



Daimlerstr.1 76316 Malsch Inh. Michael Uwe Fischer

Tel.07246/4073

[www.malscher-imbiss.de](http://www.malscher-imbiss.de)

**E-Mail: [mf@malscher-imbiss.de](mailto:mf@malscher-imbiss.de)**

Seien Sie herzlich willkommen auf unseren Angebots-Seiten des „Malscher Imbiss“ . Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Bei der Kreation unserer Gerichte haben wir unsere langjährige Erfahrung in der Küche und die Resonanz von Genießern in Harmonie zusammengefasst und ein großes Angebot von verschiedenen Geschmacksrichtungen ausgewählt. Dabei sind wir bei der Auswahl unserer Zutaten sehr sensibel und legen beim Einkauf großen Wert auf Qualität und Frische um Ihnen wahre Gaumenfreude zu bereiten. Für alle Ihre Festlichkeiten wie Geburtstage, Kommunionen usw. stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Vergessen Sie den Alltagsstress und genießen Sie Ihre Zeit, wir können alle Vorbereitungen und Planungen für Sie übernehmen! RELAXEN Sie und sie können entspannt Ihre Gäste verwöhnen.

Ob Sommer oder Winter - ob Feinschmeckermenüs oder Hausmannskost für Party, Feiern, Betriebsfest, Jubiläum, Straßenfest, Empfänge, Konferenzen - eben für alle denkbaren Events catern wir für Sie.

Wir richten Ihr Fest nach Ihren Ansprüchen und Wünschen aus. Für uns kein Problem! Sie können Ihr Buffet oder Menü aber auch gerne individuell zusammenstellen – die Menues und Buffets sind beliebig kombinierbar.

Falls Sie „eigene“ Gerichte haben, die wir Ihnen zubereiten können, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns.

Ihr Team vom „Malscher Imbiss“

Partyservice vom Profi

Wir bitten um Rückgabe der Karte! Danke, danke, danke!

## **Gut bürgerliche Küche**

### **Suppen:**

Marklößchensuppe aus Rinderbouillon

€ 4,50

Lauchcremesuppe mit Kräuterkäse

€ 6,00

Badische Hochzeitssuppe

€ 6,50

### **Salate:**

Bunter Blattsalat

€ 4,00

Salatbuffet der Saison

€ 5,500

### **Vorspeisen:**

Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich

€ 16,50

Bandnudeln mit Lachs und Lauchgemüse

€ 14,50

Scampi auf Safranrisotto in Champagnersauce

€ 18,50

### **Hauptgänge:**

Ofenfrischer Krustenbraten mit Butternudeln

€ 12,50

Piccata Milanese auf Tomatenspaghetti

€ 13,50

Putengeschnetzeltes „Indische Art“ auf Reisrisotto

€ 12,50

Gemischter Braten mit 2 Beilagen nach Wahl

€ 17,50

Schweinefilet mit frischen Champignons und  
Beilagen

€ 19,50

### **Desserts:**

Frischer Obstsalat mit Grand Marnier

€ 6,00

Tiramisu klassisch

€ 6,00

Beeren-Tiramisu

€ 6,50

Mousse au Chocolat aus 2 Schokoladen

€ 6,50

Auf den Folgeseiten finden Sie einige Buffetvorschläge als Anregung für Ihre Feiern. Grundsätzlich wird aber jedes Buffet individuell zusammengestellt, d.h. Sie dürfen je nach Ihrem persönlichen Geschmack die Gerichte wählen, die Ihnen am meisten zusagen.

Dabei stellen wir ein Buffet für ca. 30 Personen in der Regel wie folgt zusammen:

Brot, Butter, Kräuterbutter, Aioli (Knoblauchsauce), Sahnemeerrettich und eine schöne Käseplatte empfehlen wir in jedem Fall. Außerdem:

1 warmes Hauptgericht,

1 warmes Beilagen- oder Gemüsegericht (Suppe),

2-3 Fischplatten,

2-3 Fleischplatten,

1-2 vegetarische Platten,

3-5 Salate und

1-2 Desserts.

