# Ab 10 Personen

## Suppen

Festtagssuppe *mit Mettklößchen, Eierstich, Spargel und Nudeln*
Tomatencremesuppe
Champignoncremesuppe
Karotten-Ingwersuppe
Kesselgulaschsuppe

## Vorspeisen/Fingerfood

Burrata/Büffelmozzarella Salat
*Tomaten, Rucola und hausgemachtes Pesto*
Kleiner gemischter Salat
Melonenschiffchen mit Schinken
Caprese *(Tomaten-Mozzarellaplatte für 5Pers. und Basilikum)*
2 Käsewürfel mit Obst
Käseplatte gemischt (6 Sorten Käse)
(Sorten können einzeln variieren ca. 180g p.P Käse zzgl. Garnierung )
Schinken-Mettwurstplatte (je 3 Sorten )
(Sorten können einzeln variieren ca. 180g p.P. und Garnierung )
Fischplatte *( Räucher /Graved Lachs, Forelle und Heilbutt)*
(Sorten können einzeln variieren ca. 180g p.P. und Garnierung )
Brotkorb und Butter

## Belegte Brötchen ,Schnittchen oder Canapés

½ belegtes Brötchen *( Wir empfehlen 4Stk. pro Person )*
belegt mit Mett, Schinken,
Bratenaufschnitt, Salami Stück
Käse ,Weichkäse Stück
Räucher-Lachs ,-Forelle Stück

## Schnittchen *(6 Teile je Person)*

¼ Scheibe Brot belegt mit Mett, Schinken, p.P.
Bratenaufschnitt, Salami, Käse ,Weichkäse
zusätzlich mit Lachs p.P +

*Auf Platten oder Teller schön Garniert!*

## Wildgerichte:

Wildschweinbraten in Waldpilzsoße
Wildgulasch mit Waldpilzen in Preiselbeer Rahmsoße
Hirschkalbskeule in Wachholderrahmsoße
*Alle Wildgerichte mit gefüllter Preiselbeer/Rotweinbirne*

## Vom Schwein:

Krustenbraten mit Bratensoße
Spanferkelrücken vom Jungschwein mit Dunkelbiersoße
Schweinefilet in Waldpilzsoße
Schnitzelplatte aus dem Rücken mit Pilz- und Sambalsoße

## Vom Rind:

Rinderschmorbraten in Rotweinsoße
Rinderroulade mit Soße 2Stk.pro Person
Tafelspitz mit Meerrettichsoße

## Geflügel:

Hähnchenbrust „Toscana“
*in Tomaten-Sahnesoße, mit Tomaten und Mozzarella Überbacken*
Putengeschnetzeltes *mit Champignons in Sahnesoße*
Putenrollbraten *mit Käse-Kräuter-Soße*

## Gemischte Bratenplatte:

Scheiben vom Schweine- und Rinderbraten
Scheiben vom Schweine- und Putenbraten

## Fisch

Gedünstetes Wildlachsfilet mit kräuter-Dill Soße

In den Hauptgängen sind 1 Gemüsebeilagen
und 1 Sättigungsbeilagen, pro Gericht, enthalten.
Für jede weitere Beilage berechnen wir 2.50 € p.P.

## Sättigungsbeilagen:

Petersilienkartoffeln
Kartoffelklöße halb & halb,
Kartoffelkroketten
Röstitaler
Pommes Frites
Kartoffelgratin
Eierspätzle
Reis

## Gemüsebeilagen:

Apfelrotkohl
Ananas- oder Weinsauerkraut
Leipziger Allerlei
Mischgemüse
Gelbe Möhren, Karotten, Romano-Bohnen, Brokkoli Röschen
Speckrosenkohl oder Speckbohnen
3er Gemüse (Erbsen, Möhren, Blumenkohl)

## Dessert:

Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten
Zitronencreme mit Sahnehaube
Mousse au Chocolat mit Sahnehaube
Rote Grütze mit Vanillesoße
Obstsalat mit Vanillesoße
Pannacotta mit Himbeersoße
Vanille- oder Schokopudding mit Soße
Tiramisu

## Rustikales:

*Eisbein oder knusprige Haxe mit Soße,*
*dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln*

*Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln*
*und Remouladensoße*

## Hausschlachte-Platte p.P auf Anfrage

*Leberwurst, Rotwurst, Knappwurst, Sülze, Kopfmettwurst,*
*Mettmolle mit Zwiebeln, Steeke, Gurken ,Brotkorb und Butter*

## Salate (Schale für 10 Personen)

*Mediterraner Kartoffelsalat*
*mit Tomate, Oliven, Rucola weißer Balsamico und Olivenöl*

*Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurke*

*Mediterraner Nudelsalat*
*mit Tomate, Oliven, Rucola weißer Balsamico und Olivenöl*

*Frischer gemischter Salat der Saison und Dressing*

## Vegetarisch -Vegan

*2 Vegetarische-Schnitzel*

*Vegane Currywurst*

Sie wünschen sich ein kalt - warmes Buffet? In dem Fall berechnen wir das kalte Buffet ( je nach Umfang ca. 16.90 p.P) plus die warmen Speisen.

Gewichtsangaben pro Person, wenn nicht anders angegeben:
Frischfleisch ca.250g (außer Vegane Currywurst und Vegane Schnitzel)
Beilagen ca.180g

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!
Stand 01/2026