



Diverse Suppen

<i>Kartoffelsuppe mit Speck und Würstchen</i>	5,50 €
<i>Kräuterkartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen</i>	7,30 €
<i>Kartoffelsuppe mit Möhrenstreifen</i>	5,50 €
<i>Zwiebelsuppe mit Käsecroutons</i>	5,50 €
<i>Zuccinicremesuppe</i>	5,50 €
<i>Kresserahmsuppe</i>	5,50 €
<i>Broccolirahmsuppe</i>	6,00 €
<i>Italienische Minestrone</i>	6,00 €
<i>Graupensuppe mit Gemüsestreifen</i>	5,50 €
<i>Tomatencremesuppe mit Reiseinlage</i>	5,50 €
<i>Gemüsesuppe mit oder ohne Fleischeinlage</i>	5,50 €
<i>Deftiger Linseneintopf</i>	5,50 €
<i>Erbsensuppe mit Würstchen</i>	5,50 €
<i>Hühnersuppe mit Reis oder Nudeln</i>	6,00 €
<i>Ochsenchwanzsuppe klar oder gebunden</i>	7,00 €
<i>Rindfleischsuppe mit Markbällchen</i>	7,00 €
<i>Hausgemachte Goulaschsuppe</i>	7,00 €
<i>Mexicanisches Chili con Carne</i>	6,00 €
<i>Lammgoulaschsuppe mit Knoblauch</i>	7,00 €
<i>Krabbenrahmsuppe</i>	12,00 €
<i>Feine Champignoncremesuppe</i>	6,50 €
<i>Spargelrahmsuppe</i>	8,50 €
<i>Pichelsteiner Eintopf</i>	5,50 €
<i>Käse-Lauch-Hackfleischsuppe</i>	5,50 €

**Die Preise beziehen sich auf einen Liter (2-3 Portionen).
Die Suppen werden in Töpfen, Heißbehältern oder Chafing dishes angeliefert.**



Belegtes

Diese Artikel sind einzeln dekoriert.

*Belegte halbe Brötchen
mit diversen Wurst-, Schinken- und Käsesorten* **1,50 € / pro Stück**

*Mehrkornecken belegt wie halbe Brötchen
mit diversen Wurst-, Schinken- und Käsesorten* **1,50 € / pro Stück**

*Baguettescheiben belegt
mit Braten-, Schinken-, Käse- und Fischarten* **1,60 € / pro Stück**

*Canapes belegt
mit verschiedenen Sorten Braten, Fisch,
Käse, Geflügel und Schinken* **2,00 € / pro Stück**



Heiße Menüs

*Das heiße Menü besteht aus einem Fleisch-, bzw. Fischgericht und zwei beliebigen Beilagen.
Den Preis für das Menü pro Person entnehmen Sie bitte am Fleisch-, bzw. Fischgericht.*

Verschiedene Gemüsebeilagen

Auswahl verschiedener Gemüse der Saison:

*wahlweise mit Sauce Hollandaise,
natur oder gratiniert*

Broccoli natur oder überbacken

*Prinzeßbohnen in Speck und Zwiebel
geschwenkt*

Blattspinat natur oder überbacken

*Kleine Bündelchen von Keniabohnen
Apfelrotkohl*

*Wirsinggemüse in Speckrahmsauce
Grünkohlgemüse*

Zucciniauflauf mit Knoblauchtomatensoße

Champignons in Kräutersahnesauce

*Tomaten mit Mozzarella überbacken
Gratiniertes Blumenkohl*

Babymöhren mit Kräuterbutter

Spargelplatte grün oder weiß

Gratiniertes Spargel

*Italienische Gemüseauswahl mit
Mozzarellakruste*

Salatauswahl der Saison mit Dressings

Verschiedene Beilagen

Kartoffelgratin

Speck-Kartoffelkuchen

Kartoffelgratin mit Broccoli und Schinken

Kleine Röstkartoffel

Hausgemachte Bratkartoffel

Butterspätzle

Gefüllte gebackene Kartoffeln

Hausgemachter Kartoffelpüree

Pastaauswahl

Buttergnocci

Gemischter Wildreis

Basmatireis

Warmer Speckkartoffelsalat

Frische Kartoffelklöße

Semmelknödel

Provencialisches Kartoffelgratin



Gerichte aus Rindfleisch

<i>Rinderhüftbraten mit Pfifferlingen</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Zwiebelrostbraten</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Rinderbraten Burgunder Art</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Tafelspitz mit Merrettichsahnesauce</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Rindergoulasch nach Art des Hauses</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Ochsenbrust mit Wurzelgemüse</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Rinderfilet mit Waldpilzsauce</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Rinderfilet nach Wellington Art</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Rheinischer Sauerbraten</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Gefüllte Rinderrouladen</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Geschmorte Rinderbeinscheibe</i>	<i>13,00 €</i>

Gerichte aus Schweinefleisch

<i>Schweinegeschnetzeltes mit Kräuterrahmsauce</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Schweinerückenbraten mit Pilzsauce</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Schweinenacknbraten mit Zwiebelsauce</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Schweinemedallions mit Champignons</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Überbackenes Schweinefilet in Tomaten-Kräuterjus</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Schashlik mit Paprika, Zwiebel und Speck</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Gepökelter Prager Schinken</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Krustenbraten mit Knoblauch-Kräutersauce</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Würziger Spießbraten</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Kasselerbraten</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Gefüllte Schweinerouladen</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Schweineschnitzel Wiener Art</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Schweineschnitzel Zigeuner oder Jäger Art</i>	<i>10,00 €</i>



Gerichte aus Geflügelfleisch

<i>Poulardenbrüstchen in Wein-Champignonsoße</i>	12,00 €
<i>Hühnerbrüstchen mit Ananas überbacken</i>	12,00 €
<i>Poulardenbrüstchen mit Tomaten-Knoblauchsoße</i>	12,00 €
<i>Hähnchen Cordon Bleu</i>	12,00 €
<i>Hühnerbrüstchen mit Spinat-oder Broccolifüllung</i>	12,00 €
<i>Hähnchenfiletspitzen in Kokos-oder Sesammantel</i>	12,00 €
<i>Putenschnitzel paniert oder natur</i>	11,00 €
<i>Putengeschnetzeltes mit frischen Pilzen</i>	11,00 €
<i>Entenbrust mit Calvadossoße</i>	14,00 €
<i>Hühnerfrikassee mit frischem Spargel</i>	11,00 €
<i>Flugentenbrust mit Preiselbeerssoße</i>	14,00 €
<i>Geschmorte Flugentenbrust</i>	14,00 €
<i>Gänsebrust oder Gänsekeule</i>	14,00 €
<i>Saltimbocca</i>	13,00 €

Gerichte aus Lammfleisch

<i>Lammbraten in Kräuterknoblauchsoße</i>	12,00 €
<i>Lammragout mit Sauce Provence</i>	10,00 €
<i>Lammcurry mit roten Zwiebeln</i>	10,00 €
<i>Lammkeule in Rosmarinsoße</i>	12,00 €
<i>Filet vom Lamm kurz gebraten</i>	18,00 €
<i>Lammrücken in Tomaten-Knoblauchsoße</i>	16,00 €
<i>Lammhaxen Elsässer Art</i>	14,00 €
<i>Lammlasagne</i>	8,00 €
<i>Lammrücken in Creme Fraich Soße</i>	16,00 €



Gerichte aus Kalbfleisch

<i>Züricher Rahmgeschnetzeltes</i>	16,00 €
<i>Kalbsrückenbraten in Champignonsoße</i>	28,00 €
<i>Kalbsschnitzel in Rahmsoße</i>	20,00 €
<i>Kalbschaxe mit Kräuter-Creme-Fraich</i>	19,00 €
<i>Kalbsmedallions mit Butterpilzen</i>	42,00 €
<i>Kalbsfiletsstreifen in Weißweinjus</i>	40,00 €
<i>Ossobuco</i>	28,00 €
<i>Gefüllte Saltim Bocca</i>	24,00 €

