



JaKoSt

Küchenservice GmbH
im Café Waibel

Restaurant

Catering / Event

• MENU • BUFFET • GRILLEVENTS • FINGER FOOD • FRONT COOKING

Bankettmappe

• GEHOBENE KÜCHE • INTERNATIONAL • SCHWÄBISCH • RUSTIKAL

Inhaltsverzeichnis



Seite

Vorwort	1.
Fingerfood Salate Dressings	2.
kalte Platten Mitternachtssnacks	3.
Menü's Jahreszeitlich & Klassisch	4.
Frühling Sommer	5.
Herbst Winter	6.
Schwäbisch Café Waibel	7.
Fischvariation Beste vom Rind	8.
Buffet's Jahreszeitlich & Klassisch	9.
Frühling Sommer	10.
Herbst Winter	11.
Schwäbisch Mediterran	12.
Beste vom Fleisch & Fisch Rustikal	13.
Produktpalette	14.
Equipment für Veranstaltung	15.
JaKoSt Intention	16.

Wir bedanken uns für Ihr Interesse



**Stephan Klein
&
Jan Springer**

**JaKoSt Küchenservice GmbH
im Café Waibel**

Restaurant Catering / Event

**Rotenbachstraße 1
Schwäbisch Gmünd
Baden-Württemberg
Deutschland**

**Tel. : 07171 8076592
Handy: 0152 34346696
Email: info@jakost.de**



Liebe Gäste

Herzlich Willkommen bei der JaKoSt Küchenservice GmbH im Café Waibel

Wir bieten Ihnen eine unvergessliche Veranstaltung mit Gerichten, die zu Ihrem Event passend zubereitet werden.

In dieser Bankettmappe finden Sie unterschiedliche Angebote, welche Ihnen bei der riesigen Auswahl an verschiedenen Kreationen hilfreich sein sollen.

Egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Hochzeit, Grillevents, Jubiläum, Tagungen oder ein anderer Anlass zum Feiern. Bei uns im Café Waibel oder an dem Ort wo Sie Ihre Feier veranstalten möchten.

Wir arrangieren für Sie entsprechend Ihren Vorstellungen eine passende Festlichkeit.

Alle Buffets werden ab 20 Personen zubereitet.

Von der Menü- bzw. Buffetauswahl, Raumaufstellung, passender Dekoration, außer Haus oder vor Ort beraten wir Sie gerne.

Das Entscheidende ist für uns die Qualität des Caterings. Diese beginnt bei der Auswahl der Rohstoffe und geht bis weit über die Lieferung der Speisen hinaus.

Wir verzichten auf sämtliche Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und unnatürliche Zusätze. Wir achten zudem darauf, unsere Rohstoffe aus der Region zu beziehen. Dies macht uns zu Ihrem verlässlichen Cateringunternehmen.

Ihr JaKoSt Küchenservice Team



Fingerfood

dreierlei vom Wrap-Rind, Geflügel, vegetarisch	4,50 €
marinierte Tomaten-Mozzarella Spieße	2,80 €
hausgemachte Minifrikadellen auf Kartoffelsalat	3,00 €
kleine Flädleroulade Rucola Speck Parmesan gefüllt	4,00 €
Melone luftgetrocknetem Schinken	3,50 €
verschiedene Gemüsesticks Kräuter- und Sweet-Chillidip	2,00 €
Bruschetta-Baguette marinierten Tomatensalat Basilikum Parmesan	3,50 €
Roastbeefröllchen Meerrettichsahne gefüllt	4,00 €
geräucherte Lachswürfel Tomaten-Aprikosen-Chutney	3,50 €
verschieden gefüllte Blätterteigskonfekte (Pizza Speck-Zwiebel Lachs)	2,50 €
verschieden belegte Schnittchen (Wurst Käse Schinken Lachs ...)	2,00 €

Salate, Dressings & kalte Platten

verschiedene Blattsalate (Lollo Rosso/Bionda | Eichblatt | Ackersalat | Rucola | Radicchio)

diverse Rohkostsalate (Karotte | Gurke | Tomate | Kartoffel | Nudel | Rettich | Weißkraut | Paprika | Radischen | Rote Bete)

Balsamicodressing hell / dunkel | Vinaigrette | Joghurtdressing | Macadamianussöldressing | Kräuterdressing | Himbeerdressing | Honig-Dilldressing | Frenchdressing

Salatbuffet: 3 Blattsalate, 5 Rohkostsalate, 2 Dressings 3,50 €

Salatteller: 2 Blattsalate, 4 Rohkostsalate, 1 Dressing 4,50 €

Diese Preise sind pro Person.

kalte Platten

gemischte Schinkenplatte	2,50 €	Antl Pastl	3,50 €
Wurstplatte	2,50 €	Obstplatte	4,00 €
Käseplatte	3,50 €	Rauchfleischplatte	3,50 €
Duett vom Lachs (gebeizt, geräuchert)	4,00 €	Tomate Morzarella & Basilikum	3,00 €
geräucherte Fischplatte	4,80 €	Käse - Traube	3,80 €

Platten ab 15 Personen + Baguette & Butter → Preise siehe oben (p.P.)

