



2026

Dein Essen, dein Style – StoffHirsch.

Ob Hochzeit, Firmenevent,
Geburtstag oder Sommerfest –
wir vom Stoffhirsch stehen
für ehrliches Handwerk, hoch-
wertige Zutaten und Gerichte,
die in Erinnerung bleiben.

Unsere Buffet-Vorschläge
verstehen sich als Inspiration.
Regional oder mediterran.
Rustikal oder elegant.
Klassisch oder kreativ.

Was bleibt, ist unser Anspruch:
Qualität auf den Punkt –
unkompliziert, stilvoll
und mit Persönlichkeit.

food.fresh.simple.tasty.
Dein Event.
Unser Geschmack.

StoffHirsch GmbH
Brunnenweg 27
88239 Wangen im Allgäu

Tel. 0162 2811371
info@stoffhirsch-wangen.de

www.stoffhirsch-wangen.de

Nr. 1

Bayrisches / Schwäbisches Buffet

Klein aber fein, ab 20 Personen

*Krautsalat, Rettich gesalzen, Radischensalat,
Blattsalat mit Hausdressing*

*Ofenfrischer Schweinebraten, Mini-Haxen, Dunkelbiersauce
Bayrisch Kraut, Spätzle, Kartoffelsalat, Brezenknödel*

Bayrisch Creme, Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Nr. 2

Bayrisches / Schwäbisches Buffet

Groß auftischen – ehrlich genießen, ab 40 Personen

*Obatzter, Saurer Käs, Mini-Landjäger, Kamin Wurz,
roher Schinken, Rettich gesalzen, Krautsalat, Radischensalat,
Blattsalat mit Hausdressing*

*Rinderschäufele, Hähnchenkeule, Kassler Braten, Rotweinsoße
Blaukraut, Speckbohnen, Kässpätzle, Schupfnudeln,
Gemüsemaultaschen*

Griesflammerie, Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Obstsalat

Nr. 3

Mediterranes Buffet

La dolce vita – frisch, aromatisch

*Tomate-Mozzarella, verschiedene gefüllte & marinierte Antipasti,
Toskanischer Frischkäse, Stoffel´s Knoblauch-Mayonnaise,
Schinken-Melonen-Schiffchen, Rucola mit Parmesan,
Vitello tonnato, verschiedene Blattsalate mit Hausdressing,
Brot, Butter*

*Picatta Milanese von der Putenbrust, Saltimbocca von der Kalbs-
hüfte, Lachs in der Salzkruste, Picatta von der Zucchini, Ratatouille,
Rosmarinkartoffeln, Tomatenspaghetti, Salbei-Gnocchi*

Panna Cotta, Tiramisu, Obstsalat (im Weckglas)



StoffHirsch.

©Stoffhirsch GmbH 2026. Änderungen vorbehalten! Bitte beachten sie Saisonale Produkte & Zutaten!

Nr. 4

Asiatisches Buffet

Leicht, exotisch und voller Geschmack

Mini-Frühlingsrollen, Saté-Spieße mit Erdnusssoße, Glasnudelsalat, Mango-Avocado-Mozzarella-Salat, asiatischer Rindfleischsalat, Linsensalat

Asiatischer Schweinebauch, Thai-Curry, Gemüsenudelpfanne, Basmatireis

Mango-Sticky-Reis, Zitronengras-Panna-Cotta

Nr. 5

Grill Buffet

Groß grillen, groß feiern, ab 50 Personen

Antipasti-Platte, Roastbeef mit Remouladensauce, Tomate-Mozzarella, Melone-Schinken, Nudelsalat, Blattsalat, Brot, Butter

Marinierte Rinderhüftsteaks, Putensteaks, Lammkotelette, Schweinenackensteaks, Lachs in der Salzkruste, gebratene Riesengarnelen

Gebratener Gemüsespieß, Grillkäse, mediterranes Gemüse, Röstkartoffeln, Champignon-Knoblauchpfanne

Knoblauchmayonnaise, Salsa, Curry-Honig-Dijon

Nr. 6

Grill Buffet

Frisch vom Rost. Mit Liebe serviert.

Karottensalat, Rettich-Salat, Gurkensalat, Bohnen-Mais Salat, Blattsalat mit Hausdressing, Brot, Butter

Rostbratwürste, marinierte Putensteaks, Schweinenackensteak, gegrillter Mais, Ofenkartoffel, Kräuterquark

Schokoladenmousse, Zitronengras-Panna-Cotta, Obstsalat (im Weckglas)

Käse Brett



StoffHirsch.

©Stoffhirsch GmbH 2026. Änderungen vorbehalten! Bitte beachten sie Saisonale Produkte & Zutaten!

Nr. 7

Gourmet Buffet

Darf's ein bisschen mehr sein...

*Mini-Tomaten-Mozzarella-Spieße, Antipasti-Spieße,
Dreierlei Hummus, Rindertartar, Krabbencocktail im Weckglas,
Gurken-Wasabi-Salat mit Falafel-Bällchen*

*Roastbeef rosa gebraten, Rotweinsauce, Kartoffelgratin,
Karotten-Erbsen-Gemüse Rosa gebratene Entenbrust,
Teriyaki Soße, Wok-Gemüse Gemüse-Thaicurry mit Basmatireis*

*Schokoladenmousse mit Mango-Fruchtmark im Weckglas,
Zitronengras Panna Cotta mit Himbeersauce*

Nr. 8

Frühlings Buffet

So schmeckt der Frühling, 15. April – 05. Juni

*Spargel-Erdbeer-Salat, Laugengebäck mit Bärlauch-Quark,
Avocado-Mozzarella-Mango-Salat, Couscous-Salat, Hummus,
Blattsalat mit Hausdressing*

Spargelcremesuppe

*Kichererbsen-Curry mit Basmatireis, Gebratenes Lachsmittelstück
auf Bärlauch-Risotto, Roastbeef rosa gebraten, Rotweinsauce,
Kartoffelgratin, buntes Frühlingsgemüse*

Nr. 9

Herbst-Winter Buffet

Rustikal trifft Raffinesse, ab 15. Oktober

*Feldsalat mit Himbeer-Walnuss-Dressing mit Nüssen und Sprossen,
Sellerie-Granatapfelsalat, Roastbeef mit Remouladensoße, Brot, Butter*

*Saftiger Truthahnbraten mit Specksoße, Rotkohl, Kartoffelknödel
Schweinefilet mit Calvados-Rahmsoße, Mandelbrokkoli,
Haselnuss-Spätzle, Apfelspalten*

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen, Kernöl, Parmesan, Tomaten, Junglauch

Bratapfel mit Amaretto-Vanillesauce

Nr. 10

Classic Buffet

Ehrlich, bodenständig, einfach gut

*Karottensalat, Gurkensalat, Feldsalat, Blattsalat, Tomatensalat
Honig-Senf-Dressing, Brot, Butter*

Putenrahmgeschnetzeltes, Spätzle, Mandelbrokkoli

Gemüse-Lasagne

Rote Beeren Grütze mit Vanillesoße



StoffHirsch.

©Stoffhirsch GmbH 2026. Änderungen vorbehalten! Bitte beachten sie Saisonale Produkte & Zutaten!

Fingerfood.



Klassisch

Geht immer, schmeckt jedem

Antipasti-Spieße
Canapés mit Schinken/Käse/Salami
Canapés mit Roastbeef & Remoulade
Canapés mit Garnele & Avocado-creme
Pizzaschnecken
Blätterteigtaschen
Melonen-Schinken-Spieße
Tomate-Mozzarella-Spieße
Glasnudelsalat im Weckglas
Mit Garnele

Bayrische Tapas

Tradition neu serviert

1 Rostbratwürstel auf Sauerkraut & Röstzwiebel
Saurer Käse
Kleiner Wurstsalat im Weckglas
Mini-Leberkäse mit Wachtelspiegelei auf Laugencracker
Mini-Kässpätzle im Glas
Mini-Weißwurst mit süßem Senf
Obatzter mit Mini-Brezel

Mini-Burger

Handlich genießen

Classic Burger, Rind, Salat, Tomate, Sauce
Ziegenkäse, Honig, Nüsse
Putenstreifen, Chutney

Deluxe

mit dem gewissen Etwas

Mini-Waffel mit Rindertatar
Frischkäse-Cracker
Räucherfisch Pralinen
Mini-Curry-Wrap
Asiatischer Rindfleischsalat im Glas
Mini-Spargel-Cordon Bleu (saisonal)
Falafel auf Wasabi-Gurken-Salat
Käse-Brett (nationale & internationale Hart- & Weichkäse)
Wurst- & Schinkenplatte

Desserts im Weckglas

©Stoffhirsch GmbH 2026. Änderungen vorbehalten! Bitte beachten sie Saisonale Produkte & Zutaten!

Vorspeisen.



StoffHirsch.

Vorspeisen

Der erste Eindruck zählt

*Vitello Tonnato
Tomate-Mozzarella
Antipasti gefüllt & mariniert
Fisch- & Fleischplatte
Melone-Schinken
Roastbeef mit Remoulade
Fischmousse
Avocado-Mozzarella-Mango-Salat
Fisch- oder Fleischtatar
Avocadomousse mit gebratener Garnele, etc.*

Salate

Frisch, knackig, vielfältig

<i>Kartoffelsalat</i>	<i>Rettich Salat</i>
<i>Kidney-Bohnen-Mais Salat</i>	<i>Karottensalat</i>
<i>Rote Beete Salat</i>	<i>Krautsalat</i>
<i>Radieschen Salat</i>	<i>Glasnudelsalat</i>
<i>Tomate-Mozzarella</i>	<i>Rindfleischsalat</i>
<i>Gurken-Wasabi-Salat</i>	<i>Linsensalat</i>
<i>Spargel-Erdbeer-Salat</i>	<i>Nudelsalat</i>
<i>Couscous-Salat</i>	<i>Sellerie-Granatapfelsalat</i>
<i>Gurkensalat</i>	<i>Blaukrautsalat</i>
<i>Bohnensalat</i>	<i>Blattsalate mit Hausdressing</i>

Suppen

Löffel für Löffel ein Genuss

*Minestrone
Blumenkohl-Brokkoli-Suppe
Spargelsuppe, Bärlauchsuppe
Hochzeitssuppe
Gemüsesuppe
Tomatensuppe
Currysuppe
Zitronengras-Kokos-Suppe
Kürbiscremesuppe
Kartoffelsuppe
Flädlesuppe etc.*

©Stoffhirsch GmbH 2026. Änderungen vorbehalten! Bitte beachten sie Saisonale Produkte & Zutaten!

Hauptgerichte.



StoffHirsch.

Fleisch

Stark im Geschmack. Klar im Stil.

*Lamm-, Wild-, Schweine-, Enten-Braten
Rosa Rindsrücken oder Rindsfilet
Geschmorte Rinderbacke
Putenfilet
Straußensteaks
Surf and Turf
Rosa Kalbsrücken oder Kalbsfilet
Geschmorte Kalbsbacke
Kalb-, Puten- oder Schweine-Schnitzel etc.*

Fisch

Frisch aus Fluss & Meer.

*Lachs in der Salzkruste
gebratenes Lachssteak
Loup de Mer – Wolfsbarsch in der Salzkruste
Fruchtiges Garnelencurry
Forellenfilet
Zanderfilet
weitere Fische nach Tagesfang & Wunsch etc.*

Vegetarisch

Ohne Fleisch. Mit Charakter.