Gerichte aus Wildfleisch

<i>Rehkeule mit Pfifferlingen</i>	15,00 €
<i>Medallions vom Reh in Wildpfeffersoße</i>	18,00 €
<i>Hirschragout nach Art des Hauses</i>	15,00 €
<i>Hirschmedallions mit Preiselbeerrahmsoße</i>	18,00 €
<i>Hirschbraten mit Burgunder Soße</i>	15,00 €
<i>Rehragout mit gemischten Waldpilzen</i>	15,00 €
<i>Hasenkeule in Weißweinrahm</i>	14,00 €
<i>Kaninchenrücken in Knoblauch-Tomatensoße</i>	14,50 €
<i>Wildgoulasch</i>	14,00 €
<i>Kasserolle vom Wild mit Butterpilzen</i>	15,00 €



Gerichte aus Fisch

<i>Zanderfilet in Weißweinschaum</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Seeteufel in Shrimpssoße</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Gebratener Seeteufel mit Zitronengras</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Seeteufelspießchen mit Garnelen und Champignons</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Steinbeißerfilet mit Limettensoße</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Seelachsfilet im Kokosmantel</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Filet vom Lachs in Zitronen-Butterschaum</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Lachsmedallions in Dillsahnesoße</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Meeresfrüchteplatte mit Mozzarellakruste</i>	<i>14,00 €</i>
<i>gemischte Fischplatte mit Limettensoße</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Gambaspießchen mit Kräuterkruste</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Fischterrinen nach Art des Hauses</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Gegrillter Tintenfisch mit Aioli</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Gefüllter Polyp</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Paella mit Edelfischen und Meeresfrüchten</i>	<i>12,00 €</i>



Weitere Gerichte

Die hier angegebenen Preise sind pro Person.

<i>Lasagne Bolognese</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Tortellini al Forno</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Spinatlasagne</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Lachslasagne</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Nudelauswahl in Gorgonzolasoße</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Penne in Zucchini-Tomatensoße</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Bandnudeln in Lachs-Sahnesoße</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Nudelauswahl in Thunfisch-Tomatensoße</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Nudelauswahl mit Pesto und Parmesan</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Gnocci mit Spinat und Lachsstreifen</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Vegetarisches Risotto</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Gemüse-Nudelpfanne</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Kartoffel-Gyrosauflauf mit Schafskäse</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Kartoffel-Gyrosauflauf mit Tomate und Peperoni</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Mexicanische Fleischpfanne mit Reis</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Vegetarischer Gemüseauflauf</i>	<i>7,00 €</i>



Mietgeschirrkosten

Die hier angegebenen Preise sind pro Person und nur in Verbindung einer Lieferung.

*Die angegebenen Preise verstehen sich bei gereinigter Rückgabe,
bei ungereinigter Rückgabe verdoppeln sich die Preise.*

<i>Buffetgedeck</i>	<i>(1,5fache Menge)</i>	1,50 €
<i>Menügedeck</i>	<i>(1fache Menge)</i>	1,00 €
<i>Kaffeedeck</i>	<i>(1fache Menge)</i>	1,00 €
<i>Suppengedek</i>	<i>(1fache Menge)</i>	1,00 €
<i>Wein-, Sekt-, Biergläser, Rialto-becher</i>	<i>(pro Stück)</i>	0,50 €

Mietmobiliar

*Die Transportkosten berechnen wir mit 20,- € / pro Stunde,
Servicepersonal stellen wir ebenfalls mit 20,- € / pro Stunde in Rechnung.*

<i>Tische</i>	<i>(ca 0,70 m x 1,00 m)</i>	8,00 €
<i>Stehische</i>	<i>(ca. 0,70 m Durchmesser)</i>	8,00 €