Mitternachtssnacks

Burger building station	2,50 € p.P.	Gulaschsuppe	3,00 € p.P.
Quiche Lorraine	3,00 € p.P.	Wurstsalat im Weckglas	2,50 € p.P.
Schwäbische Vesper	2,80 € p.P.	Obst im Schokomantel	3,50 € p.P.

Menü's

Jahreszeitlich & Klassisch



Jahreszeitliche Menü's

Frühling

Orangen-Lauchcremesuppe | eigene Einlage | Milchschaum

Antl Pastl | Salatbouquet | dunkles Balsamcodressing | Parmesan

Tranchen vom Lammrücken | Rosmarinkruste | Portweinreduktion |
Speckbohnenröllchen | Kartoffelgratin

Zitronen-Crème Brûlée | Kirschrägout | Minzespuma

43,00 € p.P.

Sommer

Tomatenessenz | eigene Einlage | Basilikum

Chorizo-Garnelen Frikadellen | Blattsalat | Honig-Dilldressing

Gebratenes Lachssteak | Safransoße | glacierte Zuckerschoten | Seplanudeln

Vanilleparfait | Erdbeersalat

39,50 € p.P.

Herbst

Cappuccino vom Karotten-Kürbiscremesüppchen

Ackersalat | lauwarmes Kartoffeldressing | krosser Speck | Kracherle

Rehbraten | Cassissoße | glacierte Karotten | Spätzle

Triologie von der Waldbeere

37,50 € p.P.

Winter

Maronencremesuppe | eigene Einlage | Nussschaum

Ziegenkäse im Speckmantel | Rucola | Pinienkerne | helles Balsamicodressing

Wildschweinbraten | Preiselbeer-Orangensoße | Mandelbrokkoli | Schupfnudeln

helles Lebkuchenmousse | Ananas-Relish | Gewürzshot

42,00 € p.P.

Klassische Menü's

Schwäbisches

Schwäbische Festtagssuppe

Rohkostsalate | Blattsalate | Tomate | Hausdressing

Zwiebelrostbraten | Trollingersoße | Maultasche | Bratkartoffeln

Apfelringe im Blertelg | zwelerlei von der Vanille

33,50 € p.P.

„Café Waibel“

Kartoffelcremesuppe | gerösteten Brotwürfeln | Speck

**Ziegenkäse im Speckmantel | Rucola |
Pinienkerne | Balsamico | Cherrytomate**

**Gebratenes Kalbsrückensteak | zwelerlei Soße |
Vichykarotten | Pommes dauphine**

Crème Brûlée von der weißen Schokolade | Erdbeer-Minzsalat

38,50 € p.P.

Fischvariation

Fischsuppe | mediterran

Chorizo-Garnelenfrikadelle | Blattsalatvariation
Cocktailtomaten | Honig-Dilldressing

Zander | Lachs | Chutney | Tomaten- Lauchragout | Jasminreis

Tiramisu | Himbeersoße

37,50 € p.P.

Beste vom Rind

Rinderkraftbrühe | Flädlestreifen

Roastbeefröllchen | Meerrettich Sahne | Preiselbeeren |
verschiedenen Blattsalaten

Rinderfilet | Thymiansoße |
Trilogie vom Gemüse | Kartoffelgratin

Mandel-Honigparfait | Ananas | Kokosnuss

45,00 € p.P.

Buffet's

Jahreszeitlich & Klassisch



Jahreszeitliche Buffet's

Frühling

**Salatbuffet | Blattsalate | Rohkostsalate | 2 Dressings
Flädleroulade | Speck | Rucola | Parmesan
Lachstatar | Kirschtomate | Frühlingslauch**

Kresseschaumsüppchen | Buttercroutons

**gebratene Schweinemedallions
gebratenes Lachssteak
gefüllte Tomate | Schafskäsecreme
Gemüseplatte (sautierte Champignons | glacierte Karotten |
Tomaten–Lauchragout) | Spätzle | Basmatireis | Kräuterkartoffeln**

**Erdbeer-Panna Cotta
Waldbeercreme
38,50 € p.P.**

Sommer

**Anti Pasti
Bruschetta | Basilikum | Parmesan**

Zweierlei Paprikacremesuppe

**Kalbsrückensteak „Saltimbocca Art“
Fischragout „Waibel“
Auberginenschnitzel | Tomatensoße
Thymiansoße | Sauce Rouille | Gemüseplatte (Karotten, Brokkoli, Pastinaken, Paprika) |
Tagiatelle | Rosmarinkartoffeln | geröstetes Baguette**

