

Michel's Landgasthaus



37133 Friedland – Bahnhofstraße 1

Tel: 05504 - 252 Fax : 05504 – 8784

[www.Michels-Landgasthaus.de](http://www.Michels-Landgasthaus.de)

***Catering***  
***Party - Service***  
**2012**





## Sehr verehrter Gastgeber,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem kulinarischen Service. Wir freuen uns Ihnen unser Prospekt vorstellen zu dürfen. Sie finden Altbewährtes, wie auch komplett neue Speisen, Gerichte und Produkte, die wir, nicht zuletzt auf Wunsch unserer Kunden, für den Partyservice weiterentwickelt haben.

### Ausgefallenes und Elegantes für den Empfang:

#### Bratencanapés herzhafte belegt und fein garniert mit:

Roastbeef, Schweinebraten, Putenbrust zarten rohen Schinken und Kasseler Brötchenhälften	Stück	1,00 €
Brötchenhälften	Stück	1,50 €

#### Fischcanapés

„Meer – Genuss“ in eleganter Form:

Räucherlachs, Sherry Matjesfilet, geräucherte Forelle Brötchenhälften	Stück	1,20 €
Brötchenhälften	Stück	1,80 €

#### Käsecanapés

herzhafte belegt und fein garniert mit:

Camembert, Leerdammer oder Gauda Brötchenhälften	Stück	1,00 €
Brötchenhälften	Stück	1,80 €

Alle Schnitten, Brötchen und Canapés werden „just in time“ ohne Zwischenkühlung für Ihren Bestelltermin angefertigt. Das bedeutet absolute Frische in Geschmack, Qualität und Optik

## Kalte Vorspeisen

Mindestabnahme 10 Stück

Schwarzwälder-Schinken auf Honigmelone	Stück	1,50 €
Tomaten – Mozzarella – Basilikum - Platte verfeinert mit Balsamicogele	pro Pers.	2,00 €
Party Frikadellen auf Wunsch gefüllt mit Hirtenkäse	100 g	1,00 €
	100 g	1,20 €
Käsespieß mit Weintrauben oder Oliven	100 g	1,80 €
Garnelenspieße mit Honigmelone	100 g	1,80 €
Anti Pasti gemischte Auswahl mit Baguett	pro Pers.	2,90 €
Tortilla mexikanisch pikant pikant gefüllt mit Thunfisch, Frischkäse und Mais	pro Pers.	1,00 €
Bruschetta mit verschiedenen Toppings vegetarisch	Stück	1,00 €
Carpaccio Rinderfilet hauchdünn auf Rucola mit geriebenem Grana Padano	pro Pers.	6,90 €



## Lieferservice:

Wir sind von Montag – Sonntag für Sie da, egal ob Ostern, Pfingsten oder Weihnachten. Bei einem Bestellwert ab 100,- € liefern wir innerhalb von 20 km Umkreis frei Haus. Die Anfahrtkosten außerhalb des Umkreises teilen wir Ihnen bei der Büfettbesprechung mit.

Die in den Preislisten aufgeführten Preise für Speisen enthalten die gesetzliche MwSt. von 7%.

## Geschirr - Rückgabe:

Bitte bringen Sie Platten, Pfannen, Geschirr und Warmhaltegeräte nach spätestens 2 - 3 Werktagen gereinigt zu uns zurück.

Sollte Ihnen dies nicht möglich sein, holen wir auch gern, (gegen einen kleinen Aufpreis) das Geschirr bei Ihnen ab. Für die Entsorgung von Speiseresten und Müll haben Sie bitte selbst zu sorgen. Bei der Rücknahme von ungereinigtem Geschirr wird, wenn nicht anders vereinbart, ein Aufpreis erhoben.

Für die von uns bereitgestellten Miet- bzw. Leihgegenstände trägt der Mieter die volle Verantwortung. Fehlende bzw. beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungs- oder Reparaturpreis in Rechnung gestellt.

## Ablauf und Zahlung:

Büfett werden von uns geliefert und auf den von Ihnen bereitgestellten Tischen aufgebaut.

