

## Herzlich Willkommen und schön, dass Sie hier sind!

### Wer wir sind?

Wir, das Team von Catering handgemacht, sind eine Mischung aus energiegeladener Jugend und langjähriger praktischer Erfahrung. Ein durchdachtes Konzept, Leidenschaft für richtig guten Service und Herzblut und Liebe für das Kochen als Handwerk machen uns zu dem was wir sind: außergewöhnlich, authentisch, anders.

### Was besonders ist?

Nicht nur unser köstliches Essen und unser Team sind besonders. Auch unser Geschirr ist es. Wir servieren Ihnen, ausgewähltes Essen hier beim „Schorsch“ auf einem Einweggeschirr aus Palmblatt, gewonnen aus der Nusspalme „Adaka“. Die Blätter werden gesammelt, gereinigt und zu Geschirr gepresst. Nach der Benutzung werden Geschirr und Speisereste gemeinsam als Biomüll entsorgt und zur Energiegewinnung genutzt.

### Warum und wie wir das tun?

Nachhaltigkeit ist uns wichtig und wir wollen unseren Teil dazu beitragen unsere Umwelt zu schützen und zu erhalten. Dies möchten wir durch die Verwendung nachwachsender Rohstoffe gewährleisten, die biologisch abbaubar sind und fossile Ressourcen schonen.

[www.catering-handgemacht.de](http://www.catering-handgemacht.de)

## Flammkuchen

	€
<b>Flammkuchen klassisch</b> Speck, Zwiebeln	<b>8,50</b>
<b>Flammkuchen klassisch mit Bergkäse</b> Speck, Zwiebeln, Bergkäse	<b>9,50</b>
<b>Flammkuchen deftig-süß</b> Speck, Camembert, Birne, Preiselbeeren	<b>11,50</b>
<b>Flammkuchen Veggie</b> Feta, Peperoni, Paprika, Zwiebeln	<b>9,50</b>
<b>Flammkuchen wie „Schorsch“ ihn mag</b> Münster, Chorizo, Zwiebeln, Rucola	<b>12,80</b>
<b>Flammkuchen de Luxe</b> Garnelen, Lachs, Meerrettich, Zwiebeln, Lauch	<b>14,50</b>
Flammkuchen mit Knoblauch,	<b>Aufpreis 0,50</b>
<b>Flammkuchen Apfel</b> Apfelscheiben, Zimt und Zucker	<b>8,50</b>
Flambiert mit Alter Marille 41 %,	<b>Aufpreis 1,50</b>

## Kleines, Warmes und Kaltes

	€
<b>Pfälzer Bratwurst gegrillt dazu Baguette</b>	<b>4,00</b>
<b>Currywurst 3.0 geschnippelt</b> Nürnberger, Rindswurst, Pfälzer Bratwurst mit Curry vom alten Gewürzamt, Baguette-Brötchen	<b>6,00</b>
<b>Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm</b>	<b>4,90</b>
<b>Tatar vom geräucherten Lachs</b> frische Kräuter, Olivenöl, Zitrone, Limonencrème <b>mit Ofenkartoffel und Kräuter-Sauerrahm</b>	<b>9,90</b> <b>12,90</b>
<b>Pfälzer Wingert Brotzeit</b> Hausmacher Elwetritsche Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen, Rohesser, Gewürzgurke, Senf, knuspriges Brot	<b>11,90</b>
<b>Käsebrett mit 4erlei Auswahl, Brot und Feigensenf</b> Bergkäse, Camembert, Blauschimmel, Mönchkopfkäse, knuspriges Brot	<b>12,90</b>
<b>Gulaschsuppe „wie Harald sie mag“</b> Baguette-Brötchen	<b>6,90</b>
<b>Wurstsalat „handgemacht“</b> Baguette-Brötchen	<b>7,00</b>

## Salate

	€
<b>Beilagensalat in der Trigon Bowl</b> Gemischte Blatt- und Rohkostsalate, Dressing	<b>4,90</b>
<b>Großer Salatteller</b> Gemischte Blatt- und Rohkostsalate, Dressing	<b>8,90</b>
<b>Großer Salatteller mit Mozzarella, Tomate, Pesto</b> Gemischte Blatt- und Rohkostsalate, Dressing	<b>11,90</b>
<b>Großer Salatteller mit gebratenen Garnelen</b> Gemischte Blatt- und Rohkostsalate, Dressing	<b>15,90</b>
<b>Großer Salatteller mit geschwenkter Honey-Hähnchenbrust</b> Gemischte Blatt- und Rohkostsalate, Dressing	<b>13,90</b>

