

## Party-Snacks & Fingerfood

Mozzarella-Cocktailtomaten-Spießchen

Tortellini-Mortadella-Sticks

Vitello tonnato-Röllchen

Zucchini-Röllchen mit Parmaschinken

Melonekügelchen mit Parmaschinken

Räucherlachs-Röllchen

Knoblauch-Garnelen-Spießchen

Mozzarella-Kürbis-Spießchen

Käsespießchen mit Obst oder Oliven

Hackbällchen mit Cocktailtomate

Hotdog-Spießchen

getrocknete Pflaumen im Speckmantel

Ananas-Geflügel-Stäbchen mit Kokos

Mini-Schinken-Croissants

## Baguettehäppchen

hochwertig belegt:

ger. Forellenfilets	Stk. € 1,90
Lachs	Stk. € 1,90
Krabben	Stk. € 1,90
Schweinebraten	Stk. € 1,80
Roastbeef	Stk. € 1,90
Putenbrust süß garniert	Stk. € 1,80
gekochter Schinken	Stk. € 1,70
Schnittkäse	Stk. € 1,70
Frischkäse	Stk. € 1,70

## ½ belegte Brötchen:

Schweinebraten	Stk. € 1,90
Salami	Stk. € 1,70
gekochter Schinken	Stk. € 1,70
Schnittkäse	Stk. € 1,70
Camembert	Stk. € 1,70
Vesperwurst	Stk. € 1,60
Bierschinken	Stk. € 1,60
Schweinemet	Stk. € 1,60

## VORSPEISEN:

Avocados gefüllt mit Krabben

Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum

Melone-Parmaschinken

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Lachsplatte mit Sahnemeerrettich

feine Pastetenplatte

Schinken-Spargelröllchen

Fischterriner

Roastbeef-Sahnemeerrettich-Röllchen

Geflügelplatte süß garniert

Rohkostplatte mit Dips

Fischhäppchen auf Baguette

Gemüseschiffchen mit Frischkäsefüllung

Antipasti "classico"

Vitello tonnato

Meeresfrüchtesalat

marinierter Schafskäse mit Oliven und Pepperoni

Obatzda (angemachter Camembert)

Spuntekäs

Käseplatte mit Trauben, Oliven und Crissini

rustikale Hausmacher Platte

gemischte Schinkenplatte

## Warme Vorspeisen:

Blätterteigtaschen gefüllt  
mit Schafskäse oder Brokkoli

Gefüllte Champignons

gefüllte Zucchini mit Parmesan

Sate`-Spieße mit Erdnußsauce

## Salate:

Feldsalat mit Speckdressing

Ruccola mit Pinienkernen

Mozzarella-Cocktailtomaten-Salat

Tortellini-Salat

Gnocchi-Gemüse-Salat mit Pesto-Dressing

Marokkanischer Salat

(Paprika, Oliven, Tomaten, Koriander)