### **Buffetvorschläge**

„Buffet du chef“ Internationale Spezialitäten

Festliches Buffet „Fiesta“

Badisches Buffet

Exclusives Buffet

"Viva Italia" Buffet

Party-Buffet

Vegetarisch/vollwertiges Buffet

Tapasbuffet

## **Buffet du Chef - das Beste aus der internationalen Küche**

- gemischter Brotkorb mit verschiedenen Sorten Stangenbrot und Brötchen

- Butter, Kräuterbutter und Knoblauch-Crème fraiche mit frischen Kräutern

### Warme Speisen:

- frische Lachsfilets mit gratinierten Kartoffeln und Blattspinat

- Lammragout „Provencale“ mit Butterreis

### Kalte Platten:

- Roastbeef, medium gebraten

- Schweinemedallions in Mandelpanade mit gebackenen Ananas

- Melonenschiffchen mit Parmaschinken

- skandinavisches Räucherlachsfilet auf dekorativem Spiegel

- Räucherfisch- und Forellenfilets mit Preiselbeersahnemeerrettich

- Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten

- gefüllte Champignons mit Rinderhack, gratiniert mit Käse

### Salate:

- hausgemachter Kartoffelsalat

- Geflügelsalat mit Spargel, Ananas und Walnüssen

- Teufels-Salat mit Rindfleisch, Paprika und Silberzwiebeln, pikant

- frischer bunter Salat mit zwei verschiedenen Dressing

### Desserts:

- Lebkuchen-Sauerkirsch-Dessert oder Waldbeer-Tiramisu

- frischer Obstsalat mit Marascino

€ 39,50 pro Person

## **Festliches kalt-warmes Buffet "Fiesta"**

- Stangenbrot und Brötchen
- Butter, Kräuterbutter, Aioli und Sahnemeerrettich

### Warme Speisen:

- Spießbraten mit Zwiebelsauce
- gratinierte Kartoffeln, mit Käse überbacken
- Quiche-Lorraine - Zwiebelkuchen mit Speck

### Kalte Platten:

- Roastbeef, medium gebraten
- kleine Putenbrustschnitzel, in Käsepanade
- hausgemachte „Frikadellchen“ aus frischem Hackfleisch
- Forellenfilets, wacholdergeräuchert
- skandinavisches Räucherlachsfilet mit Sahnemeerrettich
- Matjesröllchen
- Auberginenscheiben, in Bierteig ausgebacken mit Tomatensauce und Crevettengarnitur
- Käseplatte auf dekorativem Spiegel, garniert mit Früchten und Salzgebäck

### Salate:

- hausgemachter Kartoffelsalat
- Waldorfsalat mit Mandarinen, Ananas und Walnüssen
- bunter Nudelsalat mit klarem Dressing aus weißem Balsamikoessig
- hausgemachter frischer Krautsalat
- frische gemischte Salatplatte mit zwei verschiedenen Dressings

### Dessert:

- Erbeertiramisu - Löffelbiskuit in Kirschwasser getränkt, geschichtet mit Mascarponecreme und frischen Erdbeeren (je nach Jahreszeit auch Beerentiramisu)

€ 35,50 pro Person

## **Badisch´ kalt-warmes Buffet**

- Brotkorb mit typischen Brotspezialitäten
- Butter, Kräuterbutter und Griebenschmalz

### Warme Speisen:

- Badischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Semmelknödel oder
- Krustenbraten mit Ananaskraut

### Kalte Platten:

- deftige „Hausmacher“ Blut- und Leberwurst
- Kasseler, mild und saftig
- Schwartenmagen mit Remouladensauce
- Matjesröllchen, garniert mit Cornichons und Silberzwiebeln
- hausgemachte Frikadellchen
- Mettigel mit Zwiebeln

### Salate:

- hausgemachter Kartoffelsalat
- Lauchzwiebeln und Radieschen
- Heringssalat „Hausfrauenart“
- Kidneybohnen-Maissalat
- frischer Krautsalat
- Nudelsalat mit Joghurtdressing

### Dessert:

- Vanillepudding mit Schokoladensauce oder
- rote Beerengrütze mit Vanillesauce

€ 31,50 pro Person

### **Exklusives kalt-warmes Buffet**

- Brotkorb mit Partybrötchen und verschiedenen Sorten Stangenbrot
- Zitronenbutter, Kräuter-Crème fraiche, Kräuterbutter,
- Chimichuri (pikante argentinische Steaksauce)

#### Warme Speisen:

- Scampi auf Safranrissotto in Champagnersauce
- Roastbeef vom Angusochsen, am Stück medium gegrillt  
oder Kalbsrücken am Stück gegrillt mit Speckchampignons und Rahmsauce
- Kartoffelgratin und Folienkartoffeln mit Kräuter-Crème fraiche

#### Kalte Platten:

- „Vitello Tonnato“ - Kalbsbraten mit Thunfischsauce
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Vinaigrette
- Fischplatte auf großem Spiegel mit graved Lachs, Forellen- und Räucherfischfilets  
und Riesengarnelen
- Lachs-Spargel-Röllchen mit Kräutercreme fraiche
- gefüllte Eier, garniert mit Kaviar und Crevetten
- internationale Käsevariationen

#### Salate:

- frischer gemischter Salat
- Krabbencocktail
- Sellerie-Lauchsalat mit Apfelstücken und Walnüssen
- marinierte Gemüse in Balsamessig-Vinaigrette
- Fleischtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

#### Desserts:

- Mousse von 2 Schokoladen und  
frischer Obstsalat mit Grand  
Manier

€ 45,50 pro Person



### **Italienisches kalt-warmes Buffet „Viva Italia“**

- Brotkorb mit verschiedenen Sorten Stangenbrot und Brötchen
- Butter, Kräuter-Crème fraiche und Aioli

#### Warme Speisen:

- Osso Bucco della Festa (Kalbsragout mit vielen Kräutern in Rotwein gegart) mit  
Gemüserisotto oder Putenröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Salbei auf Weißweinsauce
- Lasagne mit Lachsfilet und Blattspinat

#### Kalte Platten:

- Putenbrustbraten „Tonnato“ mit Thunfischsauce
- Piccata von der Hähnchenbrust (knusprige kleine Schnitzel in Parmesan gebraten)
- Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken
- Auberginenröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Mozzarella und  
frischem Basilikum auf fruchtiger Tomatensauce mit Parmesan  
gratiniert
- italienische Käsespezialitäten auf dekorativem Spiegel  
mit Oliven, Peperoni und Cherrytomaten

#### Salate :

- Fleischtomaten mit Mozzarella dazu Balsamessig-Vinaigrette
- Meeresfrüchtesalat
- Insalata Mista - gemischter Salat mit klarem Dressing aus Olivenöl und Balsamico-Essig
- Strisce Colorate - buntes mariniertes Schmorgemüse mit italienischen Kräutern
- pikanter Rigattonosalat (mit Lauchzwiebeln, Tomaten und Sambal Oelek) oder
- Tortellinisalat mit gekochtem Schinken, Erbsen, Knoblauch und frischem Basilikum

#### Dessert:

- Tiramisu nach Hausrezept mit viel Amaretto oder
- Zabaione con bache (Weinschaumcreme mit Beeren)

€ 32,50 pro Person

## **Party-Bufferet**

- gemischter Brotkorb mit verschiedenen Sorten Stangenbrot und Brötchen
- Butter, Kräuterbutter, Aioli (Knoblauchmayonnaise) und Chimichuri - pikante arg. Steaksauce

### Warme Speisen:

- hausgemachte Gulaschsuppe

### Kalte Platten :

- Gemüse in Bierteig mit verschiedenen Dips
- Knusprige Hähnchenschnitzel oder Chickenwings
- Riesenchampignons gefüllt mit Kräuterhack
- Bratenplatte „Rustico“
- Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten

### Salate :

- Curry-Reissalat mit Ananas, Mandarinen, Walnüssen, Hähnchenbrust und Paprika
- klassischer Nudelsalat mit Cornichons, Champignons, Erbsen und Fleischwurst
- frischer gemischter Salat mit zwei verschiedenen Dressing

### Desserts :

- Drei-Schicht-Pudding
- Früchtequark

€ 25,50 pro Person

## **Vegetarisch-/vollwertiges kalt-warmes Buffet**

- gemischter Brotkorb mit verschiedenen Sorten Stangenbrot und Brötchen
- Butter, Kräuterbutter, Aioli, Chimichuri und Sahnemeerrettich

### Warme Speisen:

- Putenbrust, gefüllt mit Spinat, dazu Crèmechampignons und gratinierte Kartoffeln  
(Alternativ zu empfehlen: Schlemmerbraten mit knackigem Gemüse und Reisisotto)
- Gemüselasagne
- Quiche Lorraine (Zwiebelkuchen)

### Kalte Platten:

- skandinavischer Räucherlachs **oder**
- marinierte Gemüse in Balsamessig-Vinaigrette
- Champignons gefüllt mit Rinderhack oder Blattspinat
- in Bierteig ausgebackene Zucchini und Auberginen
- Tortilla mit Thunfisch, Paprika und Zwiebeln

### Salate:

- grüner Nudelsalat mit Thunfisch, Kapern, roten Zwiebeln und Tomaten
- Vollkornreissalat mit „Londoner“ Sauce, Paprika, Zwiebeln, Äpfeln und Kürbiskernen
- frischer gemischter Salat mit zwei verschiedenen Dressings

### Dessert:

- Früchte oder Mandarinen-Sahnequark  
oder Obstsalat mit Grand Manier

€ 33,50 pro Person mit Fisch

€ 26,50 pro Person ohne Fisch

## Tapas Büffet

Butter, Kräuterbutter, Aioli, Chimichuri und Kräuterquark zum Dippen

Gemischte Tapasplatten mit vielen Spezialitäten aus der kalten Küche

z.B. gefüllte Champignons, Tortillas, gebackene Gemüse, Melone mit Schinken, frittierte Sardellen, Blätterteigtaschen, Minipizzas, Tomate-Mozzarella-Sticks, gebackene Meeresfrüchte, Chicken Wings, u.v.m.

Dazu passen sehr gut Rohkostplatten und Obst sowie leckere Dips und Nachos.

## Ihre Tapasbestellung

Leckere Tapas aus tagesfrischen Zutaten, dazu Partybrötchen, ofenfrisches Baguette, Aioli, Kräuterbutter und pikante Salsa:

Ideal für Ihre Party, Empfänge, zum Spieleabend oder als Überraschung für Ihre besten Freunde!

Wählen Sie für nur 19,50 €\* pro Person bis zu 8 verschiedene Tapas für Ihr Tapasbüffet.

**Ab 20 Personen.** Bei einer Bestellung für 10 - 19 Personen berechnen wir eine Anlieferungspauschale in Höhe von 20,00 €.

## Hier eine Auswahl von Tapas

Knusprige Chickenwings

kleine knusprige Hähnchenschnitzel in Käsepanade

Schweinemedallions in Mandelpanade

Minireibekuchen mit Lachs und Forellenkaviar

Gebackene Auberginenscheibe mit Tomate und Mozzarella

Zucchini in Bierteig

Champignons in Bierteig

Riesengarnelen in knuspriger Panade

Frittierte Sardellen

Tomaten-Mozzarella-Sticks

Chilischoten, paniert, mit Cheddarkäse  
Räucherlachs im Crêpemantel mit Creme-Fraiche  
Matjesspieße mit Cornichons und Silberzwiebeln  
Kräuterhackbällchen (mit Knoblauch, Kräutern der Provence)  
Partyfrikadellchen (klassisch ohne Knoblauch)  
Minipizzas mit Spinat und Schafskäse  
Minipizzas mit kleinen Salamischeiben und schwarzen Oliven  
Minipizzas mit Sherrytomaten, Mozzarella und Basilikum  
Minipizzas mit Thunfisch, Paprika, Oliven  
Kürbiskern-Blätterteigtasche gefüllt mit Cabanossi und  
Käse Sesam-Blätterteigtasche gefüllt mit Lachs und Spinat  
Kartoffelbratlinge im Speckmantel  
Honigmelone mit Schinken  
Galiamelone mit Edelsalami  
Mit Spinat gefüllte Champignons  
Minichampignons in Knoblauch-Weißweinsauce mariniert  
Gorgonzola-Quiche mit Trauben  
Mini-Quiche-Lorraine (mit Speck und Zwiebeln)  
Lauch-Zwiebel-Quiche (vegetarisch)  
Tortilla mit Thunfisch, Paprika und Zucchini  
Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln und  
Knoblauch Mariniertes Schmorgemüse und Oliven in  
Kräutermarinade Verschiedene Sorten Oliven in  
Kräutermarinade Stangenbrot und Brötchen

## **Warme Fleischgerichte**

- Coq au Vin - Huhn in Rotweinsauce
- Dijon-Senfgeschnetztes
- Hähnchenbrustfilet in Knoblauchsauce
- Hähnchenfleisch mit Gemüse mit Soja oder Rotweinsauce
- Hirschgulasch oder Hirschbraten in Wacholderbeeren-Rahmsauce
- Kalbsragout „Italienisch“
- Krustenbraten oder Kasseler mit Ananaskraut
- Lamm- oder Putenragout „Provencale“
- Lammcurry
- Schlemmerbraten - gefüllt mit herzhaftem Gemüse
- Schweinefilet am Stück gegrillt mit Rahmchampignons
- Spießbraten mit Zwiebelsauce
- Paella mit Hähnchenfleisch
- Putenbrustbraten, gefüllt mit Blattspinat, dazu Crèmechampignons
- Putenbrust „Hawaii“ in Curryfrüchtesauce
- Putenröllchen mit Schinken, und Salbei auf Weißweinsauce
- Badischer Sauerbraten
- Züricher Geschnetztes mit Butterreis
- Kalbsrücken am Stück gebraten mit Rahmpilzen

## **Warme Fischgerichte**

- Bandnudeln mit Lachs und Lauchgemüse
- Lachsfilets in Dillsahnesauce
- Lasagne mit Lachsfilet und Blattspinat
- Paella mit Fisch und Meeresfrüchten
- Scampi auf Safranrisotto in Champagnersauce
- Spanischer Fischtopf in delikater Tomatensauce mit Käse überbacken
- Spanische Fischsuppe

**Beilagen der Buffets müssen warmhaltetauglich sein, d.h. es muss immer darauf geachtet werden, dass die Beilagen durch zu langes Warmhalten keinen Schaden erleiden.**

**Sehr gut warm halten lassen sich:**

gratinierte Kartoffeln, Folienkartoffeln, Schwenkkartoffeln (kleine neue Kartoffeln mit Schale), Brat- und Salzkartoffeln, Risotto oder Gemüsereis, Spätzle, feine Nudeln (z.B. Bandnudeln).

**Ungern liefern wir Pommes oder Kroketten zu den Buffets, da die ihre Konsistenz und den Geschmack verlieren.**

**Aufläufe aller Art eignen sich besonders gut für Buffets:**

z.B. Kartoffel-, Broccoli-, Blumenkohl-, Lauch- oder Auberginenauflauf;

Lasagne, Maccaroni- oder Rigattoniauflauf.

Auch Gemüsekekuchen eignen sich sehr gut für Parties

z.B. Zwiebel-, Lauch-, Broccoli- oder Gemüsekekuchen

**Weitere vegetarische Gerichte:**

- Auberginengratin
- buntes Schmorgemüse
- Pilzpfanne in Kräuterrahm auf Semmelknödel
- Kichererbsen-Brokkoli-Risotto
- Gemüseküchle

**Suppen:**

- Broccolicrèmesuppe
- Chili con Carne
- Gazpacho
- Gulaschsuppe
- Gemüsecremesuppe
- Lauchcremesuppe mit Kräuterkäse
- Tomatensuppe
- Badisches Hochzeitssüpple
- Markklößchensuppe

**Fischplatten:**

- Forellenfilets „wacholdergeräuchert“
  - Graved Lachs
  - Heilbuttfilets
  - skandinavischer Räucherlachs
  - Lachsforellenfilets
  - Matjesröllchen
  - Räucheraal
  - Terrine von Edelfischen
- und weitere Fischarten auf Anfrage

**Fleischplatten:**

- Roastbeef, medium gebraten
- Schweinemedallions in Mandelpanade
- Putenbraten, gefüllt mit Blattspinat oder mit Schinken-Käse-Füllung
- Lammbraten im Kräutermantel
- Kalbsbraten mit Thunfischsauce
- kleine Truthahnbrustschnitzel in Käsepanade
- diverse Carpaccio
- Chickenwings (mexikanisch, texanisch oder sauer-süß mariniert)
- verschiedene Braten reich garniert.



### **Klassische Salate:**

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Teufelsalat, Waldorfsalat, Farmersalat, Geflügelsalat, Mais-Bohnensalat, Krautsalat, Paprikasalat, Karottensalat, Gurkensalat, Rotkohlsalat

### **Etwas ausgefallener:**

- Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen
- grüner Nudelsalat mit Thunfisch, Kapern und roten Zwiebeln
- Vollkornreissalat mit „Londoner“ Sauce, Paprika, Zwiebeln, Äpfeln und Pinienkernen
- Hirtensalat mit Schafskäse und Oliven
- marinierte Gemüse in Balsamessig-Vinaigrette mit Mozzarella
- Fleischtomaten mit Mozzarella in Basilikum-Vinaigrette
- Schinken-Broccolisalat
- Entenbrustsalat
- Sellerie-Lauchsalat mit Apfelstücken und Walnüssen
- Curry-Reis-Salat mit Hähnchen und Ananas
- bunter Linsen- und Kidneybohnen Salat u.v.m....
- Meeresfrüchte- oder Krabbencocktail
- Thunfischsalat mit Paprika, Mais und Käse
- Sahneheringstopf „Hausfrauenart“
- frische Salatplatte mit Krabben und Lachsstreifen, garniert mit Früchten
- grüner Nudelsalat mit Thunfisch, Kapern, roten Zwiebeln und Tomaten

Auf jeden Fall zu empfehlen ist ein frischer gemischter Salat auf dem Buffet mit zwei verschiedenen Dressings.

### **Süße Köstlichkeiten:**

- braune Mousse au Chocolat oder weiße Mousse au Vanille
- Bayrische Crème mit Orangen oder Himbeermark
- Erdbeercreme oder Erdbeertiramisu
- Erdbeer-Joghurt-Mousse
- exotischer Fruchtsalat mit Grand Marnier
- Kiwi-Sahnequark, geschichtet mit in Sherry-getränkten Löffelbiskuit und Haselnüssen
- Lebkuchen-Sauerkirsch-Dessert
- Mandarinen-Sahnequark mit Mandelsplittern
- Mandarinen-Sahne-Bisquitschnitten
- Mango-Joghurt-Mousse
- Mousse au Chocolat mit Maracujasauce
- Pfirsichhälften mit Vanillecreme und Himbeersauce
- Pfirsich-Quark-Marzipan-Schichtspeise
- Reispudding mit Sauerkirschen
- rote Grütze mit Vanillesauce
- Tiramisu nach Originalrezept mit Amaretto
- Vanillecreme mit frischem Krokant und Caramelsauce
- Waldbeertiramisu

### **Wir bitten um Beachtung**

**Für Brennpaste berechnen wir 2,- €/Stück.  
Bei Partyservice-Anlieferung über 25 km berechnen wir eine Fahrtpauschale von 20,- €.**