### Unsere handgemachten Salatdressings zur Wahl:

**Balsamico**                      **Orangen-Senf**

Weitere Empfehlungen finden Sie auf unserer Tafel  
an der Grillküche

## Pfälzer Gerichte

	€
<b>Fläschknepp mit Meerrettichsauce</b> Geriebener Meerrettich, Gewürzgurke, Baguette-Brötchen	10,50
<b>2 Scheiben Saumagen vom Grill</b> Sauerkraut, Baguette-Brötchen	9,90
<b>Falscher Pfälzer Teller mit Sauerkraut</b> Pfälzer Bratwurst, Fläschknepp, Saumagen, Baguette-Brötchen	13,50

## Steaks vom Grill

<b>Winzersteak mit Schmorzwiebeln und gemischtem Salat</b> mariniert mit Grauburgunder vom Schorsch zusätzlich mit kleiner Ofenkartoffel, Sauerrahm	9,90 12,90
<b>Rumpsteak mit Ofenkartoffel, Sauerrahm und Salat</b> ca. 250 Gramm, frische Kräuterbutter, Steaksauce	19,90
<b>Dry aged Ochsenkotelett ca. 500g Rohgewicht</b> inkl. Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Steaksauce, Kräuterbutter und Salat	25,90

## Burger vom Grill

	€
<b>„Urburger“</b> Burger-Pattie nach handgemachtem Rezept vom Grainfeedbeef im saftig-knusprigen Brioche-Bun mit Salat, hausgemachter Burgersoße, Tomate, pickled Gurke, Bacon und roten Zwiebeln	12,50
<b>„Schöne Winzerin“</b> Saumagen-Pattie vom Grill in einem kernigen Bun mit Rieslingkraut, Trauben-Feigensenf-Konfitüre und Knusperzwiebeln	10,50
<b>„Veggie Burger“</b> Pattie aus Flocken, Quinoa und Cashewnüssen nach handgemachtem Rezept im saftig-knusprigen Brioche-Bun mit Salat, Tomate, rote Zwiebeln, Frischkäsecreme und Feigensenf	12,50

## Süßes von handgemacht

<b>Gezupfter Pfannkuchen</b> mit Vanillesauce	6,90
--	------

## Informationen

Sie leiden unter Unverträglichkeiten bestimmter Nahrungsmittel?  
Gerne geben wir Ihnen einen Überblick über die enthaltenen Allergene.

### Geschirrrückgabe

Bitte geben Sie Ihr Geschirr an der Geschirrrückgabe ab. Diese befindet sich links neben der Getränkeausgabe. VIELEN DANK 😊

### Zahlung mit Karte

Die Bezahlung der Speisen mit EC-/ Kreditkarte ist ab einem Betrag von 10 € möglich.

### Wo man uns noch findet?

Wir sind überall dort, wo wir und unser außergewöhnliches Catering-Angebot gebraucht werden. Mit Dynamik, Passion und innovativen Ideen catern wir Ihre Hochzeit, Ihr Familienfest, Ihre Firmenfeier oder alles was Sie sonst gerne feiern möchten.

### Wie man uns erreicht?

Web: [www.handgemacht-catering.de](http://www.handgemacht-catering.de)

Email: [info@handgemacht-catering.de](mailto:info@handgemacht-catering.de)

Telefon: 06341- 145 402

Ansprechpartner: Barbara Piorko & Kerstin Ehmer

### Herzlichen Dank für Ihren Besuch und kommen

Sie gut nach Hause! Wenn es Ihnen gefallen hat erzählen Sie es weiter.

Über Ihre Anregungen freuen WIR uns!

## Öffnungszeiten Grillküche 2018

### Februar & März 2018

Donnerstag & Freitag geschlossen

Samstag ab 17 Uhr

Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr

### April 2018 bis Oktober 2018

Donnerstag, Freitag & Samstag ab 17 Uhr

Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr

### Ab November 2018 bis Februar 2019

gehen wir in die Winterpause

### Ab März 2019 bis Oktober 2019

Sind wir wieder aus der Winterpause zurück

