



Ihr *Level up Partner* in Sachen  
**Catering, Events, Messen**  
und allen anderen Gründen für eine  
außergewöhnliche Feier

Nina und Ingo Stoffregen  
Katzensteinstraße 9c  
91301 Forchheim  
Mobil: 0151/41834455  
Mail: [info@die-aus-zeit.de](mailto:info@die-aus-zeit.de)



# Lieber Kunde, Liebe Kundin

Es freut uns natürlich, dass Sie für Ihre Veranstaltung unsere Leistungen in Anspruch nehmen möchten.

Nachfolgend möchten wir Ihnen nun unseren Service für Ihre Veranstaltung näher bringen.

Selbstverständlich bieten wir bei allen angebotenen Speisen den gleichen hohen Qualitätsstandard.

Unser hier aufgereihtes Speisensortiment soll Ihnen bei der Wahl Ihrer Speisen helfen oder als Denkanstoß dienen.

Gerne helfen wir Ihnen bei der Zusammenstellung eines Menüs oder Buffets und kalkulieren es Ihnen.

Mit unseren vielseitigen Cateringkonzepten sind wir immer bemüht die beste Alternative für Ihre Veranstaltung zu finden.

Ob klassisches Catering in Buffetform, Streetfood Catering mit dem Foodtrailer, Fine dining aus dem Foodtrailer, mobile Palettenbar für BBQ's und der gleichen, Menüservice für Hochzeiten oder, oder, oder

Für außergewöhnliche Ideen haben wir natürlich auch immer ein offenes Ohr.



# Snacks & andere Kleinigkeiten

Unsere Canapés werden aus frischem Pane Rustico hergestellt und eignen sich ideal für Stehempfänge, Businesscaterings und für zwischendurch. Die Lieferung erfolgt angerichtet und garniert auf Platten.

## Canapés üppig belegt mit :

- Rosa gebratenem Roastbeef
- Gebratener Poularde mit Früchten
- Geräucherter Entenbrust
- Geräuchertem Schinken
- Parmaschinken
- Seranoschinken
- Wacholder Schinken
- Ital. luftgetrockneter Salami
- Französische Baguette Salami
- Räucherlachs
- Räucherforelle
- Camembert
- Schnittkäse
- Ziegenfrischkäse
- Kräuterfrischkäsecreme

## Pumpnickeltaler mit:

- Frischkäsecreme mit Kresse
- Obatzder mit Brezel und Traube
- Räucherlachstartar mit Gurke Die AusZet Angebot-23.01.2026 FTU 2025.A1108 Pasta-10081
- Räucherforellensalat mit Chili

## Bouchées, (kleine Prinzestörtchen):

- Angemachter Schwarzwälder Schinken
- Geflügel Lebermousse mit Trüffelöl und Rettichsprossen
- Frisches Bratwurstgehäck mit Zwiebel
- Räucherforellencreme mit Avocado
- Frischkäsecreme mit Cherrytomaten

## Sonderwünsche? Immer gerne!

Gerne können Sie auch belegte Brötchen oder Sandwiches bei uns bestellen. Sprechen Sie uns einfach an.



# Businesslunch

Alle unsere kalten Snacks, Gebäcke und Spießchen werden fertigangerichtet und ausgarniert in Schüsseln oder auf Platten angeliefert. Unsere warmen Snacks werden in Chafing dishes angeliefert.

## Kalte Snacks

- Meatballs mit feuriger Sauce auf Zucchini-salat
- Hackbällchen mit chinesischem Gurkensalat
- Bunter Tomaten-Mozzarellasalat mit Röstbrot
- Reissnudelsalat mit Teryaki Chicken und Guchujang
- Falafel mit Gemüse und Trockenfrüchten

## Warme Snacks

- Nürnberger Rostbratwürste „süß sauer“ in feiner Buttersoße mit reichlich Gemüse-einlage
- Vietnamesische Frühlingsrollen mit Seegrasssalat
- Samosas (vegan oder mit Fleischfüllung)
- Mini Sandwich mit Kurkuma-Sesam Spread
- Knackiges Gemüse mit Linsen und marinierter Entenbrust
- Zander in Polenta gebraten auf warmen Tomatensalat
- Meatballs mit feuriger Sauce auf Zucchini-gemüse

## Spießchen

- Gegrillte vegetarische Gemüsespieße
- Tomaten-Mozzarellaspieße mit Pesto
- Putenspieße mit Ananas und Mangodip
- Schaschlik mit Kirschtomaten
- Mit Kräuter marinierte Garnelenspieße
- Saté vom Huhn mit Erdnusssoße
- Yakitorispieße (Hähnchenspieß in Sojasoße)



Warme oder kalte exklusive Fingerfoods im Glässchen.

