

VitalScheune

Partyservice - Grillwagen - Geschirrverleih



Sehr geehrte

Kunden,

im Folgenden möchten wir Ihnen einen kleinen Überblick unseres derzeitigen Sortiments geben.

Gerne können Sie sich für Ihr Event etwas aussuchen oder uns eigene Wünsche zukommen lassen.

Wir unterbreiten Ihnen für Ihr Event ein individuelles Angebot!

Bei Bedarf, leihen wir Ihnen auch gerne Geschirr, Wärmebehälter und Stehtische!

Unseren Grillwagen können Sie ausleihen und mit Personal mieten.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zu Verfügung (vitalscheune@web.de, 09544/980516 WhatsApp und Telefon).

Viele Grüße,

Ihr Team der VitalScheune Baunach

VitalScheune's Kleinigkeiten

Schnittelsandwich	paniertes Schweineschnitzel auf krossem Baguettebrötchen
Schnittelsandwich Hähnchen	paniertes Hähnchenschnitzel auf krossem Baguettebrötchen
Belegte Baguettebrötchen	zur Auswahl stehen: Schinken, Salami, Schinken&Käse, Salami&Käse, Käse
Belegte Baguettebrötchen	Putenaufschnitt oder Pute&Käse
Häppchen Käse	wahlweise: Schnittkäse, Camembert, Tomate/Mozzarella
Häppchen Wurst	wahlweise: Schinken gekocht/roh, Aufschnitt, Salami
Häppchen Lachs	
belegte Laugenstange	Käse
belegte Laugenstange	Schinken/Käse, Salami/Käse
belegtes halbes Brötchen	Schinken/Aufschnitt/Salami und leckerer Salatgarnitur
belegtes halbes Brötchen	Käseaufschnitt/Camembert und leckerer Salatgarnitur
belegtes halbes Brötchen	Räucherlachs
belegtes ganzes Brötchen	Schinken/Aufschnitt/Salami und leckerer Salatgarnitur
belegtes ganzes Brötchen	Käseaufschnitt/Camembert und leckerer Salatgarnitur
belegtes ganzes Brötchen	Räucherlachs
Leberkäsebrötchen	
Backfischbrötchen	Knuspriges Baguettebrötchen belegt mit Backfisch und Remoulade



Schmackhafte Suppen

Hochzeitssuppe	Rinderkraftbrühe mit Leberknödel, Griesklößchen, Gemüsebeilage und Nudeln
Grießnockerlsuppe	Kraftbrühe mit Gemüseeinlage und Grießnockerl
fränkische Kartoffelcremesuppe	Kartoffel-Lauch-Süppchen (+ Wiener 1,50€)
Pfannkuchen-Suppe	Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen-Streifen (<i>wahlweise aus Gemüsebrühe</i>)
Petersilienrahmsüppchen	mit Croutons
pikante Süßkartoffelsuppe	
Tomatencremesuppe	mit Croutons
Hokkaido Kürbiscresmesuppe	Saisonbedingt Herbstzeit
Spargel-Cremesüppchen	mit Spargeleinlage (saisonbedingt!)
Rinder-Gulaschsuppe	mit Paprika und Kartoffelstückchen, dazu Baguette

VitalScheune's Salatvariationen (Einzeln und als Buffetauswahl)

kleiner Beilagensalat	
großer Beilagensalat	
Bunte Salate der Saison	mit Kräuterdressing und/oder Jogurt-Senf-Dressing dazu passend: Paprika-, Gurken-, Kartotten- und Tomatenwürfel, frische Champignons
italienischer Salat	grüne Salatauswahl garniert mit Schinken, Eiern, Thunfisch, Mozzarella, Zwiebeln und Paprika
Caprese	Tomate- und Mozzarellascheiben, garniert mit frischem Basilikum und Balsamico
fränkischer Gurkensalat	mit frischem Dill und Schmand
hausgemachter Kartoffelsalat	mit frischer Petersilie und Zwiebelwürfeln, wahlweise auch mit Speck
Tomatensalat	mit frischer Petersilie und Zwiebelwürfeln
Nudelsalat	mit Erbsen und Karöttchen an Mayo-Dressing
Tortellini Salat	mit Mozzarella, Mini-Tomaten an hellem Balsamico Dressing
Reissalat	mit Mais und Fleischwurst
italienischer Nudelsalat	mit getrockneten Tomaten, Rucola und Hirtenkäse
griechischer Nudelsalat	mit griechischen Nudeln, Gurken- und Tomatenwürfeln, Hirtenkäse an Balsamicodressing
amerikanischer Cole Slaw	Weißkrautsalat mit Karotten und Mayo-Senf-Dressing
Takko-Salat	grüner Salat mit Hackfleisch, Bohnen, Mais, Käse und pikanter Tomatensoße
Blaukrautsalat	frisch gehobeltes Blaukraut mit Sonnenblumenkernen garniert
Brokkoli-Rohkostsalat	mit Paprika und Apfel, mit Honig gesüßt

