



**Herzlich Willkommen bei**



**Sie planen**

**Private Feiern • Empfänge  
Firmen-Events • Tagungen**

**wir bieten Ihnen den  
Rundum - Service für Ihre Veranstaltung.  
Individuelle Menüs, hochwertige Buffets oder  
Fingerfood - wir finden für Sie DIE  
maßgeschneiderte Lösung.**

**Gerne sind wir bereit Sie zu beraten -  
Sie erreichen uns jederzeit  
unter Tel. 0049 172 8745481**

**Wir freuen uns auf Ihr Interesse.  
Thomas und Conny Bösl**

**Alte Post - Catering**

**Conny Bösl • 0049 172 8745481 • [conny.boesl@altepost.net](mailto:conny.boesl@altepost.net) • [www.altepost.net](http://www.altepost.net)**



**Bitte beachten Sie bei Auftragserteilung folgendes:**

**Auftragsbestätigungen sind in der Woche vor der Veranstaltung bis Freitag 12:00 Uhr an uns zu senden. Bei verspäteter Zusendung können zugesagter Service und Speisen evtl. nicht ausgeführt werden**

Die Auftragsbestätigung sollte enthalten:

- Ihre Wünsche - Speisen und Ausrichtung
- Ort der Veranstaltung
- Datum und Uhrzeit
- Zeitlicher Ablauf der gesamten Veranstaltung
- genaue Personenzahl der bestellten Gerichte
- folgende Informationen des Auftraggebers:
  - vollständige Anschrift
  - Email-Adresse und Ansprechpartner mit Telefonnummer
- Rechnungsanschrift:
  - vollständige Anschrift evtl. Bestellnummer
  - Email-Adresse und Ansprechpartner mit Telefonnummer
- Ansprechpartner am Veranstaltungsort mit Telefonnummer

**Unsere Preise erhalten Sie gerne auf Anfrage.**

**Alte Post - Catering**

Conny Bösl • 0049 172 8745481 • [conny.boesl@altepost.net](mailto:conny.boesl@altepost.net) • [www.altepost.net](http://www.altepost.net)



## Leichtes Mittags- und Abendangebot

Bäuerliche Kartoffelsuppe mit Croutons  
3/2 Brötchen belegt mit Schinken, Wurst, Käse  
Vanillecreme mit Beerenfrüchte

\*\*\*

Tagessuppe nach Jahreszeit  
3/2 belegte Minibrötchen mit hausgebeizten Edellachs,  
rosa gebratenen Schweinerücken, Salami und angemachtem Käse  
Mini-Fleischkühle auf Kartoffelsalat  
Apfel – Fenchelsalat mit wacholdergeräucherten Forellenfilet  
Apfeltraum

Lauchcremesuppe mit Ingwer und Garnele  
Tomatensuppe mit Mozzarellakugeln und Basilikum  
Pürierte Kartoffelsuppe mit Blutwurstgröstl  
Festtagssuppe mit Leberknödel,  
Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen

Feldsalat mit Speck und Croutons  
Hausgebeizter Norweger Lachs mit Senf-Dill-Soße  
Reibekuchen, Frühlingssalat  
Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse und Baguette  
Caesar-Salat mit Ei und Croutons

½ Brötchen mit Schinken-Käse-Wurst belegt, fein garniert  
Frisch gebackene Laugen-Brezel  
Lasagne mit Hackfleisch oder vegetarisch mit Salat  
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat

3 Weißwürste mit 2 Brezeln und Händlmaier Senf  
8 Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat

Bayrischer Leberkäse mit Kartoffelsalat und Breze  
Krustenbraten mit Kartoffel- und Krautsalat

**Alte Post - Catering**

Conny Bösl • 0049 172 8745481 • [conny.boesl@altepost.net](mailto:conny.boesl@altepost.net) • [www.altepost.net](http://www.altepost.net)



Knuspriges Schäufole aus dem Backofen  
Kartoffelkloß, Saisonsalat  
Geschmorte Lammhaxe in Rotweinsöße  
Bratkartoffeln, Bohnengemüse  
Schweinelendchen mit Pilzen in feiner Kräuterrahmsöße  
Mandelbällchen. Marktgemüse  
Rosa gebratene Entenbrust mit Pflaumensoße  
Kürbisravioli, grüner Spargel  
Argentinisches Rinderfilet mit Steinpilzen  
Kartoffelgratin, Bohnenbündchen mit Speck  
Scholle-Krebs-Roulade auf Rieslingsoße  
Butternudeln, feines Gemüse

Fränkische Apfelküchle mit Vanilleeiskrem und Schlagsahne  
Crème Brûlée mit Früchten  
Dessert-Variation mit Schokomousse, Crème Brûlée, frisches Obst,  
Mango-Joghurt-Eis und warmen Apfelkuchen

**Alte Post - Catering**

Conny Bösl • 0049 172 8745481 • [conny.boesl@altepost.net](mailto:conny.boesl@altepost.net) • [www.altepost.net](http://www.altepost.net)



### **Menü 1**

Bunter Salat mit Kräutercroutons

Hähnchenbrust auf frischem Gemüse mit Bubenspitze  
oder/ und Lachsfilet auf Blattspinat mit Kartoffel

Fränkische Apfelcreme

### **Menü 2**

Tomaten - Mozzarella mit frischem Basilikum

Gebratene Zanderschnitte auf Fenchel-Karottengemüse  
mit Mandelbutter und Kartoffeln

Panna-Cotta mit frischen Früchten

### **Menü 3**

Feldsalat in Kartoffelvinaigrette  
Speck und Weißbrotcroûtons

3 kleine "Saure Zipfel"  
Knuspriges Spanferkelschäufel  
Kartoffelkloß, Saisonsalat

Fränkische Apfelküchle  
Vanilleeiskrem und Schlagsahne

**Alte Post - Catering**

Conny Bösl • 0049 172 8745481 • [conny.boesl@altepost.net](mailto:conny.boesl@altepost.net) • [www.altepost.net](http://www.altepost.net)



#### **Menü 4**

Kraftshofer Kartoffelsuppe

Gebratene fränkische Bauernente  
Kartoffelkloß, Apfel-Rotkraut

Warme Bauernzwetschgen in Portwein mit Walnußeiskrem

#### **Menü 5**

Bunte Salate mit Balsamico-Vinaigrette und gebratenen Riesengarnelen

Kalbsrücken rosa gebraten mit Steinpilzen,  
feines Gemüse und Schupfnudeln

Schokoladen - Mousse mit frischen Früchten

#### **Menü 6**

Curry-Kokos-Cremesuppe mit gebackener Garnele

Schweinelende im Wirsingmantel  
Mandelbällchen, feines Gemüse

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeiskrem

**Alte Post - Catering**

Conny Bösl • 0049 172 8745481 • [conny.boesl@altepost.net](mailto:conny.boesl@altepost.net) • [www.altepost.net](http://www.altepost.net)



## **Büfets ab 30 Personen**

### **Büfett 1**

Blattsalate mit Apfeldressing Nüsse und Croutons  
Cherry-Tomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum auf Rucolasalat  
Gebeizte Lachsforelle auf Apfel-Fenchelsalat mit Dill-Senfsoße  
Lachs und Kabeljau auf Gemüsebeet in Rieslingsoße mit Reis  
Hähnchenbrust gebraten auf Paprikagemüse mit Rosmarinkartoffel  
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln  
Kalchreuther Kirschcreme

### **Büfett 2**

Gebeizter Lachs und geräuchertes Forellenfilet auf Apfel-Fenchelsalat  
Nudelsalat mit Schinkenstreifen und Salat  
südländischer Salat mit Olivenöl und Feta-Käse  
Schollenroulade mit Krebschwänzen in Rieslingsoße und Gemüserais  
Ochsenbäckchen in Rotweinsauce, Gartengemüse und Schupfnudeln  
Schweinelende Champignon-Kräutersauce und Kartoffelgratin  
Tiramisu

### **Bayrisches Büfett 1**

Leberkäse mit Kartoffelsalat  
Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut  
Schweinshaxe mit Semmelknödel  
Fleischküchle mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree  
Tomaten-, Gurken-, Kraut- und Blattsalate  
Brotkorb mit Bauernbrot und Brezen  
Bayrisch Creme mit Waldbeeren

**Alte Post - Catering**

Conny Bösl • 0049 172 8745481 • [conny.boesl@altepost.net](mailto:conny.boesl@altepost.net) • [www.altepost.net](http://www.altepost.net)



## **Bayrisches Büffet 2**

Gebeizte Lachsforelle auf Gurken-Dillsalat mit Senfsoße  
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet auf Apfel-Fenchelsalat  
Tafelspitzsülze in Radieschen-Vinaigrette  
Hähnchenbrust auf Wirsinggemüse und Schupfnudeln  
Kalbsschäufel-Braten mit Gartengemüse und Brezenknödel  
Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut  
Warmer Apfelstrudel in Vanillesoße

## **Vegetarisches Büffet**

Lauch-Linsensalat mit Streifen vom gebratenen Zander oder Fetakäse  
Bunter Salat mit gerösteten Croutons  
Karotten-Tomatensuppe mit Selleriestroh  
Gebratene Zucchinischeiben auf Gemüsenudeln mit Kräutersoße  
Reibekuchen mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken  
Gemüse-Schupfnudel mit Sesam und Knoblauch  
Käsespätzle mit Röstzwiebeln  
Gemüse Maultaschen mit Sherry-Tomaten und Schnittlauch  
Kalchreuther Kirschcreme  
Geeister Kaiserschmarren mit Rotweinzwetschgen

**Alte Post - Catering**

Conny Bösl • 0049 172 8745481 • [conny.boesl@altepost.net](mailto:conny.boesl@altepost.net) • [www.altepost.net](http://www.altepost.net)





## **Mediterranes Büffet ab 80 Personen**

Bohnensalat mit rote Zwiebeln, schwarzen Oliven,  
Thunfisch und kaltgepressten Olivenöl  
Ruccolasalat mit Tomatenwürfel und Parmesan  
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und  
Schafskäse  
Tomaten-Mozzarella und frischem Basilikum  
Kalbsbraten in Thunfischsoße mit Kapern  
Schinken mit Melone

Warm:

Saganaki mit Muscheln, Schafskäse, Zwiebeln, Tomaten und Gemüse  
gefüllte Paprikaschoten in Tomatensoße mit Reis  
Kalbsschlegel mit Salbei gebraten Zucchini Gemüse und Polenta  
gebratene Hähnchenbust auf Peperonada mit Rosmarinkartoffel  
Penne mit grünem Spargel Gemüsestreifen frische Kräuter in  
Parmesansoße (vegetarisch)

Südländischer Brotkorb

Panna- Cotta mit Erdbeerkuli  
Frischer Obstsalat mit Minze  
Wassermelonen

**Alte Post - Catering**

Conny Bösl • 0049 172 8745481 • [conny.boesl@altepost.net](mailto:conny.boesl@altepost.net) • [www.altepost.net](http://www.altepost.net)



## **BARBECUE** **wir Grillen für Sie**

Halssteak, Putensteak, Nürnberger und Thüringer Bratwürste  
Halloumi - Käse mit Kräuter und Knoblauch in Olivenöl gebraten

Grillsoße, Currysoße, süß-saure Cillysoße  
Senf und Meerrettich

Kartoffel-, Tomaten-, Gurken-, Kraut-, Paprika- und Blattsalate  
Brotkorb mit Brezen

### **Gerne können Sie das Angebot erweitern**

#### **Vom Drehgrill**

Spießbraten

½ Bauern-Hähnchen

Schweinshaxe

½ Bauernente

Grillsteak vom Roastbeef

Currywurst

Südländisches Gemüse

Pfeffergemüse aus frischen Gemüsen

Farmerkartoffeln mit Speck

Großschirm 12 X 5 Meter

Großschirm 8 X 3 Meter

Bierzelttisch mit Bänke

**Alte Post - Catering**

Conny Bösl • 0049 172 8745481 • [conny.boesl@altepost.net](mailto:conny.boesl@altepost.net) • [www.altepost.net](http://www.altepost.net)



## **Ihr Spezialbüffet zum selbst zusammen stellen** **ab 30 Personen**

Tafelspitzsülze mit Radieschenvinaigrette  
Gebeizter Lachs und geräuchertes Forellenfilet  
fränk. Spezialitäten - Stadtwurst, Pressack , Bauernschinken und kalter  
Braten

