

## **Unsere Angebote für Sie**

### **Canapés und Fingerfood**

Hier finden Sie eine Auswahl an Canapés und leckerem Fingerfood. Unsere Canapé Spezialitäten stellen wir mit einem eigens gebackenen Mischteigbrot selbst her. Auf Wunsch verwenden wir aber auch gerne andere Brotsorten.

Stellen Sie sich je nach Gusto Ihr individuelles Fingerfoodbuffet zusammen. Je nach Auswahl liegt der Stückpreis zwischen € 3.50 und € 4.50.

Gerne kalkulieren wir Ihnen den Preis, wenn Sie uns Ihre Wünsche mitteilen.

### **Canapés mit z. Bsp.:**

Räucherlachs, Graved Lachs, Garnelen mariniert, Forellenfilet, Roquefortcreme, Camembert, Schnittkäse, Diverse Feinwurstsorten, Diverse Braten (z Bsp. Roastbeef), Gekochter Schinken, Edelsalami, Creme von Ziegenkäse und Honig, Gänseleberterriner

### **Fingerfood kalt und warm in Gläschen und Schälchen**

*(Durchschnittspreis je nach Zusammenstellung ca € 4,50)*

- Heißgeräuchertes Lachsmedaillon mit kleinem Kartoffelsalat
- Erbsenmus mit Forellenfilet
- Crevettencocktail auf Grapefruitfilet
- Kleiner Meeresfrüchtesalat auf Ruccolabett
- Garnelen auf Wurzelgemüsesalat mit Ingwer
- Carpaccio von Roter Bete und Avocado in Walnussvinaigrette
- Kleine Ziegenkäse mit Trauben/Nußsalat
- Artischockenspießchen auf Tabouleh Salat
- Gazpacho mit marinierten Avocadokugeln
- Salat von Ratatouille mit Würfeln von pochierter Rinderhüfte
- Vitello tonato mit marinierten Cocktailtomaten
- Frischkäsemus mit Honigtrauben
- Gegrillte mediterrane Gemüse mit und ohne Roastbeefscheiben
- Geräucherte Entenbrustscheiben auf Apfel / Selleriesalat
- Satéspeißchen auf Gemüse/Linsensalat
- Salat von Glasnudel und Wurzelgemüwestreifen süß / sauer mit Hähnchenbrust
- Falafelbällchen auf Auberginenmus
- Speißchen von Rinderhüfte mit Barbecue Kräuter gegrillt
- Speißen von Schweinefilet mit Zitronenpfeffer gegrillt
- Auflauf von Kartoffel, mediterranen Gemüse und Schafskäse
- Rindfleisch Eintopf mit Kartoffel und Wurzelgemüse
- Kleine Hackfleischküchle in Tomate geschmort
- Mini-Schnitzel vom panierten Schweinefilet

### **Fingerfood kalt**

- Schneckenudeln mit Schafskäse und Blattspinat gefüllt
- Diverses Blätterteiggebäck
- Buscetta mit verschiedenen Belägen
- Minihamburger
- Quiche Lorraine (mit Speck und Lauch) oder auch vegetarisch
- Spießchen von Kalbshackfleischbällchen und Oliven
- Spießchen von Cocktailtomate und Mozzarellakugeln

### **Warm**

- Pot au feu von Garnelen und Wurzelgemüsen im Auflaufförmchen
- kleine Lasagne im Auflaufförmchen (klassisch und vegetarisch)
- Spießchen von Poularden Brust mit Senf und Honig gegrillt

### **Leckere Eintöpfe und Suppen**

- Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Gemüse
- Gemüseintopf „Minestrone“ mit frischem Parmesan
- Rindfleischintopf mit Kartoffel und Gemüse (klar)
- Irish Stew
- Linsen Gemüseintopf
- Geflügeleintopf
- Kalbfleischintopf mit Gemüse, Champignons und Kartoffeln (gebunden)
- Chili con carne
- Erbsensuppe mit Dürrfleisch und Würstchen
- Kräuterrahmsuppe mit Croutons
- Broccolicremesuppe mit gebrannten Mandeln
- Tomatenkraftbrühe mit Basilikum/Quarkklößchen
- Kartoffelsuppe mit Gemüse
- Rinderkraftbrühe mit Fleischmaultäschle und Kräuterklößchen
- Fruchtige Currycremesuppe mit Kokosmilch und Mango
- Markklößchensuppe mit Gemüsewürfel

*Fragen Sie außerdem nach unseren Saisonangeboten, z.B. Kürbissuppe, Spargelcremesuppe, Pfifferlingrahmsuppe*