bunter Paprikasalat

Möhren-Selleriesalat im Honig-Sahne-Dressing

Weißkrautsalat

hausgem. Kartoffelsalat mit Speck

griechischer Bauernsalat mit Schafskäse extra

gemischter Blattsalat mit Dressings extra

## SUPPEN:

Brokkolisuppe mit Mandelplättchen

Rieslingsuppe mit gebratenem Toast

Kürbissuppe mit Curry

Möhrensuppe mit Ingwer und gerösteten Kokospänen

Paprikasuppe mit Safran

vegetarische Kartoffelsuppe

hausgem. Kartoffelsuppe mit Speck

Hochzeitssuppe mit Grießklösschen, Eierstich und Hackklösschen

Rindfleischsuppe mit Markklößchen

Leberknödelsuppe

hausgemachte Gulaschsuppe

## Nudelgerichte:

Tagliatelle in Lachs-Sahne-Sauce

Bolognese-Lasagne

Blattspinat-Lasagne

Tortellini in Käse-Sahne-Schinkensauce

Gnocci in Gorgonzolasauce

Spaghetti aglio olio, peperonico  
= Knoblauch, Peperoni, Olivenöl

Spaghetti Bolognese

## Fleisch-, Geflügel-, Wildgerichte:

### Geschnetzeltes:

Curry-Geschnetzeltes  
= Putenbrust, Mango, Zwiebel

Putengeschnetzeltes in Champignon-Sahnesauce

Gyros

Winzerpfanne  
Schweinegeschnetzeltes, Lauch, kernlose Trauben, Wein

Boeff Stroganoff

### Braten:

herzhafter Schweinekrustenbraten

Kalbsrücken gefüllt mit Backpflaumen

Burgunderbraten

klassischer Schweinebraten

Sauerbraten

klassischer Rinderbraten

Rinderrouladen

Kasseler in Blätterteig

Spießbraten

Schweinerücken in Altbiersauce



## Filet:

Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce

Schweinefilet in Gorgonzolasauce

Schweinefilet gefüllt mit Dörripflaumen in Rahmsauce

Rinderfilet „ WELLINGTON“

Gratinierte Schweinemedallions in pikanter Tomatensauce  
überbacken mit Mozzarella und Tomaten

Lammrückenfilet  
eingelegt mit Thymian und Rosmarin

## Geflügel:

Putenrouladen Toscana auf Blattspinat  
mit Pesto, Schinken und Parmasan gefüllt

Putenbrust gefüllt mit Lauch in leichter Geflügelsauce

Pollo al Limone  
Hähnchenbrustfilets mit Haut, gespickt mit Rosmarin und Knobi

Gratinierte Hähnchenbrustfilets  
in pikanter Tomatensauce überbacken mit Mozzarella

Hähnchenragout mit Aprikosen  
Hähnchenbrustfilets, getr. Aprikosen, Ingwer orientalisch

Hähnchenbrustfilets im Baconmantel

Hähnchenbrustfilets in fruchtiger Currysauce  
mit Mandarinen und Ananas

Hähnchen süßsauer

## Wild:

Wildgulasch mit Preiselbeerbirnchen

klassische Hirschkeule  
in Wildrahmsauce mit Preiselbeer-Birnchen

## Sonstiges:

Spanferkel gefüllt

Saltimbocca alla romana  
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und frischem Salbei

Party-Schnitzel:

- panierte Schweineschnitzel
- panierte Putenschnitzel

- Pfeffersauce, Champignonsauce, Rahmsauce Paprikarahmsauce

Hackbällchen

Hähnchenschenkel

Frikadellen

Fleischkäse  
Zwiebelfleischkäse  
Pizzafleischkäse

## Fischgerichte:

Lachsfilet in pikanter Sauce

Zanderfilet mit Olivenkruste  
(Oliven-Kartoffel-Petersilie-Kruste)

Fischfilets mit Champignon-Kräuterkruste

PAELLA mit Meeresfrüchten  
(Zubereitung auch in Pfanne vor Ort)

Zanderfilets  
mit Meerrettichsahne überbacken

## BEILAGEN:

Spätzle

Farfalle (Schmetterlingsnudeln hell)

Elice Tricolore (spiralförmige Nudeln - nehmen gut die Sauce auf)

grüne Bandnudeln

Kartoffelgratin

Petersilienkartoffeln-Dillkartoffeln

Kräuterkartoffeln

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
auch aus der Riesenpfanne

Klöße

Semmelknödel

Basmati-Reis

Wildreis

## Gemüse:

Blumenkohl mit Sauce Hollondaise

Blumenkohl mit Käse überbacken

Brokkoli mit Mandelplättchen

Brokkoli mit Käse überbacken

Prinzeßböhnchen im Speckmantel

Butter-Möhrrchen

Blattspinat

Mediterranes Gemüse

(Tomaten, Zucchini, Olivenscheiben, Rosmarin Knobi)

Fenchel

Spargel (Saison)

Rotkohl

Rosenkohl

Wirsinggemüse

Bayerisch Kraut

## Gratins und Aufläufe:

Blumenkohl-Broccoli-Auflauf

Auberginen/Zucchini/Kartoffel - Auflauf mit Schafskäse

bunter Gemüseauflauf

Blattspinat-Lasagne

## Dessert:

Vanillemousse

Schokomousse

Tirami-Su

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Erdbeer-Tiramisu (Saison)

Himbeerzaubercreme  
(Himbeer-Quark-Joghurt-Baiser)

Himbeer-Mascarpone-Creme

bunter Melonensalat mit grünen Pistazien

Mandarinenquark

Frischer Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce