



maxigastro

catering, event and more

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola ⁽¹⁸⁾	0,2l	2,50 €	0,5l	4,50 €
Cola light ^(11,18)	0,2l	2,50 €	0,5l	4,50 €
Cola zero ^(11,18)	0,2l	2,50 €	0,5l	4,50 €
Fanta ^(1,3)	0,2l	2,50 €	0,5l	4,50 €
Sprite	0,2l	2,50 €	0,5l	4,50 €
Mezzo Mix ⁽¹⁸⁾	0,2l	2,50 €	0,5l	4,50 €
Carolinen <i>feinperlig</i>	0,25l	2,50 €	0,75l	6,20 €
Carolinen <i>still</i>	0,25l	2,50 €	0,75l	6,20 €
Isi Malta Malzbier ⁽¹⁾			0,33l	2,80 €

SPEZIALITÄTEN

Schweppes <i>Bitter Lemon, Tonic Water</i> ^(3,10)	0,2l	2,90 €
Schweppes <i>Ginger Ale</i> ⁽¹⁾	0,2l	2,90 €
Schweppes <i>Russian Wildberry</i>	0,2l	2,90 €

1 - mit Farbstoff • 3 - mit Antioxidationsmittel • 10 - chininhaltig • 11 - mit Süßungsmittel •
18 - mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig



NIEHOFFS VAIHINGER SÄFTE

Niehoffs Vaihinger Säfte	0,2l	2,80 €
<i>Orange, Cranberry, Apfel naturtrüb, Rhabarber, Kirsch, Maracuja, Weiße Traube, Pink Grapefruit, Banane, Multivitamin, Mango</i>		
Saftschorle	0,4l	3,90 €

APERITIFS

Sekt, Geldermann Superb, trocken (2)	0,1l	3,50 €
Aperol Spritz, Hugo (1,10)	0,2l	6,50 €
Lillet-Wildberry, Lillet-Tonic (3,10)	0,2l	6,50 €
<i>Französischer Weinlikör, aufgefüllt mit Schweppes-Wildberry oder mit -Tonic Water</i>		

WEIN

Grauer Burgunder (2)	0,2l	5,50 €
<i>trocken, Peter Briem, Baden, Deutschland</i>		
Riesling (2)	0,2l	6,50 €
<i>feinherb, Einblick N° 1, Nick Köwerich, Mosel, Deutschland</i>		
Weißweinschorle (2)	0,2l	5,50 €
Merlot IGP (2)	0,2l	6,00 €
<i>trocken, Cellier des Vicomtes, Frankreich</i>		

1 - mit Farbstoff • 2 - mit Konservierungsstoff • 3 - mit Antioxidationsmittel • 10 - chininhaltig



BIER VOM FASS

Isenbeck Pils	0,3l	3,00 €	0,5l	4,50 €
Frankenheim Alt	0,3l	3,00 €	0,5l	4,50 €

FLASCHENBIER

Warsteiner alkoholfrei	0,33l	3,00 €
Warsteiner Radler alkoholfrei	0,33l	3,00 €

WEIZENBIER

König Ludwig Weizen hell	0,5l	4,50 €
König Ludwig Weizen dunkel	0,5l	4,50 €
König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Bananenweizen (3)	0,5l	4,80 €
Maracujaweizen (3)	0,5l	4,80 €

3 - mit Antioxidationsmittel



KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee ⁽⁹⁾	2,50 €
Pott Kaffee ⁽⁹⁾	3,90 €
Milchkaffee ^(8,9)	0,4l 3,90 €
Bailey´s Kaffee mit Bailey´s und Sahne ^(1,8,9)	4,50 €
Espresso ⁽⁹⁾	2,40 €
Espresso doppio ⁽⁹⁾	3,90 €
Cappuccino ^(8,9)	2,90 €
Latte Macchiato ^(8,9)	3,50 €
Bailey´s Latte Macchiato ^(1,8,9)	4,70 €

HEISSE GETRÄNKE

Heiße Schokolade ^(8,11)	2,80 €
Heiße Schokolade mit Bailey´s und Sahne ^(1,8,9,11)	4,90 €
Glas Tee	0,25l 2,90 €
<i>Earl Grey, Minze, Früchte, Chai, Darjeeling, China Wuyuan Jasmin, Rooibush Cream-Caramel</i>	

1 - mit Farbstoff • 8 - mit Milcheiweiß • 9 - koffeinhaltig • 11 - mit Süßungsmittel



SALATE

- Caesarsalad mit Hähnchenbrust 14,50 €
serviert mit original Caesardressing, Croûtons und Parmesanhobel (a, g)
- Knackige Blattsalate mit gebratenem Zander 15,50 €
serviert mit unserem Hausdressing und Baguettebrot (a, d, j)

SCHNELL UND LECKER

- Flammkuchen „Elsässer Art“ 8,50 €
mit Crème fraîche, herzhaften Speckwürfeln und Zwiebeln (a, g)
- Flammkuchen „Tomate-Mozzarella“ 9,90 €
mit Crème fraîche, Büffelmozzarella und Basilikumpesto (a, g, h)
- Apfel-Flammkuchen 8,00 €
mit hauchdünnen Apfelscheiben, Krokant und Zimtzucker (a, g, h)
- Laugenbrezel mit Salzbutter gefüllt (a, f, g, k) 3,00 €

PASTA

- Penne in Honig-Dijonsenf-Sauce 9,50 €
mit Blattspinat und geschmolzenen Cherrytomaten (a, d, j)
- Penne in Tomaten-Kräutersauce 9,50 €
mit mediterranem Gemüse und Rucola (a, l)
- ... mit Hähnchenbrust + 3,40 €

a - Glutenhaltiges Getreide • d - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse • f - Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse • g - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse • h - Schalenfrüchte • j - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse • k - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse • l - Schwefeldioxid und Sulphite



AUS DER PFANNE

Schnitzel „Wiener Art“	13,90 €
<i>mit Pommes frites oder Schwenkkartoffeln und einem Beilagensalat (a, c, g, j)</i>	
Champignon-Rahmschnitzel	15,90 €
<i>mit Pommes frites oder Schwenkkartoffeln und einem Beilagensalat (a, c, g, j, l)</i>	
Pfeffer-Rahmschnitzel	15,90 €
<i>mit Pommes frites oder Schwenkkartoffeln und einem Beilagensalat (a, c, g, j, l)</i>	
Schweinerückensteak	18,50 €
<i>auf Pfefferrahmsauce mit Waldpilzen und Kartoffelbärlauchnocken (a, g, l)</i>	

KINDERKARTE

Gebackene Hähnchennuggets	6,50 €
<i>mit Pommes frites und Ketchup/Mayo (a, i, j)</i>	
Schnitzel	6,90 €
<i>mit Erbsen und Möhren sowie Kartoffelstampf (a, c, g)</i>	
Penne	4,90 €
<i>mit Tomaten-Kräuter-Sauce (a)</i>	

KUCHEN

Gourmet-Apfelkuchen (a, c, g, e, f, h, m)	Stück	3,50 €
<i>im Kombiangebot mit einem Pott Kaffee</i>		6,50 €
Käsekuchen (a, c, g, e, f, h, j)	Stück	3,50 €
<i>im Kombiangebot mit einem Pott Kaffee</i>		6,50 €

a - Glutenhaltiges Getreide • c - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse • e - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse • f - Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse • g - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse • h - Schalenfrüchte • i - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse • j - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse • m - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



HOCHZEIT GEBURTSTAG CATERING WEIHNACHTSFEIER FIRMENEVENT



Sie möchten in einer außergewöhnlichen Location eine unvergessliche Feier erleben?

Wir als Ihr Gastgeber organisieren Ihr individuelles Event bei uns oder bei Ihnen. Von 20 bis 1000 Personen können wir Sie kulinarisch verwöhnen. Sie haben die Wahl, ob ein Buffet, ein Menü oder bei einem Stehempfang eine exklusive Fingerfood-Auswahl serviert werden soll.

Wir machen es möglich. Sprechen Sie uns einfach an und wir informieren Sie gerne über die Möglichkeiten.



maxigastro

catering, event and more



MAXIGASTRO HAMM
GMBH & Co. KG
ALTER GRENZWEG 2
59071 HAMM
TEL.: 02381 - 14 99 007
WWW.MAXI-GASTRO.DE