## **Kleine Gerichte**

- Hackfleischlasagne
- Spinat/Schafskäselasagne
- Lasagne von Lachs und Blattspinat
- Hackfleischküchle in Rahmsoße von Grünem Pfeffer, Nudeln
- Wokpfanne von Geflügel und frischem Marktgemüse, Reis
- Gedämpftes Lachsfilet auf Gemüsebett, Kräuterkartoffeln
- Heißgeräuchertes Lachsmedaillon auf gerahmtem Gemüsebett, Salzkartoffeln
- Mit Honig glacierte Entenbrust in Cassis soße, Semmelknödel und Birnenrotkraut
- Gefüllte Poulardenbrust in Riesling soße mit Nudeln und glacierten Karotten
- Hähnchenbrust mit Pesto gegrillt auf Kartoffel/Schmorgemüsebett, Rosmarinjus
- Geschmorte Lamm Haxe auf pot au feu von Kartoffeln und Gemüsen mit Barolojus
- Lammkeule mit Rosmarin und Salbei gespickt, gebackene Rahmkartoffeln, Speckbohnenröllchen und glacierte Karotten
- Paniertes Schweineschnitzel vom Nacken oder Rücken mit Kartoffelsalat und gemischten Blattsalaten, Brötchen
- Gefülltes Schweinefilet in Champignonrahmsoße, Spätzle, Gemüse oder Salat
- Schweinenacken mit Senf und Kräutern gegrillt, mit gratinierten Rahmkartoffeln und Blattsalat
- Geschnetzeltes vom Schweinenacken, Spätzle, Gemüse
- Tafelspitz in Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und sauer eingelegtes Gemüse
- Wurstsalat nach Art des Hauses mit Fleischwurst, Schwartenmagen, Rotwurst, Salatgurken und roten Rettich mit Sherryessig und Senf mariniert

## **Vorspeisen**

- Schafskäse in Kräutervinaigrette
- Gebratene mediterrane Gemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen und Champignons)
- Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella und Basilikum
- Schwarzwälder Bauernschinken mit Melonenschiffchen
- Scheiben von Cannelloni in Estragonvinaigrette
- Carpaccio von Rote Bete und Avocado mit Walnussvinaigrette
- Kleine Ziegenkäse mit Trauben-Nussalat
- Luftgetrockneter Schinken mit Melone
- Heißgeräuchertes Lachsmedaillon mit Honig/Senfsoße
- Hähnchenspieße auf Gemüse-Linsensalat
- Tomatenschaumtörtchen mit Büffelmozzarella, Pesto
- Mariniertes Roastbeef mit Wurzelgemüsesalat
- Vitello Tonato
- Meeresfrüchte in Knoblauchmarinade
- Geräucherte Entenbrust mit Apfel / Selleriesalat
- Salat von Eismeercrevetten, Bohnen, braune Champignons und Tomaten mit Walnussöl und Himbeeressig angemacht

## **Frische Salate**

- Gemüse-Linsensalat
- Salat von weißen Böhnchen in Joghurt / Kräuter
- Ratatouille Salat
- Tabulehsalat
- Salat von grünen Bohnen
- Karotten-Lauchsalat
- Krautsalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Tomaten / Gurkensalat
- Tomaten / Mozzarella Salat
- Kartoffelsalat (ohne Speck und Mayonnaise)
- Mediterraner Nudelsalat mit Paprika, eingelegten getrockneten Tomaten, Kapern, Staudensellerie, Frühlingszwiebel, Oliven und frischen Kräutern
- Paprikasalat mit Apfel- und Zwiebelstreifen
- Gebratener Blumenkohlsalat mit Nüssen, Rosinen, Dill und Blattpetersilie
- Mais / Bohnensalat
- Gemischte Blattsalat mit separater Soße (z. Bsp. Vinaigrette)

*Fragen Sie außerdem nach unseren Saisonangeboten wie z. Bsp. Spargelsalat, Feldsalat, Endiviensalat, Pilzsalat, Kürbissalat, Ruccolasalat*

