

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