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum  
eingelegtes Gemüse in Olivenöl  
ital. Schinken mit Melone  
Vitello Tonado - Kalbfleisch in Thunfischsoße

Glasnudel-Salat mit Mango, Cashew-Kerne  
frische Minze und Röstzwiebel

Knuspriges Schäufole  
gebratene Bauernente  
Kalbshaxenfleisch mit Gemüsestreifen  
Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut  
Schweinefilet mit Pilzen in Kräuterrahmsoße  
Geschmorte Ochsenbacke in Rotweinssoße  
Wildragout mit Preiselbeeren  
Lachschnitte in Kräutersoße  
Piccata - Hähnchenbrust in der Käse-Ei-Hülle  
Saltimbocca - Kalbschnitzel mit Salbei und Parma-Schinken  
Schweinelende mit Tomate und Mozzarella überbacken  
Osso Bucco - geschmorte Kalbshaxenscheiben in Tomatensoße  
Meeresfrüchte und Fischfilets in Weißweinssoße  
Lasagne mit Hackfleisch oder Vegetarisch  
Vegetarische Ravioli mit Spinat-Ricotta Füllung  
Kartoffelkloß, Brezenknödel , hausgemachte Spätzle  
Butternudeln, Rosmarinkartoffeln, Gnocchi  
feines Gemüse - saisonales Salatbüfett

**Alte Post - Catering**

Conny Bösl • 0049 172 8745481 • [conny.boesl@altepost.net](mailto:conny.boesl@altepost.net) • [www.altepost.net](http://www.altepost.net)



Frischer Obstsalat mit Kirschwasser  
frische Früchte - natur

Apfelstrudel mit Vanillesoße  
Bayrische Krem mit Sauerkirschen,  
Rote Grütze mit Rahm  
Schokoladen-Mousse  
Tiramisu,  
Panna Cotta  
Crème Brûlée

Käseplatte - bayrisch, italienisch oder französisch  
Brot und Brötchenauswahl

Büfett mit 3 Vorspeisen, 4 Hauptgängen, 3 Beilagen, Gemüse,  
Salatbüfett, 3 Desserts und Käse

### **Alternativen zum Büfett**

Krebsschwanzsülze mit Creme fraiche und gefüllte Eier mit deutschem  
Kaviar

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto und Parmesan

-

Suppe zusätzlich

Festtagssuppe mit Leberknödel, Grießklößchen und  
Pfannkuchenstreifen

Kräutercremesuppe mit Croûtons

Karotten-Tomatencremesuppe oder Kürbiscremesuppe (saisonal)

Spanferkelschäufelrle

Gänsebraten (saisonal)

Rosa gebratenes Rinderfilet

**Alte Post - Catering**

Conny Bösl • 0049 172 8745481 • [conny.boesl@altepost.net](mailto:conny.boesl@altepost.net) • [www.altepost.net](http://www.altepost.net)



## **Stehempfänge**

### **Canapês**

Schnittchen auf Graubrotstangen  
Hausgebeizter Edellachs mit Senf-Dill-Soße  
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich  
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenfilet  
Rosa gebratener Schweinerücken mit Tomate und Gurke  
Mailänder Salami mit Oliven  
Schwarzwälder Schinken mit Gurken  
Gekochter Schinken mit Spargelspitze  
Tomate-Mozzarella-Basilikum  
Angemachter Käse mit Zwiebeln und Schnittlauch  
Herzhafter Brie mit Walnüssen und Traube  
Frischkäse mit Radieschen und Schnittlauch

### **Fingerfood**

teilw. in Gläschen

Pikantes Blätterteiggebäck  
Minipizza  
Lauch - Quiche oder Zwiebelkuchen  
Pflaumen und Datteln im Speckmantel  
Mini Frikadellen auf Kartoffelsalat  
Rosa gebratene Entenbrust auf Glasnudelsalat  
Sushi und Sashimi - Variationen mit Ingwer und Wasabi  
Frühlingsrollen  
Cocktail-Tomate, Mozzarella und Basilikum  
Zucchini mit Feta-Käse  
Garnele mit Avocado  
Roastbeef-Röllchen mit Gurke  
Parmaschinken mit Melone  
Schinkenröllchen mit Spargel  
Balsamicozwiebeln  
Eingelegte Pilze und Oliven mit Ziegenkäse  
Melone-Ananas-Erdbeeren