Tischdecken und Tischdekoration sind, wenn nicht anders vereinbart, von Ihnen selbst zu stellen.

Warme Gerichte werden von uns in Warmhalte - Rechauds oder Pfannen angeliefert.

Es sollte immer eine Steckdose in der direkten Nähe des Büfett sein.

Als Zahlungsmittel gelten nur Bargeld bei Lieferung oder Überweisung binnen 6 Tagen nach Rechnungslegung.



## Warme Vorspeisen

Mindestabnahme 10 Stück

<b>Blätterteigpastete</b> gefüllt mit Lachs auf Gemüsebett	pro. Pers.	3,20 €
<b>Auberginenscheiben</b> mit Tomate und Käse überbacken	100g	1,70 €
<b>Zanderfilet</b> auf der Haut gegrillt mit Salatcomposition und Balsamico	100g	3,90 €
<b>Chicoree Roulade</b> mit Hinterkochschinken und Käse überbacken	100g	1,60 €
<b>Champignonköpfe</b> gefüllt und mit Käse überbacken	100g	2,00 €

**Hinweis:** als Vorspeise rechnen wir 150g. pro Pers., als Hauptgericht ca. 250g. pro Pers.

## Suppen 0,25 L

<b>Festtagssuppe vom Rind oder Huhn</b> mit Eierstich, Sago oder Nudleinlage	p.P.	2,00 €
<b>Tomatencreme „Toskana“</b>	p.P.	2,00 €
<b>Knoblauchsuppe</b> mit Käsecroûtons	p.P.	2,00 €
<b>Champignoncreme</b>	p.P.	2,00 €
<b>Zwiebelsuppe</b> mit Käsecroûtons	p.P.	2,00 €
<b>Spargelcreme</b> mit Schlagsahne und Mandelsplittern	p.P.	2,00 €
<b>Gulaschsuppe „ungarisch Scharf“</b>	p.P.	2,30 €
<b>Käse – Lauch – Suppe</b> Hackfleischbällchen	p.P.	2,50 €
<b>Kürbiscreme September - Februar</b>	p.P.	2,30 €

## Eintöpfe 0,5 L

<b>Gemüse Eintopf</b> mit extra Bockwurst	p.P.	3,50 €
<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit extra Bockwurst	p.P.	5,00 €
<b>Erbsen oder Linseneintopf</b> mit extra Bockwurst	p.P.	3,50 €
<b>Bohneneintopf</b> mit Fleischeinlage	p.P.	5,00 €
<b>Schnippelbohnen</b> mit Fleischeinlage	p.P.	4,00 €



## Service – Personal

<b>Getränke und Abräumservice</b>	Std.	15,- €
<b>Büffet, Speiseservice, Koch</b>	Std.	20,- €
<b>Buffet und Serviceleitung</b>	Std.	25,- €
<b>An- und Abfahrt für Personal bei mehr als 20 km</b>	Std.	10,- €
<b>Vorhab-Aufbau und Organisation</b>	Std.	15,- €

**Alle Service - Kräfte sind hoch motiviert Ihnen ein gelungenes Fest mit Ihren Gästen zu präsentieren. Ab 1<sup>00</sup> Uhr berechnen wir 10% Nachzuschlag pro Service und Stunde**

**Runde Tische Tischtücher und Einzelbestuhlung auf Anfrage.**

**Alle Geschirr- und Zubehörteile können unabhängig von einer Büffetbestellung gemietet werden.**

**Bei Verlust oder Bruch von Geschirr oder Zubehör nach Anlieferung haftet der Besteller in Höhe des jeweiligen Wiederbeschaffungswertes. Die Preise bei Leihgeschirr verstehen sich ohne An- und Abfahrt zuzüglich gesetzlicher MwSt.**

## Wann Sie bestellen sollten !

**Um sich selbst zu entlasten, sollten Sie uns Ihre Terminwünsche so früh wie möglich mitteilen. Ihre genauen Wünsche und die endgültige Personenzahl klären wir mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch ca. 2 – 3 Wochen vor Ihrer Festlichkeit.**

