



Unsere Menüvorschläge 2019

Sehr verehrte Gäste,
verehrte Brautleute,

Gerne richten wir Ihre Feierlichkeiten und Gesellschaften jeder Art und Größe ganz nach Ihren individuellen Wünschen für Sie aus.

Neben der Gaststube mit 60 Plätzen, unserer Fichtenstube mit 50 Plätzen und dem Leopold-Stübchen mit 35 Plätzen steht Ihnen unser stilvoller Festsaal zur Verfügung.

Auch hochsommerliche Temperaturen können hier Ihre Stimmung nicht beeinträchtigen, da eine Klimaanlage immer für Wohlfühltemperaturen sorgt.

Durch Paravents ist es möglich den Raum variabel abzutrennen und somit die passende Größe für eine Gästezahl von 50 bis 180 Personen zu schaffen.

Die Tischstellung (Hufeisen, Blöcke oder einzelne Tisch), Anzahl und Größe der Tische sowie die Anordnung und Größe der Tanzfläche können Sie frei nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen bestimmen.

Hochzeiten und Festlichkeiten sind für unser Haus immer wieder eine neue Herausforderung. Denn es gilt ja hier ein unvergessliches, auf die Gastgeber individuell zugeschnittenes Fest zu arrangieren. Gerne stehen wir Ihnen für ein unverbindliches Gespräch zur Verfügung.

Anbei finden Sie eine Zusammenstellung mit für Sie als Gastgeber wichtigen Informationen, sowie eine Aufstellung verschiedenster Menüs.

Falls Sie darin Ihre speziellen Wünsche nicht wiederfinden, so geben Sie uns doch bitte Bescheid. Wir werden uns bemühen Ihre Vorstellungen zu verwirklichen.

Sie werden Verständnis dafür haben, daß die nachfolgende Zusammenstellung nur der Vororientierung dienen kann.

Sie kann niemals ein Beratungsgespräch ersetzen, da die optimale Menüwahl stark abhängig von der Personenzahl Ihrer Gesellschaft und der Jahreszeit ist.

Falls Sie sich für ein oder mehrere Menüs interessieren, berechnen wir Ihnen gerne den Menüpreis.

Dieser Preis ist von der Anzahl der Gänge, erwünschtem Nachservice, der Anzahl der Beilagen und der grundsätzlichen Entscheidung Tellerservice (ein Gericht für alle, dekorativ am Teller angerichtet), warmes Büffet (ratsam ab 3 verschiedenen Hauptgängen) oder Plattenservice (2 bis maximal 3 verschiedene Hauptgänge auf Platten) abhängig.

Wir hoffen Ihnen mit dieser Zusammenstellung helfen zu können und verbleiben

Mit freundlichen Grüßen
Ihre
Familie Schwab

Für Sie wichtige Informationen:

- *** Ihre Ansprechpartner bei uns im Haus: Andrea Wagner und Nicole Schwab
Telefonisch erreichbar von 7.30 Uhr bis 16.30 Uhr.
Besprechungstermine nach Vereinbarung
- *** Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Ihre Musik nur bis 2.00 Uhr,
(maximale Verlängerung in Zimmerlautstärke) bis 2.30 Uhr spielen darf.
Gerne können Ihre Gäste den Abend noch gemütlich ausklingen lassen.
- Falls Ihre Gäste länger als 2.30 Uhr sitzen bleiben möchten,
so erlauben wir uns 25,00 Euro pro angefangene Stunde
pro Service- und Thekenkraft zu verrechnen.
- *** Für das festliche Eindecken mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten
erlauben wir uns 2,50 Euro Gedeck zu verrechnen.
- *** Seit 2017 können wir Ihnen weiße Stuhlhussen
Zum Sonderpreis von 4,50 Euro pro Person anbieten.
Der Preis beinhaltet das Aufziehen, Abziehen und Waschen der Hussen.
** Unser Festsaal sieht mit Stuhlhussen frisch und super edel aus **
- *** Natürlich servieren wir beim Kaffee auch gerne Ihre
selbstgebackenen Kuchen und Torten.
Sicherlich haben Sie Verständnis, daß wir in diesem Fall
für die Lagerung, das Schneiden der Kuchen, den Aufbau des Kuchenbuffets,
das Spülen der Teller und die Organisation der Mitgabe des übrig gebliebenen Kuchens
eine Pauschale von 2,20 Euro pro Person berechnen.
- Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Anlieferung von großen Hochzeitstorte (mehr als 2-stöckig)
erst zum Kaffeetrinken möglich ist.
- *** Die Servietten zum Kaffeetrinken 33 x 33 cm (3lagig) sind gratis,
wünschen Sie die Servietten aber in Dunillin-Qualität in 40x40cm,
so verrechnen wir einen Aufpreis von 0,30 Euro pro Person.
- *** Falls Ihr Kaffeetrinken im Garten stattfindet,
erlauben wir uns für die Bereitstellung des Gartens und für das Eindecken mit weißer Tischwäsche
4,00 Euro pro Person zu verrechnen.
- *** Für Plattenservice und Büffet verrechnen wir einen Aufschlag von 1,50 Euro pro Komponente.
Bitte nutzen Sie unsere Erfahrung um für Ihr Fest
(Anzahl der Gäste und Preisvorstellungen) das optimale Menü zu finden.
Die Möglichkeit einer saisonal bedingten Preisänderung behalten wir uns vor.
- *** Gerne stellen wir Ihnen Leinwand und Beamer gegen einen Unkostenbeitrag von 30,00 Euro zur Verfügung.
- *** Bei uns nicht erlaubt sind Sternspeiher (im Festsaal) und
das Abhalten eines Feuerwerks(verbietet unsere Gemeinde im Ortskern strikt).