**Alte Post - Catering**

Conny Bösl • 0049 172 8745481 • [conny.boesl@altepost.net](mailto:conny.boesl@altepost.net) • [www.altepost.net](http://www.altepost.net)



## **Weitere Angebote für Stehempfang**

### **Warme Gerichte in Schälchen gabelfertig angerichtet**

Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut  
Krustenbraten mit Kartoffelkloß  
Kalbshaxenfleisch mit Serviettenknödel  
Rehgulasch in Preiselbeersosse mit Serviettenknödel  
Kalbsgulasch mit Spätzle  
Kalbsgeschnetzeltes mit Gemüsestreifen und Reis  
Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat  
Hähnchenbrust gebraten auf Blattsalate  
Poulardenbrust auf Lauchgemüse mit Kartoffelwürfel  
Zanderschnitte auf Rahmsauerkraut mit Kartoffel

Kabeljau und Lachs Gemüsestreifen und Kartoffel  
Fleischküchle mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat  
Feinschmeckernudeln mit Schinken, Krabben, Champignon und Käse  
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln  
Gemüseschupfnudeln mit Sesam

### **Desserts für Stehempfänge zur Auswahl:**

#### **In Gläschen angerichtet:**

Kalchreuther Kirschcreme  
Bayrischcreme mit Beerenfrüchten  
Fränkischer Apfeltraum  
Tiramisù  
Panna-Cotta  
Schokoladen-Mousse mit Orangenspalten  
Frischer Obstsalat

**Alte Post - Catering**

Conny Bösl • 0049 172 8745481 • [conny.boesl@altepost.net](mailto:conny.boesl@altepost.net) • [www.altepost.net](http://www.altepost.net)



### **In Schälchen angerichtet**

Apfelstrudel in Vanillesoße  
Kaiserschmarren mit Apfelmus  
Topfenstrudel mit Waldbeerensoße  
Crème Brûlée  
Rhabarber in Portwein mit Walnußeis  
Frische Erdbeeren mit Vanilleeiskrem  
Warme Bauernzwetschgen mit Walnußeis

**Alle Gerichte für den Stehempfang können auch als Büfett  
angerichtet werden.**

### **Getränke**

Mineralwasser Still, medium	0,75 l
Bier	0,5 l
Weizenbier	0,5 l
Alkoholfrei, Apfelschorle	0,5 l
Orangensaft, Apfelsaft	1,00 l
Franken-Sekt	0,75 ltr.
Prosecco	0,75 ltr.
Weißwein	0,75 l
Rotwein	0,75 l
Kaffee	2 l/Kanne

**Alte Post - Catering**

Conny Bösl • 0049 172 8745481 • [conny.boesl@altepost.net](mailto:conny.boesl@altepost.net) • [www.altepost.net](http://www.altepost.net)



Tischdecken rund/eckig  
Stehtische  
Stehtisch-Husse  
Bierbank-Garnitur - 1 Tisch 2 Bänke

Lieferpauschale nach Entfernung  
Koch zum Grillen, Hilfskräfte für Service, Getränke und  
zum Auf- und Abbau der Veranstaltung  
Pro Stunde  
Alle unsere Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

Bei Fragen oder Sonderwünsche bin ich jederzeit erreichbar  
Unter 0049 172 8745481 zu erreichen

Mit freundlichen Grüßen



Thomas und Conny Bösl

Gasthaus **ALTE POST** Kraftshof  
Kraftshofer Hauptstraße 164  
D - 90427 Nürnberg  
Tel. +49-911/30 58 63 - Fax: +49-911/30 56 54  
mobil : +49 - 172/87 45 481  
[www.altepost.net](http://www.altepost.net)

**Alte Post - Catering**

Conny Bösl • 0049 172 8745481 • [conny.boesl@altepost.net](mailto:conny.boesl@altepost.net) • [www.altepost.net](http://www.altepost.net)