Ideal für Feinschmecker oder jeden der gerne **alles** versuchen möchte.

## Kalte Gläschen

- Glasierte Rindfleischstreifen auf roten Linsen & Gemüsekonfetti
- Fränkisches AntiPasti
- Penne mit Zucchini & getrockneter Tomate
- Blattsalat mit gehobeltem Parmesan, Oliven & Croutons
- Blattsalat mit gegrilltem Gemüse
- Thunfischsalat, mit Oliven & Ei
- Gartensalat mit Kresse & Joghurt
- Roulade von Schinken & Käse auf Kopfsalat
- Räucherlachs mit Kopfsalat & Dillgurken
- Meeresfrüchte an kreolischem Reissalat
- Wiesenkräutersalat mit gebratenen Hähnchenbrustwürfeln
- Lachs auf Seealgen, Klebereis & Wasabi Schaum
- Gewürzhuhn auf Curry - Ananaschutney
- CousCous mit zweierlei Paprika & Minze auf grünem Salat

## Sandwiches

- Mini Sandwich mit Rote Beete-Cashewaufstrich, Salat und Karotte
- Mini Sandwich mit Kurkuma-Kichererbsenaufstrich, Salat und Gurke
- Mini Sandwich mit Paprikacreme, Rucola und Hähnchenbrust
- Mini Sandwich gemischt mit Käse und Schinken
- Mini Sandwich Bahn Mh mit mariniertem Huhn und Gemüse
- Mini Sandwich mit Rauchlachs und Frischkäse



## Warme Gläschen

- Fussili mit gebratenem grünem Spargel & Bärlauch Pesto
- Thai Rindfleischstreifen mit Kafir Limetten & Duftreis
- Pasta mit Italienischem Gemüse & Rucola
- Gewürzhähnchen auf buntem CousCous & Minze
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüse aus dem Wok & Sesam
- Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse & Pilzen
- Marinierte Pilze auf Kräuterkartoffeln
- Hähnchenbrust gebraten mit Chili auf Ebly Zartweizen
- Gefüllte Pasta mit Gewürz-Bechamel
- Marinierte Garnelenspieße auf Safran-Chilireis
- Medallion vom Huhn auf Pfefferonata
- Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit confierten Gemüsen
- Medallion vom brasilianischem Roastbeef auf Früchte-Ratatouille
- Hähnchenbrustfilet im Kaffeemantel auf CousCous mit Trockenfrüchten
- Gebratener grüner Spargel auf Schnittlauch-Kartoffelsalat
- Gebratene Streifen von der schwäbischen Maultasche im Kräutersud
- Riesengarnele in Chili auf Ananas-Sauerkraut
- Marinierte Meatballs mit Mini-Maiskolben und Sourcream
- Rind mit Tasmanischem Pfeffer auf Mini-Pellkartoffel & Dip
- Zander in der Polentakruste auf Gemüsereis
- Barbecue Chicken nach „kreolischer Art“ mit Ebly Zartweizen
- Kalbsröllchenscheibe auf Oliven-Gemüse mit Pasta



# Salatbuffet

Salate eignen sich für alle Arten von Buffets.

Wenn Sie mehrere Salate auswählen, kalkulieren wir eine Durchschnittsmenge und somit auch einen Gesamtpreis für Ihre Auswahl. Vertrauen Sie daher auf unsere Erfahrung.

- Tomatensalat mit roter Zwiebel und Schnittlauch
- Karottensalat in Orange und Nussöl
- Paprikasalat mit Feta und roten Zwiebeln
- Zucchini-salat mit roten Zwiebeln und Italienischen Gewürzen
- Salat von grünen und weißen Bohnen mit Tomaten
- Wassermelone mit Minze und griechischem Käse
- Asiatischer Gemüsesalat mit Sprossen und Glasnudeln
- Salat von geschmorten Kirschtomaten und“ Mozzarella di Buffala“
- Oliven- Fetasalat mit Salbei und Zitrone
- Maissalat mit Saftschinken und Petersilie
- Lauchsalat mit Zitrone und Saftschinken
- Schweizer Wurstsalat
- Weißwurstsalat mit Brez´l und süßem Senf
- Geflügelsalat mit Ananas und Champignons
- Argentinischer Rindfleischsalat mit Salsa
- Kidneybohnen mit Thunfisch und Harissa
- Verschiedene Kartoffelsalate z.B. mit Spargel, Gurken oder Mayonnaise
- Nudelsalat „08/15“ mit Mais, Karotten, Erbsen und Schinken
- Pasta Romana mit Sauerrahm, Dill und Gurken
- Pasta Venezia mit Schmand, Salsiccia und Paprika
- Asiatischer Mie-Salat mit Huhn, Sesam, Sprossen und Kresse
- Marinierte Gemüse-ohkost mit Kernen und Kräutern
- Mediterraner Nudelsalat mit Feta, Oregano und Peperoni



# Buffetvorspeisen:

Unsere Vorspeisen richten wir auf Platten oder in Gläschen an.