## Hauptgänge

- Tafelspitz in Meerrettichsoße
- Rosa gebratene Rinderhüftscheiben mit separater Rotwein Soße (am Stück gegart)
- Rosa Rinderrückenscheiben mit separater Bratenjus Soße (am Stück gegart)
- Rinderschmorbraten im seiner Soße
- Rinderfiletscheiben mit separater Barolojus (am Stück gegart)
- Gegrillte Rinderhüft Spieße
- Rindergeschnetzeltes von der Rinderhüfte
- Sauerbraten im seiner Soße
- Rinderhüftstreifen Stroganoff
- Geschmorte Rinderrouladen klassisch
- Rindergoulasch (auch mit Gemüse geschmort)
- Zwiebelrostbraten
- Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella gratiniert
- Hähnchenrouladen mit Blattspinat gefüllt
- Hähnchenbrust mit Kräuter Farce gefüllt
- Hähnchenbrust gefüllt mit Champignons, Tomatenfleischwürfel und Kräutern
- Gegrillte Hähnchenbrust Spießen mit Joghurt –Knoblauch-Dip
- Gebratene ausgelöste Hähnchenkeule, mariniert mit Honig, Senf und Knoblauch
- Hähnchen oder Putenbrust Geschnetzeltes
- Panierte Schnitzel von Hähnchenbrustfilet oder Putenbrust mit separater Soße
- Kalbgeschnetzeltes von der Oberschale in Sherryrahm
- Kalbsfiletscheiben mit separater Bratenjus Soße (am Stück gegart)
- Schweinenacken mit Senf und Kräutern gegrillt mit separater Bratenjus
- Schweinenacken „Toscana“ mit luftgetrocknetem Schinken, Oliven, Salbei und Kapern gefüllt
- mit Chiantisoße
- Schweinefilet mit Kräuterfarce gefüllt in Senf/Pfefferrahmsoße
- Schweinenackentranchen in Pfefferrahmsoße
- Saltimbocca von Schweinefilet oder Puten auf Tomaten/Pinienkernsoße
- Kalbshaxenscheiben „Osso bucco“ (mit und ohne Knochen)
- Kleine Panierte Schnitzel von Schweinefilet
- Scheiben von Schweinefilet in Champignonrahmsoße
- Heißgeräuchertes Lachsmedaillon auf gerahmtem Gemüsebett
- Scheiben von gegrillter Lammkeule in Rosmarinjus
- Spieße von der Lammkeule mit mediterranen Kräutern gegrillt
- Gebratener Lammrücken auf Tomatencoulis
- Seeteufelfilet auf dem gerahmten Lauchbett
- Medaillons von Kabeljau oder Skrei in Rieslingsoße
- Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsoße
- Steinbeißer Filet auf gerahmtem Gemüsebett
- Miesmuscheln im Wurzelgemüsesud

**Weitere Fischgerichte auf Anfrage je nach Verfügbarkeit**

## **Vegan/Vegetarisch**

- Mousaka von Kartoffel, Schafskäse und mediterranen Gemüsen
- Gemüseauflauf mit veganem Käse gratiniert (vegan)
- Röllchen von Reis, Zucchini und Auberginen in Tomaten geschmort (vegan)
- Pilzragout mit Semmelknödel
- Gemüselasagne mit Schafskäse
- Kichererbsen/ Gemüse Curry vegan gekocht
- Pfannkuchen mit Ricotta, Kräutern, Spinat und getrockneten Tomaten mit separater Tomaten Soße
- Gefüllte Zucchinischiffchen mit veganer Gemüsefüllung und Reis, gratiniert
- Auf Tomatencoulis (vegan)
- Polentaaufwurf mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Champignons (vegan)
- Tofugeschnetzeltes in Champignonrahmsoße (vegan)
- Tomatisiertes Gemüse/ cous cous
- Tagliatelle ohne Ei mit Bolognese von Wurzelgemüsen (vegan)

Alle unsere Gemüserahmsuppen können auch vegan gekocht werden

## **Beilagen**

Spätzle, Kräuterkartoffel, Rosmarin- oder Thymiankartoffeln, Ofenkartoffeln, gratinierte Rahmkartoffel, Reis, Kräuterreis, Tagliatelle, Gemüsebouquet, Schmorgemüse, Tomatisierte Grillgemüse, Semmelknödel

(Leider sind alle frittierten Beilagen, wie z. Bsp. Pommes frites, im Warmhaltegerät nicht standfähig)

## **Grill-Buffer**

- Lachsmedaillons mit Wurzelgemüse mit Ingwer in Folie gegrillt
- Schafskäse auf Bett von Kräutern und Tomaten im Aluschälchen gegrillt
- Rindersteaks, Putensteaks, Poulardenbrustspießchen
- Schweinenackensteaks und Grillwürstchen, Lammkotetelette
- Folienkartoffel mit Kräuterschmand
- Brotkorb mit gemischten Partybrötchen
- Verschiedene kalte Soßen
- Salatbuffet mit frischen Salaten



## **Wok-Bufferet** **(bis maximal 50 Personen)**

Dieses Buffet wird vor Ort an unseren Wokstationen für Ihre Gäste frisch zubereitet. Als Basis verwenden wir Nudeln und Reis.

Die Zutaten z.B.: Garnelen, Pilze, Frühlingszwiebeln, Gemüsestreifen, Paprika, verschiedene Fleischsorten, diverse Fischarten, Zitronengras, Koriander, Chilifäden, Sojasoße, süß/saure Soße, Zitronenrahmsoße stellen wir gerne mit Ihnen nach Ihren Wünschen zusammen.

*Die Kosten werden je nach Zusammenstellung der Zutaten kalkuliert*

\*\*\*\*\*

### **Aus unserer Räucherei empfehlen wir:**

Heißgeräucherter Lachs  
Heißgeräucherte Entenbrust  
(Tagespreise)

\*\*\*\*\*

## **Desserts**

- Rote Grütze mit gesüßter Crème fraiche
- Frische Früchte auf Joghurt Quark-Dressing
- Salat von frischen Früchten
- Mousse au chocolat mit Mangoragout im Gläschen
- Tiramisu nach Art des Hauses
- Schichtdessert im Gläschen mit Vanillekeksen, Früchten und Mascarpone
- Vanillesuppe mit frischen Früchten und Beereneis
- Eispastete mit Fruchtsalat und Joghurt / Grand Marniersoße
- Rote Grütze mit Löffelbiskuit und Mascarpone
- Panna cotta mit Himbeerragout im Gläschen
- Baumkuchenterrine mit weißer Mocca- Mousse
- Lasagne von weißer Schokolade und Himbeeren mit Früchtedeko

(Fragen Sie uns gerne nach Veganen Dessertvarianten)

## **Käse**

Käsebretter mit verschiedenen internationalen Käsesorten. Dazu reichen wir in der Regel Trauben und Radieschen, auf Wunsch auch Oliven und Peperoni und Cocktailtomaten.

Als Mitternachtsimbiss oder für die spätere Stunde ergänzen wir den Käse auch mit verschiedenen Edelsalamisorten. Dazu servieren wir Ihnen einen Brotkorb mit gemischten Partybrötchen.

**Nachstehend finden Sie einige Buffet-/ Menüvorschläge die immer wieder gerne genommen werden.**

**Gerne stellen wir Ihr Wunschbuffet für Sie zusammen.**

### **Buffet Vorschlag 1**

- Klare Gemüsebrühe mit vegetarischen Maultäschle und Quark/Kräuterklößchen
- Scheiben vom Schweinenacken in Bratensoße
- Gefüllte Poulardenbruscheiben in Senf/Pfefferrahmsoße
- Nudeln, gratinierte Rahmkartoffeln mit Lauchstreifen,
- Gemüsebouquet

### **Buffet Vorschlag 2**

- Kräuterrahmsuppe mit Croutons
- Gefüllte Schweinelendchen in Champignonrahmsoße, Spätzle, kleine Semmelknödel und Gemüsebouquet
- Salat von frischen Früchten mit Grand Marnier/Yoghurtdip

### **Buffet Vorschlag 3**

- Heißgeräuchertes Lachsmedaillon mit Honig-Senfsoße
- Gebratene mediterrane Gemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons)
- Carpaccio von roter Bete und Avocado in Walnussvinaigrette
- Gemüse-Linsen-Salat mit Satéspießchen
- Brotkorb mit gemischten Partybrötchen
- Hähnchenroulade mit Blattspinat gefüllt mit separater Tomatensoße
- Rinderschmorbraten in seiner Soße
- Reis, Kräuterkartoffeln, Gemüsebouquet

### **Im Weckglas**

- Vanille Panna Cotta mit Himberragout
- Mousse au chocolat mit Mangoragout



## Buffet Vorschlag 4

- Salatbuffet mit 4-5 frischen Salaten
- Brotkorb mit frischen Partybrötchen
- Heißgeräucherte Lachsmedaillon auf gerahmtem Gemüsebett
- Gefüllte Schweinelende in Senf-Pfefferrahmsoße
- Rinderschmorbraten in seiner Soße
- Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln
- Schmorgemüse

## Buffet Vorschlag 5

### Fingerfood im Gläschen und Schälchen

- Vitello Tonato
- Gebratene mediterrane Gemüse
- Heißgeräuchertes Lachsmedaillon mit Kartoffelsalat
- Marinierte Garnelen auf Wurzelgemüsesalat mit Ingwer
- Hähnchenbrustspießchen auf Gemüse / Linsensalat
- Brotkorb mit gemischten Partybrötchen
- Im Auflaufförmchen
- Kalbshackfleischbällchen im Tomaten geschmort
- Kartoffelgratin mit Blattspinat und Schafkäse
- Mousse au chocolat mit Mangoragout

