

FAMILIE KNOLL

EAT & MEAT
SEIT
1940

EVENTS · BISTRO

EXKLUSIVE EVENTS

Bald steht eine Geburtstagfeier an? Ein Meeting im Büro?
Eine Hochzeit, Konfirmation oder eine Kommunion?

Egal welche Art von Event, wir machen Ihres zu einem unvergesslichen und einzigartigen kulinarischen Highlight. Wir bieten Ihnen ein reichhaltiges Angebot von unterschiedlichen Köstlichkeiten, welche Sie individuell zusammenstellen können.

Gerne sind wir Ihnen bei der Selektion und dem Umsetzen Ihrer Wünsche behilflich. Neben unseren köstlichen Speisen bieten wir Ihnen einen Rundum-Service an, zu welchem unter anderem die Dekoration, die Umsetzung oder auch die Bedienung Ihrer Gäste zählt.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, dann freuen wir uns auf ein Beratungsgespräch mit Ihnen.

IHR TEAM VON EAT & MEAT



SCHWÄBISCHE KÖSCHDLICHKEIDE

Maultaschensüpple

Gefüllte Kalbsbrust nach Oma's Rezept
Zwiebelrostbraten wie Opa ihn moag

dazu gibts leckere Spätzle und bunten Blattsalat mit
Kracherle

Apfelstrudel mit VanillesöÙle

RUSTIKALES FÜR JEDEN ANLASS

Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch

Hirsgulasch mit Bandnudeln und Preiselbeeren
Ochsenbrust mit Meerrettich und Kräuterkaroffeln

Quarkspeise mit Saison-Früchten

MEDITERRANES FLAIR IM LÄNDLE

Gegrilltes eingelegtes Gemüse

Tomate - Mozzarella mit Basilikum

Rucola mit Räucherlachs und Parmesanspänen

Hähnchenmedaillons in RahmsöÙe

Lammlachse á la Provence in Jus

dazu gibt es Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse

Panna Cotta mit Fruchtspiegel im Gläschen

BEI FRAGEN ZU DEN INHALTSSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER TEAM.

FLYING BUFFET

Spießchen mit Parmaschinken und Melone
Tomaten Mozzarella Spießchen
Mini Quiche Lorraine
Mini Quiche mit Ricotta, Spinat und Tomaten
Mini Gemüse Quiche
Blini mit Räucherlachs
Röstinchen mit Bündnerfleisch
Antipasti Spießchen
Maultäschle auf Linsensalat
Rindfleischsalat mit Gemüse
Pikantes Hähnchen mit Grillgemüse
Gamba Coco-Ingwer
Mini Hackfleischbällchen
Mini Schweine Schnitzel
Hähnchen Nuggets
Hähnchenspießchen mit Ananas
Käsespießchen mit Weintrauben
Mini Blätterteig Stangen
Mini Sandwich mit Tomate-Mozzarella, Pesto und Rucola
Mini Sandwich mit ital. Schinken, Rucola und Parmesan

BEI FRAGEN ZU DEN INHALTSSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER TEAM.

FINGERFOOD

Pariser Häppchen mit Braten, Schinken und Käse

Pariser Häppchen mit Lachs und Forelle

Wurzelbrot mit Roastbeef

Mini Laugenbrötchen belegt mit Kräuterschinken und schwarzwälder Rauchfleisch

Mini Vollkornbrötchen belegt mit hausgemachtem Frischkäse und französischem Brie

Mini Bagel belegt mit Frischkäse, Luftgetrocknetem Schinken und Rucola

Mini Bagel belegt mit Frischkäse, Räucherlachs und Rucola

Mini Rosenbrötchen mit ital. Salami und ital. Schinken

Mini Brezeln mit Butter

Mini Laugenstange mit Obazda

Mini Laugenknoten mit hausgemachtem Frischkäse

1/2 belegte Brötchen gemischt mit Aufschnitt, Schinken Braten und Käse

KLASSIKER FINGERFOOD

Pariser Häppchen gemischt mit Braten, Schinken, Käse
Pariser Häppchen mit Lachs und Forelle
Mini Schweine Schnitzel
Hähnchenspießchen mit Ananas
Käsespießchen mit Weintrauben
Mini Quiche Lorraine
Spießchen mit Parmaschinken und Melone
Tomaten Mozzarella Spießchen

= á 8 Teilchen pro Person

RUSTIKALES FINGERFOOD

Mini Laugenbrötchen belegt mit Kräuterschinken
und schwarzwälder Rauchfleisch
Mini Vollkornbrötchen belegt mit hausgemachten
Frischkäse und französischem Brie
Wurzelbrot mit Räucherlachs
Mini Hackfleischbällchen auf Kartoffelsalat
Mini Schweine Schnitzel
Hähnchenspießchen mit Ananas
Käsespießchen mit Weintrauben
Mini Quiche Lorraine

= á 8 Teilchen pro Person

MEDITERRANES FINGERFOOD

Mini Bagel belegt mit Frischkäse,
Räucherlachs und Rucola
Mini Rosenbrötchen mit ital. Salami
und ital. Schinken
Mini Rosenbrötchen mit Tomate-Mozzarella,
Pesto und Rucola
Spießchen mit Parmaschinken und Melone
Tomaten Mozzarella Spießchen
Mini Quiche mit Ricotta, Spinat und Tomaten
Antipasti Spießchen
Mini Hackfleischbällchen auf mediterranem Kartoffelsalat im
Gläschen