**Bitte vereinbaren Sie dazu einen Termin (Montag bis Samstag von 10<sup>00</sup> bis 13<sup>00</sup> Uhr oder von 17<sup>00</sup> bis 19<sup>00</sup> Uhr. Mittwoch und Sonntag nur in Ausnahmefällen und nach Vereinbarung).**

**Kurzfristige Änderungswünsche oder eine veränderte Personenzahl müssen uns bis spätestens drei Tage vor Liefertermin mitgeteilt werden. Absagen oder Terminverschiebungen sind uns mindestens 6 Tage vor Liefertermin bekannt zu geben.**

**Frischer Genuss aus dem Meer**

Mindestmenge 1 Kg

<b>Pangasiusfilet</b> mit leichter Panade in Butter saftig gebraten	100 g	2,30 €
<b>Schollenfiletrollchen</b> gefüllt mit Gemüsejulien pochiert	100 g	2,90 €
<b>Zanderfilet</b> auf der Haut gebraten	100 g	3,50 €
<b>ganze Lachsforelle</b> ca. 1kg mit frischen Kräutern im Meersalzmantel gegart	100 g	3,30 €
<b>Lachs – Lasagne</b> mit Blattspinat	100 g	2,10 €
<b>ganzer Lachs</b> (ab 3 kg) mit frischen Kräutern im Meersalzmantel gegart	100 g	2,90 €

bei Fischgerichten kalkulieren wir 200 g frischen Fisch p. Person

**Soßen:** 1.Rieslingrahm 2.Tomaten – Kräuter – Soße 3.Limetten – Zitronen – Soße**Fleischgerichte rustikal** ca. 300 g p. Pers.

<b>Rippenbraten</b> Dicke Rippe auf Sauerkraut und Salzkartoffeln mit delikater Soße	Portion	6,50 €
<b>Haxen oder Eisbein ca. 800 g</b> auf Sauerkraut und Salzkartoffeln mit delikater Soße	Portion	8,90 €
<b>Schnitzelpfanne</b> panierte Schnitzel mit 2 Soßen nach Wahl ein Salat nach Wahl und Bratkartoffeln	Portion	8,90 €
<b>Grünkohl</b> mit Bregenwurst und Kasseler dazu Salzkartoffeln	Portion	7,50 €
<b>Schweinekrustenbraten</b> mit Kartoffelspalten Sauerkraut und Kräuterquark	Portion	7,90 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> aus dem Schweinekamm herzhaft gefüllt mit jungem Gartengemüse und Gratin	Portion	8,20 €
<b>Kasselerbraten</b> saftig aus der Keule auf Sauerkraut mit Ananas und Salzkartoffeln	Portion	7,50 €
<b>Tafelspitz</b> mit frischem Meerrettich, dazu Schmorkohl und Salzkartoffeln	Portion	8,50 €
<b>Rheinischer Sauerbraten</b> auf Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Portion	8,20 €
<b>Rindsroulade</b> mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Portion	8,90 €
<b>Schlemmerpfanne</b> geschnitzeltes von Schwein oder Pute in Champignon-, Pfeffer- od. Curry – Fruchtsoße	Portion	6,90 €