## Kalte Vorspeisen mit Fleisch:

- CousCous Salat mit AntiPasti
- Ebly-Gemüsesalat mit Minze und Joghurt
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Vitello Tonato vom Kalb mit Kresse und roten Zwiebeln
- Rosa gebratene Roastbeefscheiben mit Limettendip
- Chorizo - Olivenduet mit Trockentomatenpesto
- Geräucherter Lachs mit pikanter Zitronensahne
- Edle geräucherte Spezialitäten von Heilbutt, Butterfisch
- Gebeizter Lachs mit Chili
- Creme Bruleé vom norwegischen Räucherlachs
- Garnelen mit Limettenblättern und Chiliöl
- Mild geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

## Warme Vorspeisen mit Fleisch

- Nürnberger Bratwürste auf Ananas -Currykraut
- Mini Fleischpflanzerl auf fränkischem Gurkensalat
- Rindfleischwürfel auf orientalischem Couscous
- Marinierte Hähnchenwürfel auf Mangochutney
- Roastbeef auf Tomatensalsa und Guacamole
- Gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut
- mit Salbei und Tomate auf mediterranem Kartoffelsalat

## Kalte Vorspeisen vegetarisch, vegan

- Tomate Mozzarella mit altem Balsamico
- Anti Pasti Variation mediterran abgeschmeckt
- Auberginenröllchen gefüllt auf Tomatensugo
- Zucchinirollchen mit CousCous und Oregano
- Gebratene Austerpilze mit Tomaten und Balsamico
- Mit Chili und Petersilie marinierte Champignons



# Suppen und Eintöpfe

Alle Suppen und Eintöpfe werden im Chafing-Dish angeliefert.  
Wir kalkulieren als Vorspeise 0,2l und als Hauptgang 0,35l pro Person.

## Suppen:

- Apfel-Currysüppchen
- Steinpilzcreme mit Kräutern
- Broccolicremesuppe mit Tomaten
- Asiatische Kraftbrühe vom Huhn mit Nudeln und Gemüseeinlage
- Karotten - Champagnercremesuppe
- Fränkische Festtagssuppe mit Flädle, Gries- und Lebernocken
- Kartoffelsuppe mit Speck und Thüringer Majoran
- Vegetarische Kartoffelrahmsuppe mit Kräutern
- Pfifferlingscremesuppe mit Trüffelöl
- Ungarische Gulaschsuppe
- Chilli Con Carne mit Kakao
- Holsteiner Linsensuppe

Gerne bieten wir unsere Suppen auch im Freien aus der holzbefeuerten Gulaschkanone an. (Bis max. 50 Personen)



# Warme Buffets

Warme Buffets bieten wir ab 10 Personen an. Sie werden in Wärmebehältern angeliefert und aufgebaut.

## Fleischgerichte

- Hähnchensteak überbacken mit Gorgonzola und getrockneter Tomate
- Mediterrane Hähnchenkeule auf Tomaten-Olivensugo
- Schweinelende im Kräutermantel mit Champignonrahmsauce
- Schweinelende im Panchettamantel mit Rosmarin-Portweinjus
- Chickencurry „Indisch“ mit Früchten
- Gebratenen Barbarie-Entenbrust mit Orangensauce
- Kalbsfrikasée mit Erbsen und Pilzen
- Involtini vom Kalb mit Olivenpaste und fruchtiger Tomatensauce
- Medaillons vom Lamm unter der Jägermeisterkruste
- Rinderschmorbraten mit Pommerysenfkruste
- Kalbsteak mit Pfeffer - Cognacsauce
- Geschmorte Kaninchenkeule mit Rosmarin
- Piccata Milanese vom Kalb
- Osso Bucco ( geschmorte Kalbshaxenscheiben )

## Fischgerichte

- Duett von Forelle und Zander mit Limette abgeschmeckt
- Rahmige Lachs-Spinat Lasagne mit frischem Parmesan
- Medallions vom Seeteufel auf Erbsenragout
- Gebratenes Lachsfilet auf Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten
- Fränkischer Wok mit Saibling
- Wallerfilet in Meerrettichsauce oder aus dem Wurzelsud



## Vegane Gerichte:

- Gemüselasagne „Bianca“ mit frischem Gartengemüse
- Indisches Süßkartoffel Erdnusscurry mit Gemüse und Duftreis
- Asiatische Gemüsepfanne mit Chili und Erdnüssen
- CousCous Taboulé mit Minze und Gemüse
- Gebratene Spinatmaultasche in Gemüsetee
- Lauwarmes Caprese von Trockentomate, Tofu und Pesto
- Orientalisches CousCous mit Wurzelgemüse und Kichererbsencreme
- Funky Falafel Burger
- Gemüsefrikadelle in Bäckers Brötchen mit Dip

