

Gratins / Lasagne / Aufläufe

Preis pro Blech (ca.4 kg Frischegewicht)

Portionsgrößenvorschlag: Als Beilage ca.15-20 Personen / Als Komplettes Essen ca. 10 Personen

Lasagne "Bolognaise" mit Hackfleisch, weißer Sauce und Käse	35,00 €
Lasagne vom Lachs mit Blattspinat, Lachsfilet, weiße Sauce, Käse	39,00 €
Lasagne "Vegetarisch" mit Auberginen, Paprika, Zucchini	35,00 €
Kartoffelgratin, classic	27,00 €
Kartoffelgratin, mit Lauch	28,00 €
Kartoffelgratin, mit Schinken	28,00 €
Kartoffelgratin, mit Speck	28,00 €
Kartoffelgratin, mit Steinpilzen	33,00 €
Kartoffelgratin, mit Champignons	29,00 €
Auflauf, mit Kartoffeln, Schinken und Blumenkohl	27,00 €
Auflauf, mit Kartoffeln, Schinken und Broccoli	27,00 €
Auflauf, mit Nudeln, Schinken und Blumenkohl	27,00 €
Auflauf, mit Nudeln, Schinken und Broccoli	27,00 €
Auflauf, mit Blumenkohl und Broccoli	25,00 €
Auflauf, mit Blumenkohl, Broccoli und Schinken	26,00 €
Auflauf, "Gärtnerin" mit buntem Gemüse	25,00 €
Auflauf, "Gärtnerin" mit buntem Gemüse und Schinken	27,00 €

Weitere Lasagnen, Gratins und Aufläufe bereiten wir gerne auch nach Wunsch zu.

Quiches / Gemüsekuchen

Preis pro Blech / gröÙe ca. 3500 g (ausreichend für ca.10 Personen)

Quiche Lorraine	28,00 €
Schinkentorte	28,00 €
Speckkuchen	28,00 €
Zwiebelkuchen	28,00 €
Quiche mit Spinat, getrockneten Tomaten und Fetakäse	28,00 €

Weitere Quiches und Torten bereiten wir gerne auch nach Ihren Wünschen zu.

Fleisch-Spezialitäten

(mindestabnahme 20 Stk.)

Grillhaxe (ca. 650-700 g) Stk.	6,00 €
Rinderroulade (klassisch gefüllt) Stk.	4,00 €
Puten oder Schweineroulade, Stk.	4,00 €

alle weiteren Preise per kg (Frischgewicht)

Kalbsschmorbraten, aufgeschnitten	38,00 €
Rinderbraten, klassisch (Schmorbraten) nach Art des Hauses	26,00 €
Sauerbraten rheinische Art, aufgeschnitten	28,00 €
Hochzeitsbraten nach Schwedenart,	22,00 €
Schweinerücken gefüllt m. Backpflaumen, Äpfeln, Aprikosen, ab ca. 3 kg	
Jungschweinerücken-Braten versch. Würzungen, ab ca. 2,5 kg	19,00 €
Kalbsnacken-Braten, ab ca. 2,5 kg	28,00 €
Kalbsrückenbraten, ab ca. 3 kg	41,00 €
Kasseler-Rücken-Braten im Teigmantel, ab ca. 3 kg	23,00 €
Kasseler-Rücken-Braten, ab ca. 2,5 kg	19,00 €
Leberkäs / Fleischkäse, fein / grob / mit Pizzakräuter, ab ca. 3 kg	15,00 €
Roastbeef, ab ca. 3 kg	54,00 €
Schinken-Krustenbraten, ab ca. 5 kg	21,00 €
Schweinefilet im Blattspinat-Blätterteigmantel, ab ca. 2 kg	27,00 €
Spanferkelrollbraten	21,00 €
Spezial-Spießbraten "Vincent´s"	
vom Schweinenacken pikant gefüllt, ab ca. 2,5 kg	21,00 €
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, aufgeschnitten	29,00 €

Wir empfehlen ca. 250 - 330 g pro Person (je nach Beilage), als Komponente zum Buffet ca. 200 g

Warme Speisen

Preis pro Portion (ab 10 Portionen)

Burgunderbraten

mit Rotweinsauce, Apfelrotkraut dazu Kartoffelklöße

13,50 €

Geschnetzeltes vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons in Weißwein-Sahne Sauce und Spätzle

16,00 €

Spare Ribs "zum Satt essen"

mit BBQ-Sauce und Folienkartoffel mit Sour Cream sowie Mexikogemüse (Hot)

18,00 €

Lammkeulenbraten

mit Bohnen im Speckmantel, Rosmarinsauce und Kartoffelgratin

19,00 €

Putencurry "Fruit-Star"

Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Früchten serviert mit Reis und Salat

15,00 €

Mini Haxe (nur Muskelfleisch)

mit Sauerkraut und Kartoffelstampf

12,00 €

Spanferkelbraten

Spanferkelbraten an eigener Sauce mit Krautsalat und Kartoffelgratin

14,00 €

Hähnchenbrust "Café de Paris"

Hähnchenbrust mit Sauce "Café de Paris" an Weinkarotten und Pfannenkartoffeln

16,00 €

Schweinebraten "Hubertus"

an einer Sauce mit Pilzen und Kräutern, Speckrosenkohl und Schupfnudeln

15,50 €

Schwaben-Pfanne

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce, Butterspätzle und Blattsalate

15,00 €

Filetstreifen "Stroganoff"

Rinderfiletstreifen mit Champignon und Sauergurken in Rahm serviert mit Reis

21,00 €

Lachsragout

Würfel vom Lachs in einer Zitronengrassauce mit Romanesco und grünen Nudeln

19,00 €

Wir bereiten Ihnen auch gerne Warme Speisen nach Ihren Wünschen zu.