



Essens- vorschläge





Vorspeisen kalt:

- Räucherfischplatte
(Räucher- und Gravedlachs, Forellenfilet, Schillerlocken, Makrelenfilets, Stremellachsstreifen)
- Schinkenröllchen, Schinken-Melone
- Antipasti (eingelegtes Gemüse)
- Vitello tomato (Kalbfleisch mit Tunfischsauce),
- rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
- Hausmacherplatte mit Schinken
- hausgemachte Schweinskopfsülze
- Stadtwurst mit Musik
- Tafelspitzsülze mit Schnittlauchsauce
- Lendenmedaillons mit Lebermousse
- glasierte Entenbrüstchentranchen
- Krabbencocktail, Meeresfrüchtesalat, Heringssalat, Matjes `Hausfrauen Art`
- russische Eier, Wurstsalat
- Nudelsalat, Geflügelsalat mit Ananas, Pfifferlingssalat,
- kalte Hähnchenschlegel, Lendenschnitzelchen
- Käsebrett, angemachter Camembert, Käse aus Hausenhof in Demeterqualität



dazu:

- Baguette, Partybrötchen, Brötchenblume, Partybrezen
- Schwarzbrot, Körnerbrot
- Gurken, Butter, Meerrettich, Senf, Mixed Pickels

Alle Wurst- und Schinkenspezialitäten stammen aus eigener Herstellung.

Vorspeisen warm:

- Königinpastetchen
- Feldsalat mit Lachswürfeln in Sesamkruste
- Pizzabrötchen, Miniquiches pikant, Flammkuchen, Zwiebelkuchen



Suppen:

- Fränkische Klößchensuppe
(Leber-, Grieß-, Butter-, Fleischklößchen,
gefüllte Flädle, Karotten, Schnittlauch)
- Leberspätzlesuppe,
- Maultaschensuppe
- klare Ochschwanzsuppe
- Klare Tomatensuppe
- Mostsuppe im Brotlaibchen
- Frankenweinsuppe
- Tomatencremesuppe, Brokkolicremesuppe,
Gemüsecremesuppe, Spargelcremesuppe,
Bärlauchcremesuppe, Meerrettichcremesuppe
- Gulaschsuppe
- Kartoffelsuppe mit Würstchen
- Hackfleisch-Lauchsuppe
- Pichelsteiner, Pfundstopf
- russische Fleischsuppe
- Zwiebelsuppe überbacken



Beilagen:

- Hausgemachte Spätzle
- Klöße, Kartoffelgratin, Bäckerinkartoffeln
Kartoffelsalat, Salzkartoffeln, Folienkartoffeln
- Reis, Risotto, Nudeln, Schupfnudeln
- Countrypotatoes, Kräuterkartoffeln,
Röstitaler, Kroketten, Pommes Frites, Twister
- Waffelkartoffeln
- Gemüseplatte

Hauptgang:

- Spießbraten natur oder gefüllt
- Bratwürste, Nürnbergerle
- Schlachtplatte
- Kalbsbraten, Kalbshaxen, Kalbsgulasch
- Burgunder-, Rinder-, Schweine-, Jäger-, Sauerbraten
Rouladen, Rindersaftgulasch
- Rindfleisch mit Meerrettich
- Rinderfilets
- Zwiebelrostbraten
- Winzersteaks



- Spanferkelrollbraten, Haxen, Schäuferle, Spanferkelkeule
- Grillbauch, Gyros
- Schnitzel paniert
- Schnitzel überbacken
- Schnitzel natur mit Schlemmersauce, Jägersauce oder Zigeunersauce
- Mailänder Schnitzel
- Cordon bleu Schinken-Käsefüllung, Tomate-Mozarellafüllung, Pepperonifüllung

- Schweinelendchen überbacken (Tomate-Mozzarella, Speck-Zwiebel, Hawaii)
- Lendchen mit Champignonrahmsauce, Käsesauce Pfeffersauce oder Currysauce
- Schweinerückensteak mit Schalottensauce

- Chilli con carne
- Schinken in Brotteig
- Pfeffertöpfchen
- Rinderfiletgeschnetzeltes
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes
- Sparerips, Minifleischküchle in Hotsauce
- Schaschlikspieße, Schaschliktopf
- Leberkäse, Kalbskäse, Pizzaleberkäse



- Lasagne, Gemüselasagne, Spinat-Lachs-Lasagne
 - Lachs gedünstet in Dillrahmsauce
 - Lachs gebraten
 - Lachs und Zander mit Tomate- Mozzarella überbacken
 - Lachsfilet in Blätterteig
 - Forelle Müllerin
 - Zander im Kartoffelmantel oder in Schwarzbrotkruste
 - Garnelenspieße
 - Pangasiusfilet
 - Fischgrillmix auf Rahmgemüse oder Ratatouille
 - Edelfisch im Gemüsepäckchen
-
- Poulardenbrust gefüllt oder natur
 - Putenrollbraten gefüllt
 - Putengeschnetzeltes mit Pfeffer-, Champignon- oder Currysauce
 - Hähnchenschlegel, Chicken Wings
 - Hähnchenbrust in Schalottensauce oder Curryrahmsauce
 - Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat oder Speck-Zwiebel
 - Entenbrust, Ente
 - Gänsebrust, Gans



Vegetarische Gerichte:

- Spaghetti mit vegetarischer Gemüsebolognese
- Spaghetti mit Spinat/ Ricotta/ Kirschtomaten
- Tortellini oder Rigattoni mit Käsesauce
- Käsespätzle
- Allgäuer Pilzpfanne
- Gemüsereispfanne
- Gemüsebratlinge mit Käsesauce
- Gemüselasagne
- Lauch-Käse- Quiche
- Zwiebel-/ Gemüseuchen
- Gefüllte Blätterteigtaschen pikant
- Kartoffel-Kohlrabipuffer mit Kräutersauce
- Gemüespieß vom Grill
- Nudel-Gemüse-Auflauf
- Folienkartoffel mit Kräuterquark



Italienisches:

Vorspeisen:

- Vitello tonnato
- Carpaccio
- Antipasti (eingelegtes Gemüse)
- Tomate Mozzarella
- Räucherfischplatte
- Bruschetta
- Baguette, Ciabatta

Hauptgänge:

- Lasagne, Lachslasagne, Gemüselasagne
- Überbackene Lendchen, mediterran
- Saltim bocca, Osso bucco
- Mediterran gefüllte Schnitzel
- Spaghetti Bolognese
- Spaghetti carbonara
- Spaghetti arabiatta
- Spaghetti mit Spinat u. Shrimps,
- Tagliatelle mit Meeresfrüchtesauce



Salatbuffet:

- Grüner Salat
- Feldsalat mit Speck und Croutons
- Chinakohl, Spinatsalat, Rucolasalat, Kartoffelsalat
- Bohnensalat, Kohlrabisalat, Radieschen
- Blumenkohlsalat, Farmersalat, Zucchinisalat
- Gurkensalat, Weißkrautsalat, Karottensalat, Paprikasalat
- Tomate-Mozarella
- Tomatensalat, Spargelsalat
- Kirschtomaten in Balsamico
- Lauchsalat Rohkost oder gekocht
- Schichtsalat, Rettichsalat
- Nudelsalat, Reissalat, Eblysalat
- eingelegte Champignons
- eingelegte Zwiebeln
- gefüllte Pepperoni,
- Taccosalat
- Antipasti
- Schwarzwurzel, Spargelsalat
- Gurken-Schafskäsesalat

Unser Salatbuffet besteht aus mindestens 15 verschiedenen der oben genannten Sorten. Auswahl je nach Saison.



Desserts:

- Obstsalat, Melonensalat, Obstplatte
- Crème cappuccino
- Weincreme
- mousse au chocolat, schwarz oder weiß
- marmouriertes Vanillemousse
- Mohnmousse, Quarkmousse
- Bayrisch Crème, Creme Caramel, Creme brulee
- Panna cotta
- Tiramisu, Erdbeertiramisu, Beerentiramisu, Weißbirtiramisu
- diverse Varianten Halbgefrorenes
- Vanilleparfait, Brombeerparfait, Schokoparfait
- Eisbuffet

- Schokobrunnen mit Früchtespießen
- Apfelschlupfer (Scheiterhaufen)
- Erdbeeren `San Remo`

- Dessertteller
(Variation von Cremes, Mousse, Früchten, Gebäck)