

Menüs und Angebote

Bitte beachten Sie, dass bei allen Bestellungen unter 500,00 € eine Lieferpauschale von 30,00€ zusätzlich berechnet wird.
Die Preise der Menüs erhalten Sie auf Anfrage.

Menü 1 (ab 15 Personen)

Vorspeise:

Tomate-Mozzarella
Scampi-Spieße
gegrillte Peperoni (warm)

Hauptgang:

Schweinemedallions im Speckmantel mit Bratensoße
Puten-Cordonbleu

Beilagen:

Kroketten, Spätzle oder Semmelknödel
gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing oder Balsamico-Dressing

Menü 2 (ab 15 Personen)

Vorspeise:

Gefüllte Champignons mit ofenfrischem Ciabatta

Hauptgang:

Schweineschnitzel nach Wiener Art,
mit Schafskäse, Peperoni, Oliven gefüllte Putenröllchen mit Rahmsoße,
Rinderschmorbraten in Burgundersoße

Beilage:

Kroketten, Spätzle, Semmelknödel und Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise überbacken

Menü 3 (ab 10 Personen)

Hauptgang:

Putensteak überbacken mit Käse, Schinken und Sauce Hollandaise
Cognacbraten (vom Schweinekamm) pikant eingelegt

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln, Kroketten

Menü 4 (ab 15 Personen)

Spießbraten (vom Schwein) mit Zwiebelgemüse oder Knoblauchsoße
Steaks von der Putenbrust überbacken mit Tomaten-Mozzarella und Schafskäse
mit Rosmarinkartoffeln o. Bratkartoffeln
Krautsalat und gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing oder Balsamicodressing

Menü 5 (ab 10 Personen)

Brutzelfleisch (nach Gyrosart) mit hausgemachter Knoblauchsoße,
Bratkartoffeln, Krautsalat und Blattsalat mit Joghurtdressing oder Balsamicodressing

Menü 6 (ab 10 Personen)

zarter Burgunderbraten mit Spätzle und hausgemachten Semmelknödeln dazu Prinzessbohnen mit
feinen Speckstückchen

Preis Person: € 14,50

Menü 7 (ab 10 Personen)

Pfälzer Rollbraten mit Zwiebeln und Petersilie gefüllt und Bratensoße, als Beilage: Spätzle, Kroketten
und Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise überbacken

Preis Person: € 14,50

Menü 8 (ab 10 Personen)

Gefüllte Schweinelendchen mit Rahmsoße als Beilagen: Spätzle, Kroketten und Gemüseplatte gedünstet

Preis Person: € 14,50

Menü 9 (ab 10 Personen)

gefüllte Putenröllchen (Waldpilzfüllung oder mediterran mit Schafskäse) mit Rahmsoße
Beilagen: Spätzle und Kroketten, Blattsalat mit Joghurtdressing o. Balsamicodressing

Preis Person: € 14,50

Menü 10 (ab 10 Personen)

In Rotwein geschmorte Schweinebäckchen mit Spätzle, Semmelknödel und Bohnen mit Speck

Preis Person: € 14,50

Menü 11 (ab 10 Personen)

Rinderrouladen mit Bratensoße

Schweinekammsteak mit Zwiebelsoße

Spätzle und Kroketten, Blattsalat mit Joghurt- oder Balsamicodressing

.....

Großes Menü „Klassik“ (ab 20 Personen)

Vorspeise:

Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Hauptgang:

Schweinelende in Champignon-Rahmsoße

Panierte Putenschnitzel

Zarter Rinderschmorbraten in Dornfeldersoße


Beilagen:

Hausgemachte Semmelknödel, Bandnudeln, Röstis

überbackene Gemüseplatte

Dessert:

verschiedene Sorten Mousse und frischer Obstsalat



Großes Menü „Premium“ (ab 30 Personen)

Vorspeise:

Gefüllte Champignons
Gemischte Antipasti-Platte
Kalte Fischplatte
Tomaten-Mozzarella-Platte
mit gemischtem Brotkorb
Salatbuffet mit Salaten der Saison

Hauptgericht:

Schweinelende in Champignon-Rahmsoße
zarter Rinderbraten in Burgundersoße
mediterran gefüllte Putenröllchen (mit Schafskäse)

Beilagen:

hausgemachte Semmelknödel, Spätzle, Kroketten
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise überbacken

Dessert:

Tiramisu

Panna Cotta auf roter Grütze Schoko Mousse mit frischem Obstsalat

Großes Menü „Exklusiv“ (ab 45 Personen)

Vorspeise:

gemischte Antipastiplatte,
Schinken-Melonen Platte,
gefüllte Champignons (warm),
gegrillte Peperoni (warm)
Datteln und Aprikosen im Speckmantel,
kalte Roastbeefplatte mit hausgemachter Remoulade
Scampispieße
Gemischter Brotkorb
Salatbuffet mit Salaten der Saison

Hauptgericht:

Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Orangensoße oder Curryrahmsoße
zarter Rinderschmorbraten in Burgundersoße
Schweinelende in Champignon-Rahmsoße
panierte Schweineschnitzel

Beilagen:

hausgemachte Semmelknödel, Rosmarinkartoffeln, Spätzle, gedünstete Gemüseplatte (auf Wunsch mit Sauce Hollandaise überbacken)

Dessert:

Schoko- Mousse, Panna Cotta auf roter Grütze, Tiramisu, Obstsalat aus frischen Früchten