**Leihgeschirr und Partymöbel**

	gereinigt	nicht gereinigt
<b>Retoure</b>		
<b>Teller, Suppenteller, Kuchenteller usw.</b>	-, 20 €	-, 30 €
<b>Suppentassen mit Untertassen</b>	-, 30 €	-, 45 €
<b>Dessertschalen</b>	-, 15 €	-, 25 €
<b>Besteck</b>	-, 10 €	-, 20 €
<b>Suppen oder Kaffeetasse mit Untertasse</b>	-, 30 €	-, 45 €
<b>Weizengläser 0,5 Ltr.</b>	-, 20 €	-, 30 €
<b>Longdrinkgläser</b>	-, 20 €	-, 30 €
<b>Pilsgläser, Krombacher 0,3 Ltr.</b>	-, 20 €	-, 30 €
<b>Willibecher 0,2 Ltr.</b>	-, 10 €	-, 20 €
<b>Sektgläser 0,1 Ltr.</b>	-, 20 €	-, 30 €
<b>Weingläser rot od. weiß</b>	-, 30 €	-, 40 €
<b>Wasserglas</b>	-, 20 €	-, 30 €
<b>Aschenbecher Glas</b>	-, 20 €	-, 30 €
<b>Servierkörbe oder Tablett</b>		2,00 €
<b>Kerzenleuchter</b> 6 - armig (Höhe 140cm)		15,00 €
<b>Tischkerzenleuchter</b> 1 – armig incl. Kerzen nach Verbrauch 5 – armig incl. Kerzen nach Verbrauch		3,00 € 7,00 €
<b>Windlichtglas incl. Teelicht</b>		1,00 €
<b>Festzeltgarnitur</b> 1 Tisch 2 Bänke für 8 Pers. mit Hussen		10,00 € 18,00 €
<b>Stehtisch</b> mit Husse		6,00 € 10,00 €
<b>Husse inklusive Reinigung</b>		4,00 €
<b>Terassenheizstrahler ohne Gas</b>		20,00 €
<b>Profi-Grillstation</b> incl. Gas und Endreinigung		75,00 €
<b>Zapftheke</b> klappbar inkl. Spülbecken und Bürste		25,00 €
<b>Theken</b> klappbar		12,00 €
<b>Kühlanhänger</b>		150,00 €
<b>Partyzelte - Festzelte</b> in vielen Größen auf Anfrage		

## Fleischgerichte elegant

<b>zarte Schweinelendchen</b> mit Soßen nach Wahl: Champignon-, Pfeffer-, Calvadosrahm	100 g	2,50 €
<b>Pute „Royal“</b> zarte Putenbrust mit Frischkäse und Spargel gefüllt	100 g	2,30 €
<b>Kalbsrücken</b> mit Kräuterkruste zart rosa gebraten und in Tranchen geschnitten	100 g	3,90 €
<b>Rinderfilet „Dijon“</b> mit Kräutersenfkruste rosa gebraten und in Tranchen geschnitten	100 g	5,90 €
<b>Babarie Entenbrust</b> mit Orangensoße und in Tranchen geschnitten	100 g	3,80 €

## Fleischgerichte exotisch

<b>Chinapfanne „pikant“</b> aus der Putenbrust, mit Wokgemüse, Sojabohnenkeimlinge und Sojasoße	100 g	2,30 €
<b>Hähnchenbrust „Asia“</b> mit Erdnusssoße „pikant“	100 g	2,50 €
<b>Hähnchenbrust „Tropicana“</b> mit Pfirsich und Käse überbacken	100 g	2,80 €
<b>Putenfilet „Hawaii“</b> mit frischer Ananas und Käse überbacken	100 g	2,80 €

## Wildgerichte

<b>Wildragou</b> in Waldpilzrahm mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kartoffeln	Portion	7,50 €
<b>Wildschweinkeule</b> in Waldpilzrahm mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kartoffeln	Portion	8,50 €
<b>Hirschkalbskeule</b> in Pfifferlingrahm mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Kartoffeln	Portion	9,90 €
<b>Rehkeule</b> in Pfifferlingrahm mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Kroketten	Portion	10,50 €

## Junges Gemüse

<b>Broccoli mit Buttermandeln</b>	100 g	1,30 €
<b>zarte Böhnchen mit Speck</b>	100 g	1,10 €
<b>Gemüsebouquet</b> mit Bohnen, Erbsen, Möhren und Blumenkohl	100 g	1,10 €
<b>Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise</b>	100 g	1,00 €
<b>Erbsen und Möhrchen</b> in Butterrahm	100 g	0,90 €
<b>Rahmschmorwirsing</b>	100 g	0,90 €
<b>Bohnenbündchen</b> mit mildem Speck gewickelt	Stck.	1,10 €
<b>Sauerkraut oder Apfelrotkohl</b>	100 g	0,70 €
<b>Kaisergemüse - Gratin</b>	100 g	1,50 €



## Service rund ums Büffet

Selbstverständlich bieten wir Service Leistungen über die Büffetzubereitung hinaus

### Getränke

Wir führen folgende Biersorten frisch vom Fass

<b>Krombacher</b> Pilsener oder <b>Weizen, Härke Pils</b>	Ltr.	2,10 €
jedes andere Bier auf Anfrage		
<b>König Ludwig</b> dunkel oder andere	Ltr.	2,40 €
zzgl. <b>Zapfanlage</b> CO2 und Endreinigung		20,00 €

<b>Sekt z.B.: Deinhard, Henkel, Rotkäppchen</b>	Flasche	4,90 €
<b>Fürst Metternich oder Mumm</b>	Flasche	7,90 €
<b>Winzersekt</b> Ernst Bretz Chardonnay extra trocken	Flasche	9,90 €

**Weine** rot oder weiß je nach Sorte

**Cola, Sinalco, usw.** Ltr. Flasche 1,60 €

**Mineralwasser** versch. Sorten Ltr. Flasche 1,00 €

**Orangen oder Apfelsaft 100 % rein** Ltr. Flasche 2,00 €

**Kaffee** Ltr. 6,00 €

Pauschal pro Kanne inkl. Milch und Zucker

**Kaffee Automat** pro Tasse 1,20 €

für Spezialitäten wie, Espresso, Cappuccino  
(nur in Verbindung mit Service)

**Spirituosen** alle Sorten auf Anfrage

Selbstverständlich liefern wir alle Getränke auf Kommission  
Getränkepreise ohne Glas und Service, exklusive MwSt.

## Tischwäsche

<b>Dunicel Tischtuch</b> Hotelqualität, in verschiedenen Farben	lfd. Meter	2,00 €
<b>Dunicel Mitteldecken</b> in verschiedenen Farben	Stück	1,50 €
<b>Servietten einfach</b> Farbe nach Wunsch	30 Stück	3,00 €
<b>Servietten in Duni Top Qualität</b>	50 Stück	15,00 €
<b>Stoffservietten</b> weiß inklusive Reinigung	Stück	0,50 €
<b>Stofftisch Tuch</b> (1,20 * 1,20 weiß inkl. Reinigung)	Stück	4,00 €
<b>Stofftisch Tuch</b> (2,20 * 2,20 weiß inkl. Reinigung)	Stück	6,00 €



**Kartoffel & Co – vegetarisch**

<b>Kartoffelgratin</b> ideale Beilage zu allen Gerichten aus frischen Kartoffel hergestellt vegetarisch		
2 Kg ca. 11 Personen		15,00 €
3 Kg ca. 17 Personen		21,00 €
4 Kg ca. 22 Personen		27,00 €
<b>Salzkartoffeln</b> in Butter und Petersilie geschwenkt	100 g	0,50 €
<b>Rosmarinkartoffeln</b> Kartoffelspalten in Olivenöl, Rosmarin und Meersalz	100 g	0,60 €
<b>Bratkartoffeln</b> mit Zwiebeln	100 g	1,00 €
<b>Reis, Spätzle, Bandnudeln,</b>	100 g	0,60 €
<b>Röstitaler</b>	100 g	1,30 €
<b>Kroketten</b>	100 g	1,00 €
<b>Wildreis od. Basmatireis</b>	100 g	0,80 €
<b>Gnocchi in Butter geschwenkt</b>	100 g	1,00 €
<b>Kartoffelknödel</b>	Stck.	0,60 €

