

KCL Kart Center Landau GmbH

Im Justus 4,76829 Landau

Tel.06341/962699 Fax:06341/962808

info@kartcenter-landau.de / www.kartcenter-landau.de

Menüs und Angebote

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

Menü 1 (ab 20 Personen)

Vorspeise:

Tomate-Mozzarella
Scampi-Spieße
gegrillte Peperonis (warm)

Hauptgang:

Schweinelende in Champignonrahmsoße
Puten-Cordonbleu
Rinderschmorbraten mit Burgundersoße

Beilagen:

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

Menü 2 (ab 15 Personen)

Vorspeise:

Gefüllte Champignons

Hauptgang:

Schweineschnitzel nach Wiener Art,
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 „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, Spätzle, Krokettes
Gemüseplatte gedünstet

Dessert:

verschiedene Sorten Mousse und frischer Obstsalat

Menü „Premium“ (ab 30 Personen)

Vorspeise:

Gefüllte Champignons
Gemischte Antipasti-Platte
Schinken-Melonen Platte
Scampispieße
Tomaten-Mozzarella-Platte
Salatbuffet mit Salaten der Saison

Hauptgericht:

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

Beilagen:

hausgemachte Semmelknödel, Spätzle, Kroketten
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise überbacken

Dessert:

Panna Cotta auf roter Grütze
weiße und dunkle Schoko Mousse
mit frischem Obstsalat

Gerne können Sie sich Ihr Menü individuell zusammenstellen. Preise auf Anfrage.

Kalte und warme Vorspeisen/Mindestabnahmemenge je Auswahl 10 Portionen

klare Fleischbrühe mit hausgemachten Markklößchen und Nudeln

Grünkernmehlsuppe mit hausgemachten Markklößchen

Lauchcremesuppe

Broccolicremesuppe

Spargelcremesuppe *saisonbedingt auf Anfrage*

Kürbiscremesuppe *saisonbedingt auf Anfrage*

gefüllte Champignons

Tomaten-Mozzarella-Platte

rote Beete Carpaccio

kalte Fischplatte (Lachs, Kräuterlachs, Forellenfilet)

Scampispieße

Datteln und Aprikose im Speckmantel

Melonenschiffchen mit Lachsschinken

warme mit Spargel gefüllte Schinkenröllchen, mit Sauce Hollandaise überbacken

gebackener Schafskäse mit Peperoni, Oliven, etc.

gemischte Antipastiplatte

gegrillte Peperonis

in Bacon ummantelter Ziegenkäse auf einem Beet von Linsensalat und Ruccola (im Glas)

Vom Schwein/Mindestabnahmemenge je Auswahl 5 Portionen/10 Portionen:

panierte Schweineschnitzel

panierte Schweinecordon-bleu

Schweinebraten mit Biersoße -ab 10 Personen

Krustenbraten mit Biersoße - ab 10 Personen

Spießbraten mit Zwiebelsoße - ab 10 Personen

Brutzelfleisch (nach Gyrosart) mit hausgemachter Knoblauchsoße - ab 10 Personen

Schweinelendchen mit Pfifferlingen und Rahmsoße

Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße

Jägerrouladen (gefüllt mit Schweinemett, Champignons und Petersilie) mit Bratensoße

Pfälzer Schweinekammrollbraten (gefüllt mit Zwiebeln und Petersilie) mit Bratensoße -ab 10 Personen

Zwiebelsteak (vom Schweinekamm) mit Zwiebelsoße

Cognacbraten (pikant gewürzt und mit Röstzwiebeln) mit Bratensoße

Jägerbraten (gegrillter Schweinekamm) in Champignonrahmsoße - ab 10 Personen

Vom Rind/Mindestabnahmemenge pro Sorte 5 Portionen/10 Personen :

zartes Rindergulasch - ab 10 Personen

Rindergeschnetzeltes mit Pfefferrahmsoße

Rinderschmorbraten mit Burgundersoße

Rinderrouladen

zarte Rindersteak mit Pfefferrahmsoße

Rinderzunge mit einer Soße ihrer Wahl

Sauerbraten

Gulaschsuppe (reines Rindfleisch)