*Gefüllte Zucchini, Paprika oder Aubergine
Semmelknödel mit Pilzrahmsauce
Thai-Curry mit Basmatireis
Gemüsereis mit Falafel und Kräuterquark
Spargel-, Bärlauch-, oder Pilzrisotto
Pastabuffet – mit Saucen nach Wahl
Geschmorte Süßkartoffel mit Feigen und Balsamico etc.*

©Stoffhirsch GmbH 2026. Änderungen vorbehalten! Bitte beachten sie Saisonale Produkte & Zutaten!

Beilagen.



Sättigungsbeilagen

*Butterspätzle oder Muskatspätzle
Semmel-, Servietten-, oder Kartoffelknödel
Salz-, Rosmarin-, Dillkartoffeln oder Kartoffelpüree
Kroketten oder Herzoginkartoffeln
Parmesan-Polenta
Wedges
Süßkartoffeln
Basmatireis, Duftreis, Gemüse- oder Tomatenreis
Spargel-, Bärlauch-, oder Pilzrisotto
Pasta in allen Varianten,
Couscous, Bulgur etc.*

Gemüse

<i>Buttergemüse</i>	<i>Asia-Gemüse</i>
<i>Grillgemüse</i>	<i>Ratatouille</i>
<i>Karotten</i>	<i>Erbsen</i>
<i>Kohlrabi</i>	<i>Blumenkohl</i>
<i>Brokkoli</i>	<i>Bohnen</i>
<i>Zucchini</i>	<i>Aubergine,</i>
<i>Paprika</i>	<i>Maiskolben</i>
<i>Apfelrotkraut</i>	<i>Bayrisch Kraut</i>
<i>Rahmspinat, etc.</i>	

Saucen & Dips

<i>Rahmsauce</i>	<i>Bratensauce</i>
<i>Pilzsauce</i>	<i>Kräutersauce</i>
<i>Rotweinsauce</i>	<i>Dunkelbiersauce</i>
<i>Sauce Hollandaise</i>	<i>Sauce Bearnaise</i>
<i>Pfeffersauce</i>	<i>BBQ-Sauce</i>
<i>Tomatenragout</i>	<i>Tomaten-Basilikum-Sugo</i>
<i>Kräuterquark</i>	<i>Bärlauch-Feta-Dip</i>
<i>Knoblauch-Mayonnaise</i>	<i>Chimmichurri</i>
<i>verschiedene Pestos</i>	<i>Aioli</i>
<i>Salsa</i>	<i>Sour Cream</i>
<i>Curry-Dip</i>	<i>Remoulade</i>
<i>Avocado-Dip</i>	<i>Zaziki</i>
<i>Guacamole</i>	<i>Joghurt-Minze-Dip,</i>
<i>Hummus</i>	<i>Baba Ghanoush</i>

Extras.



StoffHirsch.

Aufstriche

*Klassische Kräuterbutter
Zitronen-Kräuterbutter,
Chilibutter*

*Bärlauch-Kräuterbutter
Café de Paris Butter*

Dessert oder Käse

*Schokoladenmousse
Creme Brûlée
Panna Cotta mit Fruchtmark
Obstsalat,
Diverse Kuchenstücke
Käsevariation*

*(Erdbeer-)Tiramisu
Rote Grütze
Bayrisch Creme
Kaiserschmarrn mit Apfelmus
Tartelettes*

Specials

*Candy Bar
Zuckerwatte*

Mitternachtssnack

*Gulaschsuppe
Kartoffelsuppe
Käseplatte
Rauchfleischplatte*

*Käse-Lauchsuppe
Chili con Carne oder Chili sin Carne
Räucherfischplatte
Currywurst mit Semmel*

* * *

**Wo die Liebe
den Tisch deckt,
schmeckt das
Essen am Besten.**

StoffHirsch GmbH
Brunnenweg 27
88239 Wangen im Allgäu

Tel. 0162 2811371
info@stoffhirsch-wangen.de

www.stoffhirsch-wangen.de