= á 8 Teilchen pro Person

KÖSTLICHE VORSPEISEN

Gegrilltes, eingelegtes Gemüse
Filderschinken mit Erdbeeren und Balsamicodressing
Hähnchenbrustfilet mit Mango
Räucherlachs, Graved Lachs und Forellenfilet
Klassische Fischplatte
Feiner Krabbencocktail
Rindercarpaccio
Parmaschinken mit Melone
Vitello Tonnato
Tomate– Mozzarella mit frischem Basilikum
Käsecarpaccio mit Pesto
Tafelspitzcarpaccio mit Vinaigrette
Räucherlachscarpaccio mit Pesto

HERZHAFTE SUPPEN

Mini Maultaschensuppe
Mini Leberknödelsuppe
Grießklößchensuppe
Rinderkraftbrühe mit Flädle
Broccolicremesuppe
Tomatencremesuppe

KNACKIGE SALATE

Bunter gemischter Blattsalat
Frisches Salatbuffet mit buntem Blattsalat, Tomaten, Gurken
und Karotten
Hausgemachter Kartoffelsalat
Gurkensalat
Karottensalat
Bohnensalat
Krautsalat
Griechischer Bauernsalat

FEINE SALATE

Sellerie Lauchsalat
Farmersalat
Brokkoli-Salat mit Schinken und Mandeln Geflügelcocktail
Hubertussalat
Lachscocktail

BEI FRAGEN ZU DEN INHALTSSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER TEAM.



RUSTIKALE GERICHTE

Schweinehals gefüllt in verschiedenen Variationen
Schweinehals mit feiner Würzmischung
Gulaschsuppe
Kalbsbrust gefüllt nach Art des Hauses
Krustenbraten vom Schwein
Schweinehaxe
Backschinken vom Schweineschlegel
Knuspriges vom Spanferkel
Hackbraten
Linsen mit Spätzle
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch
Chili con Carne
Verschiedene Maultaschen Variationen
Paniertes Schnitzel Schwein oder Hähnchen
Ofenfrischer Fleischkäse

FEINE GERICHTE

Schweinebraten natur oder gefüllt
Schlemmerfilet in verschiedenen Variationen
Schweinefilet im Blätterteig
Schweinefilet „Hubertus“
Schlemmerkassler
Filettöpfchen vom Schwein
Schweinegeschnetzeltes
Zarter Kalbsbraten
Kalbsrücken
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
Rindergeschnetzeltes
Rinderbraten
Hähnchenbrust Medaillons
Putenbraten natur oder gefüllt
Putengeschnetzeltes
Lammtöpfchen Wildpfännchen
Grillspezialitäten

PASTA

Teigtäschchen mit Landschinken, Tomaten und Blattspinat
Teigtäschchen mit Rinderstreifen und mediterranem Gemüse
Teigtäschchen mit Waldpilzen und Landschinken
Teigtäschchen mit Putenstreifen und Gemüse
Gnocchi mit Waldpilzen, Lauch und Landschinken
Gnocchi mit Kürbis und Landschinken
Gnocchi mit grünem Spargel und Kochschinken [saisonal]
Gnocchi mit Lammfleisch und Gemüse
Bolognese Lasagne
Gemüse Lasagne
Lachs Lasagne mit Spinat

LECKERE BEILAGEN

Nudeln aller Art
Spätzle
Schupfnudeln
Kartoffelgratin
Rosmarin Kartoffeln
Kräutermeersalz Kartoffeln
Folienkartoffeln
Semmelknödel oder Kartoffelknödel
Wildreis
Mediterrane Kartoffelpfanne
Sauerkraut
Rotkohl
Ratatouille
Verschiedenes Gemüse
Speckbohnen
Verschiedene Brotsorten

KALTE SPEISEN

Aufschnittplatte mit Braten und Schinken
Rustikale Platte – hausmacher Spezialitäten
Roastbeefplatte
Käseplatte mit verschiedenen Früchten
Fischplatte - Echter Räucherlachs, Forellenfilet,
Pfeffermakrelen, Krabben, Sahnemeerrettich
Schwäbischer Wurstsalat
Schweizer Wurstsalat

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Gemüsemaultaschen
Gefüllte Champignons
Gemüselasagne
Käse- / Lauchtörtchen
Verschiedene Nudelgerichte
Gemüsetaler

HIMMLISCHES DESSERT

– auch im Gläschen

Frischer Obstsalat
Quarkspeise mit Saison-Früchten
Mousse aus weißer und dunkler Schokolade
Mousse der Saison Rote Grütze mit Vanillesoße Tiramisu
Apfelstrudel mit Vanillesoße
Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Schokoladenpudding mit Vanillesoße
Verschieden Käsevariationen mit Früchten



KONTAKT

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

GERNE NEHMEN WIR IHRE BESTELLUNG ENTGEGEN UND BERATEN SIE INDIVIDUELL FÜR IHR KULINARISCHES EVENT.

EAT & MEAT

MÖHRINGER LANDSTRASSE 80

70563 STUTTGART

+49 711. 4899627-2

EAT@EATANDMEAT.DE

WWW.EATANDMEAT.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

7.00 - 16.00 UHR

OFFICE

MÖHRINGER LANDSTRASSE 80

70563 STUTTGART

+49 711. 4899627-0

OFFICE@EATANDMEAT.DE

WWW.EATANDMEAT.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

9.00 - 18.00 UHR

WIR FREUEN UNS IHRE VERANSTALTUNG ZU EINEM KULINARISCHEN HIGHLIGHT ZU MACHEN.

FAMILIE KNOLL

WWW.EATANDMEAT.DE