Fischgerichte

Alaska Seelachsfilet	paniertes FischFilet <i>wir empfehlen dazu unseren hausgemachten Kartoffelsalat und selbstgemachter Remoulade</i>
Backfisch	<i>wir empfehlen dazu unseren hausgemachten Kartoffelsalat und selbstgemachter Remoulade</i>
Fischstäbchen mit Currysoße	<i>wir empfehlen dazu Reis</i>
Fisch in Senfsoße	Rotbarschfilet in feiner Senfsoße <i>wir empfehlen dazu Kartoffeln und Erbsen</i>
Fischfilet auf Kartoffeln & Spinat	Kabeljaufilet auf leckerem Kartoffel-Spinat-Gemüse
Spaghetti mit Räucherlachs	an cremiger Soße
Thunfischpasta	mit leckerer Weißweinsauce
Knoblauch-Garnelen-Pasta	leckere Pasta in Knoblauch gebraten gebratenen Garnelen

Leckeres vom Geflügel

Hähnchengeschnetzeltes	mit Champignonrahmsauce <i>wir empfehlen dazu Buttergemüse und Reis, Baguette oder Spätzle</i>
Hähnchenbrust in Pfefferrahmsauce	Hähnchenbrust in pikanter Pfefferrahmsauce <i>wir empfehlen dazu Spätzle, Reis oder Baguette & mediterranes Gemüse</i>
Hähnchenbrust Caprese Art	Hähnchenbrust überbacken mit Tomaten-Mozzarella in feiner Basilikum-Sahnesauce <i>wir empfehlen dazu Spätzle oder Reis und Ruccolasalat</i>
Philadelphia Hähnchen	Hähnchenbrust in leckerer Frischkäsesauce <i>wir empfehlen dazu Spätzle oder Reis und Buttergemüse</i>
Hähnchencurry	Hähnchengeschnetzeltes in feiner Currysoße <i>wir empfehlen dazu Reis, Baguette oder Spätzle und Buttergemüse</i>
Hähnchenschnitzel	paniertes Hähnchenschnitzel aus der Pfanne <i>wir empfehlen dazu unseren hausgemachten Kartoffelsalat oder Pommes</i>
Putenfiletsteak Italia	Putensteak mit Tomaten-Pesto und Parmesan/Mozzarella überbacken <i>wir empfehlen dazu Reis oder Baguette</i>
Chickenburger mit Pommes	knuspriger Chickenburger mit frischem Salat



Leckeres vom Rind

Burgunderbraten	an feiner Burgunderweisoße <i>wir empfehlen dazu Blaukraut und fränkische Kartoffelklöße</i>
Rinderroulade "Böhms-Art"	gefüllt mit Räucherbauch-Zwiebel-Karotten-Gurken-Senf-Füllung <i>wir empfehlen dazu Blaukraut, Kartoffelkloß/Semmelkloß</i>
Rinderbraten "Pffifer-Art"	mit Pffiferlingsoße <i>wir empfehlen dazu Blaukraut und Semmelknödel</i>
Rinderbraten mit Pfeffersoße	mit pikanter Pfefferrahmsoße <i>wir empfehlen dazu Blaukraut und Semmelknödel/fränkische Kartoffelklöße</i>
Zwiebel-Rost-Braten	mit deftiger Zwiebel-Soße <i>wir empfehlen dazu Bratkartoffeln, Kartoffelbaggersla, Rosmarinkartoffeln</i>
fränkischer Sauerbraten	süß-saure Soße wie bei Oma <i>wir empfehlen dazu Blaukraut und fränkische Kartoffelklöße</i>
fränkisches Hochzeitessen	gekochter Tafelspitz mit Kreensoße dazu Preiselbeeren <i>wir empfehlen fränkische Kartoffelklöße als Beilage</i>
Rindersaftgulasch	mit Zwiebeln geschmort an deftiger Tomaten-Rotweinssoße <i>wir empfehlen dazu Nudeln</i>
Hamburger mit Pommes	regionales Rindfleischpatties auf leckerem Burgerbrötchen trifft frischen Salat!
Cheeseburger mit Pommes	regionales Rindfleischpatties auf leckerem Burgerbrötchen trifft frischen Salat! mit Käse überbacken