**Salate mit & ohne Fleisch**

<b>Weißkohl – oder Rotkohlsalat</b>	100g	0,60 €
<b>Weißkohl Salat</b> mit Ananas	100g	0,70 €
<b>Rote Beete- oder Möhrensalat</b>	100g	0,70 €
<b>Gelbe – Bohnen- Gurken- oder Selleriesalat</b>	100g	1,00 €
mit Schmant	100g	1,10 €
<b>Waldorf – Salat</b>	100g	1,50 €
<b>Pflücksalate</b> mit Dressing nach Wahl separat serviert	Portion	1,20 €
<b>Nudelsalat</b>	100g	0,80 €
<b>Eiersalat</b>	100g	0,80 €
<b>Geflügelsalat</b> mit Ananas	100g	1,20 €
<b>griechischer Bauernsalat</b>	100g	1,50 €
mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika mit Oliven und Hirtenkäse		
<b>Kartoffelsalat</b> mit Majonaise	100g	0,90 €
<b>Kartoffelsalat</b> mit Rauchspeck Essig und Öl	100g	0,90 €
<b>Kartoffelsalat „elegant“</b>		
mit Apfel, Salatgurke, Zwiebeln, Fleischwurst, Joghurtdressing	100g	1,20 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käse	100g	1,50 €
<b>Bayerischer Wurst Salat</b>	100g	1,40 €
<b>Tomaten – Mozzarella</b> mit frischen Basilikum und Basamicogelee	Portion	2,00 €
<b>Lauch- Salat</b> mit Ananas, Käse und Joghurtdressing	100g	1,50 €
<b>Chinakohlsalat</b> mit Mandarinen und Süßer Sahne	Portion	1,30 €
<b>Cesars Salat</b>		
Römersalatherzen mit graved Lachs und Grana Padano	Portion	2,30 €
<b>Frühlingssalat</b>		
mit Mais, Tomaten, Zwiebeln, Salatgurken, Paprika	100g	1,30 €
<b>Teufelssalat „pikant“</b>		
aus reinem Rindfleisch mit pikanten Silberzwiebeln	100g	1,60 €
<b>Bulgur - Salat „pikant“</b>	100g	1,50 €
mit rotenLinsen, Paprika und Gurke		

**Deutsches Büffet ab 15 Pers pro Person 14,90 €****Holsteiner Kartoffelsuppe****Tafelspitz**

mit frischem Meerrettich und Rahmschmorwirsing

**Schollenfiletröllchen**

gefüllt mit Gemüsejulien pochiert

**Schweinebraten**

saftig aus der Keule geschnitten

**Salzkartoffeln**

in Butter und Petersilie geschwenkt

**junges Gartengemüse - Bouquet****Kopfsalat**

mit süßer Sahnesoße separat serviert

**Rote Grütze**

mit Vanillesoße

**Standart Büffet ab 20 Pers pro Person 14,90 €****Festtagssuppe vom Rind oder Huhn**

mit Eierstich, Sago od. Nudleinlage

**Krustenbraten**

mit Sauerkraut und Kräuterquark,

**Putengeschnetzeltes**

in Curry-Fruchtsoße,

**Partyschnitzel**

mit Rahmchampignons

**Partyfrikadellen**

auf Wunsch mit Hirtenkäsefüllung

**gekochte Eier**

verschieden gefüllt

**Katenrauchschinken**

mit Honigmelone,

**großes Käsebrett**

gabelfertig portioniert und mit Obstdekoration aufgelegt, dazu Birnen und Feigensenf

**junges Gartengemüse**

in Butter geschwenkt,

**Patna Reis oder Bandnudeln, Kartoffelgratin,****2 Salate Ihrer Wahl****2 Sorten Dessert Ihrer Wahl**

mit Butter und Party- Brot und Baguette.

## Süße Verführung

<b>Rote Grütze</b>			
mit Vanillesoße	100 g	1,10 €	
<b>Mousse au Chocolat</b>	100 g	1,50 €	
<b>Cappuccino - Crème</b>	100 g	1,50 €	
<b>Herren - Crème</b>			
Vanillemousse mit Rumkirschen	100 g	1,70 €	
<b>Bayrisch - Crème</b>	100 g	1,50 €	
mit roter Grütze	Portion	2,00 €	
<b>Lemonencreme mit Mascarpone</b>			
die Spritzige süße	100 g	1,70 €	
<b>4 Schicht - Frucht - Joghurt – Dessert</b>	Portion	2,00 €	
<b>Marzipan-Creme</b>	100 g	1,70 €	
mit Amaretto	100 g	2,00 €	
<b>Creme brulee</b>	Portion	2,00 €	
<b>Panna Cotta</b> italienische Sahnespeise	100 g	1,50 €	
mit Früchten	100 g	2,00 €	
<b>Tiramisu</b>	Portion	2,50 €	
(ab 10 Pers. italienische Süßspeise mit Amaretto)			
<b>frischer Obstsalat</b> mit Schlagsahne	100 g	2,20 €	
<b>Obstspieße</b>	ab 20 Stk. /pro Stck.	2,20 €	
mit Vollmilch oder Zartbitterschokolade überzogen			
<b>Schokoladenbrunnen</b>	ab 20 Pers. /pro Pers.	4,00 €	
<b>Die Dessertattraktion</b>			
verzehrfertige Obststückchen und Vollmilch oder Zartbitterschokolade			
<b>auf Wunsch präsentieren wir Ihren Gästen</b>	Portion	2,00 €	
auch das Dessert im Glas			

