

DAS GANZ BESONDERE GENIESSEN





INHALT

Frühstücksbuffet	Seite 04	Lamm & Fisch	Seite 16
Vorspeisen	Seite 04	Wild	Seite 17
Canapés	Seite 05	Saucen	Seite 18
Brötchen	Seite 05	Gemüsebeilagen	Seite 20
Snacks	Seite 05	Sättigungsbeilagen	Seite 21
Kalte Fleischplatten	Seite 06	Salate	Seite 22
Antipasti	Seite 07	Desserts	Seite 24
Party Snacks	Seite 08		
Mitternachtssnacks	Seite 09	Speisen aus aller Welt	Seite 26
Suppen	Seite 10		
Eintöpfe	Seite 11	Menü-Vorschläge	
Brotkörbe	Seite 11	mit einer Fleischsorte	Seite 30
Dips	Seite 11	mit zwei Fleischsorten	Seite 32
Vom Schwein	Seite 12	mit drei Fleischsorten	Seite 34
Geflügel	Seite 14	Besondere Menü-Vorschläge	Seite 36
Vom Rind	Seite 15	Drei-Gänge-Festmenüs	Seite 38
		Grillbuffets	Seite 40



ZUORDNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND ZUTATEN

- 1 mit Phosphat (Stabilisatoren)
- 2 mit Geschmacksverstärker (Glutamat)
- 3 mit Antioxidationsmittel, (E 385 Ascorbinsäure)
- 4 mit Konservierungsstoffen
(konserviert mit Benzoesäure, Sorbinsäure)
- 5 Coffein
- 6 Alkoholhaltig
- 7 mit Farbstoff
- 8 mit Süßungsmittel (Süßstoffe)
- 9 mit kakaohaltiger Fettglasur
- 10 geschwefelt (Schwefeloxid, Sulfide, Essig)
- 11 genetisch verändert
- 12 gewachst (Überzugsmittel)
- 13 geschwärzt (Eisensalz)
- 14 Milcheiweiß
- 15 Eiklar
- 16 Stärke
- 17 Sojaeiweiß
- 18 enthält eine Phenylalaninquelle (Jogurt, Senf, Ketchup)
- 19 mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz
- 20 Schale nicht zum Verzehr geeignet (Zitrusfrüchte)
- 21 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 22 Mayonnaise (Mindestfettgehalt von unter 50%)
- 23 Mayonnaise (Mindestfettgehalt von 70%)
- 24 Schinken- Ersatz, aus Schinkenteilen zusammengesetzt

Allergene

- A glutenhaltig
- B Krebstiere
- C eihaltig
- D fischhaltig
- E enthält Erdnuss
- F milchhaltig (einschließlich Laktose)
- G enthält Nüsse
kann Spuren von Nüssen enthalten,
z.B. auch Haselnussaroma Bittermandelaroma
- H Gewürze (Sellerie)
- H1 Gewürze (Senf)
- I enthält Sesam
- K schwefelhaltig
- L enthält Lupinen
- M enthält Weichtiere
- N sojahaltig

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Ein schöner Tag beginnt mit einem guten Frühstück ...

Unsere Vorschläge zum Frühstücksbuffet

Aufschnittplatten

Bratenaufschnitt | Frischwurst | Dauerwurst
Aspikaufschnitt | Leberwurst | Blutwurst

4, 10, 19, 3, 7

Schinkenplatten

Schinken geräuchert und luftgetrocknet,
sowie eine Auswahl an Kochschinken

10, 19, 3, 7

Käseplatten

verschiedene Hart- und Weichkäsesorten
sowie diverse Sorten an Frischkäse

F, 14

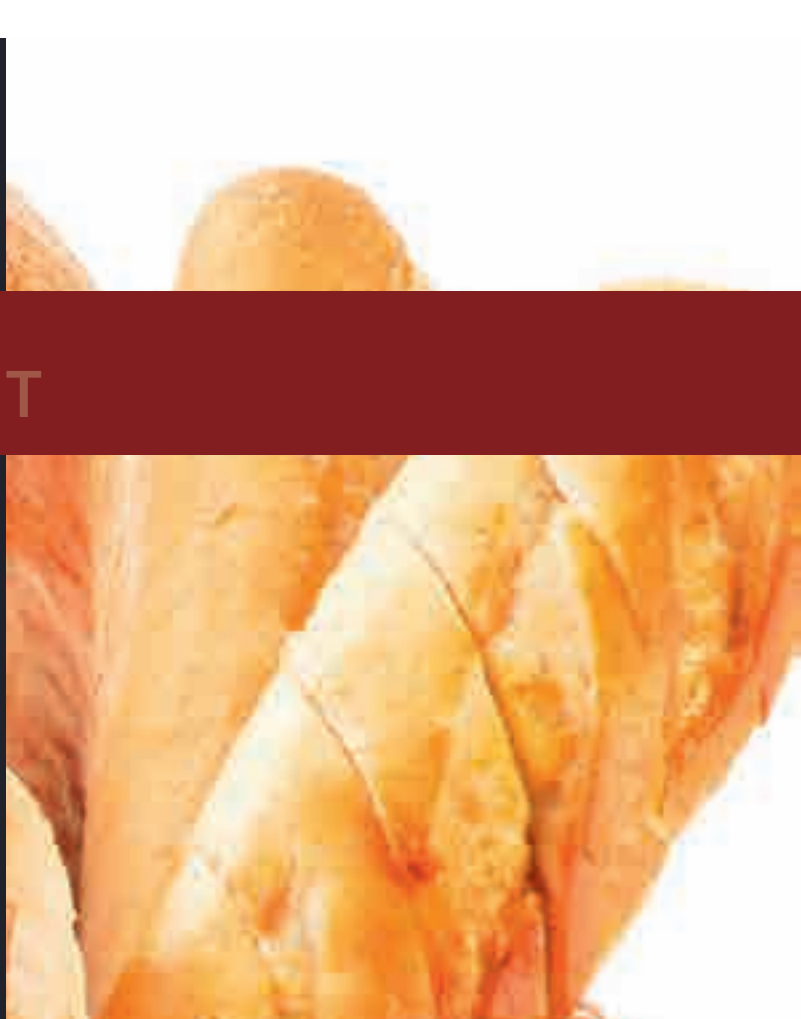
Wir reichen zu allen Platten (pro Person)
1 Scheibe Brot, 2 gemischte Brötchen und fein
garnierte Butterteller.

Auf Wunsch ergänzen wir das Frühstücksangebot mit Honig, Konfitüre und Müslisorten sowie Milch, Kakao und Joghurt.

Rührei mit Frühstücksspeck
Kleine Nürnberger Bratwurstschncken.

Preise auf Anfrage

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.



VORSPEISEN

Spargelröllchen 24, 22, 4, F, 14
..... 1 St. 1,00 €

Honigmelone mit Schinken 20, 19
(2 Scheiben)
..... 1,90 €

Krabbencocktail in Knoblauchsauce 4, 22, 3, B, M, F, 14
(in Gläsern angerichtet)
..... 2,40 €

Geflügelcocktail mit Obst und Spargel 22, 8, F, 14
(in Gläsern angerichtet)
..... 2,00 €

Gemischte Fischplatte 14, 8, 1, A, 3, D, 2, 7, C, N, M
mit Lachs, Forelle, Scampis, Lachsrollchen,
Fischspezialitäten in Blätterteig (ca. 100 g)
..... 3,30 €

Entenbrust auf buntem Blattsalat A, 10, H1, G
mit Balsamico-Dressing & Croutons
..... 2,50 €

CANAPÉS einzelgarniert

mit Lachs- und Forellenfilet <small>A, D, 10</small>	1 St. 1,70 €
mit Roastbeef <small>A</small>	1 St. 1,70 €
mit Schinken <small>A, 24, 19</small>	1 St. 1,40 €
mit Putenbrust <small>A, 1, 4, H, H1, 10, 3, 19</small>	1 St. 1,30 €
mit Salami <small>A, 3, 19, 4, Bratenaufschnitt</small> <small>A, 3, 19, 4</small> und Käse <small>A, F, 14</small>	1 St. 1,30 €

BRÖTCHEN belegt

mit Frischwurst <small>A, 4, 19, 3, 7, Salami</small> <small>A, 3, 19, 4</small> und Käse <small>A, F, 14</small>	1/2 St. 0,85 €
mit Mett <small>A, 19</small> oder Schinken <small>A, 24, 19</small>	1/2 St. 1,10 €
mit geräuchertem Lachs <small>A, D, 10</small>	1/2 St. 1,80 €
mit geräuchertem Forellenfilet <small>A, D, 10</small>	1/2 St. 1,80 €

Carpaccio aus Bresaola 24, G, F, 14
(italienischer Rinderschinken
mit Rucola Salat und Pinienkernen)
..... 3,90 €

Vitello tonnato 10, H, D, C, 6
(dünn geschnittenes
Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
..... 4,50 €

Gebratene Garnelen 4, D, F, 14
an Tomaten-Mozzarella-Salat
..... 3,50 €

Rehrücken an Preiselbeer-Birne H, H1
mit Feldsalat und Balsamico-Dressing
..... 3,50 €

Rehrücken an Cumberland-Sauce H, H1, G, 6, 10, 3
mit Rucola-Salat und Pinienkernen
..... 3,50 €

Rinderroastbeef mit Remoulade 23, 4, F, 14
..... (3 Scheiben = 75 g) 2,90 €

angegebene Preise pro Person

SNACKS

Schnitzelbrötchen A, C, F, 14, 10, H1, H
mit Tomaten, Salatgurke,
Blattsalat und Remoulade
..... 1 St. 2,90 €

Baguette-Brötchen
belegt mit Käse A, 4, F, 14, Salami A, 3, 19, 4 oder
Braten A, 3, 19, 4, Tomaten, Salatgurke, Blattsalat,
Ei und Remoulade C, H1, H, 10, F, 14
..... 1 St. 2,90 €

Wraps A, 4, 19, 1, F, 14, C, 23, 6
gefüllt mit Frischkäse
und Putenbrust
..... 1 St. 2,90 €

KALTE FLEISCHPLATTEN

kl. Schweineschnitzel C, A, F, 14
aus dem Rücken (ca. 60 g)
..... 1,00 €

kl. „Wiener Schnitzel“ C, A, F, 14
vom Kalb (ca. 60 g)
..... 2,00 €

kl. mediterrane Schnitzeltaschen F, 14, A, C
gefüllt mit Tomaten, Mozzarella
und Basilikum (ca. 80 g)
..... 1,20 €

Schweinemedallions (ca. 50 g)
..... 1,00 €

kl. Hähnchenbrustfilet paniert 15, 14, F, A
(ca. 70 g)
..... 1,20 €

Hähnchenunterkeulen gegrillt 16, 10
..... 0,80 €

angegebene Preise pro Stück

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.