## Pasta:

- Mac´n´Cheese und andere US-Klassiker
- Mediterrane Nudelpfanne mit Rosmarin und Balsamico
- BBQ Pasta mit Pulled Chicken
- Pasta mit Rahmschwammerl und Gemüsesalat
- Frisch gekochte Pasta mit deftiger Rindsbolognese
- Auberginenpasta mit Parmesanchip und Pesto
- Ravioli mit Kürbisfüllung, steirischem Öl und Kernen

## Beilagen? Bei uns ist fast ALLES möglich!

Es ist fast alles möglich Reis, Nudeln, Polenta, Kartoffeln, Gratins, Gemüsen und viel viel mehr.



# Dessert

Unsere Desserts werden alle frisch hergestellt und unter Ausschluss von jeglichen Glutamaten.

## Cremes und Mousse

- Schokoladenmousse „seventy“ hell oder dunkel
- Joghurt-Vanille PannaCotta mit Pfirsichsoße
- Tiramisu mit Löffelbiskuit und Marsala
- Gepfefferte Erdbeeren mit altem Balsamico
- Zucchini Schoko Kuchen mit veganer Vanillesoße
- Mascarponecreme mit Aperol-Spritz
- Pina Colada Mousse mit Limette
- Beschwipster Obstsalat mit Streuseln und Minze
- Apfelkompott mit Lavendeespuma
- Süße Gazpacho
- Ananas-Kiwisalat mit Minze und Pfeffer

## Warme Desserts

- Crepes
- Lebkuchenstrudel
- Apfelstrudel
- Gebackene Apfelringe
- Bratapfel
- Creme Bruleé



# Buffet

Diese vorgefertigten Buffets können zu den festgelegten Preisen gebucht werden.  
Eingeteilt wurden diese in die Kategorien: Exklusiv, Elegant und Exquisit.  
Die Kategorien bestimmen den Preis sowie die ausgewählten Zutaten.  
Jedes Buffet beinhaltet die Wahl zwischen Suppe und Vorspeise.

## Exklusiv

Salatspitzen mit Räucherlachs und Honig-Senfdressing

„Caprese“ Cherrytomaten und Babymozzarella mariniert in  
Basilikumpesto

### oder

Champignonschaumsuppe mit Kräutercroutons

\*\*\*

Tranchen vom Schweinefilet auf Estragon Jus, mit Mandelbroccoli  
und gebackenen Drilling Kartoffeln

Streifen von Wurzelgemüse auf Tagliatelle in Schnittlauchrahm

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeermark

Heimischer Obstsalat

**37,50€ / Person**



## Elegant

Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Mango und Chili mariniert

Penne mit getrockneten Tomaten, Zucchini, frischem Parmesan und Pinienkernen

oder

Weißer Tomatencremesuppe in der Bügelflasche serviert

\*\*\*

Filet vom Ibericoschwein mit Rotweinschallotten und Pimentokartoffeln

Gebratenes Rotbarschfilet auf saftigem Fenchel-Orangengemüse

Polentaschnitte an mediterranem Gemüse in Tomatensauce

\*\*\*

Weißbirtiramisu im Glas

Fruchtsalat mit Vanilleespuma

47,80€ / Pro Person



## Exquisit

Rauke in Rotweinvinaigrette mit Parmaschinken und Peccorino

Ikarimilachs auf grünem Seegras und Klebreis mit Wasabi Schaum

Kleiner Terijaki Spieß vom Hähnchen auf lauwarmen Glasnudelsalat

### oder

Getrübtes Süsschen vom Sellerie mit Schinkenchip

\*\*\*

Kalbsrückensteak unter der Kräuter-Apfelkruste dazu Kartoffelgratin und  
buntes Marktgemüse

Medaillons vom Seeteufel auf Papayasambal mit Duftreis

Schwarze Tagliatelle in gekräutertem Schaum vom Gewurztraminer

\*\*\*

Muskat-Vanillemousse unter dem Schokoladendeckel

Terrine von roten Früchten mit Joghurt-Limettenespuma

Französische Rohmilchkäseauswahl

68,-€ / Pro Person



Wir hoffen Ihnen mit dieser Auflistung bei der Findung Ihrer Speisen geholfen, oder es Ihnen zumindest erleichtert zu haben.

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen auch einen persönlichen Termin um Ihre Veranstaltung nach Ihren Vorstellungen und Wünschen zu planen.

Mit **Gast**freundlichen Grüßen

Nina & Ingo Stoffregen

