

Jonas Baumgärtner

EXKLUSIVES CATERING
KOCH- & GRILLSCHULE

CATERING – MAPPE '26



JB
GASTRO
GROUP

FRAGEN SIE
NACH IHREM
INDIVIDUELLEN
ANGEBOT!



Jonas Baumgärtner

EXKLUSIVES CATERING
KOCH- & GRILLSCHULE

WILLKOMMEN BEI BAUMGÄRTNER CATERING

–SCHWÄBISCHES HANDWERK
TRIFFT KULINARISCHE KLASSE

Hier gibt's kein 08/15.
Kein Convenience, kein Standard.

Dafür ehrliches Essen, gekocht mit Leidenschaft – von einem Team, das Gastronomie lebt. Und das schwäbische Handwerk nicht nur beherrscht, sondern feiert.

Seit über 18 Jahren stehe ich – Jonas Baumgärtner – mit meinem Namen für echtes Küchenhandwerk. Für Gerichte, die nicht nur schmecken, sondern Geschichten erzählen. Für Veranstaltungen, bei denen das Essen nicht bloß Begleitung ist, sondern Erlebnis.

Wir kommen aus der schwäbischen Küche – aus der Tradition von Spätzle, Maultaschen, Linsen und kräftiger Bratensoße. Aber wir bleiben nicht dort stehen. Denn wir zeigen: Schwäbisch kann auch anders. Feiner. Leichter. Eleganter. Kreativer.

Vom zarten Wildtatar mit Senfkaviar über Spätzle-Bowls im Flying Service bis hin zum Wildschweinrücken in Rotweinreduktion – unsere Küche ist immer handgemacht, immer mit Charakter. Tradition ist unser Fundament. Innovation unser Antrieb.

Ob rustikales Buffet, elegantes Fingerfood, exklusives Mehrgangmenü oder Firmenfeier mit Anspruch – wir liefern keine Massenware, sondern Individualität. Immer maßgeschneidert. Immer ehrlich. Immer im typischen Baumgärtner-Stil.

Und weil Catering für uns mehr ist als nur Kochen, kümmern wir uns auch um das große Ganze: Service, Getränke, Ausstattung, Logistik – professionell, charmant und zuverlässig.

Wir machen Catering, wie wir selbst gerne feiern würden:
Schön. Besonders. Und verdammt lecker.



/ MUSTERANGEBOT 1

SCHWÄBISCH. HERZHAFT. UNVERGESSLICH.

Ein Buffet, das schwäbisches Küchenhandwerk auf ein neues Level hebt.
Bodenständig – aber mit Stil. Rustikal – aber durchdacht. Ein Fest für
alle, die ehrliches Essen lieben.

VORSPEISEN & AUFTAKT

Linsensalat mit Speck, Apfel und Balsamico

Obatzda mit Schnittlauch & Bauernbrot

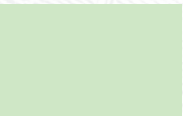
Hausgemachte Maultaschen in der Brühe (Hochzeitssuppe-Style)

Antipasti von geröstetem Wurzelgemüse & Ziegenfrischkäse

Wildschweinleberwurst mit roten Zwiebeln & Senfgurke

Wildkräutersalat mit Kernöldressing & Bergkäsecroutons

Brotauswahl aus der Region





HAUPTGÄNGE

Rostbraten vom Weiderind mit Schmorzwiebeln & Bratensoße

Zanderfilet auf Rahmkraut & Kümmeljus

Kalbsgulasch mit Wurzelgemüse

Cremige Käsespätzle mit Bergkäse & Röstzwiebeln

Kartoffelgratin mit Muskat & Butterbrösel

Marktgemüse vom Blech mit frischen Kräutern

* * *

SAUCEN & BEGLEITER

„La Soß“ – unsere legendäre Bratensoße im Glas

Schwäbischer Linsensud

Schnittlauch-Rahmsauce

* * *

DESSERT

Apfelstrudel im Glas mit Vanilleschaum

Mousse von der schwäbischen Edelbitterschokolade

Mini-Dampfnudeln mit Zwetschgenröster

ab 62,90 € p.P.



SCHWÄBISCHE ELEGANZ TRIFFT FEINE KÜCHE

Traditionelle Aromen, modern interpretiert.
Ein Buffet für Genießer, das zeigt, was schwäbisches Handwerk in gehobenem Gewand leisten kann. Authentisch. Raffiniert. Baumgärtner.

VORSPEISEN & KALTE KÖSTLICHKEITEN

Tatar vom Rind mit Senfkaviar & Kräutersalat

Hausgemachter Linsensalat mit Räucherforelle & Apfel-Vinaigrette

Carpaccio vom Reh mit Wildkräutern & Preiselbeervinaigrette

Ziegenkäse-Crème im Gläsle mit Walnuss und Honig

Eingelegter Kürbis mit Fenchel & Zitrus

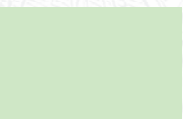
Albzarella mit Tomatenchutney & Pesto

Hausgemachte Brot- & Grissini-Auswahl mit Obatzda & Aufstrichen

* * *

SUPPE

Klarer Wildfond mit Kräuterflädle & Gemüsejulienne
(Hochzeitssuppe deluxe)





HAUPTGERICHTE – WARM

Niedertemperatur-gegartes Wildschweinrücken mit Rotweinjus

Zanderfilet mit Kruste von Gartenkräutern & Rahmkraut

Kalbsbäckchen in Trüffeljus

serviert mit:

Kartoffel-Steinpilzgratin

Bunte Gemüsevariation mit Kräuteröl

Lauch-Käsespätzle mit Bergkäse

Serviettenknödel mit Muskat

SAUCEN & EXTRAS

„La Soß“ – unsere Braten-Ikone im Glas

Schwäbische Rahmsoße

Selleriepüree mit Walnussöl

DESSERT

Lavendel-Panna-Cotta mit Beerenkompott

Mousse von der Toblerone mit Tonkabohne

Schwäbischer Apfelkuchle-Crumble im Gläsle mit Vanilleschaum

ab 74,90 € p.P.



„WILD. ECHT. BAUMGÄRTNER.“

Ein reines Wildbuffet für Liebhaber von ehrlicher Küche und ursprünglichem Genuss. Alles aus eigener oder regionaler Jagd, perfekt zubereitet – mit Liebe zum Handwerk und Respekt vor dem Tier.

VORSPEISEN & KALTE KOMPONENTEN

Wildschweinschinken mit Quitten-Senf & Bauernbrot

Carpaccio vom Hirsch mit Preiselbeercreme & Wildkräutern

Wildterrinen mit Pistazien & Cornichons

Reh-Tatar mit Meerrettich & Wacholder-Crème

Linsensalat mit Wildsaiten & Apfelbalsam

Eingelegte Pfifferlinge mit Zwiebelöl

Brotvariation mit Butter, Wildschmalz & Aufstrichen

* * *

SUPPE

Waldpilzconsommé mit Rehklößchen & Wurzelgemüse





HAUPTGÄNGE – WARM

Duttensteiner Damwildrücken rosa gebraten mit Wacholdersoße

Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeer-Portwein-Jus

Wildschweinragout mit Wurzelgemüse & Kräutern

Zanderfilet mit Speckbohnen & Weißwein-Schaum
(als feiner Fischgang)

* * *

BEILAGEN

Semmelknödel mit Petersilie

Spätzle mit Wildrahm

Ofenkartoffeln mit Rosmarin

Glasierte Maronen mit Apfel

Wintergemüse aus dem Ofen

Rahmkraut mit Muskat

* * *

SAUCEN

Wilder Bratenjus / Preiselbeerrahm

„La Soß“ – unsere Wildsauce Signature Style

* * *

DESSERT

Rotweinbirne mit Zimtcreme

Schwarzwälder Dessert im Glas

Mousse von Edelbitterschokolade mit Fichtennadelöl

ab 76,90 € p. P.



„BAUMGÄRTNER DELUXE – DAS BESTE VOM LAND, WALD & WASSER“

Dieses Buffet ist kein Menü – es ist ein Statement. Für Feinschmecker, Genießer und echte Gastgeber. Ein kulinarisches Erlebnis auf Sterne-Niveau, in dem Wild, Fisch, Fleisch und Gemüse zeigen, wie spektakulär regionale Küche sein kann.

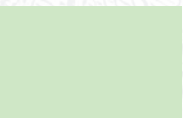
EMPFANG & FLYING START

Hausgebeizter Saibling mit Gurkenblüte & Apfelessigperlen
Mini-Maultäschle vom Reh auf Selleriepüree im Löffel
Ziegenkäse-Praliné mit Feige & Kräuterstreuseln
Wildschweinrilette im Gläsle mit Schalotten-Chutney
Spargelsalat mit Trüffel-Vinaigrette & gerösteten Kernen