## Käsespezialitäten

<b>Käseplatte Gourmet</b>	pro Person ab	1,50 €
(ab 20,- € europäische Käsespezialitäten, gabelfertig portioniert und mit Obstdekoration aufgelegt)		
<b>für Kenner und Genießer</b>		
<b>Fromage de Francaise</b>	ab	40,00 €
beste französische Rohmilchspezialitäten gut gereift, am Stück gelegt und mit Trauben dekoriert dazu Birnen- und Feigensenf		
selbstverständlich bereiten wir Ihnen auch gerne eine		
<b>Käsevariation aus beiden Vorschlägen zu</b>	pro Person	3,00 €
Als erfrischenden Vitaminsnack für zwischendurch bieten wir Ihnen		
<b>gemischte Obstschalen</b>	ab	12,50 €
aromatisches, gewaschenes Frischobst der Saison, handfertig portioniert		

## Gourmet - Büfett ab 30 Pers. pro Person 25,90

<b>Festtagssuppe vom Rind oder Huhn</b>	
mit Eierstich und Nudeleinlage	
<b>Tomaten – Mozzarella – Basilikum - Platte</b>	
verfeinert mit Balsamicogelee	
<b>Antipasti</b>	
verschiedenster Art	
<b>Carpaccio</b>	
Rinderfilet auf Rucola und geriebenen Grana Padano	
<b>Hirschkalbskeule</b>	
mit Pfifferlingrahm und Preiselbeerbirne	
<b>Schweinefilets</b>	
mit Pfefferrahm von grünem Madagaskar Pfeffer	
<b>Babarie Entenbrust</b>	
mit Orangenfilets	
<b>Fjordlachs</b>	
im Salzteig gegart	
<b>Romanescu – Blumenkohl – Broccoli - Gratin</b>	
<b>Apfelrotkohl, Kartoffeln und Thüringer Klöße</b>	
<b>Große Fischplatte</b>	
ganzer Lachs Meeresfrüchtecocktail auf Gemüsebett Tiefseegarnelen, Sherry – Matjes mit Preiselbeersahne Flusskrebsschwänze in Knoblauchöl, graved Lachs mit Honigsenfsoße,	
<b>Große Käseplatte</b>	
gabelfertig portioniert und mit Obstdekoration dazu Feigen- und Birnen - Senf	
<b>Schinkenplatte</b>	
Katenrauchschinken auf Honigmelone	
<b>Cesars Salat</b>	
Römersalatherzen verfeinert mit graved Lachs, Croutons und geriebenen Grana Padano	
<b>griechischer Bauernsalat</b>	
Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika mit Oliven und Hirtenkäse	
<b>Bulgur – Salat „pikant“</b>	
mit rotenLinsen, Paprika und Gurke	
<b>Blattsalate</b>	
mit separatem Dressing,	
<b>Großer Brotkorb</b>	
mit verschiedenen Sorten Brot, Baguette und Schinkenstangen	
<b>zwei Desserts Ihrer Wahl</b>	



**Büfettvorschläge****Sehr geehrter Gast,**

bei allen nun folgenden Büfettvorschlägen handelt es sich um Anregungen für Ihre persönliche Büfettgestaltung. Wenn Sie Änderungswünsche oder Fragen haben, wenden Sie sich bitte jederzeit an uns. Wir werden Ihre Anregungen gerne umsetzen.

