

Unser Speisenangebot für Ihre Familienfeier:

Vorschlag 1:

Hühnerconsommé mit Gemüsestreifen

Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahm

Rinderrouladen „Hausfrauen Art „ an leichter Rotweinsauce

Gemüse der Saison und frischen Salatteller

Salzkartoffeln und würzige Bratkartoffeln

Kreation aus Vanille- und Schokoladeneis mit frischen Früchten

26,20 € / Pers.

Vorschlag 2:

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen

saftigen Nackenbraten im Kräutermantel

zartes Hähnchenbrustfilet in Mango-curry-Sauce

Gemüse der Saison und frischen Salatteller

Kartoffelgratin und cremiges Risotto

Panna Cotta auf Erdbeerspiegel

26,40 € / Pers.

Vorschlag 3:

Fruchtige Tomatencreme mit Kräuterschmand

saftige Schnitzel vom Schwein an Pfeffersauce

leckerer Tafelspitz an Meerrettichsauce

Gemüse der Saison und frischen Salatteller

Salzkartoffeln und Kroketten

Vanillecreme mit Beerenfrüchten

26,90 € / Pers.

Vorschlag 4:

Würzige Schweinshaxe

Sauerkraut und Stampfkartoffeln

15,50 € / Pers.

Bei Familienfeiern bis zu 20 Personen servieren wir Ihnen gerne alles am Tisch.

Ab 20 Personen empfehlen wir Ihnen den Hauptgang als Büffet.



Weitere Vorschläge aus denen Sie auswählen können:

Suppen :

- | | |
|--|--------|
| 1)kräftige Hühnerkraftbrühe mit Eierstich und Einlage | € 3,90 |
| 2)klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen-Streifen | € 3,90 |
| 3)fruchtige Tomatencreme mit Kräuterschmand | € 3,90 |
| 4)klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange | € 3,90 |
| 5)leckerer Spargelcremesuppe mit Kräutersahnehaube | € 3,90 |
| 6)würzige Broccolicecreme mit Sahnehaube | € 3,90 |

Hauptgerichte incl. Beilagen :

vom Schwein :

- | | |
|---|---------|
| 1)saftiger Nackenbraten im Kräutermantel | € 15,90 |
| 2)zartes Schweinefiletgeschnetzeltes in Sherry-Rahm | € 16,50 |
| 3)saftige Schnitzel in Champignon –Rahm | € 15,50 |
| 4)pikante Medaillons an Champignon-Rahm | € 16,50 |
| 5)würzige Schweinshaxe (500 g) | € 15,50 |
| 6)gepökelter Krustenbraten | € 15,50 |

vom Rind:

- | | |
|--|---------|
| 7)leckerer Tafelspitz mit Meerrettichsauce | € 18,90 |
| 8)zarter Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce | € 18,90 |
| 9)Filetgeschnetzeltes „Stroganoff Art „ | € 25,00 |
| 10)saftigen Sauerbraten | € 18,50 |
| 11)leckere Rinderroulade nach Hausfrauen Art gefüllt | € 18,50 |

vom Geflügel:

- | | |
|--|---------|
| 12)leckeres Putengeschnetzeltes in Sherry – Rahm | € 17,90 |
| 13)zarte Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce | € 17,90 |
| 14)zarte Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Currysauce | € 17,90 |
| 15)saftige Putenschnitzel | € 17,90 |

vom Wild:

- | | |
|---|---------|
| 16) zarten Wildschweinbraten an leichter Rotweinsauce | € 18,90 |
| 17) Medaillons vom Wildschweirücken | € 23,50 |
| 18) würzigen Hirschbraten an Glühweinsauce | € 20,90 |

dazu servieren wir Ihnen wahlweise:

Beilagen:

Salzkartoffeln – Reis – Kroketten – Semmelknödel – Kartoffelgratin
Bratkartoffeln – Kartoffelpüree – Kartoffelsalat – Nudelsalat

Gemüse:

Erbsen – Möhren – Blumenkohl – Broccolie
Rotkohl – Sauerkraut – Rosenkohl

Salate:

Krautsalat – Möhrensalat – Bohnensalat –
Eisbergsalat – Tomaten – Gurken – Paprika

Dessert :

Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 5,30
Vanilleeis mit heißen Früchten	€ 5,30
Schokoladenmousse mit Vanillesauce	€ 5,30
Kreation aus weißem und braunem Mousse	€ 5,90
Bayrischcreme mit frischen Früchten	€ 5,90

Kuchen :

Schwarzwälderkirchtorte	Himbeer-Sahnetorte
Käse-Sahne-Torte	Mohnkuchen
Kirschkuchen	Mamorkuchen
Apfelkuchen	Obsttorte
Russischen Zupkuchen	Erdbeer-Sahnetorte
Käsekuchen	Frankfurter Kranz
Nußsahnetorte	Maulwurf-torte
Donauwellen	
Stachelbeer-Sahnetorte	Torte Rund 12 Stk.: 21,60 €
Pfirsich-Sahnetorte	Butterkuchen Blech 18 Stk.: 18,00 €

Getränke:

Sektempfang - pur - mit Orangensaft – mit Aperolspritz 2,90 € / Pers.

Halbtrockenen Weißwein : Silvaner aus der Pfalz 18,50 € / Liter Flasche

Trockenen Weißwein : Müller – Thurgau aus der Pfalz 18,50 € / Liter Flasche

Halbtrockenen Rotwein : Trollinger aus Württemberg 21,50 € / Liter Flasche

Trockenen Rotwein : Dornfelder aus der Pfalz 21,50 € / Liter Flasche

Schadde´s Original Pils oder Dunkel vom Fass

Franziskaner Weizenbier aus der Flasche

Alkoholfreie Getränke wie:

Coca Cola, Wasser, Fanta, Sprite, Apfelschorle, alkoholfreies Pils / Weizen

Spirituosen : Ramazotti, Moorbrand, Malteser, Jubi, Williams Birne mit Honig, Wodka

Heißgetränke : Kaffee, Tee, Espresso, Cappuchino, Milchkaffee