VitalScheune



Partyservice - Grillwagen - Geschirrvorleih

Spezialitäten vom Schwein

fränkischer Schweinebraten	gegrillter Schweinebauch in Biersoße <i>wir empfehlen dazu Wirsing oder Kümmelkraut und fränkische Kartoffelklöße</i>
Kümmelbauch	Schweinebauch mit Kümmelkruste <i>wir empfehlen dazu Sauerkraut und fränkische Kartoffelklöße</i>
Schäufelra	
Schäufelra	gegrillt mit röscher Kruste <i>wir empfehlen dazu Sauerkraut oder Wirsing und Brot oder Kartoffelklöße</i>
Schweinshaxe	gegrillt mit röscher Kruste und Biersoße <i>wir empfehlen dazu Sauerkraut und Brot</i>
2 Schaschlik-/Fleischspieße	in leckerer Schaschlicksoße <i>wir empfehlen dazu Baguette oder Reis</i>
1 Schaschlik-/Fleischspieß	in leckerer Schaschlicksoße <i>wir empfehlen dazu Baguette oder Reis</i>
Schaschliktopf	wahlweise mit Leber in pikanter Tomatensoße <i>wir empfehlen dazu Reis oder Baguette</i>
Currywurst	gebraten mit pikanter Currysoße <i>wir empfehlen dazu Baguette oder Pommes</i>
Currywurst-Topf	gebraten und geschnitten an pikanter Currysoße <i>wir empfehlen dazu Baguette oder Pommes</i>
Schweinebraten "der Magere"	Lachsrolle vom Schwein in Bratensoße <i>wir empfehlen dazu Wirsing oder Kümmelkraut und fränkische Kartoffelklöße</i>
Cordon-Bleu-Braten	gefüllt mit Schinken und Käse <i>wir empfehlen dazu Wirsing und fränkische Kartoffelklöße</i>
Schweinefilet "Lendchen"	in Champignonrahmsoße <i>wir empfehlen dazu Spätzle oder Kroketten und Buttergemüse</i>
Schweinefilet "Holländer-Art"	Schweinefilet im Speckmantel mit Käse und Kräutern überbacken in Weißwein geschmort <i>wir empfehlen dazu Spätzle oder Kroketten und Bohnengemüse</i>
Schweinefilet "deftig"	in Pfefferrahmsoße <i>wir empfehlen dazu Spätzle oder Kroketten und Buttergemüse</i>
Allgäuer Filetpfanne	Schweinefilet mit Räucherbauch, Champignons & Zwiebeln gebraten, dazu eine allgäuer Bergkäsesoße (Sennerei Schweineberg) <i>wir empfehlen dazu Spätzle oder Kroketten und Buttergemüse</i>
Gyrospfanne	<i>wir empfehlen dazu Zaziki, Krautsalat und Baguette oder Reis</i>
Geschnetzeltes	in Champignonrahmsoße <i>wir empfehlen dazu Kroketten, Spätzle oder Reis</i>
Pfannenschnitzel	paniertes Schweineschnitzel <i>wir empfehlen dazu unseren hausgemachten Kartoffelsalat, Pommes oder Bratkartoffeln</i>

VitalScheune

Partyservice - Grillwagen - Geschirrverleih



Cordon Bleu	2 Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, paniert und in der Pfanne gebraten <i>wir empfehlen dazu unseren hausgemachten Kartoffelsalat, Pommes oder Bratkartoffeln</i>
Cordon Bleu "Allgäuer Art"	2 Schweineschnitzel gefüllt mit Speck und allgäuer Bergkäse und Röstzwiebeln paniert und in der Pfanne gebraten <i>wir empfehlen dazu unseren hausgemachten Kartoffelsalat, Pommes oder Bratkartoffeln</i>
Schnitzel "Jäger-Art"	paniertes Schweineschnitzel in Champignonrahmsauce (wahlweise natur) <i>wir empfehlen dazu Spätzle, Kroketten oder Pommes</i>
Schnitzel "Allgäuer-Art"	paniertes Schweineschnitzel mit allgäuer Bergkäse der Sennerei Schweineberg, Speck und Lauchzwiebeln überbacken <i>wir empfehlen dazu unseren hausgemachten Kartoffelsalat, Pommes oder Bratkartoffeln</i>
Schnitzel mit Kreen	paniertes Schweineschnitzel mit Kreen-Auflage <i>wir empfehlen dazu unseren hausgemachten Kartoffelsalat oder Pommes</i>
Zwiebelsteak	gebraten in der Pfanne mit feinen Zwiebelringen <i>wir empfehlen dazu Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelpüree</i>
gratiniertes Minutensteak	Schweinesteak überbacken mit Frühlingszwiebeln und Käse dazu eine Frischkäsesauce <i>wir empfehlen dazu Reis oder Baguette</i>
fränkische Bratwürste	3 Bratwürste mit Sauerkraut <i>wir empfehlen dazu ein leckeres Bauernbrot oder Kartoffelpüree</i>
Leberkäse gebacken	in der Schale
Pizzaleberkäse gebacken	in der Schale



Leckeres aus dem VitalScheune Topf

Chili con Carne	pikant gewürztes gemischtes Hackfleisch mit einem Bohnen-Mais Mix in feiner Tomatensoße und Chilipulver <i>wir empfehlen dazu Baguette</i>
One-Pot Pizzasuppe	mit gemischtem Hackfleisch <i>wir empfehlen dazu Baguette</i>
Pasta mit diversen Soßen	Schinken-Sahne-Sauce, Käse-Sahne-Sauce (vegetarisch), Tomaten-Soße (vegan), Bolognese, Spinat-Feta-Soße (vegetarisch)

Spezialitäten aus der Pfanne und dem Ofen

Hackbraten	gemisches Hackfleisch im Ofen gebraten <i>wir empfehlen dazu Speckbohnen und Kartoffelpüree</i>
Hackbällchen in fruchtiger Currysoße	aus gemischtem Hackfleisch mit pikanter Currysoße <i>wir empfehlen dazu Reis oder Baguette</i>
Fleischküchla	aus gemischtem Hackfleisch rösch angebraten <i>wir empfehlen dazu Speckbohnen und Kartoffelpüree</i>
Lasagne	mit gemischtem Hackfleisch und Mozzarella überbacken
Rigatoni mit Bolognesesoße	(al forno +1,50€)
Kürbislasagne	mit Schinkenspeck (auch vegetarisch möglich)
gefüllte Zucchini	mit Hackfleischfüllung und Tomatensoße <i>wir empfehlen dazu Reis</i>
gefüllte Paprika	mit Hackfleischfüllung und Tomatensoße <i>wir empfehlen dazu Reis</i>





Vegetarische Variationen

Kartoffel-Gemüse Gulasch	mit feiner Tomaten-Gemüsesoße <i>wir empfehlen dazu Baguette oder Reis</i>
Chili Sin Carne	mit roten Linsen und Kartoffeln in pikanter Tomatensoße <i>wir empfehlen dazu Baguette</i>
Schupfnudeln	mit Champignons, Kräuter-Knoblauch-Soße
Käsetortellini mit Spinat	Tortellini mit Ricotta-Füllung mit Spinat in Käsesoße
Käsespätzle	überbacken mit allgäuer Bergkäse mit Röstzwiebeln
Gnocchi mit saisonalem Gemüse	Gnocchi mit Gemüsewürfeln und feiner Tomatensoße
Semmelknödel mit Champignonsoße	2 Semmelknödel mit Champignonrahmsauce
mexikanische Reispfanne	gebratener Reis mit Bohnen und Mais in pikanter Tomatensoße
2 vegetarische Schnitzel	2 panierte vegetarische Schnitzel <i>wir empfehlen dazu unseren hausgemachten Kartoffelsalat oder Pommes</i>
2 vegetarische Schnitzel "Jäger-Art"	2 panierte vegetarische Schnitzel in Champignonrahmsauce <i>wir empfehlen dazu Spätzle oder Kroketten und Buttergemüse</i>
pikante Gemüselasagne	mit Kidneybohnen, Mais und Gemüse in würziger Tomatensoße
Salzkartoffeln mit Kräuterquark	(auch mit Avocado-Dip möglich +1,50€)
gebackener Camembert	mit Preiselbeeren <i>wir empfehlen dazu Baguette</i>
Kürbisgulasch (saisonbedingt Herbst)	mit Hokkaido und Kartoffeln <i>wir empfehlen dazu Baguette</i>
Pasta mit Pestogemüse	Pasta mit verschiedenen Gemüsewürfeln und selbstgemachtem Pesto und Parmesan bestreut
Pasta mit Linsenbolognese	Pasta mit roten Linsen in Tomatensoße
mediterraner Gemüsespieß	Paprika, Zwiebel, Zucchini und Kartoffeln in pikanter Tomatensoße <i>wir empfehlen dazu Reis oder Baguette</i>
Kohlroulade (mit veg. Hackfleisch)	gefüllt mit vegetarischem Hackfleisch und einer hellen Soße <i>wir empfehlen dazu Kartoffelpüree</i>
Spätzle-Gemüse-Pfanne	Spätzle mit verschiedenem saisonalem Gemüse an einer Frischkäse-Soße
Gemüsemaultaschen	Maultaschen gebraten mit Käse-Lauchsoße
vegetarischer Burger mit Pommes	knuspriger Gemüseburger auf leckerem Burgerbrötchen mit frischem Salat

Nudel- und Reisbeilagen:

Reis, Tomatenreis, Spätzle, verschiedene Pasta, Schupfnudeln, Gnocchi,

Kartoffelbeilagen:

Kroketten, Pommes, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Pellkartoffeln,

Kartoffelpüree, Kartoffelsalat,

Kartoffelgratin

Kloßbeilagen:

fränkische Kartoffelklöße, Semmelklöße

Gemüsebeilagen:

Buttergemüse, Wirsing, Blaukraut, Sauerkraut, Kümmelkraut, Speckbohnen,

Spargelgemüse (saisonbedingt), mediterranes Gemüse, Steckrübengemüse

Kalte Spezialitäten

Käseplatte	für 10/15/20/usw. Personen
Wurstplatte	für 10/15/20/usw. Personen
Wurst-/Käseplatte gemischt mit Lachs	für 10/15/20/usw. Personen
Fingerfoodplatte	für 10/15/20/usw. Personen

Süßes aus dem Glas

Panna Cotta	Vanillegeschmack mit Erdbeersauce oder Himbeersauce (inkl. Gelatine!)
Oreo Creme	leckere Quarkcreme mit Keksen
Kokos-Milchreis (vegan)	
Bayrisch Creme	Feine Vanillecreme mit Beerenkompott (inkl. Gelatine!)
Spaghettieis Dessert	schmeckt wie das Original!
Bueno Creme Dessert	mit Himbeeren und Bueno Stückchen
Himbeer-Raffaello-Traum	feine Quark-Sahne-Creme mit Himbeeren und Raffaello Stückchen
Vanillepudding	wahlweise mit Caramellsauce oder Erdbeersauce
Schokoladen Panna Cotta	mit feinem Sahnehäubchen
SchwarzwälderKirsch-Dessert	Sahnecreme mit Kirschen und Schuss
Solero Dessert	Sahnecreme mit Pfirsichen

leckere Desserts

Tiramisu	ab 8 Portionen
Erdbeertiramisu (nur im Sommer)	ab 8 Portionen
Joghurtbombe	wir empfehlen dazu frischen Obstsalat und Erdbeersoße, ab 10 Portionen
frischer Obstsalat	

Buffetauswahl

Frühstücksbuffet	z.B. belegte Platten, Lachs, verschiedene Dips & Cremes, Müsli, Kuchenvariationen, Joghurt, Obst, Häppchen dazu Croissants, Brötchen, Mini-Gebäck, usw.
kaltes Buffet	z.B. kalte Platten, verschiedene Dips & Cremes, Fingerfood, u.v.m.
Grillbuffet, Grillplatte	z.B. Mini-Schnitzel, Cordon-Bleu, Mini- Haxen, Bratwürste, Hackfleischbällchen, Mini-Steak, Mozzarella-Sticks, Back-Camenbert, Hähnchenschenkel, Hähnchen-Schaschlik, Fleischspieße, u.v.m. dazu Salatbuffet, Brotvariationen möglich



Live-Cooking vor Ort mit unserem Grillwagen

Hamburger	mit Pommes
Cheeseburger	mit Pommes
vegetarischer Burger	mit Pommes
Chicken Burger	mit Pommes
Portion Pommes	
Currywurst	mit Pommes
Pfannenschnitzel	paniertes Schweineschnitzel mit Pommes
Schnitzelsandwich	
vegetarische Schnitzelsandwich	
Pizza	Spezial / Margherita
frische fränkische Bratwürste	im Brötchen oder mit Sauerkraut
Kammsteak vom Schwein	auf Brot oder im Brötchen
Bauchscheiben	auf Brot
Crêpes herzhaft gefüllt	mit Käse, Schinken-Käse, Flammkuchenstyle, griechisch mit Hackfleisch
Grillgemüse	

Live-Cooking süße Varianten

Waffeln	mit Puderzucker, Nutella, Erdbeersoße, frischen Beeren
Crêpes	mit Zimt-Zucker, Nutella, Schokolade, Obst

