

# *Speisevorschläge für Feiern*



*Gasthaus  
„Alt Rössing am Schlosspark“  
Unter den Eichen 1A  
31171 Nordstemmen  
Tel. 05069 7364*

# Ab 10 Personen

## Suppen (300ml)

*Festtagssuppe mit Mettklößchen, Eierstich und Spargel*

*Tomatencremesuppe*

*Champignoncremesuppe*

*Karotten-Ingwersuppe*

*Kesselgulaschsuppe*

## Vorspeisen/Fingerfood

*Burrata/Büffelmozzarella Salat*

*Tomaten, Rucola und hausgemachtes Pesto*

*Kleiner gemischter Salat*

*Melonenschiffchen mit Schinken*

*Caprese (Tomaten-Mozzarellaplatte und Basilikum)*

*2 Käsewürfel mit Obst*

*Käseplatte gemischt (6 Sorten Käse)*

*(Sorten können einzeln variieren ca. 180g 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*

*Alles auf Platten oder Teller schön Ganiert!*

## Wildgerichte:

*Wildschweinbraten in Waldpilzsoße*

*Wildgulasch mit Waldpilzen in Preiselbeer Rahmsoße*

*Hirschkalbskeule in Wachholderrahmsoße*

*Alle Wildgerichte mit gefüllter Preiselbeer/Rotweibirne*

## Vom Schwein:

*Krustenbraten mit Bratensoße*

*Spanferkelrücken vom Jungschwein mit Dunkelbiersoße*

*Schweinefilet in Waldpilzsoße*

*Schnitzelplatte aus dem Rücken mit Pilz- und Sambalosoße*

## Vom Rind:

*Rinderschmorbraten in Rotweinssoße*

*Rinderroulade mit Soße 2Stk.pro Person*

*Tafelspitz mit Meerrettichsoße*

## Geflügel:

*Hähnchenbrust „Toscana“ 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 2 Gemüsebeilagen  
und 2 Sättigungsbeilagen, pro Gericht, enthalten.

## Sättigungsbeilagen:

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

## Gemüsebeilagen:

Apfelrotkohl  
Ananas- oder Weinsauerkraut  
Leipziger Allerlei  
Mischgemüseplatte  
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, Steeße, Gurken, Brotkorb und Butter*

## **Salate, Vegetarisch -Vegan**

*Mediterraner Kartoffelsalat mit Tomate,  
Oliven und Rucola*

*Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurke*

*Mediterraner Nudelsalat, Cocktailtomaten,  
mit Olivenöl und Balsamicoessig angemacht*

*Nudelsalat mit Mayonnaise und Fleischwurst*

*Frischer gemischter Salat der Saison und Dressing*

*Hausgemachter Krautsalat*

*Bauernsalat gemischter Salat mit Feta, Oliven, Peperoni, Zwiebeln*

*2 Vegetarische-Schnitzel*

*Vegane Currywurst mit Pommes frites*

Gewichtsangaben pro Person, wenn nicht anders angegeben:

Frischfleisch ca.300g

Beilagen ca.180g

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Stand 08/2023