

# BIO- CATERING

FÜR EUER EVENT



**TRESS  
BRÜDER**

Bio seit 1950

*100 % Genuss  
und 100 % Bio*



Event-Catering ist für uns nicht nur essen und trinken, sondern ein Statement für Genuss und auch Nachhaltigkeit. Ihr erlebt bei uns eine hochwertige Küche aus zertifiziert biologischen Zutaten.

Wir bei TressBrüder stehen seit über 75 Jahren für BIO-Genuss der Extraklasse.

## Das Geheimnis LIEGT IM MITEINANDER

Bereits 1950 brachte unser Großvater den biologisch-dynamischen Gedanken nach Hayingen-Ehestetten und stellte seinen Bauernhof nach demeter-Richtlinien um. Seine Überzeugung tragen wir seit Generationen weiter und bauen unser Familienunternehmen auf seiner Zukunftsvision „Miteinander für Mensch und Natur“ auf. Diese Philosophie ist uns auch bei der Planung eures Events wichtig! Unser Ziel ist es, eure Veranstaltung zu etwas Besonderem zu machen. Ob Firmenfeier, Geburtstag, Jubiläum oder Hochzeit – wir bieten euch ein maßgeschneidertes BIO-Catering, das höchsten Genuss mit Nachhaltigkeit verbindet.

Von der passenden Location über ein professionelles Organisations-Team bis hin zu einem Menü, das von BIO-Sterne Koch Simon Tress entwickelt wurde – wir unterstützen euch mit allem, was ihr für ein gelungenes Event braucht. Unsere persönlichen Ansprechpartner gehen auf eure individuellen Wünsche ein und kümmern sich um alle Details, damit ihr euch entspannt zurücklehnen könnt.

Gemeinsam mit unserem Netzwerk an erfahrenen Partnern sorgen wir für eine rundum professionelle Veranstaltung. Dabei legen wir besonderen Wert auf Fairness und Transparenz: Versteckte Kosten gibt es bei uns nicht – ihr habt von Anfang an volle Kostentransparenz.

Wir freuen uns darauf, euer Event unvergesslich zu machen!

*Familie Tress*



**JENNIFER  
GEISELHART**

Eure Ansprechpartnerin

T 07383 9498 610

H 0151 2236 2614

M [jennifer.geiselhart@tressbrueder.de](mailto:jennifer.geiselhart@tressbrueder.de)





## Ever MENÜ

Für das von Simon Tress entwickelte Menü verwenden wir ausschließlich biologische Lebensmittel. Simon wurde 2024 als einziger BIO-Spitzenkoch in Europa mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet.

Unser Fleisch stammt direkt von Höfen aus der Nachbarschaft. Beim Fleisch gilt die Devise: wenn ein Tier sein Leben lässt, dann zollen wir ihm den größten Respekt. Das bedeutet für uns, dass unsere Tiere nur kurze und stressfreie Transportwege zum Schlachthof haben, wir bei der Schlachtung und in der Küche sorgsam damit umgehen und wir das ganze Tier verarbeiten – bei uns gibt es kein Abfallfleisch. Wir bezahlen unseren „Schweinebauern“ 200 % mehr, als sie für die konventionelle Mast bekommen würden. Das Gemüse kommt zum Teil von unseren eigenen demeter-Äckern. Grundsätzlich verwenden wir Bioland-zertifizierte und vorwiegend demeter-zertifizierte Produkte.

Es ist unsere tiefe Überzeugung, dass wir durch die konsequente Verwendung von biologischen Lebensmitteln einen wesentlichen Beitrag zum Erhalt unserer Erde leisten.

**Wir freuen uns sehr, dass Ihr diesen Weg mit uns gehen möchtet  
– Miteinander für Mensch und Natur.**

# APERITIF

## APERITIF AUF DEM LÖFFEL

**Kirschtomate auf  
Tomaten-Mozzarella-Ragout** 3,80 € | Löffel  
mit Oliventapenade gefüllt

**Ziegenkäse-Nougat** 4,20 € | Löffel  
auf Mangogelee

**Garnelen-Rauchforellen-Lasagne** 4,50 € | Löffel

**Balsamico-Sulz vom Rinderfilet** 4,30 € | Löffel



Das Brot wird frisch für euch in unseren Holzöfen gebacken.

## BROT BUFFET

**Brot-Buffer:** 8,90 € | Person

Riesenciabatta in Herzform  
weitere Stangenbrote zum Selberschneiden

### verschiedene pikante Brotaufstriche

Tomaten-Aufstrich  
Curry-Zwiebel-Aufstrich  
Grünkern-Aufstrich  
Chutneys  
delikate Zutaten wie Schnittlauch  
und Sprossen



Eure Sweet and Salty-Bar  
kann ihr nach belieben  
zusammenstellen.



## SWEET AND SALTY

**Orientalischer Couscous-Salat** 3,95 € | Glas  
mit Nüssen und Ziegenkäseschaum

**Mediterrane Gemüse-Panna-Cotta** 3,95 € | Glas  
mit Ofengemüse-Salat

**Gelierter Gaisburger Marsch** 4,70 € | Glas  
mit Albbüffel-Fleisch

**Tatar von der Forelle** 4,90 € | Glas  
mit Rucola, Balsamico-Alblinsensalat,  
Rauchforellenespuma & Forellenkaviar\*

**Albdinkel-Spaghettini-Salat** 4,90 € | Glas  
mit Loretto-Ziegenkäse

**Interpretation von  
Schwarzwälder-Kirsch-Torte** 3,95 € | Glas

**Orange trifft Frischkäse** 3,95 € | Glas

## FLAMMKUCHEN

Möglich ab 30 Stück

**Flammkuchen Käse-Lauch** 11,90 € | Flammkuchen

**Flammkuchen Speck-Lauch** 11,90 € | Flammkuchen

**Flammkuchen Kürbis-Ziegenkäse** 11,90 € | Flammkuchen

**Flammkuchen Tomate-Mozzarella** 11,90 € | Flammkuchen

**Flammkuchen Chili sin Carne** 11,90 € | Flammkuchen



Das Eis stellen wir in unserer  
Eis-Manufaktur in Ehestetten  
mit frischen und regionalen  
Zutaten her.



## EISWAGEN

**Eiswagen mit 2 Sorten** 295,00 € | 120 Kugeln  
zu je 3,5 kg

**Eiswagen mit 3 Sorten** 395,00 € | 180 Kugeln  
zu je 3,5 kg

**Eiswagen mit 4 Sorten** 495,00 € | 240 Kugeln  
zu je 3,5 kg





Beim Canapé Aperitif ist für jeden Geschmack etwas dabei.

## CANAPÉ APERITIF

<b>Alwacholder-Schinken</b> mit Kräuterdip	3,90 €   Canapé
<b>Hohensteiner Vesperkäse</b> mit Feigensenf	3,90 €   Canapé
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> mit Forellenkaviar*	4,50 €   Canapé
<b>Hausgeräucherter Lachs</b> mit Meerrettichsoma	4,50 €   Canapé
<b>Rosa gebratenes Roastbeef</b> mit Balsamico-Pilz-Kompott	4,50 €   Canapé

# SUPPEN

<b>Geeiste Gazpacho</b> mit Tomatensorbet und Zitronenöl	8,90 €   Person
<b>Karotten-Ingwer-Suppe</b> mit Kräuterschaum und Topping	9,90 €   Person
<b>Feine Tomatensuppe</b> mit Kräuterschaum und Topping	9,90 €   Person
<b>Weißer Tomatensuppe</b> mit rotem Tomatenschaum und Topping	10,90 €   Person
<b>Cremesuppe vom Herbstkürbis</b> mit Kürbiskernöl und Kürbisschaum	9,90 €   Person
<b>Festtagssuppe</b> mit Maultäschle, Flädle sowie Schnittlauch und Backerbsen	9,90 €   Person
<b>Wildkraftbrühe</b> mit Wild-Ravioli	12,50 €   Person



Das Topping auf unseren Suppen wählen wir entsprechend der Saison.



# VORSPEISEN

## GENUSS-MOMENT

Stellt euch Eure Vorspeise aus drei verschiedenen Komponenten zusammen:

- Veganes Tatar** 5,90 € | Person  
mit eingelegtem Gemüse und Hummus
- Frischkäsenougat in Kokos** 5,90 € | Person  
auf Pumpernickel mit Meerrettich-Erbse
- Interpretation von Tomate-Mozzarella** 5,90 € | Person
- Rindercannelloni** 6,90 € | Person  
mit Buchweizen-Pilz-Füllung
- Tatar und Filet von der Forelle** 6,90 € | Person  
auf Pumpernickel mit zweierlei vom Senf
- Gebackene Rinderpraline** 6,90 € | Person  
auf Kartoffel-Gemüse-Salat

Gerne können auch ein oder zwei Komponenten mit einem vitalen Salatteller kombiniert werden.



Unsere Salate werden nach  
hauseigenen Rezepturen  
frisch für Euch zubereitet.

## SALAT & ANTIPASTI

- Vitaler Salatteller** 10,50 € | Person  
mit Grissini und Balsamicoreduktion
- Vitales Salatbuffet** 12,90 € | Person  
Fünf verschiedene Salate der Saison,  
Blattsalate, Sauerrahmdressing  
und Essig-Öl-Dressing
- Hausgemachtes Antipasti-Buffer** 15,30 € | Person  
Zucchini, Auberginen, Fenchel, marinierte  
Champignons, Tomaten, Oliven, Ciabatta,  
kaltgepresste Öle und verschiedene Essige
- Bunte Blattsalate** 15,90 € | Person  
mit Rauchforellenstreifen, Oliven  
und getrockneten Tomaten
- Gebrautes Forellenfilet** 17,90 € | Person  
auf erlesenen Sommersalaten mit  
Radieschen und frischem Meerrettich



# HAUPTGÄNGE

## VEGETARISCH

**Alb-Buchweizen-Risotto** 29,30 € | Person  
mit Kartoffelschaum sowie  
Ratatouille und Räuchertofu (VEGAN)

**Zwei gebratene Forellenfilets** 33,90 € | Person  
auf Tomaten-Zucchini-Ragout  
mit Thymian-Polenta

**Alblinsen-Ofenschlupfer** 29,50 € | Person  
auf glasiertem Gemüse und Karottenpüree  
mit Maultäschle sowie Kartoffelschaum  
und Ziegenkäse-Nocken



Unser Alblinsen-Ofenschlupfer  
ist ein beliebter Klassiker  
bei Groß und Klein.

Das Fleisch beziehen wir von Höfen,  
welche ihre Tiere nach Biolandricht-  
linien in unmittelbarem Umkreis  
unseres Restaurants halten.



## LANDSCHWEIN & WEIDELAMM

**Rücken vom Landschwein  
unter der Olivenkruste** 39,50 € | Person  
dazu Kartoffel-Kräuter-Taler  
sowie Ratatouille

**Rücken vom Landschwein  
auf Rinderfeinragout** 41,90 € | Person  
mit Käse-Lauch-Knödel  
sowie glasiertem Gemüse der Saison

**Keule vom Demeter Weidelamm** 44,70 € | Person  
mit geschmorten Tomaten-Buschbohnen  
und cremiger Thymian-Polenta

**Allerlei vom Demeter Weidelamm** 48,70 € | Person  
Geschmorte Keule mit rosa gebratenem  
Rücken an Ratatouillegemüse und  
Tagliatelle mit getrockneten Tomaten

## RIND

**Rosa gebratenes Edelteil vom Rind  
auf Rinderfeinragout** 42,70 € | Person  
dazu Kartoffel-Steinpilz-Auflauf mit  
gerauchtem Paprika-Kartoffel-Püree sowie  
glasiertes Gemüse auf Karottenpüree

**Rosa gebratenes Filet vom Rind  
- Niedrigtemperatur gegart-** 49,50 € | Person  
mit einem Allerlei von der Karotte, Kartoffel-  
Gewürz-Schaum und Kräuterschupfnudeln



Gerne könnt Ihr einzelne Komponenten aus  
unseren vorgeschlagenen Hauptgängen auch  
individuell miteinander kombinieren.

**Sprecht uns hierzu persönlich an.**



# DESSERT

**Törtchen von dunkler und weißer Schokolade auf Beerenragout** mit hausgemachtem Vanilleeis

11,50 € | Person

## MINIATUR DESSERTBUFFET

Bitte stellt Euch drei bis vier Komponenten zusammen:

**Mousse au Chocolat** (auch vegan möglich)

**Joghurtsorbet und weitere Sorbet- bzw. Eissorten**

**Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße**

**Crème Brûlée**

**Erdbeer-Minze-Salat** (saisonabhängig)

**Zwetschgenragout mit Vanilleespumas**

**Panna Cotta** (Mokka, Mohn oder Vanille)

**Waldbeerenragout mit Vanilleespumas**

**Zwei Komponenten**

z.B. in Kombination mit einer mitgebrachten Torte

8,60 € | Person

**Drei Komponenten**

z.B. auf der Schiefertafel am Tisch serviert

11,90 € | Person

**Vier Komponenten**

z.B. als Dessert-Buffer

14,90 € | Person



Das Eis stellen wir in unserer Eis-Manufaktur in Ehestetten mit frischen und regionalen Zutaten her.



# KINDERMENÜ

**Kindersuppe**

5,50 € | Kind

**Kinderschnitzelchen „Max und Moritz“** mit Spätzle und Sauce

11,90 € | Kind

**Kinder-Stiel-Eis**

3,50 € | Kind



Weitere Kindergerichte und vegane Alternativen sind auf Anfrage möglich.

# IMBISS

**Schwäbisches Vesper**

Erlesene Käsesorten, Schinken, Lyoner Schwarzwurst, Salami und Weckle

11,50 € | Person

**Käsevesper**

mit Weckle

11,50 € | Person

**Currywurst mit Weckle**

Madras-Currypulver und Hotsauce

9,90 € | Person

**Pulled Pork Burger**

12,30 € | Person

**(Vegane) Gulaschsuppe**

mit Bauernbrot

8,90 € | Person

**Wurstsalatbuffet**

**zum selbst Konfigurieren**

mit Käsestreifen, Schwarzwurststreifen, Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot

11,90 € | Person



**WWW.TRESSBRUEDER.DE**

TressBrüder • Aichelauer Straße 6 • 72534 Hayingen-Ehestetten  
+49 7383 9498 610 • [jennifer.geiselhart@tressbrueder.de](mailto:jennifer.geiselhart@tressbrueder.de)

Alle Zutaten unseres Caterings stammen aus zertifiziertem  
und kontrolliertem biologischen Anbau - DE-ÖKO-006