Vom Kalb/Mindestabnahme 10 Portionen

gefüllte Kalbsbrust
Kalbsrouladen
Geschnetzeltes nach Zürcher Art
Kalbsbraten mit Champignon- oder Pfifferlingrahmsoße
Kalbsrückensteak

Geflügel/Mindestabnahmemenge pro Sorte 5 Portionen:

Putengeschnetzeltes in Rahmsoße oder Cognacrahmsoße
Putengeschnetzeltes in Rahmsoße oder Cognacrahmsoße mit frischem Champignons
Putenschnitzel paniert
Putensteak "Melba" mit Pfirsich oder Ananas und Käse überbacken
Putensteak "Athen" mit Schafskäse, Oliven und Peperoni überbacken
Putensteak "Toskana" mit Tomaten und Mozzarella überbacken
Putensteak mit Dörrfleisch, Champignon und Käse überbacken
Putensteak mit Käse, Schinken und Sauce Hollandaise überbacken
Putenröllchen pikant gefüllt mit Waldpilzen mit Rahmsoße
Putenröllchen mediteran mit Schafskäse, Oliven und Peperoni gefüllt, mit Rahmsoße
Hähnchenbrustfilet in Orangen-Senfsoße
gegrillte Hähnchenschenkel

Rustikale Gerichte/Mindestabnahmemenge pro Sorte 10 Portionen:

Winzerteller (Leberknödel, Bratwurst, Saumagen) mit Sauerkraut und Zwiebelsoße und Kartoffelpüree
Fleischklöße (3 Stück pro Person) mit Meerrettich
Suppenfleisch und Fleischklöße mit Meerrettich
Suppenfleisch mit Meerrettich
Leberknödel (2 Stück pro Person) mit Sauerkraut und Zwiebelsoße
Frikadellen - hausgemacht -

Vegetarische Gerichte/Mindestabnahmemenge pro Sorte 10 Portionen:

Lasagne mit Kaisergemüse gefüllt
Lasagne mit Spinat & Feta gefüllt
gebackener Schafskäse mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Oliven
hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingrahmsoße
hausgemachte Semmelknödel mit Pilzragout
Spinatknödel mit Käsesoße
Spinatknödel mit Tomatensoße
Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung mit Tomatensoße
Gemüsecurry mit Reis

Fischgerichte/Mindestabnahmemenge pro Sorte 10 Portionen

gebratenes Zanderfilet mit Rießlingschaumsoße

Wildlachsfilet mit feiner Meerrettich-Senfsoße

weitere Fischgerichte auf Anfrage

Beilagen/Mindestabnahmemenge pro Sorte 5 Portionen/10 Portionen:

Spätzle

Bandnudeln

Salzkartoffel

Rosmarinkartoffeln

Bratkartoffeln

Gemüsereis

Kartoffelgratin - ab 10 Personen

hausgemachte Semmelknödel

Kroketten

Gemüse und Salate/Mindesabnahmemenge pro Sorte 10 Portionen:

Bohnen im Speckmantel

Gemüseplatte mit Broccoli, Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Bohnen gedünstet

Gemüseplatte mit Broccoli, Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Bohnen mit Sauce Hollandaise überbacken

Bohnen mit feinen Speckwürfeln

mediteranes Grillgemüse

gemischter Blattsalat mit 1 Dressing

Gurkensalat

Krautsalat klassisch

Krautsalat nach amerikanischer Art mit Karotten

Karottensalat

Kartoffelsalat mit Speck o. vegetarisch

griechischer Bauernsalat

gemischtes Salatbuffet (Blattsalat und Rohkostsalate) - ab 20 Personen

Desserts (Mindestabnahme pro Sorte 10 Portionen):

verschiedene Sorten Mousse

Obstsalat mit frischen Früchten

Tiramisu

Panna Cotta auf einem Beet von roter Grütze

Desserts im Glas (Mindestabnahme pro Sorte 10 Gläser)

Panna Cotta auf einem Beet von roter Grütze

Panna Cotta mit einem Erdbeersoßespiegel (saisonbedingt)

Bayrisch Creme auf einem Beet von roter Grütze

"Kirschtraum" feine Mascarponecreme mit Amarenakirschen