

# AU BON GOUT

— Spécialités —

## UNSER CATERING „...alles um den Käse“

Für Reisegruppen, Firmen, Familienfeiern und für alle die mit Leidenschaft Käse genießen.

Unsere Käsespezialitäten stammen hauptsächlich aus Regionen Frankreichs. Wir achten darauf, Ihnen ausschließlich gereifte Rohmilch- Käse mit Qualität (AOP- Appellation d'Origine Protégé) von privaten Käsereien anzubieten.

### **Käse- Platten, Käsebuffet's & Raclette's**

**Käseplatten** stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage zusammen.

Je nach Personenzahl, Käseauswahl und Ihren Wünschen und Vorstellungen variiert der Preis entsprechend.

Dazu reichen wir jeweils traditionelles französisches Baguette. Selbstverständlich frisch im Elsass gebacken.

### **Käsebuffet's (ab 20 Personen)**

Auf unserem Käsebuffet präsentieren wir Ihnen Käsesorten von der Kuh, der Ziege und dem Schaf. Diese servieren wir Ihnen direkt vom Laib.

Wir offerieren Ihnen dazu frisches Obst, Feigensenf, Kümmel und französisches Baguette.

Preis auf Anfrage

### **6. traditionelles französisches Raclette „à volonté“-**

#### **Käse bis zum Abwinken..(ab 12 Personen)**

Wir schaben Ihnen Raclettekäse und/oder „Morbier“ direkt von traditionellen Raclettegeräten und servieren Ihnen dazu Pellkartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln, luftgetrocknete Salami und feinen Schinken.

Preis auf Anfrage

#### ***Oder für einen besonderen Abend bei Ihnen zu Hause:***

In diesem Fall leihen wir Ihnen eines unserer Geräte kostenfrei. (Kaution €150)  
Ein Gerät bzw. ½ Käseleib (ca. 3kg) ist ausreichend für 12 Personen.

Dies sind unsere Vorschläge für Sie. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Angebot nach Ihren persönlichen Vorstellungen zusammen.

Damit bleibt uns noch zu wünschen „Bon Apétit“

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Mit herzlichen Grüßen

Christophe Martin

Sandra Göhler