**Kalte - Warme Büfettkompositionen ab 10 Personen**

Mit Geschmack, Eleganz und Liebe für Sie zusammengestellt

**Vesperplatte pro Person 9,90 €**

mit Mettwurst, frischen Mett mit Zwiebelringe, Leberwurst, Rotwurst, Weißwurst, Schwartenwurst, Kesselfleisch, Nudelsalat, Kartoffelsalat, Gewürzgurken, mit Butter Brötchen und Brotauswahl

**Rustikale Bratenplatte pro Person 11,50 €**

Kernrauchschorlen, panierte Partyschnitzel, Kasselerbraten Schweinebratenaufschnitt Pfefferbeißer, Partyfrikadellen, 2 Salate zur Wahl, mit Butter und Partybrotsortiment

**Rustikale Bauernplatte pro Person 11,90 €**

Rippenbraten, mini Haxen, Hähnchenschenkel, Bratkartoffeln, Sauerkraut, Schinkenbohnen, Krautsalat,

**Landhaus – Schmankerl pro Person 13,90 €****Schweinemedallions**

zart rosa gebraten in Pfefferrahmsosse von grünem Madagaskar Pfeffer

**Pute „Royal“**

zarte Putenbust gefüllt mit Frischkäse und grünem Spargel,

**Kartoffelgratin**

als zweite Beilage Reis oder Spätzle

**junges Gartengemüse - Bouquet**

in Butter geschwenkt

einen Salat nach Wahl und ein Dessert Ihrer Wahl

**Gutsherren Wahl „alles Filet“ pro Person 19,90 €****Rinderfilet**

im ganzem gegart zart rosa gebraten und in Tranchen geschnitten

**Schweinemedallions**

in Pfefferrahm von grünem Madagaskar Pfeffer

**Putenbrustfilets**

mit frischen Rahmchampignons

**Bohnenbündchen und zartes junges Gartengemüse****Gnocchi, und Kartoffelgratin,**

einen Salat nach Wahl

ein Dessert Ihrer Wahl

**Bayern Gaudi**

pro Person 12,90 €

**Leberknödelsuppe****Weißwürstchen**

mit süßem Senf,

**mini Schweinshaxen**

auf Sauerkraut

**bayrischer Leberkäse, bayrischer Wurstsalat,****Speckkartoffelsalat**

warm

**Käseplatte**

mit Radi,

**Griebenschmalz, Laugenbretzel, Party- Brot und Brötchen****Bayrisch Creme**

mit Rote Grütze und Vanillesoße

**Festtagsschmaus ab 15 Pers pro Person 17,90 €****Festtagssuppe vom Rind oder Huhn**

mit Eierstich, Sago oder Nudleinlage

**Hirschkalbskeule**

in Pfifferlingrahm mit Preiselbeerbirne und Apfelrotkohl

**zarte Schweinelendchen**

mit Soßen nach Wahl: Champignon-, Pfeffer-, Calvadosrahm

**junges Gartengemüsebouquet**

in Butter geschwenkt

**Pute „Royal“**

zarte Putenbrust mit Frischkäse und Spargel gefüllt

**Kartoffelknödel und Salzkartoffeln**

einen Salat nach Wahl, ein Dessert Ihrer Wahl

**Brot und was noch dazu gehört**

Partybrötchen vielfach sortiert

Stück 0,25 €

Stangenbaguette je nach Sorte

ab 2,40 €

Chiabatta

Stück 2,60 €

Brotkorb vielfach sortiert

pro Person 1,60 €

**als Ergänzungsvorschlag****Käseplatte Gourmet**

pro Person ab 1,60 €

europäische Käsespezialitäten, gabelfertig portioniert

und mit Obstdekoration aufgelegt dazu Birnen- und Feigensenf

**Räucherfischplatte**

pro Person ab 3,50 €

Ganzer Lachs oder Lachsforelle mit graved Lachs, Forellenfilets, Tiefsee-Garnelen, Butterfisch, Flußkrebsschwänze und Muscheln mit verschiedenen Soßen fein dekoriert