**Orangen-Mango Crème Brûlée
After eight Parfait | Aprikosenespuma
38,50 € p.P.**

Herbst

**Ziegenkäse Im Speckmantel | Blattsalate
Shrimpscocktail**

Kürbis-Orangencremesuppe

**Wildschweinbraten | Preiselbeersauce
auf der Haut gebratener Zander
Zucchini-Schiffchen
Gemüseplatte (Karotte, Sellerie, Brokkoli, Blumenkohl) | Spätzle |
Kräuterdrillings | Serviettenknödel**

**lauwarmer Schokoladenkuchen
Mohn-Mousse | Apfelragout**

36,00 € p.P.

Winter

**Linsensalat | Cherrytomate | Staudensellerie | krosser Speck
Blutwurst-Sauerkraut Strudel**

deftige Gulaschsuppe | frische Kräuter

**geräucherte Barbarie Entenbrust
Forelle „Müllerin Art“
Parmesanrisotto
Orangen-Thymiansauce | Zitronenbutter | Rotkohl | sautierter Lauch |
Salzkartoffeln | Pommes dauphine**

**Schokoladen Crème Brûlée
Zwetschgen-Zimtcrumble**

44,00 € p.P.

Klassische Buffet's

Schwäbisch

Flädleroulade | Rucola | Frischkäsecreme | Parmesan | Speck gefüllt
Salatbuffet mit Blattsalaten | 4 Rohkostsalaten | 2 Dressings

Kraftbrühe | Flädlestreifen

Zwiebelrostbraten
Forelle „Müllerin Art“
Käsespätzle | Zwiebelschmelze | frischen Kräuter
Thymiansoße | Zitronenbutter | Gemüseplatte (4 verschiedene Gemüsesorten) |
Spätzle | Salzkartoffeln | Bratkartoffeln

Ofenschlupfer | Vanillesoße
Apfelstrudel | Vanilleeis
Weincreme | rote Grütze
41,50 € p.P.

Mediterran

Anti Pasti Platte
Salatbuffet mit Blattsalaten | 4 Rohkostsalaten | 2 Dressings

Kalte Tomatensuppe | Garnelenspleiß

Picatta Milanese (Hähnchenbrust in Parmesan-Eihülle)
Kalbsrücken „Saltimbocca Art“
Schweinefilet | Rosmarinkruste
Tomatensoße | Thymiansoße | Ratatouille |
Linguini | Kartoffelgratin | Pommes dauphine

Tiramisu im Weckglas
Amarettoparfait
Panna Cotta von der Mango
40,50 € p.P.

Beste vom Fleisch & Fisch

geräucherte Lachswürfel | Tomaten-Aprikosenchutney
Roastbeefröllchen | Meerrettich Sahne | Sauce Cumberland
Blattsalatvariation | Honig-Dilldressing

Bouillabaisse | Weißbrot

„Surf and Turf“ Filet Mignon | deutschen Rind | Garnelen
Seeteufelmedallions in einer Zitronengrasmarinade
Sherrysoße | Safransoße | Gemüseplatte (4 verschiedene Gemüsesorten) |
Jasminreis | Kräuterdrillings | Pommes dauphine

Orangen-Rosmarin Crème Brûlée
Zitronencreme | Erdbeer-Minzsalat
lauwarmer Schokoladenkuchen | Vanilleeis

51,00 € p.P.

Rustikal

Rauchfleischplatte | Frischkäsecreme
Minifrikadellen | Kartoffelsalat

Schweizer Käsesuppe | Kracherle | frische Kräuter

Schweinekrustenbraten | Biersoße
Paniertes Seelachsfilet
Kartoffel-Zucchini-Gratin
Gemüseplatte (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli, Fenchel) |
Jasminreis | Spätzle | Serviettenknödel

Bananen im Weintelg | Vanillesoße
dunkles Schokoladenmousse | Kirschrugout

36,00 € p.P.

Produktpalette

Die Preise einzelner Bestandteile der Menü's und Buffet's sind unterschiedlich.
Über genaue Preise und passende Kombinationen beraten wir Sie gerne vor Ort.

Das beste vom Fleisch Fisch mal anders

Rinderbraten
Kalbsbraten
Entrecôte "sous vide" gegart
Picatta "Milanese"
Schweinefilet
Rinderfilet
Kalbsrücken "Saltimbocca"
Sauerbraten
Zwiebelrostbraten
paniertes Schnitzel
Hähnchenroulade
Schweinekrustenbraten
Rinderrouladen
Calvados Geschnetzeltes
Kalbsfilet unter Rosmarinkruste

marinierter Seeteufel in Zitronengras
Meerbarbe in Hummerbutter
Lachsroulade mit Paprika/Dill verfeinert
Zander im Speckmantel
Skrei (jung Kabeljau)
Forellefilets "Müllerin Art"
Seezungenröllchen
Schollenfilet | Meeretich-Kräuterkruste

Klassisch zubereitete:
(auch alle oben genannten Fische)

Heilbutt
Steinbutt
Rotbarsch
Dorade
Garnele

Gemüsebeilagen

Bohnen im Speckmantel
Pastinakenpüree
Orangen-Chilli-Fenchel
Rotkraut
Sauerkraut
Ratatouille
Erbsen
glacierte Karotten
Junglauchgemüse
Paprikagemüse
Tomaten-Lauchragout
Blumenkohl
Brokkoli
Zuckerschoten
Selleriegemüse
Zucchini-gemüse
Trauben-Lauchgemüse

Beilagen

Spätzle
Pommes dauphine
Kartoffelgratin
Jasminreis
Gnoccis
Schupfnudeln
Basmatireiscreme mit Limetten verfeinert
Serviettenknödel
Herzoginkartoffeln
Mandelbällchen
Macairekartoffeln
Parmesanpolenta
Kroketten
Kartoffelpüree
Kartoffelklöße

Equipment für Veranstaltung

Geschirr

Geschirr & Besteckpauschale	2,00 € p.P.
Kaffeegeschirr & Besteck	1,50 € p.P.

Gläser

Bier-, Wasser-, Wein- und Sektgläser	2,00 € p.P.
--------------------------------------	-------------

Mobiles & sonstiges

Kombidämpfer	70,00 €
Tellerwärmer	45,00 €
Induktionsplatte	20,00 €
Kühlschrank	45,00 €
Edelstahltisch	15,00 €
Gefrierschrank 700l	70,00 €
Grill inkl. Gas & Endreinigung	120,00 €
Stehtische	10,00 €
Grillzelt	30,00 €
Biertischgarnitur	10,00 €
Hussen für Biertischgarnitur	4,50 €
Buffetvollverkleidung je lfm. (Hussen & Skritings)	4,50 €
Kaffeefiltermaschine	40,00 €
Doppelzapfanlage inkl. CO ² und Reinigung	80,00 €
Waschbecken Edelstahl	45,00 €
Wärmebrücke	20,00 €
Bain-Marie	15,00 €
Hold-O-mat	30,00 €
Paco Jet	100,00 €
Fritteuse 8,5 l inklusive Reinigung	45,00 €
Chafing Dish	3,00 €

Serviceleistung (werden abgerechnet nach tatsächlichem Einsatz)

Aufbau (je Mitarbeiter / je Stunde)	25,00 €
Abbau (je Mitarbeiter / je Stunde)	25,00 €
Servicepersonal (je Mitarbeiter / je Stunde)	26,00 €
Koch (je Mitarbeiter / je Stunde)	32,00 €

JaKoSt Küchenservice

Intention

Entdecken Sie unsere kulinarische Vielfalt mit unseren hochwertigen und stilvollen Kreationen.

In unserer Verantwortung liegt der Schutz von Gesundheit und Umwelt. Hygiene und Sauberkeit am Arbeitsplatz sind für uns selbstverständlich. Gegenüber Neuem sind wir stets aufgeschlossen, ohne unsere Produktpalette dabei aufzugeben. Da wir permanent selbstbewusst aber ebenso kritisch unsere Leistungen hinterfragen, wollen wir uns positiv von den Mitbewerbern abheben.

Unsere Ziele:

- dauerhaft ein erfolgreicher Qualitätsdienstleister zu sein
- Qualität heißt für uns auf Ihre individuellen Wünsche flexibel einzugehen
- mit Leidenschaft, Kompetenz und Herz wollen wir unseren Beruf leben und erleben

Wir bieten Ihnen eine ...

- besondere Auswahl an Produkten
- Qualität und Frische, da wir speziell für Sie kochen
- keine Massenabfertigung, sondern nach Ihrem Wunsch
- mit unserer jahrelangen Erfahrung können wir mit Qualität und Frische punkten
- Zuverlässigkeit, Qualität, Überzeugung dem Produkt gegenüber und Perfektion sind unsere Intentionen

Gerne beraten wir Sie auch vor Ort in unserem Café Waibel, Rotenbachstraße 1 in Schwäbisch Gmünd (Wustenriet). Gemeinsam stellen wir ein für Sie passendes Event mit verschiedenen Kombinationen zusammen.



www.jakost.de

Rotenbachstraße 1
Schwäbisch Gmünd
Baden-Württemberg
Deutschland

Tel. : 07171 8076592
Handy: 0152 34346696
Email: info@jakost.de