

Warme Speisen

Preis pro Portion (ab 10 Portionen)

Burgunderbraten

mit Rotweinsauce, Apfelrotkraut dazu Kartoffelklöße

15,50 €

Geschnetzeltes vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons in Weißwein-Sahne Sauce und Spätzle

18,00 €

Spare Ribs "zum Satt essen"

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

21,00 €

Lammkeulenbraten

mit Bohnen im Speckmantel, Rosmarinsauce und Kartoffelgratin

22,00 €

Putencurry "Fruit-Star"

Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Früchten serviert mit Reis und Salat

28,00 €

Mini Haxe (nur Muskelfleisch)

mit Sauerkraut und Kartoffelstampf

17,00 €

Spanferkelbraten

Spanferkelbraten an eigener Sauce mit Krautsalat und Kartoffelgratin

18,00 €

Hähnchenbrust "Café de Paris"

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

18,00 €

Schweinebraten "Hubertus"

an einer Sauce mit Pilzen und Kräutern, Speckrosenkohl und Schupfnudeln

19,00 €

Schwaben-Pfanne

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce, Butterspätzle und Blattsalate

18,00 €

Filetstreifen "Stroganoff"

Rinderfiletstreifen mit Champignon und Sauergurken in Rahm serviert mit Reis

24,00 €

Lachsragout

Würfel vom Lachs in einer Zitronengrassauce mit Romanesco und grünen Nudeln

22,00 €

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

Kalte Einzelspezialitäten

*Zum Empfang, als Vorspeise, als Ergänzung zum Buffet
liebervoll dekoriert mit frischen Salaten, Früchten, Saucen oder Dips.*

(Mindestabnahme 10 Portionen)

	Preis p. Port.
<i>Aalfiletscheiben, geräuchert</i>	15,00 €
<i>Antipastiplatte, italienische Art</i>	8,00 €
<i>Babyhummer- u. Langustenschwanzhälften, garniert</i>	25,00 €
<i>Filet-Medaillon vom Jungschweinelendchen</i>	4,50 €
<i>Filet-Medaillon vom Kalb</i>	10,50 €
<i>Früchte mit Käsecreme</i>	4,50 €
<i>Gefüllte Tomate mit Fleischsalat oder Waldorfsalat</i>	4,50 €
<i>Gemüseplatte mit verschiedenen Dips (Preis p. P.)</i>	4,50 €
<i>Graved Lachs mit Meerrettichsahne</i>	9,90 €
<i>Hackfleischbällchen mit pikanter Soße oder Senf (Preis p.Stk.)</i>	1,20 €
<i>Hähnchenbrüstchen mit Aprikosen und Walnusskernen</i>	7,00 €
<i>Hähnchenbrüstchen, gefüllt mit Broccoli-Bechamel-Farce</i>	7,00 €
<i>Hähnchenbrüstchen, gefüllt mit Tomate-Mozzarella-Basilikum-Farce</i>	7,00 €
<i>Hähnchenbrustfilets in Mandelhülle</i>	6,00 €
<i>Hähnchenbrustfilets mit Salbei</i>	6,00 €
<i>Hähnchenkeule, gefüllt ohne Knochen mit Spinatfarce</i>	7,00 €
<i>Heilbutt geräuchert mit Meerrettichsahne</i>	12,50 €
<i>Honigschinkenröllchen mit Spargelspitzen</i>	4,50 €
<i>Käseauswahl international, portioniert, ab 5 Personen</i>	6,50 €
<i>Langustenschwänze mit Limettenbutter</i>	28,00 €
<i>Makrelenfilet geräuchert mit Meerrettichsahne</i>	9,90 €
<i>Matjesröllchen mit Preiselbeersahne auf Apfelscheibe</i>	5,50 €
<i>Medaillon vom Hirschrücken</i>	9,50 €
<i>Medaillon von der Rinderlende</i>	9,50 €
<i>Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettichsahne</i>	9,90 €
<i>Partyschnitzel vom Jungschweinerücken in Mandelhülle</i>	4,50 €
<i>Partyschnitzel vom Jungschweinerücken, paniert</i>	4,50 €
<i>Putenschnitzel, groß</i>	5,50 €
<i>Räucherlachsroulade mit Meerrettichsahnefüllung</i>	3,50 €
<i>Räucherlachsspirale mit Kräuterfrischkäsecreme</i>	5,00 €
<i>Roastbeefröllchen mit Waldorfsalatfüllung</i>	4,50 €
<i>Rotwein-Birnenspalten mit Knochenschinken</i>	3,50 €
<i>Schnitzel vom Jungschwein groß</i>	6,50 €

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	37,00 €
Lasagne vom Lachs mit Blattspinat, Lachsfilet, weiße Sauce, Käse	39,00 €
Lasagne "Vegetarisch" mit Auberginen, Paprika, Zucchini	37,00 €
Kartoffelgratin, classic	38,00 €
Kartoffelgratin, mit Lauch	29,00 €
Kartoffelgratin, mit Schinken	29,00 €
Kartoffelgratin, mit Speck	29,00 €
Kartoffelgratin, mit Steinpilzen	36,00 €
Kartoffelgratin, mit Champignons	29,00 €
Auflauf, mit Kartoffeln, Schinken und Blumenkohl	29,00 €
Auflauf, mit Kartoffeln, Schinken und Broccoli	29,00 €
Auflauf, mit Nudeln, Schinken und Blumenkohl	29,00 €
Auflauf, mit Nudeln, Schinken und Broccoli	29,00 €
Auflauf, mit Blumenkohl und Broccoli	28,00 €
Auflauf, mit Blumenkohl, Broccoli und Schinken	29,00 €
Auflauf, "Gärtnerin" mit buntem Gemüse	28,00 €
Auflauf, "Gärtnerin" mit buntem Gemüse und Schinken	29,00 €

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

Quiches / Gemüse Kuchen

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

Quiche Lorraine	31,00 €
Schinkentorte	31,00 €
Speckkuchen	31,00 €
Zwiebelkuchen	31,00 €
Quiche mit Spinat, getrockneten Tomaten und Fetakäse	31,00 €

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

Fleisch-Spezialitäten

(mindestabnahme 20 Stk.)

<i>Grillhaxe (ca. 650-700 g) Stk.</i>	9,00 €
<i>Rinderroulade (klassisch gefüllt) Stk.</i>	5,00 €
<i>Puten oder Schweineroulade, Stk.</i>	5,00 €

alle weiteren Preise per kg (Frischgewicht)

<i>Kalbsschmorbraten, aufgeschnitten</i>	40,00 €
<i>Rinderbraten, klassisch (Schmorbraten) nach Art des Hauses</i>	33,00 €
<i>Sauerbraten rheinische Art, aufgeschnitten</i>	33,00 €

<i>Hochzeitsbraten nach Schwedenart,</i>	27,00 €
<i>Schweinerücken gefüllt m. Backpflaumen, Äpfeln, Aprikosen, ab ca. 3 kg</i>	
<i>Jungschweinerücken-Braten versch. Würzungen, ab ca. 2,5 kg</i>	23,00 €
<i>Kalbsnacken-Braten, ab ca. 2,5 kg</i>	33,00 €
<i>Kalbsrückenbraten, ab ca. 3 kg</i>	44,00 €
<i>Kasseler-Rücken-Braten im Teigmantel, ab ca. 3 kg</i>	29,00 €
<i>Kasseler-Rücken-Braten, ab ca. 2,5 kg</i>	23,00 €
<i>Leberkäs / Fleischkäse, fein / grob / mit Pizzakräuter, ab ca. 3 kg</i>	19,00 €
<i>Roastbeef, ab ca. 3 kg</i>	59,00 €
<i>Schinken-Krustenbraten, ab ca. 5 kg</i>	25,00 €
<i>Schweinefilet im Blattspinat-Blätterteigmantel, ab ca. 2 kg</i>	31,00 €
<i>Spanferkelrollbraten</i>	26,00 €
<i>Spezial-Spießbraten "Vincent´s"</i>	
<i>vom Schweinenacke pikant gefüllt, ab ca. 2,5 kg</i>	27,00 €
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsoße, aufgeschnitten</i>	34,00 €

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