



Das Beste aus unserer Region!

CATERING

**Menü-Vorschläge
(Preis pro Person)**

**Die Preise der Menüs dieser Seite verstehen sich
inklusive einer Beilage Ihrer Wahl sowie Gemüse oder Salat
(Preise inklusive Anlieferung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer).**

1	Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm	12,80 €
2	Sahneschnitzel	13,80 €
3	Putensteak gratiniert mit Tomate und Mozzarella	14,80 €
4	Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce	16,90 €
5	Spießbraten	14,80 €
6	Krustenbraten	14,80 €
7	Rinderrouladen "Hausfrauenart"	16,80 €
8	Schweinebraten in eigener Sauce	14,80 €
9	Rinderschmorbraten in Burgundersauce	15,60 €
10	Kasseler	13,80 €
11	Gulasch (halb und halb)	13,80 €
12	Rindergulasch	15,60 €
13	Putengeschnetzeltes in Curry-Früchtesauce	13,50 €
14	Roastbeef (im Ganzen, rosa gebraten)	20,80 €
15	Zwiebelsteak vom Schwein	15,80 €
16	Cordon bleu vom Schweinerücken	13,90 €
17	Bierbraten vom Schweinenacken	14,80 €
18	Schweinerückenröllchen gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Fetakäse	15,90 €
19	Schweineschnitzel	14,80 €
20	Schweineschnitzel in Champignonrahm oder Paprikasauce	11,80 €
21	Schweinemedallions in Ei-Käsehülle gebraten mit Tomatensauce	17,90 €
22	Schweinemedallions mit Salbei und geröstetem Serranoschinken	18,50 €
23	Hähnchenbrustfilet in Kräuter-Frischkäsesauce	16,80 €



Das Beste aus unserer Region!

CATERING

Warmes Buffet

Lecker und deftig vom Schwein		Ideen vom Rind-/Kalbfleisch aus der Region	
1	Backschinken zarter Schinken im Ganzen gegart	1	Rinderbraten klassisch mit Sauce nach Wahl
2	Zwiebelfleisch deftiger Nacken mit Zwiebeln, Rohschinken und Senf	2	Rinderroulade nach Hausfrauenart
3	Spießbraten der Klassiker und Partyhit	3	Italienische Rinderroulade mit Parmesan, Parmaschinken und Basilikum
4	Jägerbraten saftiger Nacken, pikant gefüllt mit Pfifferlingen	4	Gekochter Tafelspitz gepökelt in Sahnemeerrettichsauce
5	Prager Wacholderschinken mild gepökelt und zart geräucherte Hüfte	5	Sauerbraten nach Hausrezept zubereitet
6	Schweinebraten "klassisch" sanft gegart, vom Stück Ihrer Wahl	6	Rindergeschnetzeltes "indisch" mit Sprossen und Chili
7	Gebratener Kasseler Rücken oder Nacken	7	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Essiggurken, rote Beete u. Zwiebeln
8	Geschnetzeltes inklusive Sauce nach Wahl	8	Rindergeschnetzeltes "Ratsherrenart" mit Speck und Zwiebeln in Bratensauce
9	Schweinelendchen inklusive Sauce nach Wahl	9	Rindergulasch deftig nach Art des Hauses
10	Fleischkäse saftig, frisch aus dem Ofen	10	Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Kräuterkruste
11	Deftige Schweinshaxe mit Kräutersenf gegrillt	11	Rinderfilet mit Sauce nach Wahl
12	Spanferkel Preis auf Anfrage		
Hausgemachte Sauce dazu			
Jägersauce		Paprika-Rahmsauce	
Zigeunersauce		Pfefferrahmsauce	
Champignonrahmsauce		Gebratene Zwiebeln	
Zwiebel-Sahnesauce			



Das Beste aus unserer Region!

CATERING

Warmes Buffet

Vegetarisches		Geflügel-Ideen	
1	Champignon-Kartoff.-Antipasto Pfannengericht mit Champignons, Zucchini, Tomaten und Kartoffelwedges mit frischen Kräutern zubereitet	1	Hähnchebrustfilet in feiner Kräuterrahmsauce
2	Gefüllte Paprika mit Tomatensauce lecker gefüllt mit Grünkern, Möhren und Lauch, mit Gryerzer Käse im Ofen gebacken	2	Hähnchenbrust "Toskana" in fruchtiger Tomatensauce mit Mozzarella überbacken
3	Überbackene Nudeln mit Spinat deftige Vollkornnudeln mit Spinat und Tomaten in der Form gratiniert	3	Hähnchenbrust "Marseille" in Schalotten-Sherry-Rahmsauce
4	Gemischte Rohkostplatte mit verschiedenen Gemüsesorten und Dips	4	Hähnchengeschnetzeltes "Asia" mit Chinagemüse in Süß-Sauer-Sauce
5	Griechische Bauernsalatplatte knackige Rohkost mit frischen Tomaten, Oliven, Peperoni, Kapern und Schafskäse mit Balsamico	5	Hähnchenbrust "Elsass" mit feiner Apfel-Calvados-Sauce
6	Kartoffelauflauf mit viel frischem Gemüse in Käse-Sahne-Sauce	6	Feiner Putenbrustbraten mit Sauce nach Wahl
7	Nudelauflauf mit viel frischem Gemüse in Käse-Sahne-Sauce	7	Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Früchten
		8	Putengeschnetzeltes "Paris" mit feiner Pfefferrahmsauce

Aus dem Suppentopf			
1	Gulaschsuppe	2	Erbseintopf mit Einlage
3	Hackfleisch - Lauchsuppe	4	Siegerländer Kartoffelsuppe
5	Chili con carne	6	Gyrossuppe
7	Linsensuppe	8	Italienische Hackfleischsuppe
9	Champignoncremesuppe	10	Brokkolicremesuppe
11	Spargelcremesuppe	12	Kräftige Rindfleischsuppe
13	Hochzeitssuppe		



Das Beste aus unserer Region!

CATERING

Warmes Buffet

Beilagen	
1	Kartoffelgratin
2	Salzkartoffeln
3	Bratkartoffeln
4	Kräuterkartoffeln
5	Sahnekartoffeln
6	Rosmarinkartoffeln
7	Kartoffelklöße
8	Serviettenknödel
9	Folienkartoffel
10	Kartoffelpüree
11	Butterspätzle
12	Schmetterlingsnudeln
13	Schupfnudeln
14	Wellenbandnudeln
15	Butterreis
16	Tomatenreis
17	Kräuterreis

Gemüsebeilagen	
1	Gemüsemischung "Kaiser Art" mit Brokkoli, Blumenkohl und in feiner Rahmsauce
2	Gemüsemischung "Sommer" mit Bohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren
3	Gemüsemischung "Gourmet" mit Brokkoli, Romanesco, Erbsenschoten, Möhren
4	Leipziger Allerlei Pariser Karotten, Erbsen und Spargel in Kräuterbutter
5	Brokkoli in Mandelbutter
6	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise überbacken
7	Keniabohnenbündchen mit magerem Speck in leckerem Kräuterschmand
8	Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln in Butter
9	Frisches Sahnegemüse mit Staudensellerie, Paprika und Zucchini
10	Kalte Gemüseplatte in Olivenöl mit Zuckerschoten, Möhren und Zucchini
11	Grillgemüse Tomaten, Auberginen, Paprika und Zucchini
12	Rosenkohl in Speckbutter
13	Feines Wirsinggemüse
14	Herzhafter Apfelrotkohl
15	Deftiges Sauerkraut



Das Beste aus unserer Region!

CATERING

Desserts · Fingerfood · Hausgemachte Salate · Kaltes Buffet

Desserts * (siehe unten)		
1	Schokoladen-Mousse mit Vanillesauce	2,50 € Pro Port.
2	Vanille-Mousse mit Waldbeeren	2,50 € Pro Port.
3	Panna cotta auf Fruchtspiegel	2,80 € Pro Port.
4	Rote Grütze	2,50 € Pro Port.
5	Sahne-Quarkspeise m. Mandarinspalten	2,30 € Pro Port.
6	Obstsalat mit Vanillesauce	2,80 € Pro Port.

Fingerfood * (siehe unten) Von der Platte auf die Hand		
1	Käsespieß je nach Ausführung	1,00 € -2,00 €
2	Mozzarella & Tomate	2,50 €
3	Oliven & Schafskäse	1,50 €

Hausgemachte Salate *	Preis pro kg	*(siehe unten)	Preis pro kg
Fleischsalat	11,00 €	Krautsalat	8,90 €
Kartoffelsalat	7,90 €	Griechischer Bauernsalat	14,80 €
Nudelsalat	7,90 €	Roter Heringssalat	14,00 €
Geflügelsalat	16,60 €	Rindfleischsalat	16,80 €
Eiersalat	10,90 €	Gemischte Antipasti-Platte	3,50 € pro Pers.
Tortellini-Salat	7,90 €	Gemischter Salat-Teller mit Dressing	2,50 € pro Pers.

Auf Wunsch Kaltes Buffet *				*(siehe unten)
Fischplatte	8,00 € pro Pers.		Kasseler-Röllchen mit Spargel gefüllt	2,00 € Pro Port.
Käseplatte	6,00 € pro Pers.		Kleine Mettwurstchen	0,70 € Pro Stck
Brot, Brotkorb, Partybrötchen	Preis je Menge u. Auswahl		Melone mit Schwarzwäld. Schinken	2,50 € Pro Port.
Mett - Igel (garniert)	Preis/ kg 12,80 €		Schweinemedallions verschieden belegt	2,80 € Pro
Kleine Schnitzelchen	1,70 €		1/2 Hähnchenschenkel	1,00 € Pro Stck
Party - Frikadellen	1,00 €			

*** Alle genannten Preise verstehen sich als Abholpreise - ohne Dekoration !**