ANTIPASTI

Gemischte Antipasti-Platte

als Vorspeise (ca. 100 g)

..... pro Person 3,30 €

gefüllte Peperoni mit Frischkäse F, 14, 16

.....

gefüllte Cherrytomaten mit Frischkäse F, 14

.....

gefüllte Champignons mit

Serrano-Schinken und Crème fraîche F, 24, 14

.....

gebratene Paprika

.....

gebratene Champignons mit Knoblauch

.....

Zucchini-Auberginen

in Olivenöl und Knoblauch gegrillt

.....

eingelegter Fetakäse F, 14, 10, 16

.....

Zucciniröllchen gefüllt mit Fetakäse F, 14

.....

Artischockenherzen 10, 3, H, H1, 16

.....

PARTY SNACKS

Paprikaschiffchen 14, F 0,60 €

Melonen-Schinken-Spieße 19 0,80 €

Tomaten-Mozzarella-Spieße F, 14 1,10 €

**Baguettescheiben mit Tomaten
und Mozzarella überbacken** F, 14, A 0,80 €

Gefüllte 1/2 Eier
mit feiner Remouladen-Creme C, 23, 4, F, 14
oder Thunfisch C, D 0,60 €

Käseschnecken 4, F, C, 14, A 0,80 €

Filethäppchen mit Mozzarella F, 14 1,50 €

Käsespieße F, 14
mit Trauben oder Oliven 0,40 €

**Kracker mit diversen
Frischkäsesorten** F, 14, A, C, N, G, I 0,20 €

Paprika-Feta-Röllchen A, F, 14 0,70 €

Blätterteig-Spinat-Schnecken A, F, 14, C 0,70 €

Blätterteigschnecken A, F, 14, C
mit pikanter Füllung 0,70 €

Blätterteig-Tomaten-Ecken A, F, 14, C 0,70 €

Lachsrollchen C, A, F, 14, 3, D 1,20 €

Lachs-Spinat-Röllchen C, F, 14, D 1,20 €

Mozzarella-Röllchen F, A, C, 14, D
mit Lachs und Basilikum 1,20 €

Goudaröllchen F, C, 24, 14, A
auf Pumpernickel 1,00 €

Partybällchen C, H1, A
kl. Frikadellen 0,50 €

Spieß von westfälischer Mettwurst H, H1, 3, 19, 4, F, 10
und Maiskölbchen 0,80 €

Asiatische Hähnchenspieße, natur 10
mit Thai-Sauce zum dippen 1,00 €

angegebene Preise pro Stück

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.





MITTERNACHTSSNACKS



Currywurstpfanne A, H, H1, F, 14, 1, 16, 2, 10, 8

mit Baguette (ca. 200 g)

3,00 €

Käseplatte (ca. 100 g Käse) F, 14

mit Obstgarnitur

gem. Partybrötchen (2 Stck. p. P.) & Dips

3,50 €

gem. Schinkenplatte (20 g)

mit Ciabattabrot und Butter

1,00 €

Frisches Mett (50 g) mit Partybrötchen

(1 Stck. p. P.)

1,00 €

angegebene Preise pro Person

SUPPEN

1 Suppenteller ca. 0,3l

Hühnersuppe 2, A, H, C, H1

mit Eierstich, Reis, Gemüse-Juliennes
und Hühnerfleischeinlage

0,3l 2,30 €

0,5l 3,60 €

Rindfleischsuppe mit Einlage

mit Eierstich, Blumenkohl, Markklößchen,
Möhren und Lauch

2, 16, H, A, H1, C, N, F, 14 0,3l 2,30 €

0,5l 3,60 €

Gulaschsuppe vom Rind

mit Paprika und Champignons

2, 16, C, F, N, H, H1, G, A, 14 0,3l 2,90 €

0,5l 4,00 €

Reitersuppe 3, 10, 16, H1, F, H, 2, C, N, 14

mit Ananas, Champignons,
Paprika und Hackfleisch

0,3l 2,50 €

0,5l 3,50 €

Gyrossuppe F, 14, 2, 16

mit Paprika und Mais

0,3l 2,60 €

0,5l 3,90 €

Käse-Lauch-Suppe F, 14, 1, N, C, H, H1, 2

mit Champignons

0,3l 2,50 €

0,5l 3,50 €

Tomatencremesuppe C, N, F, H, H1, 14, 2

0,3l 2,20 €

0,5l 3,20 €

Spargelcremesuppe F, 14, H1, H, N, 2, C

(nur in der Saison)

0,3l 2,50 €

0,5l 3,50 €

Broccolicremesuppe 2, F, 14, H1, H, N, C

0,3l 2,20 €

0,5l 3,20 €

Zucchini cremesuppe mit Käse F, 14

0,3l 2,20 €

0,5l 3,20 €

Blumenkohl cremesuppe F, 14, 2, H1, H, N, C

0,3l 2,20 €

0,5l 3,20 €

Mediterrane Kartoffelsuppe F, 14, C, H1, N, 24, G, 19

mit Mettwurst, Pesto,
Lauch und Paprika

0,3l 3,50 €

0,5l 4,90 €

Pizzasuppe F, 14, H, H1, 3, 2, C

mit Hackfleisch, Paprika, Champignons,
Tomaten, Schmelzkäse

0,3l 2,50 €

0,5l 3,50 €

Mitternachtssuppe C, 6, 10, F, 14, H, H1, N, 2

mit Hackfleisch, Paprika, Cabanossi und
Kidneybohnen

0,3l 2,60 €

0,5l 3,90 €

Mexikosuppe 2, H1, H, N, F, C, 3

mit Rinderhackfleisch, Mais, Kidneybohnen,
Peperoni, Möhren

0,3l 2,50 €

0,5l 3,50 €

Asia-Curry-Suppe I, G, 16, 1, 3

mit Hähnchenbrust, Knoblauch,
Reis, Möhren und Schalotten

0,3l 2,60 €

0,5l 3,90 €

Ajvarsuppe 10, F, 14, 2, A, H, C, H1

mit Hackfleisch, Schmelzkäse,
Kartoffeln und Ajvar (Gemüse kaviar)

0,3l 2,60 €

0,5l 3,90 €

BROTKÖRBE

Partybrötchen, einfach A 1 St. 0,27 €

Partybrötchen, gemischt A, I
Mohn, Sesam, Käse, Zwiebel, Roggen 1 St. 0,31 €

Baguette, einfach A p. P. 0,25 €

Baguette, gemischt A, I
Mohn, Sesam, Käse, Zwiebel, Roggen p. P. 0,30 €

Ciabatta A p. P. 0,28 €

Brotsorten, gemischt A, I p. P. 0,30 €

Brötchen, einfach A 1 St. 0,29 €

Butterteller | gemischter Butterteller F, 14, 16
z.B. Kräuter | Knoblauch p. P. 0,30 €

EINTÖPFE

Grünkohleintopf 24, 2, H, H1, N, C, F, 14, 19
mit Mettwurst 0,5l 4,90 €

Erbseneintopf 2, H, H1, N, C, F, 14, 19
mit Wurst und Fleischeinlage 0,5l 4,90 €

Möhreneintopf 2, H, H1, N, C, F, 14, 19
mit Fleischklößchen 0,5l 4,90 €

DIPS

pro Portion ca. 20 g

Knoblauch-Dip F, 14 0,40 €

Tzatziki F, 14 0,40 €

Kräuterquark F, 14 0,40 €

Tomatenbutter F, 14 0,40 €

Zwiebel-Dip F, 14, 16, A, C, H1, N, H 0,40 €

Kartoffelcreme-Dip F, 14 0,40 €

Lauch-Dip F, 14 0,40 €

Salsa-Dip F, 14 0,40 €

Aioli F, 14, C, H1, 16, 22, 10 0,40 €

Frischkäsecreme F, 14 0,40 €

Lachscreme F, 14, D, 4 0,40 €

Fetacreme mit Paprika & Kräutern F, 14 0,40 €

Feta-Tomaten-Frischkäse-Dip F, 14 0,40 €

Guacamole-Dip (Avocado-Dip) F, 14, 18 0,40 €

Sour-Creme F, 14 0,40 €

Käse-Dip 1, 3, F, 14, 10, 3 0,40 €

angegebene Preise pro Person

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.

VOM SCHWEIN

deutsche Ware

pro Portion ca. 300 g Fleischanteil

Filettopf 6, F, 14, 10, 16, 1, A, C, N, H1, H
in Pfefferrahmsauce, mit Paprika
..... 7,90 €

Filettopf 6, F, 14, 10, 1, N
mit frischen Champignons
..... 7,90 €

Schweinefilet 6, F, 14, 10, 1, N
in Rotweinsauce
..... 7,80 €

Schweinefilet F, 14, 10, 16, 1, A, C, N, H1, H
in Champignon- oder Pfefferrahmsauce
..... 7,80 €

Schweinefilet C, 1, 2, 24, 19
im Speckmantel mit einer Kräuterfarce
..... 8,90 €

gefülltes Schweinefilet mediterran 10, 2, F, 14, 6
getrocknete Tomaten und ital. Kräuter
..... 8,90 €

gefüllte Schweinefleischaschen F, 14, A, C, H1, H
mit frischen Tomaten, Mozzarella
und Basilikum in einer Tomaten-
Mozzarella-Sauce
..... 5,90 €

Schnitzel-Auflauf F, 14, 16, G, A, C, N, H1, H
mit frischen Champignons und
Röstzwiebeln in Sahnesauce
..... 5,90 €

Schweineschnitzel, paniert A, C, F, 14
..... 4,70 €

Cordon bleu 24, F, 14, A, 15
gefüllt mit Kochschinken und Käse
..... 5,90 €

Schweinerouladen 24, F, 14, C, N, H, H1, 16, 2
mit Kochschinken und Käse gefüllt
..... 5,90 €

Schweinegeschnetzeltes F, 14, C, N, H, H1, 16, 2
in Champignonrahmsauce
..... 5,30 €

Krustenbraten aus dem Schweinerücken
in deftiger Sauce 2, 16, C, F, 14, N, H, H1, A
..... 4,90 €

Schinkenbraten, natur
in deftiger Sauce 2, 16, C, F, 14, N, H, H1, A
..... 4,70 €

Backschinken, gegrillt
in deftiger Sauce 19, 2, 16, C, F, 14, N, H, H1, A
..... 4,70 €

Rückenbraten
in deftiger Sauce,
mit Käse-Broccolifüllung/
Mett-Paprikafüllung oder
Backobstfüllung 2, 16, C, F, 14, N, H, H1, A, 4
..... 5,50 €

Rückenbraten, natur 2, 16, C, F, 14, N, H, H1, A
in deftiger Sauce
..... 4,90 €

Schweinenackenbraten 2, 16, C, F, 14, N, H, H1, A
in deftiger Sauce,
gefüllt mit Mett-Zwiebel-Füllung
..... 5,00 €

Schweinenackenbraten, natur
in deftiger Sauce 2, 16, C, F, 14, N, H, H1, A
..... 4,50 €

Bei der Zusammenstellung von mehreren Fleischsorten zum Menü berechnen wir den Durchschnittspreis. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus wirtschaftlichen Gründen eine Mindestbestellmenge von 8 Personen je Sorte vorsehen.

Kasselerrückenbraten 19
..... 5,20 €

Schweinshaxen, bayrisch deftig 19
..... 4,50 €

Saftige Schweinerippe 2, 16, C, F, 14, N, H, H1, A
in deftiger Sauce
..... 4,20 €

Nürnberger Bratwurstschnecken 3
..... 4,20 €

Frische Bratwurst 3
..... 3,80 €

Frikadellen C, A, H1
..... 3,30 €

Leberkäse 3, laktosefrei, 1
..... 3,60 €

angegebene Preise pro Person

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.





GEFLÜGEL deutsche Ware

pro Portion ca. 300 g Fleischanteil

Putenbrust, natur H, H1, 2, 16, F, 14
an einer Geflügelrahmsauce
..... 5,00 €

Putenschnitzel, natur oder paniert C, A, F, 14
..... 5,00 €

Putenbrust H, H1, 2, 16, F, 14
gefüllt mit Blattspinat
an Geflügelrahmsauce
..... 5,50 €

Putenröllchen F, 14, G
gefüllt mit Blattspinat, Käse, Paprika
an Tomaten-Ricotta-Sauce
..... 5,90 €

Putenröllchen F, 14, 19, 2, H, H
gefüllt mit Serrano-Schinken
und Gorgonzola
an Gorgonzola-Sahnesauce
..... 6,50 €

Putengeschnetzeltes F, 14, H1, H, 16
in Curryfruchtsauce
..... 5,50 €

Putengeschnetzeltes F, 14, 10, 1, N
in Champignonrahmsauce
..... 5,50 €

Hähnchenbrustfilet
paniert C, A, F, 14 oder natur
..... 5,00 €

Hähnchenbrustfilet, natur 8, 10, H, 3, 16
in einer pikanten italienischen Sauce
überbacken
..... 5,90 €

Hähnchengeschnetzeltes F, 14, H1, H, 16
in Curryfruchtsauce
..... 5,40 €

Hähnchengeschnetzeltes F, 14, 10, 1, N
in Champignonrahmsauce
..... 5,40 €

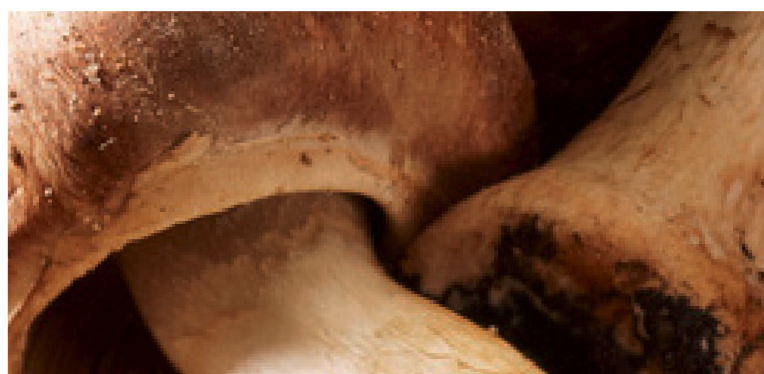
Hähnchengeschnetzeltes Mailänder Art F, 14, A, 6
(Tomaten, Lauch, Champignons, Möhren)
..... 5,90 €

Hähnchengeschnetzeltes F, 14, H
in Sahne-Ingwer-Sauce
(Staudensellerie, Broccoli, Paprika,
Champignons und Mungosprossen)
..... 5,90 €

Entenbrust an Zimtsauce F, 14, H, 2
..... 9,90 €

Entenbrust an Orangensauce F, 14, 6, A, N, H, 6, 2
..... 9,90 €

angegebene Preise pro Person



VOM RIND

deutsche Ware

pro Portion ca. 300 g Fleischanteil

Rindfleisch (Tafelspitz) 16, 2, C, H, H1, 10, N
in Zwiebelsauce
..... 6,90 €

Rinderbraten 16, 2, C, H, H1, N
in herzhafter Sauce oder Rotweinsauce
..... 6,90 €

Rinderrouladen 16, 24, 2, H, H1, N, C
in herzhafter Sauce
..... 6,90 €

Sauerbraten 10, 16, 2, H, H1, N, C
in herzhafter Sauce
..... 6,90 €

Rindergulasch, deftig 16, , C, H, H1, N
..... 5,90 €

Rinderfilet, natur
..... 17,90 €

Kalbsgeschnetzeltes 6, F, 14, 10, 16, 1, A, C, N, H1, H
in Champignonrahmsauce
..... 8,50 €

Wiener Schnitzel (Kalbsfleisch) C, A, F, 14
..... 9,90 €

Geschnetzeltes nach Stroganoff Art (Roastbeef)
mit Paprika und Champignons
in einer sahnigen Sauce 16, 2, C, H, H1, N
..... 9,90 €

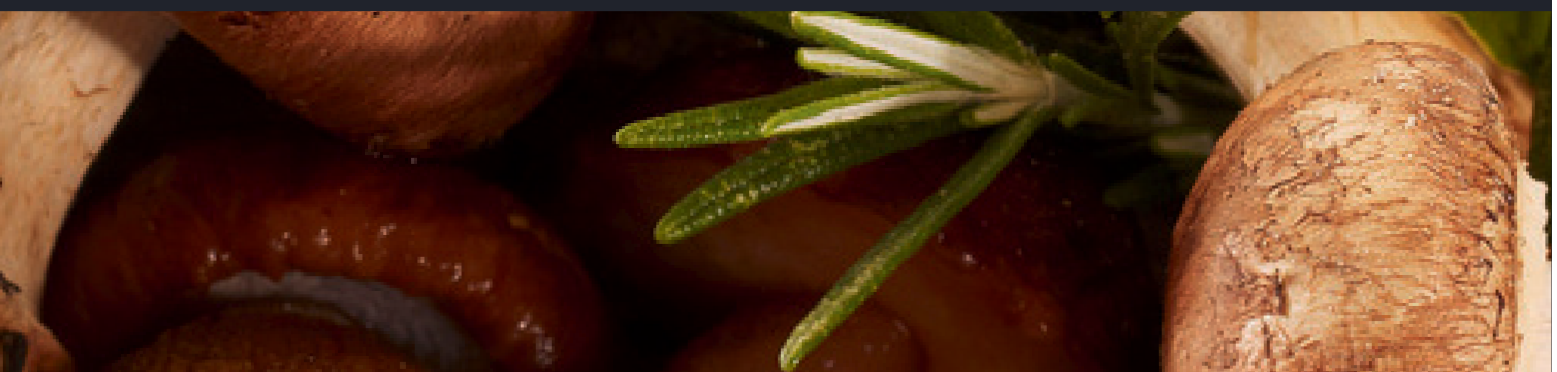
Kalbsbraten 6, F, 14, H, 2, A, H1, C
in Weißweinrahmsauce
..... 9,90 €

Gefülltes Rinderfilet 24, 19, F, 14, 16, 2, C, H, H1, N, 6
mit Serrano-Schinken und Blattspinat
in einer Rahmsauce
..... 19,90 €

angegebene Preise pro Person

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.

Bei der Zusammenstellung von mehreren Fleischsorten zum Menü berechnen wir den Durchschnittspreis. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus wirtschaftlichen Gründen eine Mindestbestellmenge von 8 Portionen je Sorte vorsehen.



LAMM & FISCH

Lammkeulenbraten H, H1, 2, A, 16, C, N, F, 14
mit Knoblauch und Kräutern
in herzhafter Sauce
..... 7,50 €

Lachs D, 16, F, 14, A, C, N, H1, H
in Sahne-Dill-Sauce
..... 9,90 €

Seelachsfilet G, D, H1, F, 14, 16, H
an Senfsauce oder Paprika-Sahne-Sauce
..... 7,90 €

Überbackene Garnelen 6, D, F, 14
mit Blattspinat, Tomaten und
Frühlingszwiebeln
..... 8,50 €

Zanderfilet F, 14, H
an Safransauce
..... 9,90 €

angegebene Preise pro Person

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.





Bei der Zusammenstellung von mehreren Fleischsorten zum Menü berechnen wir den Durchschnittspreis. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus wirtschaftlichen Gründen eine Mindestbestellmenge von 8 Portionen je Sorte vorsehen.



WILD

Wildgulasch H, H1, 2, A, 16, C, N, F, 14, 6
mit Waldpilzen 7,90 €

Wildschweinkeulenbraten H, H1, 2, A, 16, C, N, F, 14, 6
in Sauce mit Waldpilzen 9,90 €

Rehkeulenbraten H, H1, 2, A, 16, C, N, F, 14, 6
in Sauce mit Pfifferlingen 11,90 €

Hirschbraten H, H1, 2, A, 16, C, N, F, 14, 6
in Rotweinsauce mit Pfifferlingen 9,90 €

Hirschsauerbraten 6, 10, 24, 19, A, H
in herzhafter Sauce 9,90 €

Hirschroastbeef H, H1, 2, A, 16, C, N, F, 14
in Sauce und Creme champignons 11,90 €

angegebene Preise pro Person



SAUCEN

pro Portion ca. 200 g

Zigeunersauce F, 14, 10, 16

Champignonrahmsauce F, 14, 2, C, H, H1, N, 1 6
..... 0,80 €

Pfefferrahmsauce F, 14, 2, C, H, H1, N, 16

Curryfruchtsauce H, H1, F, 14, 1, 3
..... 0,50 €

Curryrahmsauce H, H1, F, 14, 1

..... 0,40 €

Sauce Hollandaise F, 14, C, H, A

..... 0,80 €

Tomaten-Ricotta-Sauce F, 14, G

..... 0,60 €

Gorgonzola-Sahne-Sauce F, 14, 2, H, H1, C, N

..... 0,80 €

Salsasauce F, 14, 10

..... 0,50 €

Käse-Sahne-Sauce F, 14, 1, 3

..... 0,60 €

Tomaten-Basilikum-Mascarpone-Sauce

24, F, 14, 19, 3
..... 0,60 €

Ananas-Mandarinen-Curry-Sauce

2, A, H, C, H1, F, 14
..... 0,60 €

Riesling-Sauce (Fisch) 6, F, 14, A, D, 2, H

..... 0,60 €

Senf-Sabayon-Sauce (Lachs)

6, D, H1, C, 2, A, H, F, 14
..... 0,60 €

Tomaten-Mozzarella-Sauce F, 14

..... 0,60 €

angegebene Preise pro Person

Bei der zusätzlichen Wahl von Saucen berechnen wir einen gesonderten Aufpreis.

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.



GEMÜSEBEILAGEN

ca. 250 g

Zucchini und Paprika F, 14
mit Crème fraîche
und Feta-Käse überbacken
..... 2,20 €

Ratatouille mit Feta-Kruste F, 14
Zucchini, Paprika, Zwiebeln
und Auberginen
..... 2,20 €

Ofentomaten F, 14, A
mit Frischkäse, Chili und Knoblauch
gegrillt überbacken mit Semmelbrösel
..... 1,90 €

Blattspinat, überbacken F, 14, 16, A, C, H, H1, N
..... 1,80 €

Böhnchen im Speckmantel 24
..... 2,20 €

Prinzessbohnen 24, F, 14, 16, 2, H
mit Schinkenspeck
..... 1,80 €

Broccoli, überbacken F, 14, 16, C, H, H1, A
..... 2,00 €

Broccoli F, 14, C, H, A, 2
mit Sauce Hollandaise
..... 2,00 €

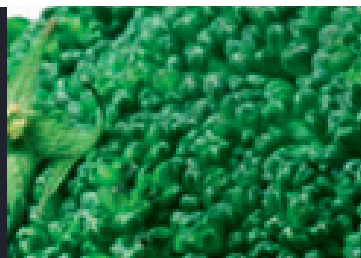
Blumenkohl, überbacken F, 14, 16, C, H, H1, A
..... 2,00 €

Blumenkohl
mit Sauce Hollandaise F, 14, C, H, A
und Buttersauce F, 14, A
..... 2,00 €

Rahmkohlrabi F, 14, 2, C, H, H1, A
oder Kohlrabi in Buttersauce F, 14
..... 1,90 €

angegebene Preise pro Person

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.



SÄTTIGUNGSBEILAGEN

ca. 300 g

Bratkartoffeln, runde Röstkartoffeln ²⁴ mit Schinkenspeck und Zwiebeln	2,00 €
kleine Schwenkkartoffeln	1,90 €
Salzkartoffeln	1,50 €
Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln mit Schale	2,00 €
Folienkartoffeln mit Kräuterquark oder Tzaziki ^{F,14}	2,20 €
Kartoffelgratin ^{F,14}	2,00 €
Kartoffelpüree ^{F,14} mit Röstzwiebeln	2,00 €

Kartoffelspalten ^{A,16} , Röstis ^{A,16} Kroketten ^{A,16}	1,50 €
Herzoginkartoffeln ^{1, F, 14, C}	1,50 €
Knödel ^{3, 7, H1}	1,70 €
Risotto ^{F, 14, 2, 3}	1,70 €
Reis, Naturreis oder Basmati-Reis	1,40 €
Spätzle ^{C, A, N} , Fussili-Nudeln ^{C, A, N}	1,40 €
Bandnudeln, weiß oder grün ^A	1,40 €
Schupfnudeln ^{C, A, N}	1,80 €

angegebene Preise pro Person

GEMÜSEBEILAGEN

Rosenkohl mit Schinkenspeck ^{F, 14, 2 4, 19} oder heller Sauce ^{H, H1, C, N, F, 14, A, 24, 19}	2,00 €
Erbsen, Möhren, Mais ^{F, 14}	1,50 €
Gemischte Gemüseplatte (ab 20 Personen) Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Broccoli und Prinzessböhnchen ^{F, 14, C, H, A, 24, 19}	1,80 €
Mischgemüse ^{F, 14} mit Butter überzogen	1,80 €

gemischtes Gemüse, überbacken ^{F, 14, H, H1, C, N, A}	1,90 €
Rotkohl ¹⁰	1,70 €
Grünkohl ²⁴	1,70 €
Sauerkraut ^{10, 24}	1,70 €
geschmorte Champignons mit frischem Knoblauch (350 g)	3,30 €

angegebene Preise pro Person

Bei der Zusammenstellung von mehreren Gemüsesorten oder Beilagen zum Menü berechnen wir den Durchschnittspreis. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus wirtschaftlichen Gründen eine Mindestbestellmenge von 8 Portionen je Sorte vorsehen.

SALATE

pro Portion ca. 100 g

Feld- oder Rucolasalat
mit Balsamico-Dressing und Croutons A, 10
(Portion 50 g)

0,80 €

Eisberg- oder Endiviensalat F, 14, 10
in Sahnedressing (Portion 50 g)

0,60 €

Gemischter Blattsalat F, 14, 10
in Sahnedressing (Portion 50 g)

0,60 €

Paprika-Käse-Salat 16, A, C, F, 14

1,40 €

Gurkensalat F, 14
in Essig/Öl- oder Sahne-Dill-Dressing

0,80 €

Tomatensalat 16, A, C, 10
mit frischem Schnittlauch

0,80 €

Griechischer Bauernsalat 16, A, C, 10, F, 14
mit Schafskäse

1,40 €

Bunte Rohkostplatte F, 14, 10, A, 16, C
mit 2 Dressings

1,40 €

Bunter, gemischter Salat 10, 16, A, C
in Essig-Öl-Dressing

1,40 €

Tomaten-Mais-Salat 10, 16, A, C

0,80 €

Waldorfsalat F, 14, C, 22, 16, H, 10, G

1,20 €

Kartoffelsalat F, 14, C, 22, 16, H

1,00 €

Nudelsalat F, 14, C, 22, 16

1,00 €

Reissalat F, 14, C, 22, 16
mit Obst

0,80 €

Reissalat F, 14, C, 22, D, 16
mit Thunfisch

0,90 €

Krautsalat 10
in Essig-Öl-Dressing

0,80 €

Eier-Spargel-Salat C, F, 14, 16, 22

1,20 €

Bohnensalat
in Sahne- F, 14, 10 oder Essig-Öl-Dressing 10

0,80 €

Tortellini-Salat C, 24, F, 14
mit Obst

1,00 €

Tortellini-Salat, mediterraner Art C, 24, F, 14, 10
mit Tomaten, Mozzarella,
Lauchzwiebeln

1,20 €

Schichtsalat H, F, 14, C, 22, H1, 10
mit Lauch

1,10 €

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.



Ananas-Porree-Salat H, F, 14, C, 22, H1, 10
..... 1,10 €

Karotten-Apfel-Salat
..... 0,80 €

Broccoli-Salat F, 14, 10, H1
mit Fetakäse und Cocktailtomaten
..... 1,20 €

Tomate/Mozzarella Platte F, 14
mit frischem Basilikum
..... 1,40 €

Spaghettisalat 22, F, 14, 10, 16
..... 1,00 €

Tacco-Salat 22, F, 14, 10, 16
..... 1,10 €

Rucola-Mozzarella-Salat F, 14, 10
mit Cherrytomaten
..... 1,40 €

Antipasti-Salat 10
mit Balsamico Dressing
..... 1,40 €

Nudelsalat G, F, 14, 10, H1
mit Rucola und getrockneten Tomaten
..... 1,20 €

Bayrischer Partysalat F, 14, 10
mit Möhren, Rettich, Frühlingszwiebeln,
Tomaten, Champignons, Leberkäse
und Käse
..... 1,20 €

Bayrischer Wurstsalat F, 14, 10, H1, 19, 2
mit Fleischwurst, Zwiebeln,
Schnittlauch und Essig
..... 1,20 €

Herrencreme F, 14, 6, 16, C, A, N, G	1,90 €
Schokoladencreme F, 14, 16, C, A, N, G mit Sahne oder Vanillesauce	1,60 €
Karamellcreme F, 14, 16, C, A, N, G mit Sahne	1,60 €
Vanillecreme F, 14, 16, C, A, N, G mit Sahne	1,60 €



DESSERTS

Mousse au Chocolat (hell oder dunkel) C, F, 14, 15, G, A	2,20 €
After-Eight-Creme F, 14	2,00 €
Mascarpone-Kirsch-Creme F, 14	2,00 €
Mascarpone-Zitronen-Creme F, 14	2,00 €
Mascarpone-Orangen-Creme F, 14	2,00 €
Mascarpone-Mango-Creme 18, F, 14	2,00 €
Spaghetti Dessert F, 14 mit Mascarpone	2,00 €
Cappuccino-Mousse 5, F, 14, 10, 15 mit Mascarpone	2,00 €
Baileys-Creme 6, F, 14 mit Mascarpone	2,00 €
Panna Cotta F, 14, 10, 15 mit Früchten der Saison	2,00 €

Panna Cotta asiatisch G, 8, 10, F, 14 mit Kokosmilch und Mangos	2,00 €
Tiramisu 5, F, 14, 10, 15, 6, A, G	2,20 €
Himbeerdessert F, 14, G mit Mandeln	1,80 €
Schmandcreme F, 14, G mit Waldfrüchten	1,80 €
Bayrische Zimtcreme F, 14, 10, 15	1,80 €
Zitronencreme F, 14, 16, A	1,80 €
Limettencreme 10, F, 14	1,80 €
Vanille-Eierlikör-Creme F, 14, 6	2,00 €
Welfenspeise 6, F, 14, G mit Weinschaumsauce	1,80 €
Quarkspeise F, 14	1,50 €

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.

Quarkspeise mit Früchten F, 14	2,00 €
Erdbeerquark (nur in der Saison) F, 14	2,00 €
Rote Grütze 16, A, F, 14 mit Vanillesauce	1,60 €
Frischer Obstsalat	2,40 €
Bayrischer Obstsalat F, 14 mit Nektarinen, Äpfeln, Bananen, Kiwis, Weintrauben und Schmand	2,40 €
Philadelphia-Creme F, 14, 10 rot, grün oder gelb	2,00 €

Götterspeise 10, 15, 7 rot, grün oder gelb mit Vanillesauce oder Eierlikörsauce	1,50 €
Crema Canaria F, 14, 18 (aus Avocados, Limetten, Bananen und Joghurt)	2,00 €
Joghurt-Maracuja-Dessert F, 14, 16, 7	1,80 €
Pfirsich-Sahne-Dessert F, 14, 16, 7	1,80 €
Lebkuchen-Parfait C, F, 14, 6, 15, 23 (halbgefrorenes Eis)	2,50 €

angegebene Preise pro Person

Spezielle Wünsche wie Eis oder andere Desserts erfüllen wir Ihnen gerne, ebenso Kuchen und Kleingebäck. Preis bei Kuchen und Kleingebäck je nach Angebot.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus wirtschaftlichen Gründen eine Mindestbestellmenge von 10 Portionen je Sorte vorsehen.



MEXIKANISCH

Chili con Carne 3, H, H1, N, F, C, 2
mit Hackfleisch und Kidneybohnen
..... 500 g 6,50 €

Mexikanische Schnitzel überbacken
(Staudensellerie, Mais, Kidneybohnen
und Chilischoten) H, F, 14
..... 300 g 5,90 €

Mexikanische Hackfleisch-Reis-Pfanne
(Hackfleisch, Kidneybohnen, Chilischoten,
Mais, Schmand und Frühlingszwiebeln)
F, 14, H1, C, N, H
..... 500 g 5,90 €

Mexikanische Hähnchenbrust
paniert mit Tortilla-Chips 8, 10, H, 3, 16
..... 300 g 5,90 €

Mexikanische Enchilada-Lasagne A, 4, F, 14, 16, 1, 2
(Hackfleisch, Kidneybohnen,
Mais, Tomaten)
..... 500 g 5,90 €

Lasagne à la mexicana vegetarisch
(Lasagne-Nudeln, Tomaten,
Kidneybohnen und Mais) A, 4, F, 14, 16, 1, 2
..... 500 g 5,50 €

Mexikanische Nudelpfanne
(Hähnchenbrust, Mais, Paprika
und Kidneybohnen) H1, 2, A, H, C
..... 500 g 6,50 €

Mexikanischer Reis
(Paprika, Tomaten, Chili) F, 14
..... 200 g 1,40 €

Mexikanischer Bohnensalat F, 14, 10
mit gelben Wachsbohnen, grünen Brechbohnen
Kidneybohnen, roten Gemüsezwiebeln
..... 100 g 1,10 €

Mexikanischer Käsesalat F, 14, C, N, I
(Peperoni, Paprika, Kidneybohnen,
Gouda, Zwiebeln)
..... 100 g 1,10 €

SPEISEN AUS ALLER WELT

GRIECHISCH

**Tomatenreis
mit Erbsen und grünen Paprika**
..... 200 g 1,70 €

Griechischer Reis H, 16
mit Fleischtomaten, roten Paprika,
Knoblauch und Gyrosgewürz
..... 200 g 1,90 €

Fleischspieße, griechischer Art H, 16, F, 14
mit Knoblauchsauce
..... 300 g 5,50 €

Gyros-Makkaroni-Gratin H, 16, F, 14
(Kirschtomaten, Zucchini
und Lauchzwiebeln)
..... 500 g 6,90 €

Gyros in Metaxasauce 6, H, 16, F, 14
mit Käse überbacken
(Champignons, Paprika
und Crème fraîche)
..... 300 g 5,90 €

Gyros-Pfanne in Metaxasauce
6, H, 16, F, 14
..... 300 g 5,50 €

ASIATISCH

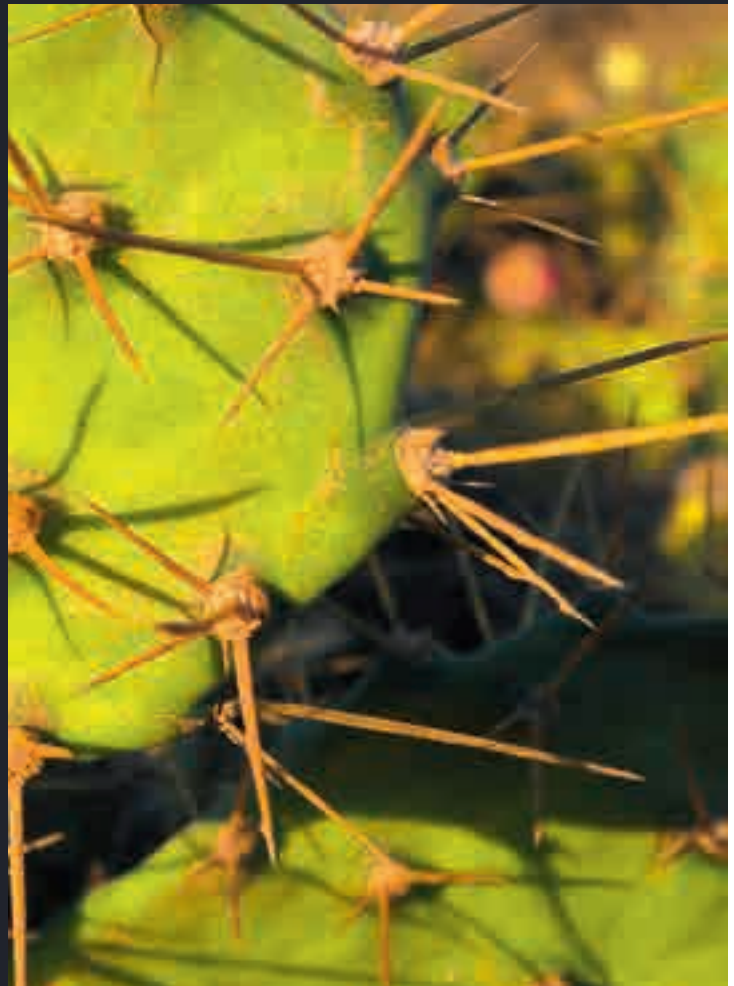
Asiatisches Reisfleisch mit Schweinefilet 3, 10, 2, A
(Sojasprossen, Bambussprossen,
Frühlingszwiebeln, Reis und Paprika)
..... 500 g 7,90 €

Asiatisches Curryhähnchen A, F, 14, 2, H, H1, C
(Äpfel, Hähnchenbrust, Curry)
..... 300 g 5,90 €

Asiatische Bratnudeln vegetarisch A, H, C, 15
(Chilischoten, Paprika
und Frühlingszwiebeln)
..... 500 g 4,90 €

Asiatische Bratnudeln mit Schweinefilet A, H, C, 15
(Chilischoten, Porree, Sojasprossen)
..... 500 g 8,50 €

Asiatische Nudelpfanne 16, 2, 10, A, 15, C
mit Hähnchenbrustfilet, Sojasprossen
und asiatischem Gemüse
..... 500 g 6,90 €



SPANISCH

Spanische Kartoffeln F, 14
(Kartoffeln mit Schale, Chilischoten,
Knoblauch und Tomaten)
..... 2,00 €

Zucchini und Paprika F, 14
mit Feta überbacken
..... 2,00 €

Ofentomaten F, 14, A
mit Frischkäse, Chili und Knoblauch gefüllt
überbacken mit Semmelbrösel
..... 1,90 €

Spanischer Tomatensalat 10
(Kirschtomaten und
Frühlingszwiebeln)
..... 100 g 1,40 €

Spanische Paella M, D, 20
(Fischfilet, Hähnchenbrust, Garnelen
und Muscheln)
..... 300 g 9,90 €

Spanische Spieße mit Knoblauchdip F, 14
(Schweinefilet,
Paprika-Knoblauch-Marinade)
..... 300 g 8,90 €

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.



ITALIENISCH

Spaghetti F, 14, M, D, A

mit Garnelen, Parmesan-Käse und Olivenöl

500 g 6,50 €

Spaghetti mit Cocktailtomaten G, F, 14, A

(Olivenöl, Knoblauch, Parmesan, Pinienkerne und Basilikum)

500 g 4,90 €

Mediterrane Nudelpfanne mit

Hähnchenbrust F, 14, A, 16

(Zucchini, Karotten, Champignons, Tomaten, Paprika und Fussili-Nudeln)

500 g 6,50 €

Canelloni A, F, 14

mit cremiger Gemüse-Käse-Füllung in Tomatensauce überbacken

500 g 5,90 €

Nudeln mit Paprika-

Käse-Sauce A, F, 14, 3, 1, 16

500 g 4,90 €

Bratbällchen-Nudel-Pfanne A, F, 14, 16, 3, 1

in einer Bechamel-Käse-Sauce (Broccoli, Möhren, Hackbällchen)

500 g 5,90 €

Italienisches Pfannengemüse

(Champignons, Auberginen, Paprika, Tomaten und Zucchini)

200 g 2,00 €

Schweineschnitzel Toskana

mit Mozzarella überbacken F, 14

(Champignons, Tomaten, Basilikum und Mozzarella)

300 g 5,80 €

Lasagne mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce,

mit Käse überbacken A, C, 16, N, H, H1, F, 14

500 g 5,90 €

Vegetarische Lasagne mit Gemüse in

Sahnesauce,

mit Käse überbacken F, 14, A, C

500 g 4,80 €

Lachs-Spinat-Lasagne,

mit Käse überbacken F, 14, A, D, C, H, H1, N

500 g 7,50 €

Tortellini in Sahnesauce mit gekochtem

Schinken, Champignons und Broccoli

mit Käse überbacken F, 14, C, 24, 16

500 g 5,50 €

ohne Käse überbacken F, 14, C, 24, 16

500 g 5,00 €

SPEISEN AUS ALLER WELT





MENÜ-VORSCHLÄGE MIT EINER FLEISCHSORTE

Schweineschitzel mit Champignonrahm- und Zigeunersauce

Kartoffelgratin,
gemischte Gemüseplatte
..... 9,30 €

Backschinken gegrillt in herzhafter Sauce

runde Röstkartoffeln,
Böhnchen im Speckmantel,
Broccoli mit Sauce Hollandaise
Mascarpone-Kirsch-Creme
..... 10,80 €

Schweinshaxen gegrillt

Kartoffelpüree, Sauerkraut
..... 8,20 €

Schweinegeschnetzelte in Champignonrahmsauce

weiße Bandnudeln, gemischter Blattsalat in
Sahnedressing,
gemischter Rohkostsalat in Öl/Essig
..... 9,30 €

Schweineschinkenbraten in deftiger Sauce

kleine Schwenkkartoffeln,
Blumenkohl mit Buttersauce,
Broccoli überbacken,
Spaghetti Dessert mit Mascarpone
..... 10,60 €

Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Herzoginkartoffeln,
gemischte Gemüseplatte
..... 11,10 €

Kasselerbraten

Kartoffelpüree, Sauerkraut
..... 8,90 €

Rinderbraten in deftiger Sauce

Bratkartoffeln, Rotkohl
..... 10,60 €

Rindfleisch mit Zwiebelsauce

Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln
Blattsalat mit Sahnesauce
..... 9,60 €

Rinderrouladen in deftiger Sauce

Salzkartoffeln,
Rotkohl, Prinzessböhnchen
mit geschmortem Schinkenspeck und Zwiebeln
Mousse au Cocolat
..... 12,30 €

Rindergulasch

Fussili-Nudeln,
grüner Blattsalat in Sahnedressing
..... 8,50 €

Geschnetzeltes nach Stroganoff Art (Roastbeef) (mit Paprika & Champignons in einer sahnigen Sauce)

Spätzle, Eisbergsalat in Sahnedressing
..... 12,50 €



Entenbrust an Orangensauce

Salzkartoffeln, Rosenkohl

..... 13,40 €

Hähnchenbrustfilet pikant überbacken

Penne-Nudeln, Ofentomaten mit Frischkäse,
Paprika-Käse-Salat

..... 10,60 €

Putenröllchen

(gefüllt mit Blattspinat Käse, Paprika)

an Tomaten-Ricotta-Sauce,

Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln,
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum,
Anti-Pasti-Salat mit Balsamico-Dressing,
Panna Cotta mit Früchten der Saison

..... 12,70 €

Wildschweinkeulenbraten in Sauce mit Waldpilzen

Knödel, Rotkohl,
Herrencreme

..... 15,20 €

angegebene Preise pro Person

**Hähnchenschnitzel mit Curryfruchtsauce,
Schweineschnitzel mit
Champignonrahm- und Zigeunersauce,
Spätzle, Kartoffelgratin,
gemischte Gemüseplatte**
..... 9,00 €

**Schweinefilet in Champignonrahmsauce,
Putenröllchen** (gefüllt mit Blattspinat Käse,
Paprika) **in einer Tomaten-Ricotta-Sauce,**
kleine Schwenkkartoffeln, weiße Bandnudeln,
Böhnchen im Speckmantel, Broccoli überbacken,
gemischte Rohkostplatte mit zwei Dressings,
Schmandcreme mit Waldfrüchten, Tiramisu
..... 14,00 €

**Backschinken gegrillt in herzhafter Sauce,
Hähnchengeschnetzeltes in Curryfruchtsauce,
Bratkartoffeln** (mit geschmortem Schinkenspeck
und Zwiebeln), Reis,
Blumenkohl und Broccoli
(mit Sauce Hollandaise & Buttersauce),
grüner Blattsalat mit Sahnedressing,
Schokoladenpudding mit Vanillesauce,
Himbeerdessert mit Mandeln
..... 11,00 €

**Schweinerückenbraten in Rahmsauce
Rinderrouladen in herzhafter Sauce,**
kleine Röstkartoffeln (mit geschmortem
Speck & Zwiebeln), Kartoffelgratin,
Rahmkohlrabi, Blumenkohl (mit
Sauce Hollandaise), Rosenkohl,
Rote Grütze mit Vanillesauce, Herrencreme
..... 11,60 €

**Schweinenackenbraten
mit Mett-Zwiebel-Füllung,
Nürnberger Bratwurstschnecken,
Schwenkkartoffeln, gemischte Gemüseplatte,
Quarkspeise mit Früchten**
..... 10,30 €

**Hähnchengeschnetzeltes
in Sahne-Ingwer-Sauce,
Rinderbraten in herzhafter Sauce,**
Salzkartoffeln, Reis,
Prinzessböhnchen mit Speckwürfel,
Rosenkohl in heller Sauce,
gemischter Blattsalat mit Sahnedressing,
Limettencreme,
Mascarpone-Orangen-Creme
..... 12,30 €

**Dicke Schweinerippe,
Bratwurst in Sauce,**
Schwenkkartoffeln,
Grünkohl,
Schokoladencreme mit Sahne
..... 9,20 €

**Schweinshaxen gegrillt,
Leberkäse,**
Kartoffelpüree (mit geschmorten Zwiebeln),
Sauerkraut, Krautsalat in Essig/Öl-Dressing,
bayrischer Partysalat (mit Käse, Möhren und
Rettich in Essig/Öl-Dressing),
bayrische Zimtcreme,
bayrischer Obstsalat mit Schmand
..... 10,70 €

MENÜ-VORSCHLÄGE MIT ZWEI FLEISCHSORTEN

ab 16 Personen

Kasselerrückenbraten, Mettendchen,

Röstkartoffeln (mit geschmortem Schinkenspeck und
Zwiebeln),

Grünkohl,

Herrencreme

..... 10,80 €

Schweinerouladen mit Schinken & Käse gefüllt,

Hähnchenbrustfilet pikant überbacken,

Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln, Röstis,

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum,

Anti-Pasti-Salat mit Balsamico-Dressing,

bunte Rohkostplatte

(mit zwei verschiedenen Dressings),

After-Eight-Creme

..... 12,50 €

Hirschbraten in Rotweinsauce mit Pfifferlingen,

Hähnchenbrust paniert mit einer

Käse-Sahne-Sauce,

Knödel, Schupfnudeln,

Rotkohl, Blattspinat überbacken,

Vanille-Eierlikör-Creme

..... 13,30 €

Filettopf mit frischen Champignons,

Lachs in Sahne-Dill-Sauce,

weiße Bandnudeln,

Schwenkkartoffeln,

Broccoliröschen mit Buttersauce,

Blattspinat überbacken,

Baileys-Creme mit Mascarpone,

Creme Canaria

..... 14,50 €

Kalbsbraten in Weißweinrahmsauce,

Schweinefiletspitzen in Pfefferrahmsauce mit

Paprika,

Schupfnudeln, Schwenkkartoffeln,

Broccoli mit Sauce Hollandaise und Mandelbutter,

Feldsalat mit Balsamico-Dressing und Croutons,

Tomate-Mozzarella (mit frischem Basilikum),

Mascarpone-Mango-Creme,

Panna Cotta mit Früchten der Saison

..... 16,20 €

angegebene Preise pro Person

MENÜ-VORSCHLÄGE MIT DREI FLEISCHSORTEN

ab 35 Personen

**Schweinefilet in Rotweinsauce,
Rinderrouladen in herzhafter Sauce,
Hähnchenbrustfilet natur in einer pikant
italienischen Sauce überbacken,
kleine Schwenkkartoffeln, weiße Bandnudeln,
gemischte Gemüseplatte (Broccoli, Blumenkohl,
Prinzessböhnchen, Erbsen, Möhren, Mais),
Rotkohl,
gemischter Blattsalat in Sahnedressing,
Herrencreme, Joghurt-Maracuja-Dessert**
..... 12,70 €

**Backschinken gegrillt in herzhafter Sauce,
Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce,
Putenröllchen gefüllt mit Serano-Schinken und
Gorgonzola an einer Gorgonzola-Sahnesauce,
Schwenkkartoffeln, Spätzle,
Böhnchen im Speckmantel, Broccoli überbacken,
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise,
gemischte Rohkostplatte mit zwei Dressings,
grüner Blattsalat in Sahnedressing,
Schokoladenpudding mit Vanillesauce,
Schmandcreme mit Waldfrüchten**
..... 13,30 €

**Schweineschnitzel mit Champignonrahm-
und Zigeunersauce,
Rinderbraten in herzhafter Sauce,
Hähnchenbrust paniert mit einer
Ananas-Mandarinen-Currysauce,
Kartoffelgratin, Spätzle, runde Röstkartoffeln,
gemischte Gemüseplatte,
Blattsalat in Sahnesauce,
Pfirsich-Sahne-Dessert,
Mousse au Chocolat**
..... 12,20 €

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.



**Filettopf in Pfefferrahmsauce mit Paprika,
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Zitronenscheiben,
Alaska-Seelachs in Senf-Sabayon-Sauce,
Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln,
kleine Schwenkkartoffeln,
weiße Bandnudeln,
Broccoliröschen mit Sauce Hollandaise,
Blumenkohl überbacken, Prinzessböhnchen,
gemischte Rohkostplatte mit zwei Dressings,
Philadelphia-Creme,
Quarkspeise mit Früchten**
..... 15,60 €

**Menü zusätzlich mit frischen
geschmorten Champignons**
..... 18,90 €

**Krustenbraten aus dem Schweinerücken
in herzhafter Sauce,
Hähnchengeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce,
gefüllte Schweinefleischtaschen mit frischen
Tomaten, Mozzarella und Basilikum
in einer Tomaten-Mozzarella-Sauce,
Reis, Kartoffelgratin, runde Röstkartoffeln
(mit geschmortem Schinkenspeck & Zwiebeln),
gemischte Gemüseplatte,
Himbeerdessert mit Mandeln,
Mascarpone-Zitronen-Creme**
..... 10,90 €

**Rehkeulenbraten an Sauce mit Pfifferlingen,
gefülltes Rinderfilet mit Serano-Schinken
und Blattspinat,
Entenbrust an Orangensauce,
Herzoginkartoffeln, grüne Bandnudeln,
kleine Schwenkkartoffeln,
Rotkohl, Böhnchen mit Speckwürfelchen,
Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise,
Rucola-Mozzarella-Salat mit Cherrytomaten,
gemischte Rohkostplatte mit zwei Dressings,
Baileys-Creme,
Panna Cotta mit Früchten der Saison**
..... 20,90 €

angegebene Preise pro Person





ab 60 Personen

SCHNITZEL-PARADE

Schnitzelaufwurf mit frischen Champignons und Röstzwiebeln in Sahnesauce,

Schweineschnitzel „Toskana“ mit frischen Champignons, Tomaten und Mozzarella überbacken,

Schweineschnitzel paniert mit Zigeuner- & Pfefferrahmsauce,

Hähnchenschnitzel mit Früchten und einer Ananas-Mandarinen-Curry-Sauce,

Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln, Kartoffelgratin, Bandnudeln, Paprika-Käse-Salat, Tomatensalat mit frischem Schnittlauch, Rucola-Mozzarella-Salat mit Cherrytomaten, Krautsalat, gemischte Partybrötchen, verschiedene Dips, gemischter Butterseller

..... 10,90 €

angegebener Preis pro Person

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.

ab 60 Personen

PFANNEN-PARADE

Gyros-Pfanne in Metaxa-Sauce mit Champignons, Paprika, Tomaten und Krautsalat,

Asiatische Bratnudeln vegetarisch

(Chilischoten, Paprika & Frühlingszwiebeln),

Mexikanische Hackfleisch-Reis-Pfanne

(Hackfleisch, Kidneybohnen, Chilischoten, Mais, Schmand, Zwiebeln),

Krautsalat, gem. Rohkostsalat in Öl/Essig-Dressing, Baguette und Partybrötchensortiment, verschiedenen Dips, gemischter Butterseller

Live-Cooking vor Ort

in einer großen Gusspfanne zubereitet

..... 10,00 €

MENÜ VEGETARISCH

Vorspeise

Zucchini-Röllchen gefüllt mit Fetakäse, gefüllte Tomaten mit Frischkäse, gegrillte/gebratene Champignons, Auberginen & Paprika in Oliven-Knoblauchöl, Peperoni gefüllt mit Frischkäse, eingelegte Fetakäse und Oliven, Baguettescheiben

Hauptspeise

Cannelloni gefüllt mit einer cremigen Gemüse-Käsefüllung in Tomatensauce überbacken, Spaghetti mit Cocktailtomaten, Tagliatelle mit Gorgonzola-Sahnesauce, Schwenkkartoffeln mit einem Knoblauchdip und Kräuterquark, Ofentomaten gefüllt mit Frischkäse, Gemüsepfanne in einer Schmand-Cremesauce, Rohkostplatte mit zwei Dressings, Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum, Italienischer Nudelsalat mit Rucola und getrockneten Tomaten

Nachspeise

Panna Cotta mit Obst der Saison, Cappuccino-Mousse mit Mascarpone

..... 14,50 €

angegebener Preis pro Person

ab 60 Personen

MENÜ INTERNATIONAL I

Asiatisches Curryhähnchen

(Äpfel, Hähnchenbrust, Curry),

Asiatische Bratnudeln (vegetarisch)

(Chilischoten, Paprika, Frühlingszwiebeln),

Mexikanische Schnitzel überbacken,

Mexikanischer Reis, Tacco-Salat,

spanische Paella

(Fischfilet, Hähnchenbrust, Garnelen, Muscheln),

spanische Kartoffeln

(Kartoffeln mit Schale, Knoblauch, Tomaten, Chili),

Rucola-Mozzarella-Salat

mit Balsamico-Dressing,

Panna Cotta asiatisch mit Kokosmilch

und Mangos,

Crema Canaria (Avocados, Limetten, Bananen

und Joghurt)

..... 11,50 €

angegebener Preis pro Person

ab 40 Personen

MENÜ INTERNATIONAL II

Schweineschnitzel „Toskana“ mit Mozzarella

überbacken (Champignons, Tomaten, Basilikum, Mozzarella),

Spaghetti mit Garnelen, Parmesan und Olivenöl,

italienisches Pfannengemüse (Champignons, Auberginen, Paprika, Tomaten, Zucchini),

Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken

(Champignons, Paprika, Creme fraiche),

griechischer Reis (mit Fleischtomaten, roter Paprika, Knoblauch, Gyrosgewürz),

Fleischspieße griechischer Art (mit Knoblauchsauce und Joghurt-Tabasco-Sauce),

Krautsalat,

griechischer Bauernsalat in Öl/Essig-Dressing,

Mascarpone-Kirsch-Creme,

Panna Cotta mit Früchten der Saison

..... 13,20 €

angegebener Preis pro Person

BESONDERE MENÜ-VORSCHLÄGE

MENÜ BAYRISCH

Schweinehaxen bayrisch deftig,

Backschinken gegrillt in herzhafter Sauce,

Leberkäse mit Senf,

Hähnchenbrust mit Käse-Sahne-Sauce,

Kartoffelpüree, Spätzle, Schwenkkartoffeln,

Sauerkraut,

bayrischer Partysalat (mit Käse, Möhren und

Rettich in Essig-Öl-Dressing),

Krautsalat in Essig-Öl-Dressing,

bayrische Zimtcreme, Welfenspeise

..... 10,90 €

angegebener Preis pro Person

MENÜ AMERIKANISCH

Spareribs gegrillt,

Hamburger (Eigenbelegung nach Wunsch),

Wedges herzhaft gewürzt oder Pommes Frites,

verschiedene amerikanische Saucen,

mexikanischer Bohnensalat

(mit gelben Wachsbohnen, grünen Brechbohnen,

Kidneybohnen, roten Gemüsezwiebeln),

mexikanischer Käsesalat,

Brownies

..... 10,00 €

angegebener Preis pro Person

DREI-GÄNGE-FESTMENÜS

Vorspeise

Carpaccio aus Bresaola (Rinderschinken) mit Rucola-Salat und Parmesanspäne

Hauptspeise

Schweinefilet gefüllt mit Tomaten-Mozzarella in Tomaten-Mozzarella-Sauce, Hähnchenbrust paniert mit Tortilla-Chips an Salsa-Sauce, Lachs in Rieslingsauce, Schwenkkartoffeln, weiße Bandnudeln, Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln, Zucchini und Paprika mit Creme fraiche und Feta-Käse überbacken, Mischgemüse mit Butter überzogen, Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, gemischte Rohkostplatte mit zwei Dressings, gemischter Blattsalat in Sahnesauce mit frischer Zitrone

Desserts

Joghurt-Maracuja-Creme, Spaghetti-Dessert mit Mascarpone

..... 19,20 €

angegebener Preis pro Person

Vorspeise

Lachs-Spinat-Röllchen mit Baguette und Sahnemeerrettich

Hauptspeise

Schweinefilet im Ofen gebraten an Pfefferrahmsauce, gefülltes Rinderfilet mediterran mit Serrano-Schinken und Tomaten, Putenröllchen gefüllt mit Serrano-Schinken und Gorgonzola an Gorgonzola-Sahnesauce, weiße Bandnudeln, Schwenkkartoffeln, Reis, gemischte Gemüseplatte (mit Broccoli, Blumenkohl, Prinzessböhnchen, Erbsen, Möhren, Sauce Hollandaise und Buttersauce), Antipasti-Salat mit Balsamico, gemischte Rohkostplatte mit zwei Dressings

Desserts

Mousse au Chocolat, Mascarpone-Kirsch-Creme

..... 20,90 €

Menü zusätzlich mit geschmorten Champignons vor Ort in einer großen Gusspfanne zubereitet

..... 22,90 €

angegebener Preis pro Person

Vorspeise

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Hauptspeise

Rinderrouladen in herzhafter Sauce,
Schweineschnitzel
mit Champignonrahm- u. Zigeunersauce,
Hähnchenbrustfilet natur in einer pikant
italienischen Sauce überbacken,
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Spätzle,
Rosenkohl mit Speckwürfelchen, Rotkohl,
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise,
gemischter Rohkostsalat in Öl/Essig-Dressing,
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Desserts

Herrencreme,
Schmandcreme mit Waldfrüchten

..... 15,20 €

angegebener Preis pro Person

Vorspeise

Gemischte Antipasti-Platten (mit gefüllten
Cherrytomaten, gefüllten Peperoni, Zucchini-Auberginen in
Olivenöl & Knoblauch gegrillt),
Baguettescheiben

Hauptspeise

Kalbsgeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce,
Filettopf in Pfefferrahmsauce mit Paprika,
überbackene Garnelen (mit Blattspinat,
Tomaten und Frühlingszwiebeln),
Rosmarinkartoffeln, kleine Röstkartoffeln
(mit gebratenem Speck & Zwiebeln),
Bandnudeln,
Broccoliröschen mit Sauce Hollandaise,
Rosenkohl mit heller Sauce,
Ofentomaten mit Frischkäse,
Karotten-Apfel-Salat, Paprika-Käse-Salat,
Gurkensalat in Dilldressing, Bohnensalat in
Sahnedressing

Desserts

Tiramisu,
Erdbeerquark (nur in der Saison)

..... 18,50 €

angegebener Preis pro Person



GRILLBUFFETS

WESTFÄLISCH GUT

Vor Ort frisch gegrillt von unseren professionellen Grillmeistern

Nackensteaks verschieden gewürzt und mariniert, F, 15, C, 14, H1, H, I

Rückensteaks verschieden gewürzt und mariniert, 15, C, F, 14, H, H1, A, N, I

Nünberger Bratwurstschnecken,

Hähnchenbrustfilet, F, 15, C, 14, H, A, H1

Rostbratwürstchen,

Schweinebauch F, 15, C, 14, H

Salate

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat,

Ananas-Porree-Salat,

Tomatensalat, Gurkensalat in Dilldressing,

Paprika-Käse-Salat

Beilagen

gemischte Partybrötchen,

gemischte Baguettes,

gemischter Butterteller

(Kräuterbutter, Knoblauch, Rosmarin),

verschiedene Dips & Saucen

.....11,50 €

angegebener Preis pro Person

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.

EXTRA

Vor Ort frisch gegrillt von unseren professionellen Grillmeistern

Rehwildsteaks, 2

Lachssteaks in Folie, H

Gemüsespieße,

Filetspieße, F, 15, C, 14, H

Wildbratwurstschnecken,

Nackensteaks verschieden gewürzt

und mariniert,

Rückensteaks verschieden gewürzt

und mariniert,

Hähnchenbrustfilet

Warme Beilage

kleine Schwenkkartoffeln

Salate

Antipasti-Salat,

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum,

gemischte Rohkostplatte mit versch. Dressings,

Paprika-Käse-Salat, Eier-Spargel-Salat,

Tortellini-Salat mediterrane Art, Schichtsalat

mit Lauch, Kartoffelsalat, Tacco-Salat

Beilagen

gemischte Partybrötchen,

gemischte Baguettes,

gemischter Butterteller

(Kräuterbutter, Knoblauch, Rosmarin),

verschiedene Dips & Saucen

.....14,80 €

angegebener Preis pro Person

Ab 50 Personen ist der Grillmeister sowie das komplette Grillzubehör (Grill, Holzkohle etc.) in dem Festpreis pro Person enthalten.

SPANISCH

Vor Ort frisch gegrillt von unseren professionellen Grillmeistern

Gemüse-Spieße, 2
Wellen-Spieße,
Scampi-Spieße,
Hähnchenbrustspieße,
Paella (Garnelenringe, Pangasius, Muscheln,
Hähnchenbrustfilet),
Tintenfischringe

Warme Beilagen

spanische Kartoffeln mit Paprika
und Peperoni,
kleine Schwenkkartoffeln,
Zucchini & Paprika mit Feta überbacken,
Ofentomaten mit Frischkäse

Salate

spanischer Tomatensalat,
gemischte Rohkostplatte
mit verschiedenen Dressings

Beilagen

gemischte Baguettes,
Aioli-Knoblauch-Dip, Salsa-Dip,
Lauch-Dip, Käse-Dip

.....15,80 €

angegebener Preis pro Person



GRILLBUFFETS

VIP

Empfangs-Häppchen (4 Stck. pro Person)

Goudaröllchen auf Pumpermickel,
Lachsröllchen,
Melonen-Schinkenspieße,
Paprika-Feta-Röllchen

Vorspeise Antipasti

eingelegte Zucchinirollchen, gegrillte
Paprikaschoten, gefüllte Cherrytomaten,
eingelegte Auberginen-/Zucchini-scheiben,
getrocknete Tomaten,
gefüllte Champignons,
schwarze & grüne Oliven mit Schafskäse,
Baguettescheiben und Ciabatta Brot

Hauptspeise

Vor Ort frisch gegrillt von unseren professionellen Grillmeistern

argentinisches Roastbeef, ^{H1}
Schweinefilet im Speckmantel,
Gemüsespieße,
Lachs in Folie,
Lammkotelett, ²
Nackensteaks und Rückensteaks
verschieden gewürzt und mariniert,
Hähnchenbrustfilets,
Schweinerouladenspieße verschieden gefüllt,
Garnelenspieße

Warme Beilagen

vor Ort in einer großen Gußpfanne zubereitet

Schwenkkartoffeln,
gemischte Gemüsepfanne

Salate

italienischer Nudelsalat mit Rucola und
getrockneten Tomaten,
Feldsalat mit Rauchfleisch und
Parmesanspänen,
griechischer Hirtensalat mit Schafskäse,
Tortellinisalat mediterrane Art,
Ananas-Porre-Salat,
gemischte Rohkostplatte mit verschiedenen
Dressings,
Tomate-Mozzarella-Scheiben mit frischem
Basilikum

Beilagen

gemischte Partybrötchen,
gemischte Baguettes,
gemischter Butterteller
(Kräuterbutter, Knoblauch, Rosmarin),
verschiedene Dips & Saucen

Desserts

Panna Cotta mit Obst der Saison,
Mousse au Chocolat,
Mascarpone-Kirsch-Creme

..... 24,90 €

angegebener Preis pro Person



Sie feiern, wir kümmern uns um den Rest! Alles aus einer Hand!

Wir beliefern Sie gerne zu allen betrieblichen und familiären Anlässen und Festen. Bei Bedarf stellen wir, für Sie ganz persönlich, eine Auswahl aus unseren folgenden Angeboten zusammen

- Zelte | Pavillons | Bestuhlung | Beleuchtung
- Heizgeräte | Toilettenwagen
- Getränkeschankanlagen | Festmaterial
- Getränkeservice
- Dekoration
- Kalte Buffets | Warme Buffets
- Servicepersonal

Die Gerichte werden auf Platten, in Schüsseln oder in Warmhaltebehältern angerichtet. Für das Anliefern in der nahen Umgebung berechnen wir keine Fahrtkosten. Für Lieferungen nach außerhalb, berechnen wir je nach Entfernung und Auftragsvolumen Zustellungskosten nach Absprache.

Benötigen Sie zu Ihrem Menü Porzellan und Besteck?
Informieren Sie sich bei uns.

