

Maisel

Seit 150 Jahren
zu Gast bei Freunden

Catering und Events

neu
2026



Alles, was du für dein Event brauchst, findest du in dieser Esszyklopädie.



Obacht!

Alle Preise sind Abholpreise.
Diese können je nach Service-
leistung variieren.



Du suchst nach einer passenden Idee?

Ein paar »Appetithäppchen« kannst du dir in unserem Catering-Guide holen, gut beraten bist du dann bei einem persönlichen Gespräch, damit wir dein Event gemeinsam planen können.

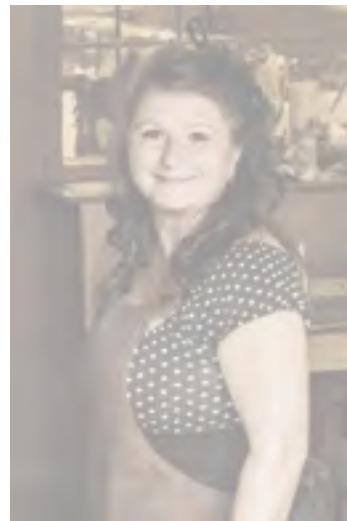
Sag uns, was du dir vorstellst, und wir machen es möglich.

Wir freuen uns auf deine Anfrage.

Ute Maisel

Ute Maisel

Köchin, Gastgeberin aus
Leidenschaft und Chefin



40 Seiten volles Programm

Inhaltsverzeichnis

Vorspeisen	6
Flammkuchen	8
Häppchen und Sandwiches	9
Stehempfang und Fingerfood	10
Suppen	14
Pasta	15
Aus der Pfanne	16
Burger	18

Service und Equipment

Alles vom Löffel bis zur Lichttechnik	36
--	----



Tipp

Orangerie

Besuche uns auf einen Kaffee im Schlosscafé in der Eremitage	38
---	----

Maisels »Meat and Heat«	20
Schnitzel	22
Schwein	24
Geflügel	26
Rind, Kalb, Wild	28
Fisch	30
Vegetarisch und vegan	31
Beilagen	32
Salate	33
Dessert	34
Allergene und Zusatzstoffe	37

Vorspeisen

Preise

Bruschetta <small>1 2 3 4 a d g</small>	2⁸⁰
Salatvariation im Weck <small>2 3 4 5 a g</small>	6⁹⁰
Caprese <small>2 3 4 5 g</small>	6⁹⁰
Wassermelone mit Feta <small>1 2 3 4 7 g</small>	6⁹⁰
Honigmelone mit Parmaschinken oder Räucherlachs <small>1 2 3 4 5 7</small>	7⁹⁰
Lachs-Ananas-Carpaccio <small>1 2 3 4 5 d</small>	9⁹⁰
Carpaccio vom Rind <small>1 2 3 4 5</small>	10⁹⁰
Vitello tonnato <small>1 2 3 4 5 7 a c d g</small>	10⁹⁰
Gemischte Vorspeisenplatte <small>1 2 3 4 5 7 a c d g</small>	10⁹⁰
Krabbencocktail deluxe <small>1 2 3 4 5 7 a c d g</small>	10⁹⁰

Vorspeisen im Glas 1 2 3 4 5 7 a c d g je 2 Stück **14⁹⁰**

- Caprese
- Lachstatar
- Melone mit Schinken
- Mango-Mozzarella
- Pasta-Variation
- Bayrischer Brezelsalat
- Rote-Bete-Variation
- Garnelen und Frühlingsröllchen
- Sushi



Jipp
Brot nicht
vergessen!

Auswahl an Weißbrot 1 3 a ab **2⁸⁰**

Brotkorb 1 3 a ab **3⁵⁰**

Flammkuchen: klassisch, vegan oder vegetarisch

Personal erforderlich!

Für unsere Flammkuchen benötigst du Personal (pro Person und Stunde je 50 Euro) und einen Pizzaofen (je 100 Euro). Unsere Preise für Service und Equipment findest du auf Seite 36.

Preise

14^{oo}



Häppchen und Sandwiches

Preise

3^{oo}

Fränkisches Brotzeitbrett

Schmalzbrot, »Kanzer« Mettbrot, Rohschinken, Ziebeleskäs, Bierkäs, Obazda 1 2 3 4 5 a c g

3³⁰

Edel-Häppchen

Schinken, Braten, Käse, Wurst und Lachs 1 2 3 4 5 a c d g

4^{oo}

Mini-Sandwich

»Fitness«, »Holzhacker«, »Mailänder«, »Kanzer«, Mozzarella, Lachs, Pulled Pork, Bayrische Mini-Leberkäse-Laugensandwiches 1 2 3 4 5 a c d g

4²⁰

Mini-Burger

1 2 3 4 5 a c g

4⁹⁰

Popovers-Auswahl

1 2 3 4 5 a c d g

ab 4⁵⁰

Heimat-Dips

1 2 4 b d f g h j k n

- Heublumenkäs
- Gänseblümchen-Dip
- Erdäpfel-Dip
- Zupfkäse »Birnenbrand«
- »Kanzbeerenkäs«
- Pusteblumen-Pesto
- Ziebeleskäs
- Obazda
- Zwiebelmett
- Zwiebelkäse
- Griebenschmalz

einfach gehoben

½ Belegte Brötchen

1 2 3 4 5 a c d g

3⁵⁰

3⁹⁰

Schinken, Braten, Käse, Wurst und Lachs

Stehempfang und Fingerfood

Preise

»Fränggisch« 1 2 3 4 5 a c g

6 Stück pro Person

- Fränkisches Brotzeitbrett
- ½ belegte Brötchen
- Gemüsesticks mit Ziebeleskäse
- Mini-Burger
- Fleischküchle auf Kartoffelsalat
- Gefüllte Mini-Laugenstangen

17⁹⁰

»Schickeria« 1 2 3 4 5 6 a b c d g

8 Stück pro Person

- Häppchen
- Mini-Burger
- Garnele in Kartoffelkruste und Mini-Frühlingsrolle mit Dip im Glas
- Melonen-Käse-Spieße
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Käsestrudel mit Trüffelmousse
- Blätterteig-Canapés
- Melonen-Schinken-Variation im Glas
- Hackfleischbällchen auf Kräuterdip
- Exotischer Käse-Früchte-Spieß
- Italienischer Pastaspieß auf Saucenspiegel
- Pulled Pork in der Tüte

22⁰⁰

siehe Seite 34

Sweet
Auswahl an
Mini-Dessert
ab 4,60€

Preise

»Angeheizt« 1 2 3 4 5 6 a b c d g

nur in Verbindung mit Service

- Parmesan-Brot-Chips
- Belugalinsen mit Mango
- Gefüllte Pasta mit Zimtkürbis und Trüffelsauce
- Salatvariation im Weck
- Garnelenspieß auf Gemüserisotto
- Räucherlachs auf Rösti mit Kräuterdip
- Fränkische Schnitzelstreifen auf Bratkartoffelnockerl
- Gänsebrüstchen in Pflaumensauce auf Safranreis
- Mini-Sauerbraten mit Klößen

29⁹⁰

»Querbeet« 1 2 3 4 5 6 a b c d g

nur in Verbindung mit Service

- Zitronenlachs im Weck mit Meerrettichquark und Ei
- Auswahl an Rösti-Canapés
- Bayrische Mini-Leberkäse-Laugensandwiches
- Edelhäppchen
- Marinierte Gänsebrüstchen auf Asia-Gemüse
- Antipastispieße
- Italienische Parmaschinken-Röllchen
- Gemischte Bruschette
- Minilaugen gefüllt
- Wrap-Röllchen
- Rohkostplatte mit Heimat-Dips

23⁵⁰

Stehempfang und Fingerfood

Preise

Preise

»Veggie-Party« 1 2 3 4 5 6 a c g

8 Stück pro Person

- Häppchen mit Käse (und auf Wunsch mit Fisch)
- Mediterrane Crostini
- Käsestrudel mit Trüffelmousse
- Blätterteig-Canapés
- Käse-Nuss-Praline am Obstspieß
- Italienischer Pastaspieß auf Saucenspiegel
- Antipastispieße
- Melonen-Käse-Spieße
- Frühlingsröllchen mit Dip
- Tomate-Mozzarella im Glas

21^{oo}

»Dolce Vita« 1 2 3 4 5 6 a c d g

8 Stück pro Person

- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Prosciutto-Körbchen
- Gemischte Bruschette
- Melonen-Schinken-Variation im Glas
- Gefüllte Focaccia
- Mini-Ciabatta-Sandwich
- Italienischer Pastaspieß auf Saucenspiegel
- Herzhaftige italienische Muffins
- Mango-Mozzarella im Glas
- Antipastispieße

22^{oo}

»Voll vegan« 1 2 3 4 5 6 a f

8 Stück pro Person

- Gemüsesticks auf Kräuterschaum
- Antipastispieße
- Häppchen (veganes Brot und Belag)
- Pilzrisotto im Glas
- Exotischer Käse-Früchte-Spieß
- Maultasche auf Kokosschaum im Glas
- Pulled Garden in der Tüte
- Filo-Törtchen
- Herzhaftige Cupcakes

22^{oo}

»American Way of Life« 1 2 3 4 5 6 a c g

8 Stück pro Person

- Mini-Hotdogs
- Gefüllte Taco-Cups
- Cheeseburger-Muffins
- Burger-Wrap-Rolle
- Pulled Pork in der Tüte
- Mini-Bagels mit Frischkäse
- Chili Cheese Nuggets
- Chicken Wings mit Dip
- Popcorn mit Bacon
- Caesar Salad im Glas
- Avocado-Crostini mit Bacon

21^{oo}

Jipp
Einfach mit
dazubuchen

Suppen

Preise

Traditionelle Suppen

- Festtagssuppe 1a^cg
- Fränkische Leberknödelsuppe 1a^cg
- Gulaschsuppe 135a

Cremesuppen

- Apfel-Kren-Suppe 157a^g
- Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen a^dg
- Ingwer-Möhren-Suppe 13a^g
- Mango-Prosecco-Süppchen 1234a^g
- Spargelcremesuppe 12345a^g
- Kürbiscremesuppe 13a^g
- Parmesan-Sellerie-Suppe 157a^g

ab 6⁹⁰

ab 5⁹⁰



Pasta

Preise

Pastavariationen

- Pastavariation mit Kürbis, Gorgonzola, Limettensauce, Lachs oder italienischem Grillgemüse, Bolognese oder Linsenbolognese 12345a^cdgi
- Pasta in Trüffelsauce mit Parmesan, Rucola und Kirschtomaten 1234a^cg
- Pastasotto mit Limetten-Garnelen, Tomaten-Hähnchen, Zitronen-Lachs oder Tomate-Mozzarella (auch vegan) 1234a^cd^g

ab 12⁹⁰

Gratinierte Pasta

- Bayrische Käsespätzle 24a^cg
- Lasagne Bolognese oder mit Linsenbolognese (auch vegan) 1235a^cf^gi
- Gemüse- oder Lachslasagne 1234a^cd^g
- Gratinierte Muschelnudeln mit Spinat auf Tomatensauce (auch vegan) 2345a^g

ab 12⁹⁰

Maisels Flying Buffet

Vergiss langes anstehen am Buffet! Mit unserem Flying Buffet kommt das Essen auf dem Silbertablett direkt zu dir. Lass dich von uns beraten!

Aus der Pfanne

Preise

Grillpfanne

Grillkamm, Knusperhaxe, Schnitzel »Wiener Art«,
Gans, Putenspieße und Hähnchenkeulen a c

14⁹⁰

Hütten-Pfanne

Gratinierte Fleischküchle, Fränkische Bratwürste,
Knusperhaxe, »Scharfmacher«-Mini-Schnitzel und
Kräuter-Hähnchenkeulen 2 3 4 a c g

14⁹⁰

Schnitzelpfanne

Schnitzel »Wiener Art«, »Auf der Alm«, Cordon bleu,
Cordon bleu »Italia«, Elsässer Cordon bleu,
gratinierte »Gourmet«-Mini-Schnitzel 2 3 4 a c g

14⁹⁰

Bratenpfanne

Bratenauswahl vom Schwein, Rind und Truthahn
mit verschiedenen Bratensauren a c g

15⁹⁰

Veggie-Pfanne

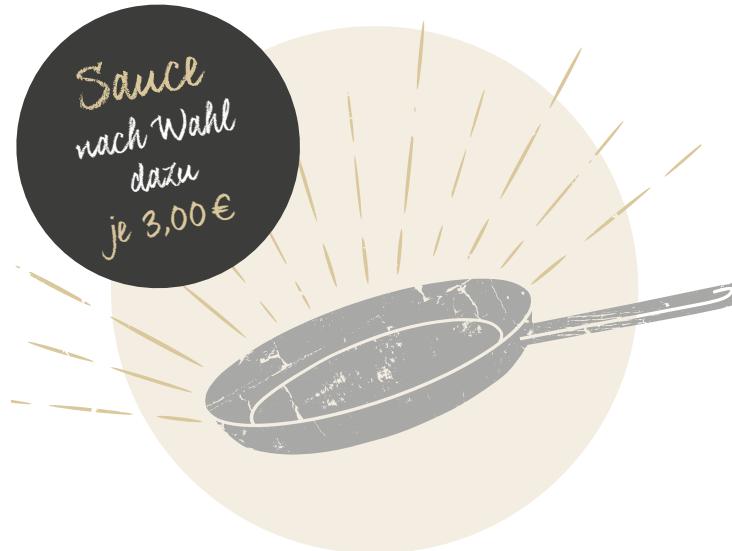
Sellerie-Cordon bleu, Gänseblümchen-Nockerl,
Chili-Cheese-Nuggets, Gemüse-Kartoffel-Datschi und
knusprig panierter Feta 2 3 4 5 a c g

15⁹⁰

»Kanzer« Pfänkle

Gratinierte »Gourmet«-Mini-Schnitzel, Holzhackersteak,
Fleischküchle, Knoblauchrippchen und Hähnchenkeulen

15⁹⁰



Preise

Italienische Pfanne

Gratinierte Truthahnmedaillons, Cordon bleu »Italia«,
Saltimbocca, Hähnchenmedaillons mit Bruschettakruste,
Kräuter-Hähnchenkeulen 2 3 4 a c g

15⁹⁰

Elsässer Pfanne

Gänsebrust mit Orangenkruste, »Elsässer« Cordon bleu,
Lavendel-Hähnchenkeule, Schlemmerfilet »Paris« mit
Camembert und Rosmarin gratiniert 1 2 3 4 7 a c g

16⁹⁰

Eremitagen-Pfanne

Gänsebrüstchen, Schlemmerfilet »Paris« mit
Camembert, Rosmarin und Parmesanchips gratiniert,
Putenspieß, gratinierte »Gourmet«-Mini-Schnitzel,
»Knusperferkel« (Schweinefilet im Blätterteigmantel)

2 3 4 a c g

18⁹⁰

Maisel BURGER

WESTERN BURGER

Hausgemachtes Beefsteak,
Bacon, Röstzwiebeln,
Feldsalat, BBQ-Sauce und
Cheddar



Alle
Burger
12,90€



Italian Burger

Hausgemachtes Beefsteak,
Balsamico-Zwiebeln, Parmesan,
Rucola, Whisky-Honig-Sauce
und Cheddar

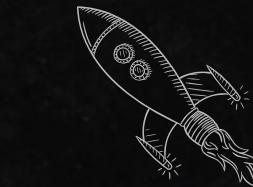
FRANKEN BURGER

Pulled Pork, Krautsalat und
Kräuterdip

Süßen Burger

Hausgemachtes Beefsteak mit französischem
Weichkäse, Apfel-Chutney, Zwiebeln, Salat,
Tomaten, Gurken und Whisky-Honig-Sauce

Zu allen Burgern gibt es Krautsalat
oder doppelt Beef für nur je 2€.
Alle Burger auch vegetarisch.

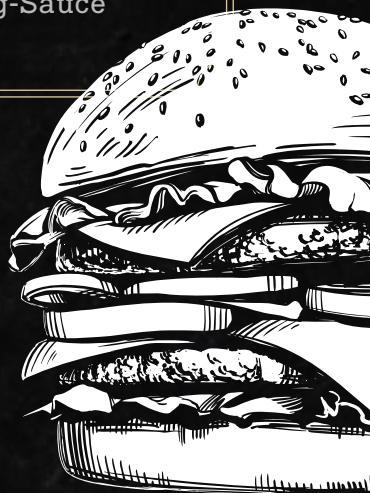


ROCKET BURGER

Hausgemachtes
Beefsteak,
Jalapeño-Whisky-
Zwiebeln, Salat,
Tomaten, Gurken,
Whisky-Honig-Sauce
und Cheddar

CHEESE BURGER

Hausgemachtes
Beefsteak, Zwiebeln,
Salat, Tomaten,
Gurken, Whisky-
Honig-Sauce und
Cheddar



Maisels

»Meat and Heat«

Preise

Grillbrett

zum Selbstgrillen oder Grillen lassen
Empfehlung pro Person: 3 Stück

17⁹⁰

- Steaks
- Rinderfilet
- Fränkische Bratwürste
- Lachsfilet

Gemischte Spießauswahl

- Eurospieß
- Filetspieß
- Spargelspieß
- »Mailänder« Spieß
- Indonesischer Spieß
- Rinderspieß
- Südseespieß
- Garnelenspieß

Vegetarisch

- Gemüsespieß
- Kartoffelspieß
- Halloumispieß
- Grillfeta

Burger, frisch gegrillt

12⁹⁰



Allergene und Zusatzstoffe: 2 3 4 5 b d g



Schnitzel

Preise

Panierte Schnitzel a c

Empfehlung pro Person: 2 Stück

- Schnitzel »Wiener Art«
- Putenschnitzel

6⁵⁰

Schnitzel in Sauce

Empfehlung pro Person: 2 Stück

- Jägerschnitzel a g
- Paprikaschnitzel 1 3 a g
- Pfefferschnitzel a g

7⁵⁰



Cordon bleu 2 3 4 5 7 a c g

Empfehlung pro Person: 2 Stück

- Cordon bleu mit Schinken und Käse
- Fichtelgebirgs-Cordon bleu mit Champignons, Knusperspeck und Parmesan
- »Italia« mit Tomate, Mozzarella und Parmaschinken
- »Elsässer« mit Camembert und Birne

8⁹⁰

Gratinierte Schlemmerschnitzel 2 3 4 a c g

Empfehlung pro Person: 2 Stück

- »Scharfmacher« mit Kren-Senf-Panade
- »Auf der Alm« mit Camembert und Röstzwiebeln
- »Elsass« mit Camembert und Birne
- »Hellas« mit Schafskäse, Tomaten und Kräutern
- »Gourmet« mit Tomaten, Käse und Sauce Hollandaise

7⁹⁰



Schwein

Preise

Geschnetzeltes

11⁹⁰

- Jägergeschnetzeltes 5 a g
- Rahmgeschnetzeltes a g

Fränkische Schäufele

14⁹⁰

- Holzofenschäufele a
- Pfefferschäufele a g

Schweinefilet

15⁹⁰

- Filet in Sherrysauce 15 a g
- Filet »Italia« mit Tomate und Mozzarella gratiniert 234 a g
- Filet »à la crema« mit Champignons oder Pfeffer 5 a g
- »Burgunder«Lendchen 1 a g
- Lendchen »Paris« in Sauce mit Camembert, Rosmarin und Parmesanchips gratiniert 245 a g

Noch mehr Schweinereien

Maisels Pulled Pork 1245 a g

11⁹⁰

Zwiebel-, Knoblauch- oder Omas Rippla a

12⁹⁰

Spanferkel a g

15⁹⁰

Schweine- oder Krustenbraten

12⁹⁰

Maisels »Meat and Heat«

Lass dich von uns beraten und stelle dir ein perfektes Grill-Paket für deine nächste Grillparty zusammen!

siehe Seite 20



Geflügel

Preise

Pute

»Kanzer Geheimnis« <small>234ag</small>	13⁹⁰
Putenrahmbraten <small>ag</small>	13⁹⁰
Putencurry mit Ananas <small>1245ag</small>	13⁹⁰
Züricher Sahnegeschnetzeltes <small>24ag</small>	13⁹⁰

Gans und Ente

Gänsebrust <small>a</small>	16⁹⁰
Gänsebrüstchen à l'orange <small>17a</small>	17⁹⁰
Entenbrust <small>a</small>	19⁹⁰

Preise

Hähnchen

Geflügelpiccata im Parmesanmantel <small>24acg</small>	13⁹⁰
Hähnchengeschnetzeltes in Apfel-Rucola-Sauce <small>1357ag</small>	14²⁰
Asia-Bowl <small>1245af</small>	13⁹⁰
Hähnchenmedaillons in Brandysauce <small>1ag</small>	14⁹⁰
Hähnchenmedaillons mit Bruschettakruste <small>2345acg</small>	13⁹⁰
Coq au vin vom Hähnchenbrustfilet <small>1245a</small>	14⁹⁰
Mango-Prosecco-Hähnchen <small>124ag</small>	14⁹⁰
Orangen-Rosmarin-Hähnchen <small>1247ag</small>	14⁹⁰
Parmesan-Zitronen-Hähnchen mit Oliven <small>1247ag</small>	14⁹⁰

Beliebt
"Kanzer
Geheimnis"



Rind, Kalb, Wild

Preise

Rind

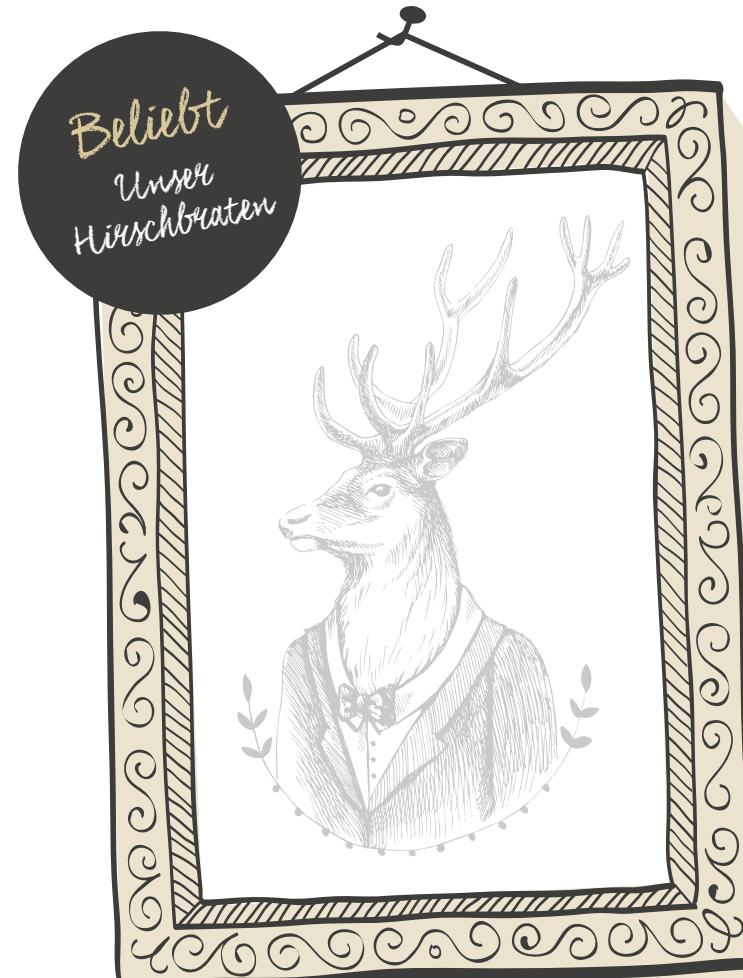
Fränkischer Sauerbraten	15 a g	14 ⁹⁰
Krenfleisch	157 a g	14 ⁹⁰
Rinderrahmbraten	a g	14 ⁹⁰
Rinderroulade	45 a g	15 ⁹⁰

Kalb

Glasierte Kalbshaxe mit Butterbrösel	5 a g	16 ⁹⁰
Ossobuco	5 a g	16 ⁹⁰
Kalbsrahmbraten	a g	15 ⁹⁰
Roulade vom Milchkalb	45 a g	16 ⁹⁰
Kalbsrückemedaillops in Calvados-Rahmsauce mit gedünsteten Apfelringen	12457 a g	17 ⁹⁰

Wild

Hirschbraten	125 a g	18 ⁹⁰
Rehbraten	125 a g	18 ⁹⁰



Fisch



Preise

Lachs

Lachspiccata im Parmesanmantel 2 3 4 a c d g

14⁹⁰

Lachsfilet in Limettensauce 1 5 a d g

19⁹⁰

Lachsfilet in Grappa-Trüffel-Rahm 1 2 3 5 a d g

17⁹⁰

Wels

Welsfilet in Mandelhülle gebacken 3 a c d h

16⁹⁰

»Tiroler« Welsfilet mit Speck und Zwiebeln 2 4 a c d g

17⁹⁰

Zander

Zanderfilet in Weißweinsauce 1 5 a d g

18⁹⁰

Limettenzander 1 5 7 a d g

18⁹⁰

Meeres-Sinfonie
vom Zander, Wels und Lachsfilet 2 4 a c d g h

20⁹⁰

Vegetarisch und vegan

Preise

Hauptgänge vegetarisch

15⁹⁰

- Griechische Gemüsekartoffeln mit paniertem Feta 1 2 3 4 5 a d
- Gefüllte Zucchini auf Kartoffel-Tomaten-Gratin 2 3 4 a c d
- Kohlrabi-Cordon bleu mit buntem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln 2 3 a c g
- Sellerieschnitzel mit Kartoffelsalat 2 3 a c g i j
- Kürbisrisotto mit Rucola und Pinienkernen (auch vegan) 2 3 4 g
- Gemüse-Kichererbsen-Couscous mit Feta und Joghurt-Dip (auch vegan) 2 3 a g
- Spinatknödel auf Tomatensauce 2 3 a c g
- Knödeltrio mit Schwammerlausauce 2 3 a c g
- Crispy Smashed Potatoes mit verschiedenen Toppings 2 3 a c d g
- Honig-glasiertes Ofengemüse mit Croûtons auf Feta-Dip 2 3 a g

Hauptgänge vegan

15⁹⁰

- Maultaschen auf Sommergemüse 1 3 a
- Pasta mit Kokos-Gemüse 1 3 a
- Pilzrisotto mit Gemüsechips 1 2 3 4 a
- Kräuter-Seitan-Steak auf Kürbisrisotto 1 2 3 4 a
- Pasta mit italienischem Grillgemüse 1 3 a
- Pasta oder Risotto mit leichtem Thaigemüse 1 2 3 4 a
- Chili-Seitan auf Gemüsereis 1 3 a
- Seitan in Lebkuchensauce mit Kloß 2 3 4 5 a
- Vegane Gansbrust mit Kloß 2 3 4 5 a i
- Belugalinsen mit Backgemüse 2 3 4 5
- Kürbiscurry mit Reis 2 3 4 5

Pasta
vegetarisch
und vegan
Seite 15

Beilagen

Kartoffeln

ab 4⁵⁰

- Dampfkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln g
- Petersilienkartoffeln g
- Safrankartoffeln g
- Kartoffelgratin 24g
- Reibekuchen mit Gemüsestreifen 2345gc
- Country Potatoes 1234g
- Kroketten 1234g
- Röstis 1234g
- Kartoffelpüree g

Klöße

ab 4⁵⁰

- Grüne Klöße 5
- Semmelklöße 5
- Serviettklöße 5
- Spinatklöße 35
- Rote-Bete-Klöße 2345g
- Knödeltrio 2345g

Pasta

ab 4⁵⁰

- Kräuternudeln cag
- Butterspätzle cag

Gemüse

ab 3⁵⁰

- Italienisches Grillgemüse 135ag
- Griechisches Fetagemüse 12345ag
- Auswahl an buntem Marktgemüse 3gc
- Gefüllte Zucchini 234g
- Speck-Bohnen 3af
- Sellerie-Parmesan-Püree 234g
- Sauerkraut 12
- Rotkohl 1234
- Bayrisch Kraut 124g
- Wirsing 3acg

Reis

ab 4⁵⁰

- Safranreis g
- Wildreis gh
- Mandelreis g
- Parmesan-Belugareis g

Salate

Preise

ab 4⁵⁰

Zu warmen Speisen

- Bunter Salat 234
- Gurken-, Tomaten-, Karottensalat 234g
- Karotten-Sellerie-Salat 1234g
- Lauch-Ananas-Salat 1234g
- Bayrischer Krautsalat 1234
- Kartoffelsalat mit und ohne Mayonnaise 234cg
- Griechischer Salat 2346g
- Salat »Bella Italia« 2346g
- Caprese 234g

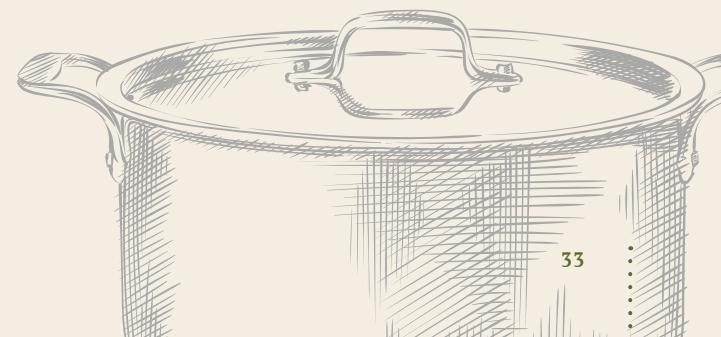
Jipp
Auswahl an
Brot
ab 3,50€

Blattsalate mit Dressing nach Wahl

- Essig-Öl-Vinaigrette 245
- Feigen-Senf-Dressing 12345g
- Walnuss-Vinaigrette 2345
- Orangen-Vinaigrette 12345
- Joghurtdressing 245g
- Balsamicodressing 1245

Pasta e basta

Noch mehr leckere
Pastagerichte



siehe Seite 15

Dessert

Preis

ab 4⁶⁰

Unsere Favoriten

- Obstplatte
- Exotischer Fruchtsalat
- Kuchen oder Torten
- Windbeutel
- Apfelstrudel
- Topfenstrudel
- Quark-Törtchen

Mini-Patisserie

- Macarons
- Mini-Donuts
- Mini-Cupcakes
- Eclairs
- Mini-Windbeutel

Tiramisù

- Tiramisù »Original«
- Erdbeer-Tiramisù
- »Kanzbeeren«-Tiramisù
- Winter-Tiramisù

Panna Cotta

- mit Erdbeerspiegel
- mit Mangospiegel
- mit Karamellspiegel
- mit Cassisspiegel

Crème de la Crème

Preis

ab 5⁹⁰

Creme-Klassiker

- Erdbeertraumcreme
- Bayrisch Creme
- Vanillemousse
- Schokomousse
- Noisettecreme

Creme-Duos

- Kirsch-Balsamico
- Vanille-Lavendel
- Limette-Buttermilch
- Himbeer-Mascarpone
- Schwarzwälder Kirsch

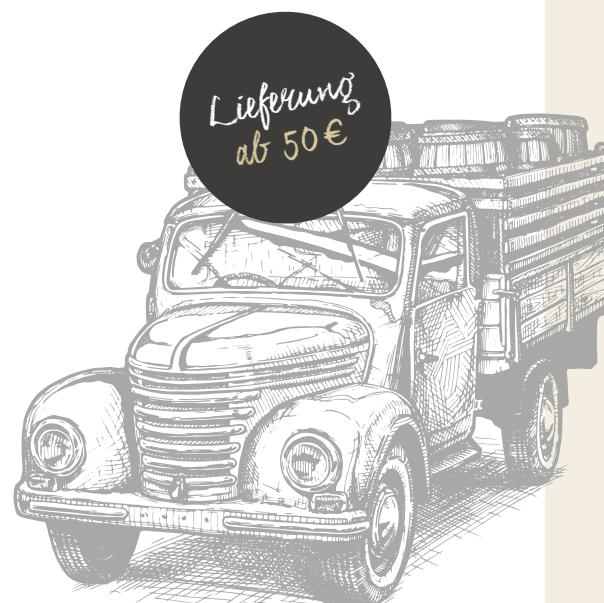
Enthalten sind alle Allergene und Zusatzstoffe.
Siehe Seite 37.



Service und Equipment

Preise

Gläser	1⁰⁰
Teller, Besteck, Kaffeegeschirr	1³⁰
Stoffservietten	2⁰⁰
Chafing Dish Wärmebehälter	10⁰⁰
Tischdecken, weiß	10⁰⁰
Hussen für Stehtische, Stühle, Biergarnituren	9⁰⁰
Stehtische	20⁰⁰
Bierzeltgarnitur	20⁰⁰
Lichttechnik	ab 50⁰⁰
Buffet-Dekostoff	ab 50⁰⁰
Grill (inklusive Reinigung)	50⁰⁰
Personal (pro Person und Stunde)	50⁰⁰
Pavillon	ab 100⁰⁰
Pizzaofen	100⁰⁰



Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmitteln

Allergene

- a glutenartige Getreide (Weizen)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen und Hülsenfrüchte
- g Milchprodukte
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxyd und Sulfite
- m Lupinen
- n Weichtiere

EREMITAGE
ORANGERIE
SCHLOSSCAFÉ
EVENTS

Schlosscafé in der Eremitage

Seit April 2023 findest du uns im traumhaften Schlosscafé in der Eremitage. Egal ob bei Kaffee und Kuchen oder einem Aperol Spritz mit ofenfrischen Flammkuchen auf der Sonnenterrasse der Orangerie – bei uns kannst du dem Alltag für ein paar Stunden entfliehen.

Hochzeiten und Events

Du bist auf der Suche nach einem einzigartigen Veranstaltungsort für dein Event? Dann bist du bei uns genau richtig!

Mehr erfährst du unter:
orangerie-eremitage.de

Beliebt
Unser
Windbeutel



Florian Baier, Inhaber und Designer

Klares Design für deinen Auftritt.

Bei **Baier Creative** erhält dein Business individuelle Designlösungen – von Corporate Design über Branding bis hin zu Grafikdesign und Illustration.

Durchdachtes Design. Präzise Botschaften. Unverwechselbarer Auftritt – professionell und bereit für die Zukunft.

Erfahre mehr unter baier-creative.de



Baier Creative Visualising creative ideas.



gaststaette-maisel.de



Lieferung
ab 50€

Catering und Events Maisel

Inh. Ute Maisel
Varellweg 1
95448 Bayreuth

T 0921 92651
T 0152 34150900
M info@gaststaette-maisel.de

Wir liefern Inhalte auch auf:
Facebook und Instagram

Baier Creative

Konzept und Design
baier-creative.de

storyline.

Marketing und Lektorat
storyline-media.de