## Buffet Vorschlag 6

### Einfach aus der Hand zu essen

Canapés, belegt mit:

- Forellenfilet, Räucherlachs,
- Camembert, gekochter Schinken, Roastbeef,
- Schneckenudel mit Blattspinat und Schafkäse
- Spießchen von Cocktailtomaten und Mozzarella
- Spießchen von Kalbshackfleischbällchen und Olive

(Mindestabnahme pro Sorte 15 Stück)

## Buffet Vorschlag 7

- Panierte Schnitzel vom Schweinefilet
- Rinderschmorbraten in Zwiebelsoße (Zwiebelrostbraten-Art)
- Spätzle, Ofenkartoffeln
- Gemüsebouquet

## Buffet Vorschlag 8

### Kalt/warmes Vegetarisches (Veganes) Buffet

- Gurkenscheiben, Tomatenscheiben und Ruccola, Separat: Vinaigrette, Nüsschen und Croutons
- Gebratene mediterrane Gemüse (Paprika, Auberginen, Zucchini, Champignons) mit separater Joghurt/Knoblauchsoße
- Gemüse/Linsensalat mit Artischockenspießchen
- Tabouleh Salat mit Nudelsäckchen Ricottafüllung
- Geschmorter Fenchelsalat mit Frischkäse
- Brotkorb mit gemischten Partybrötchen
- Röllchen von Auberginen, Zucchini, Weinblättern und Reis, mit Tomaten geschmort
- Moussaka von Kartoffeln, Gemüse und veganem Käse
- Im Gläschen Salat von frischen Früchten mit Minze
- Rote Grütze mit veganer Kokos/Vanillesoße

## Buffet Vorschlag 9

### Vorwiegend Kaltes vegetarisches Buffet

- Heißgeräucherter Lachs mit Honig-Senfsoße
- Brokkoli-Blumenkohlsalat mit Granatapfelkernen
- Tomatenschaumtörtchen von Büffelmozzarella mit Pesto
- Kleine Ziegenkäse mit Gemüse-Ingwersalat
- Gebratene mediterrane Gemüse (Zucchini, Artischocken, Paprika, Champignons)
- Tabulehsalat mit marinierten Artischockenspießen
- Carpaccio von rote Bete und Avocado in Honig-Vinaigrette
- Gemüse-Linsensalat mit gegrillten Gemüsespießen
- Kleine vegetarische Quiche mit grünem Spargel
- Steinpilzravioli-Salat
- Brotkorb mit gemischten Partybrötchen
- Joghurt-Knoblauchsoße
- Tomatenreduktion
- Humus

**Wir vermieten:**

Weingläser, Sektgläser	€	0.60
Saftgläser	€	0.60
Biergläser	€	0.60
<i>weitere Gläser auf Anfrage</i>		
Speiseteller / tiefe Teller	€	0.60
Tellerwärmer (für ca.200 Teller)	€	50.00
Suppentassen mit Untertassen	€	0.60
Löwenkopfterrine 0,25 l	€	0.60
Löwenkopfterrine 2,6 l	€	3.50
Schüsseln (Glas)	€	1.30
Anrichteplatten	€	5.20
Besteck je Teil	€	0.30
Kaffeetasse mit Unterteller	€	0.60
Kaffeemaschinen (bis 90 Tassen)	€	50.00
Jura Kaffeeautomat	€	50.00
Franke Kaffeeautomat	€	75.00
<i>(nur in Verbindung mit unserem Service)</i>		
Warmhaltegeräte elektrisch	€	40.00
Tische (rund, Durchmesser 180 cm)	€	25.00
Tische (70 x 180 cm)	€	15.00
Stehtische rund	€	15.00
Polsterstuhl, Stahlrahmen anthrazit, Polster schwarz	€	4.50
Tischdecke (versch. Maße)	€	8.00 -14.00
Rednerpult mit integrierter Verstärkeranlage	€	150.00
Grill klein (Tischgrill)	€	30.00
+ Reinigung + Gas		
Chinaherd mit Wokaufsatz für Propangas	€	50.00
+ Reinigung + Gas		
Paellastation (Gaskreisel u. Pfanne, ca. 1 m)	€	40.00
+ Reinigung + Gas		

*Diese Preise sind gültig ab Januar 2024 bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste*