzentrieren uns ausschließlich auf die kulinarische Begleitung Ihres Anlasses, weshalb eine Geschirr- und Tellerleihe, sowie Kühlwägen und sonstiges Partyzubehör nicht zum Umfang gehören. Gerne vermitteln wir hier alternative Dienstleister.

**Dies gilt selbstverständlich nur für Caterings außer Haus.
In unserem Restaurant gelten andere Richtlinien.**

Bitte haben Sie Verständnis für unsere Mindestmengen bei den verschiedenen Cateringkonzepten. Wir kochen alles frisch und individuell für jeden Kunden!



catering@shepherds-food.de

