



Das Beste aus unserer Region!

CATERING

Warmes Buffet

Lecker und deftig vom Schwein	
1	Backschinken zarter Schinken im Ganzen gegart
2	Zwiebelfleisch deftiger Nacken mit Zwiebeln, Rohschinken und Senf
3	Spießbraten der Klassiker und Partyhit
4	Jägerbraten saftiger Nacken, pikant gefüllt mit Pfifferlingen
5	Prager Wacholderschinken mild gepökelt und zart geräucherte Hüfte
6	Schweinebraten "klassisch" sanft gegart, vom Stück Ihrer Wahl
7	Gebratener Kasseler Rücken oder Nacken
8	Geschnetzeltes inklusive Sauce nach Wahl
9	Schweinelendchen inklusive Sauce nach Wahl
10	Schlemmerlendchen mit feinem Kalbsbrät und Pfifferlingen in Schinken umhüllt
11	Fleischkäse saftig, frisch aus dem Ofen
12	Deftige Schweinshaxe mit Kräutersenf gegrillt
13	Spanferkel mit Kopf, aber ohne Knochen am Stück zum selber Schneiden

Ideen vom Rind-/Kalbfleisch aus der Region	
1	Rinderbraten klassisch mit Sauce nach Wahl
2	Rinderroulade nach Hausfrauenart
3	Italienische Rinderroulade mit Parmesan, Parmaschinken und Basilikum
4	Gekochter Tafelspitz gepökelt in Sahnemeerrettichsauce
5	Sauerbraten nach Hausrezept zubereitet
6	Rindergeschnetzeltes "indisch" mit Sprossen und Chili
7	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Essiggurken, rote Beete u. Zwiebeln
8	Rindergeschnetzeltes "Ratsherrenart" mit Speck und Zwiebeln in Bratensauce
9	Rindergulasch deftig nach Art des Hauses
10	Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Kräuterkruste
11	Rinderfilet mit Sauce nach Wahl

Hausgemachte Sauce dazu	
Jägersauce	Paprika-Rahmsauce
Zigeunersauce	Pfefferrahmsauce
Champignonrahmsauce	Gebratene Zwiebeln
Zwiebel-Sahnesauce	



Das Beste aus unserer Region!

CATERING

Warmes Buffet

Vegetarisches	
1	Champignon-Kartoff.-Antipasto Pfannengericht mit Champignons, Zucchini, Tomaten und Kartoffelwedges mit frischen Kräutern zubereitet
2	Gefüllte Paprika mit Tomatensauce lecker gefüllt mit Grünkern, Möhren und Lauch, mit Gryerzer Käse im Ofen gebacken
3	Überbackene Nudeln mit Spinat deftige Vollkornnudeln mit Spinat und Tomaten in der Form gratiniert
4	Gemischte Rohkostplatte mit verschiedenen Gemüsesorten und Dips
5	Griechische Bauernsalatplatte knackige Rohkost mit frischen Tomaten, Oliven, Peperoni, Kapern und Schafskäse mit Balsamico
6	Kartoffelauflauf mit viel frischem Gemüse in Käse-Sahne-Sauce
7	Nudelauflauf mit viel frischem Gemüse in Käse-Sahne-Sauce

Geflügel-Ideen	
1	Hähnchebrustfilet in feiner Kräuterrahmsauce
2	Hähnchenbrust "Toskana" in fruchtiger Tomatensauce mit Mozzarella überbacken
3	Hähnchenbrust "Marseille" in Schalotten-Sherry-Rahmsauce
4	Hähnchengeschnetzeltes "Asia" mit Chinagemüse in Süß-Sauer-Sauce
5	Hähnchenbrust "Elsass" mit feiner Apfel-Calvados-Sauce
6	Feiner Putenbrustbraten mit Sauce nach Wahl
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 €
2	Vanille-Mousse mit Waldbeeren	2,50 €
3	Panna cotta auf Fruchtspiegel	2,80 €
4	Rote Grütze	2,50 €
5	Sahne-Quarkspeise mit Mandarinspalten	2,30 €
6	Obstsalat mit Vanillesauce	2,80 €

Fingerfood *(siehe unten) Von der Platte auf die Hand		
1	Käsespieße	0,60 €
2	Mozzarella & Tomaten	1,00 €
3	Oliven & Schafskäse	1,00 €
4	Lachs auf Kartoffelnest	3,00 €
5	Gebackene Eier	2,00 €
6	Pflaumen im Speckmantel	1,80 €

Hausgemachte Salate	
Fleischsalat	Krautsalat
Kartoffelsalat	Griechischer Bauernsalat
Nudelsalat	Roter Heringssalat
Geflügelsalat	Rindfleischsalat
Eiersalat	Gemischte Antipasti-Platte
Tortellini-Salat	Gemischter Salat-Teller mit Dressing

Auf Wunsch Kaltes Buffet *(siehe unten)			
Fischplatte		Kasseler-Röllchen mit Spargel gefüllt	1,50 €
Käseplatte		Kleine Mettwürstchen	0,65 €
Brot, Brotkorb, Partybrötchen		Melone mit Schwarzwälder Schinken	2,00 €
Mett - Igel		Schweinemedallions verschieden belegt	2,20 €
Kleine Schnitzelchen	1,50 €	1/2 Hähnchenschenkel	0,90 €
Party - Frikadellen	0,90 €		

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