

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.

*Catering
bis 2000
Personen*

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

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
--	----



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



Orangerie

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

Vorspeisen

Preise

Bruschetta 1 2 3 4 a d g	2 ⁸⁰
Salatvariation im Weck 2 3 4 5 a g	6 ⁹⁰
Caprese 2 3 4 5 g	6 ⁹⁰
Wassermelone mit Feta 1 2 3 4 7 g	6 ⁹⁰
Honigmelone mit Parmaschinken oder Räucherlachs 1 2 3 4 5 7	7 ⁹⁰
Lachs-Ananas-Carpaccio 1 2 3 4 5 d	9 ⁹⁰
Carpaccio vom Rind 1 2 3 4 5	10 ⁹⁰
Vitello tonnato 1 2 3 4 5 7 a c d g	10 ⁹⁰
Gemischte Vorspeisenplatte 1 2 3 4 5 7 a c d g	10 ⁹⁰
Krabbencocktail deluxe 1 2 3 4 5 7 a c d g	10 ⁹⁰

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



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

14⁰⁰

Tipp
auch in der
Orangerie

Häppchen und Sandwiches

Preise

Fränkisches Brotzeitbrett

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

3⁰⁰

Edel-Häppchen

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

3³⁰

Mini-Sandwich

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

4⁰⁰

Mini-Burger 1 2 3 4 5 a c g

4²⁰

Popovers 1 2 3 4 5 a c d g

4⁹⁰

Heimat-Dips 1 2 4 b d f g h j k n

ab 4⁵⁰

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

einfach gehoben

½ Belegte Brötchen 1 2 3 4 5 a c d g

Schinken, Braten, Käse, Wurst und Lachs

3⁵⁰

3⁹⁰

Stehempfang und Fingerfood

»Fränggisch« 1 2 3 4 5 a c g 6 Stück pro Person

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

»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

Preise

17⁹⁰

22⁰⁰



siehe Seite 34

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

»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

Stehempfang und Fingerfood

Preise

»Veggie-Party« 123456acg
8 Stück pro Person

21⁰⁰

- 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

»Voll vegan« 123456af
8 Stück pro Person

22⁰⁰

- 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
- Herzhafte Cupcakes



»Dolce Vita« 123456acd g
8 Stück pro Person

22⁰⁰

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

»American Way of Life« 123456ac g
8 Stück pro Person

21⁰⁰

- 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

Suppen

Preise

Traditionelle Suppen

ab 6⁹⁰

- Festtagssuppe ^{1 a c g}
- Fränkische Leberknödelsuppe ^{1 a c g}
- Gulaschsuppe ^{1 3 5 a}

Cremesuppen

ab 5⁹⁰

- Apfel-Kren-Suppe ^{1 5 7 a g}
- Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen ^{a d g}
- Ingwer-Möhren-Suppe ^{1 3 a g}
- Mango-Prosecco-Süppchen ^{1 2 3 4 a g}
- Spargelcremesuppe ^{1 2 3 4 5 a g}
- Kürbiscremesuppe ^{1 3 a g}
- Parmesan-Sellerie-Suppe ^{1 5 7 a g}

Pasta

Preise

Pastavariationen

ab 12⁹⁰

- Pastavariation mit Kürbis, Gorgonzola, Limettensauce, Lachs oder italienischem Grillgemüse, Bolognese oder Linsenbolognese ^{1 2 3 4 5 a c d g i}
- Pasta in Trüffelsauce mit Parmesan, Rucola und Kirschtomaten ^{1 2 3 4 a c g}
- Pastasotto mit Limetten-Garnelen, Tomaten-Hähnchen, Zitronen-Lachs oder Tomate-Mozzarella (auch vegan) ^{1 2 3 4 a c d g}

Gratinierte Pasta

ab 12⁹⁰

- Bayrische Käsespätzle ^{2 4 a c g}
- Lasagne Bolognese oder mit Linsenbolognese (auch vegan) ^{1 2 3 5 a c f g i}
- Gemüse- oder Lachslasagne ^{1 2 3 4 a c d g}
- Gratinierte Muschelnudeln mit Spinat auf Tomatensauce (auch vegan) ^{2 3 4 5 a g}

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

Grillpfanne

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

Hütten-Pfanne

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

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

Bratenpfanne

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

Veggie-Pfanne

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

»Kanzer« Pfännle

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

2 3 4 a c g

Preise

14⁹⁰

14⁹⁰

14⁹⁰

15⁹⁰

15⁹⁰

15⁹⁰



Preise

Italienische Pfanne

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

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

Eremitagen-Pfanne

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

2 3 4 a c g

15⁹⁰

16⁹⁰

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

Güthen 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

- Steaks
- Rinderfilet
- Fränkische Bratwürste
- Lachsfilet

17⁹⁰

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

- Järgeschnetzeltes _{5 a g}
- Rahmgeschnetzeltes _{a g}

Fränkische Schäuferle

14⁹⁰

- Holzofenschäuferle _a
- Pfefferschäuferle _{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

Pute

»Kanzler Geheimnis« ^{2 3 4 a g}

Putenrahmbraten ^{a g}

Putencurry mit Ananas ^{1 2 4 5 a g}

Züricher Sahnegeschnetzeltes ^{2 4 a g}

Gans und Ente

Gänsebrust ^a

Gänsebrüstchen à l'orange ^{1 7 a}

Entenbrust ^a

Preise

13⁹⁰

13⁹⁰

13⁹⁰

13⁹⁰

16⁹⁰

17⁹⁰

19⁹⁰

Hähnchen

Geflügelpiccata im Parmesanmantel ^{2 4 a c g}

Hähnchengeschnetzeltes in Apfel-Rucola-Sauce ^{1 3 5 7 a g}

Asia-Bowl ^{1 2 4 5 a f}

Hähnchenmedaillons in Brandysauce ^{1 a g}

Hähnchenmedaillons mit Bruschettakruste ^{2 3 4 5 a c g}

Coq au vin vom Hähnchenbrustfilet ^{1 2 4 5 a}

Mango-Prosecco-Hähnchen ^{1 2 4 a g}

Orangen-Rosmarin-Hähnchen ^{1 2 4 7 a g}

Parmesan-Zitronen-Hähnchen mit Oliven ^{1 2 4 7 a g}

Preise

13⁹⁰

14²⁰

13⁹⁰

14⁹⁰

13⁹⁰

14⁹⁰

14⁹⁰

14⁹⁰

14⁹⁰



Beliebt
"Kanzler
Geheimnis"

Rind, Kalb, Wild

Rind

Fränkischer Sauerbraten _{15ag}

Krenfleisch _{157ag}

Rinderrahmbraten _{ag}

Rinderroulade _{45ag}

Kalb

Glasierte Kalbshaxe mit Butterbrösel _{5ag}

Ossobuco _{5ag}

Kalbsrahmbraten _{ag}

Roulade vom Milchkalb _{45ag}

Kalbsrückenmedaillons in Calvados-Rahmsauce
mit gedünsteten Apfelringen _{12457ag}

Wild

Hirschbraten _{125ag}

Rehbraten _{125ag}

Preise

14⁹⁰

14⁹⁰

14⁹⁰

15⁹⁰

16⁹⁰

16⁹⁰

15⁹⁰

16⁹⁰

17⁹⁰

18⁹⁰

18⁹⁰



Fisch



Preise

Lachs

Lachspiccata im Parmesanmantel ^{2 3 4 a c d g}	14 ⁹⁰
Lachsfilet in Limettensauce ^{1 5 a d g}	19 ⁹⁰
Lachsfilet in Grappa-Trüffel-Rahm ^{1 2 3 5 a d g}	17 ⁹⁰

Wels

Welsfilet in Mandelhülle gebacken ^{3 a c d h}	16 ⁹⁰
»Tiroler« Welsfilet mit Speck und Zwiebeln ^{2 4 a c d g}	17 ⁹⁰

Zander

Zanderfilet in Weißweinsauce ^{1 5 a d g}	18 ⁹⁰
Limettenzander ^{1 5 7 a d g}	18 ⁹⁰

Meeres-Sinfonie vom Zander, Wels und Lachsfilet ^{2 4 a c d g h}	20 ⁹⁰
---	------------------



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 Schwammerlausaube ^{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 _{2 4 g}
- Reibekuchen mit Gemüsestreifen _{2 3 4 5 g c}
- Country Potatoes _{1 2 3 4 g}
- Kroketten _{1 2 3 4 g}
- Röstis _{1 2 3 4 g}
- Kartoffelpüree _g

Klöße

ab 4⁵⁰

- Grüne Klöße ₅
- Semmelklöße ₅
- Serviettklöße ₅
- Spinatklöße _{3 5}
- Rote-Bete-Klöße _{2 3 4 5 g}
- Knödeltrio _{2 3 4 5 g}

Pasta

ab 4⁵⁰

- Kräuternudeln _{c a g}
- Butterspätzle _{c a g}

Gemüse

ab 3⁵⁰

- Italienisches Grillgemüse _{1 3 5 a g}
- Griechisches Fetagemüse _{1 2 3 4 5 a g}
- Auswahl an buntem Marktgemüse _{3 g c}
- Gefüllte Zucchini _{2 3 4 g}
- Speck-Bohnen _{3 a f}
- Sellerie-Parmesan-Püree _{2 3 4 g}
- Sauerkraut _{1 2}
- Rotkohl _{1 2 3 4}
- Bayrisch Kraut _{1 2 4 g}
- Wirsing _{3 a c g}

Reis

ab 4⁵⁰

- Safranreis _g
- Wildreis _{g h}
- Mandelreis _g
- Parmesan-Belugareis _g



Salate

Preise

ab 4⁵⁰

Zu warmen Speisen

- Bunter Salat _{2 3 4}
- Gurken-, Tomaten-, Karottensalat _{2 3 4 g}
- Karotten-Sellerie-Salat _{1 2 3 4 g}
- Lauch-Ananas-Salat _{1 2 3 4 g}
- Bayrischer Krautsalat _{1 2 3 4}
- Kartoffelsalat mit und ohne Mayonnaise _{2 3 4 c g}
- Griechischer Salat _{2 3 4 6 g}
- Salat »Bella Italia« _{2 3 4 6 g}
- Caprese _{2 3 4 g}

Blattsalate mit Dressing nach Wahl

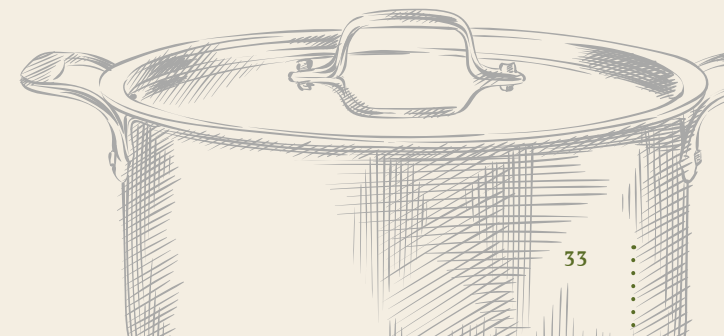
- Essig-Öl-Vinaigrette _{2 4 5}
- Feigen-Senf-Dressing _{1 2 3 4 5 g}
- Walnuss-Vinaigrette _{2 3 4 5}
- Orangen-Vinaigrette _{1 2 3 4 5}
- Joghurtdressing _{2 4 5 g}
- Balsamicodressing _{1 2 4 5}



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-Pâtisserie

- 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

Crème-Klassiker

- Erdbeertraumcreme
- Bayrisch Creme
- Vanillemousse
- Schokomousse
- Noisettedcreme

Crème-Duos

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

Gemischte
Mini-Desserts
Auswahl
ab 4,60 €

Enthalten sind alle Allergene und Zusatzstoffe.
Siehe Seite 37.

Enthalten sind alle Allergene und Zusatzstoffe.
Siehe Seite 37.

Service und Equipment

Preise

Gläser	1 ⁰⁰
Teller, Besteck, Kaffeegeschirr	1 ³⁰
Stoffservietten	2 ⁰⁰
Chafing Dish Wärmebehälter	10 ⁰⁰
Tischdecken, weiß	10 ⁰⁰
Hussen für Stehtische, Stühle, Biergarnituren	9 ⁰⁰
Stehtische	20 ⁰⁰
Bierzeltgarnitur	20 ⁰⁰
Lichttechnik	ab 50 ⁰⁰
Buffet-Dekostoff	ab 50 ⁰⁰
Grill (inklusive Reinigung)	50 ⁰⁰
Personal (pro Person und Stunde)	50 ⁰⁰
Pavillon	ab 100 ⁰⁰
Pizzaofen	100 ⁰⁰

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
Unsere
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