* * *

VORSPEISENBUFFET

Tatar vom Hirsch mit Bergamotte-Mayonnaise & Wachtel-Ei
Carpaccio vom Kalb mit Senfkaviar & eingelegten Pfifferlingen
Vitello von der Wildschweinkeule mit Thymian-Tunke
Zander-Ceviche mit Grapefruit & Dillöl
Geschmorter Kürbis mit Schafskäse, Minze & Chilihonig
Brotvariation mit Wildkräuterbutter, Obatzda & Wildschmalz



SUPPE

Essenz vom Rehknochen mit Trüffelflädle & Wurzelperlen

* * *

HAUPTGERICHTE – WARM & SPEKTAKULÄR

Rosa gebratener Rücken vom Duttensteiner Damwild mit Wacholder-Jus

Filet vom Maibock auf Sellerie-Kartoffelstampf mit Portweinzwiebeln

Gebratenes Saiblingsfilet auf Zitronenrisotto mit Krustentierschaum

Freilandhuhn mit Morchelfarce & gebackener Polenta

Waldpilztarte mit Bergkäse & Wildkräutersalat

* * *

BEILAGEN

Lauch-Kartoffelgratin mit Muskat & Rahm

Petersilienwurzelpüree mit brauner Butter

Rote-Bete-Knödel mit Haselnuss

Spätzle mit Trüffelbutter

Wintergemüse mit Estragon

Schmorbohnen mit Speck

* * *

SAUCEN & DIPS

„La Soß“ Signature Bratenjus / Cognac-Pfefferrahm

Preiselbeerschmand / Bärlauchpesto

* * *

DESSERTBUFFET

Tonkabohnen-Panna-Cotta mit Mango & Limette

Schokoladenmousse mit gerösteter Haselnuss & Salzkaramell

Mini-Apfelkühle mit Vanilleschaum

Lavendelkeks mit Ziegenfrischkäse-Honig-Crème

Waldbeer-Ragout mit Gin-Sabayon

ab 99,90 € p.P.



„LA TAVOLA BAUMGÄRTNER – ITALIEN TRIFFT HANDWERK “

Ein kulinarisches Fest wie in der Toskana – mit Antipasti, Pasta, Fisch & Fleisch. Rustikal. Edel. Überraschend. Italienisch interpretiert mit regionalem Twist und feiner Handschrift.

ANTIPASTI & KALTE VORSPEISEN

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Kapernäpfeln

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola & Parmesan

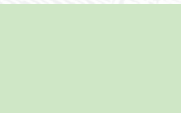
Burrata mit Tomatenragout & Basilikumöl

Gegrilltes Antipastigemüse mit Rosmarin

Melone mit Wildschweinschinken

Marinierter Albzarella mit Tomaten-Chili-Chutney

Focaccia, Ciabatta, Grissini & hausgemachte Aufstriche





ZWISCHENGANG – PASTA & RISOTTO

Linguine mit Trüffelbutter & Parmesan
Gnocchi mit Basilikum-Pesto & Tomatenconcassé
Safran-Risotto mit Zitronenzesten & gebratenem Zander

* * *

HAUPTGÄNGE – WARM & KRAFTVOLL

Saltimbocca vom Kalb mit Salbei & Parmaschinken
Ossobuco vom Rind mit Gremolata & Weißweinsauce
Doradefilet auf Fenchel-Orangen-Gemüse
Gebratene Polentaschnitte mit Taleggio & geschmorter Paprika

* * *

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln mit Meersalz
Zucchini alla Parmigiana
Mediterranes Ofengemüse
Pasta mit sizilianischer Auberginensugo

* * *

DESSERTS

Tiramisu Classico mit Espresso & Amaretto
Panna Cotta mit Himbeer-Spiegel
Kleine Cannoli mit Pistazien-Ricotta
Zitronensorbet mit Prosecco

ab 72,90 € p.P.



„BAUMGÄRTNER BBQ – FEUER, FLEISCH & FEINE AROMEN“

Ein Grillbuffet, das mehr ist als Grillen: Es ist Erlebnis, Genuss und echtes Handwerk – für alle, die Authentizität und Qualität lieben.

LIVE VOM GRILL ODER SMOKER

Dry Aged Bürgermeisterstück vom Rind mit BBQ-Glace & Meerrettichcreme

Duttensteiner Wildschweintrücker in Wacholdermarinade

Saftige Freilandhähnchenbrust mit mediterraner Kräuterkruste

Zanderfilet im Zitronenblatt gegart mit Olivenöl & Fleur de Sel

Gegrillter Halloumi mit Paprika-Chutney & Sesam

* * *

HAUSGEMACHTE SALATE

Wildkräutersalat mit Parmesan & Balsamicoreduktion

Karotten-Ingwersalat mit Sesam

Bunter Linsensalat mit Apfel & Röstzwiebeln

Gurkenrahmsalat mit Dill & Crème fraîche

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten & Rucola

Krautsalat nach Baumgärtner-Art mit Apfel & Kümmel





BEILAGEN – DIREKT VOM FEUER ODER AUS DER KÜCHE

Rosmarinkartoffeln aus dem Dutch Oven
Maiskolben mit Kräuterbutter
Rauchige BBQ-Bohnen mit Speck & Ahornsirup
Gegrilltes mediterranes Gemüse
Hausgemachte Spätzle mit Trüffelrahm

* * *

DIPS & SOSSEN

„La Soß“ – unsere Signature Bratenjus
BBQ-Senf mit Honig
Chimichurri mit Kräutern & Zitrone
Pfefferrahm & Paprikadip

* * *

BROT & CO.

Hausgebackenes Bauernbrot, Grillbaguette & Kräuterbutter

* * *

DESSERT VOM GRILL & IM GLAS

Gegrillte Ananas mit Zimt & Rum
Schokoküchle im Gläsle mit Vanilleschaum
Pistaziencreme mit Beerenragout

ab 82,90 € p.P.



„WILD AUF BBQ“

– BAUMGÄRTNER' S JAGDBUFFET –

Ein BBQ für echte Genießer. Regionales Wild vom Grill, kräftige Aromen, handgemachte Beilagen. Für Jagdfeste, exklusive Firmenabende oder einfach alle, die wissen, dass gutes Fleisch mehr bedeutet als Rind und Schwein.

LIVE VOM GRILL ODER SMOKER

Duttensteiner Damwildrücken mit Kräutern & Wacholderbutter

Wildschweintrücker mit Rosmarinhonig & Pfefferkruste

Rehkeule mit Rub & Baumgärtner-BBQ-Glace

Wildbratwürste vom Grill mit Senfvariation

Wildschweinkoteletts in Knoblauchmarinade

Gegrillte Rehspieße mit Pfirsich & Chili

* * *

HAUSGEMACHTE SALATE

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Speck & Zwiebeln

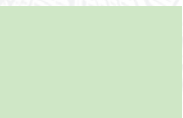
Wildkräutersalat mit Preiselbeervinaigrette

Gurken-Dill-Rahmsalat

Karottensalat mit Honig & Kürbiskernen

Rote Bete mit Apfel & Walnüssen

Linsensalat mit Wildfond, Schalotten & Majoran





BEILAGEN – AUS DEM DUTCH OVEN & VOM GRILL

Rosmarin-Kartoffeln aus der Glut
Gegrilltes Wurzelgemüse mit Thymian
Hausgemachte Spätzle mit Steinpilzrahm
Knusprige Brote vom Holzofen mit Kräuterbutter
Rahmwirsing mit Muskat & Speck

* * *

DIPS & SOSSEN

„La Soß“ – unsere Signature Wildbratensoße
Preiselbeer-BBQ-Dip
Wacholder-Senf
Wildjus mit Portwein

* * *

DESSERT

Zwetschgenröster mit Zimtrumble im Glas
Schokoküchle mit flüssigem Kern
Panna Cotta mit Fichtenspitzenhonig & Beeren

ab 98,90 € p.P.



/ SERVICE

UNSER SERVICE

– EHRLICH KALKULIERT & RUNDUM BETREUT

Gutes Catering lebt nicht nur von gutem Essen,
sondern auch von starken Menschen dahinter.
Unsere Preise sind transparent – ohne versteckte Kosten,
dafür mit maximalem Einsatz.

PERSONAL

Unsere professionellen Köche und Köchinnen
berechnen wir mit 45,- € pro Stunde

Unser erfahrenes Servicepersonal
ebenfalls mit 45,- € pro Stunde

AUSSTATTUNG

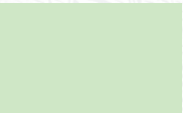
Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch auch
sämtliches Equipment zur Verfügung:

Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche & Co. – alles aus einer Hand,
alles im Baumgärtner-Standard.

BEGLEITUNG & BETREUUNG

Von der ersten Idee bis zum letzten Teller:
Wir begleiten Ihr komplettes Event – ob Hochzeit,
Firmenfeier oder exklusive Gartenparty.

Mit Erfahrung, Leidenschaft und echter Gastfreundschaft
sorgen wir dafür, dass Sie sich um nichts kümmern müssen.
Sie feiern. Wir machen den Rest.





ANSPRECHPARTNER

Jonas Baumgärtner

TELEFON

+49 (0) 160 94 700 300

EMAIL

jb@jb-gastro.de

INTERNET

www.jb-gastro.de
