



Allgusto GmbH - Wertachmühle 1 - 87466 Oy-Mittelberg

Allgusto GmbH - Rathausweg 19 - 87484 Nesselwang

Allgusto GmbH - Alpweg 18 - 87549 Rettenberg

Tel. 08361/922730

E-Mail: allgusto@web.de

Web: www.all-gusto.de

Allgusto GmbH Catering/Partyservice/Events

AGB's

Die Preise für die Speisen verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von derzeit 7% bei Lieferung oder Abholung mit Warmhaltevorrichtungen und Transportbehältnissen. Bei Überlassung von Reinigungs- und/oder Servicepersonal, und der Zurverfügungstellung von Geschirr und Besteck verstehen sich die Preise zzgl. 19% MwSt.

Alle Preise und Angebote sind bis zur Auftragsannahme freibleibend.

----- Wir bieten alle Anfragen individuell an -----

Die Bezahlung hat ohne jeden Abzug vorab nach Rechnungsstellung per Überweisung oder spätestens bei Abholung/Anlieferung in bar zu erfolgen.

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist für beide Vertragspartner Kempten/Allgäu.

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen werden als Vertragsbestandteil anerkannt.

Alle Speisen werden in hochwertigen Thermobehältern transportiert.

Bei einem Auftragswert ab 400 Euro ist die An- und Abfahrt im Umkreis von 20 Kilometern inklusive.

Bei einem Auftragswert unter 400 Euro berechnen wir eine Pauschale von 0,30 Euro zzgl. MwSt pro gefahrenem Kilometer.

Selbstverständlich können Sie Bestellungen auch gerne bei uns abholen.



Speisekarte



Vorspeisen

Räucherfischsteller

Räucherlachs, geräucherte Forelle, geräucherter Heilbutt, Honig-Senf-Dill-Sauce, Salatbouquet ^{D, M, O}

Lachstatar, Salatbouquet, Baguette ^{A, D, G}

gebackene Weißwurstscheiben auf Linsensalat

Weißwürste, Linsensalat ^L

Geflügelsalat

Mayonnaise ^{C, M, O}

Lachs-Spinat Rolle

Räucherlachs, Frischkäse, Ei ^{C, D, G}

Räucherlachstatar, Crème fraîche, Röstli ^{A, C, D, G, M, O}

Geräucherte Forelle, Sahnemeerrettich, Toastbrot ^{A, D, G, O}

Rindercarpaccio, Balsamicovinaigrette, Feldsalat, geröstete Pinienkerne, Baguette ^{A, H}

Tomate-Mozzarella ^G

Vitello tonnato

Vitello tonnato ^{C, D, L}



Salate

Gemischter Salat^{G, M, O}

Rettichsalat^O

Nudelsalat

Nudeln, Mayonnaise^{A, C, M, O}

Bunte Blattsalate

Reissalat

Reis, Mayonnaise, Paprika^{C, M, O}

Griechischer Bauernsalat^G

Krautsalat^O

Allgäuer Käsesalat

Emmentaler, Bergkäse, Sauerrahm, Joghurt, Radieschen, Essiggurke^{G, M, O}

Kartoffelsalat^{L, M, O}

Kartoffel-Gurken-Salat^{L, M, O}

Karottensalat^O

Gurkensalat^{G, O}

Tomatensalat^{M, O}

Kleiner gemischter Salat^{G, O}



Suppen

Tomatencremesuppe^{A, G, L}

Festtagssuppe

Fleischkraftbrühe, Schwäbische Maultaschen, Grießklößchen, Kalbsbrättnockerl, Gemüsestreifen^{A, C, G, L}

Allgäuer Käsesuppe

Käsesuppe, Croûtons^{A, G, L, O}

Gulaschsuppe^{L, O}

Champignoncremesuppe^{A, G, L, O}

Maultaschensuppe

Fleischkraftbrühe, Schwäbische Maultaschen^{A, C, L}

Flädlesuppe

Fleischkraftbrühe, Pfannkuchenstreifen^{A, C, G, L}

Brätstrudelsuppe

Fleischkraftbrühe, Kalbsbrätstrudel^{A, C, G, L}

Karotten-Ingwer-Suppe^{G, L}



aus'm Allgäu

Überbackene Maultaschen

Maultaschen, Schmelzzwiebeln, Ei, Emmentaler ^{A, C, G, L}

Allgäuer Wurstsalat

Lyoner, Essiggurke, Emmentaler, Bergkäse, Zwiebeln ^{G, M, O}

Allgäuer Kässpatzen

Kässpätzle, Röstzwiebeln, Schmelzzwiebeln ^{A, C, G}

Allgäuer Krautkräpfen

Spinatspatzen überbacken

Spinat-Spätzle, Emmentaler, Champignons, Sahnesauce ^{A, C, G, L}

Krautspatzen

Spätzle, Speck, Sauerkraut ^{A, C, G, O}



Vegetarische Gerichte

Thailändisches Kokos-Curry-Gemüse mit Erdnüssen und Basmatireis

Indische Gemüsepfanne mit Cashewkernen und Jasminreis

Orientalischer Gemüsetopf mit Cranberry-Cous-Cous

Couscous^A

Gemüselasagne der Saison

Gemüselasagne^{A, C, G, L, O}

Mediterrane Pasta mit Grillgemüse, Oliven, getrockneten Tomaten und Parmesanflakes

Nudeln, Parmesan^{A, C, G}

Buntes Ratatouille-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

Gemüsepfanne mit Kartoffel-Gnocchis

Gnocchi^{A, C}

Gemüse-Cous-Cous mit Minzdip oder scharfer Mangosauce

Couscous^A

Griechische Gemüsepfanne mit Feta und Kräuterreis

Feta^G

Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit gratinierter Käsekruste

Käse^G



Spanferkel vom Grill

Ganzes Spanferkel vor Ort gegrillt inkl. Zerlegung

Preis wird individuell Angeboten

vom Schwein

Schaschlik

Schweinefilet, Paprika, Essiggurke, rote Zwiebel, Speck^{M, O}

Schweinefilet im Salbei-Speck-Mantel

Bacon

Schweinebraten

Prager Schinken

Krustenbraten

Spanferkelrollbraten

Schweinshaxe

Schnitzel "Wiener Art"^{A, C, G}

Medaillons vom Schweinefilet

Schweinemedallions "Allgäu" mit Käse überbacken

Emmentaler, Allgäuer Bergkäse^G

Mit Backpflaumen gefüllter Schweinerücken

Backpflaumenfüllung

Schweinefilet im Wirsingmantel

Schweinefilet, Wirsing, Speck, Champignons^G



vom Rind

Rouladen

Rinderroulade , Speck, Essiggurke^{M, O}

Rosmarinschmorbraten

Rinderbraten

Gekochte Rinderbrust

Tafelspitz

Tafelspitz vom Rind^L

Zwiebelrostbraten im ganzen geschnitten

Rosa gebratenes Roastbeef, Röstzwiebeln^A

Roastbeef unter der Rosmarin-Pfeffer-Kruste

Rosmarin-Butter^G

Sauerbraten

Sauerbraten vom Rind^{L, M, O}

Burgunderbraten^{A, G, L, M, O}

Rindergulasch



vom Geflügel

Putensteak

Putengeschnetzeltes

Hähnchenbrust

Hähnchengeschnetzeltes

Hähnchenschenkel

Halbes Hähnchen vom Grill

vom Lamm

Lammkotelett

Braten aus der Lammkeule

vom Wild

Rehbraten

Hirschgulasch

Wildschweinbraten

Fisch

Geräucherte Forelle^D


Gegrilltes Lachsfilet^D

Forelle "Müllerin Art"^{A, D, G}

Gegrillte Forelle

Forelle^D

Gegrilltes Zanderfilet^D



Saucen

Pflaumen-Orangen-Sauce^A

Rotweinjus^{L, O}

Zigeunersauce^{L, O}

Curry-Sahne-Sauce^{A, E, G, L, M}

Schaschliksauce

Ketchup, Tomate, Paprika, Knoblauch, Tabasco, Chili, Worcestersauce^{D, F, L, O}

Weißweinsauce^{A, G, L, O}

Meerrettichsauce^{A, G, L, O}

Zitronen-Butter-Sauce^{A, G, L, O}

Rahmsauce^{G, L, O}

Bratensauce^{A, L, O}

Champignonrahmsauce^{G, L, O}

Dunkelbiersauce^{L, O}

Pfefferrahmsauce^{G, L, O}



Beilagen

Kartoffelgratin ^{C, G}

Rosmarinkartoffeln

Salzkartoffeln

Kartoffel-Kohlrabi-Gratin

Kartoffelgratin ^{C, G}

Folienkartoffel mit Sauerrahm

Sauerrahm ^G

Butterreis ^G

Kartoffelknödel ^O

Semmelknödel ^{A, C, G}

Butternudeln

Nudeln, Butter ^{A, C, G}

Allgäuer Spätzle (Knöpfle)

Spätzle ^{A, C}

Feines Mischgemüse

Butter ^G

Butterbohnen

Butter ^G

Apfel-Blaukraut ^O

Bayrisch Kraut ^{G, L, O}



Desserts

Sauerrahm-Mousse

Sauerrahm, Ei ^{C, G}

Weißes Schokoladenmousse ^{C, F, G}

Gemischtes Eis

Erdbeereis, Vanilleeis, Schokoladeneis, Hippe ^{A, C, F, G}

Kaiserschmarrn, Apfelkompott ^{A, C, G, O}

dunkles Schokoladenmousse

Schokoladenmousse ^{C, F, G}

Vanilleeis, heiße Himbeeren ^{A, C, G, O}

Bayrisch Creme ^{C, G}

Panna Cotta ^G

frischer Obstsalat

Obstsalat

Geschirr- und Besteck

*Die angegebenen Preise verstehen sich gereinigt zurück, oder wir berechnen Ihnen eine
Reinigungspauschale von 30 % des Mietpreises.
Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von derzeit 19%*

Geschirr

Kaffeetasse mit Teller 0,60 Euro

kleiner Teller 0,30 Euro

Speiseteller flach 0,40 Euro

Suppentasse mit Teller 0,60 Euro

Suppenteller 0,40 Euro

Besteck

Gabel 0,25 Euro

Messer 0,25 Euro

Suppenlöffel 0,25 Euro

Kaffeelöffel 0,25 Euro

Kuchengabel 0,25 Euro

Gläser, Tischdecken und sonstiges

Eventuell zusätzlich benötigte Ausstattung wird individuell angeboten!

Service

Pro Stunde berechnen wir für Servicepersonal 28 Euro/Person zzgl. 19% MwSt

Allergenlegende:

A - (Glutenhaltiges Getreide), B - (Krebstiere), C - (Ei), D - (Fisch), E - (Erdnuss), F - (Soja), G - (Milch oder Laktose),
H - (Schalenfrüchte), L - (Sellerie), M - (Senf), N - (Sesam), O - (Sulfite), P - (Lupinen), R - (Weichtiere)

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.