Sehr geehrtes Brautpaar,
verehrte Gastgeber,

Festlichkeiten und Hochzeiten
sind Höhepunkte im Leben jedes Menschen.
Sie werden daher langfristig und akribisch geplant.

Bitte haben Sie daher Verständnis,
daß im Falle eines fest gebuchten Hochzeitstermins
Stornokosten verrechnet werden.

Bei einer Absage ab 9 Monaten vor Hochzeitstermin
werden pauschal 500,00 Euro verrechnet

Bei einer Absage ab 6 Monaten vor Hochzeitstermin
werden pauschal 1.000,00 Euro verrechnet

Bei einer Absage ab 4 Monaten vor Hochzeitstermin
werden pauschal 1.500,00 Euro verrechnet

Bei einer Absage ab 1 Monat vor Hochzeitstermin
werden pauschal 2.000,00 Euro verrechnet.

Sollten wir den Termin noch verbuchen können,
erstatten wir Ihnen selbstverständlich
Ihre geleisteten Stornokosten zurück.

*** **Bei uns gilt:**

die Personenzahl , die bis Donnerstag 9.00 Uhr gemeldet ist, wird beim Menü verrechnet

*** **Für Kinder gilt:**

Kinder ab 4 Jahren 50% des Hauptgerichtes

Kinder ab 12 Jahren voller Preis

Wählen Sie doch für die kleinen Gäste ein spezielles Kindermenü.

Vielleicht wäre auch ein separater Kindertisch möglich.

Wir beraten Sie gerne!

Seit 2017 können wir Ihnen unsere

Hochzeits-Wohlfühlpauschale anbieten.

Sie beinhaltet:

- ** Bereitstellung unseres klimatisierten Festsaals
- ** Weiße Stuhlhussen inklusive Aufziehen, Abziehen und Waschen
- ** das festliche Eindecken der Tische mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten
- ** Bereitstellung unserer Silberleucher mit zu Ihrer Dekoration farblich abgestimmten Kerzen
- ** beim Kaffeetrinken decken wir zum Blumenschmuck farblich abgestimmte Servietten ein
- ** das Anrichten der von Ihnen mitgebrachten Kuchen
inkl. Lagerung, Schneiden der Kuchen, den Aufbau des Kuchenbüffets und das Spülen der Teller
- ** Organisation der Mitgabe der restlichen mitgebrachten Kuchen
- ** Heißgetränke zum Kuchenbüffet
(Kaffee, Kaffee Hag, Kakao und erlesene Teesorten von unserem Teebüffet)

Unsere Rund-um-Wohlfühlpauschale beträgt 12,50 Euro pro Person.

Für Kinder > 3 und < 12 Jahre 9,50 Euro .

Grundsätzliches zum Festablauf

Wir empfehlen Ihnen zur Begrüßung Ihrer Gäste einen Stehempfang mit einem Aperitif Ihrer Wahl zu geben.

Bei schönem Wetter könnte dieser auf unserer Terrasse vor dem Haus stattfinden. Von großen Schirmen geschützt, können Sie sich zusammen mit Ihren Gästen um einen schön arrangierten Aperitif-Tisch versammeln.

Bei einem ausgedehnteren Empfang empfehlen wir Ihnen Ihren Gästen eine Kleinigkeit zum Essen zu reichen. So könnte man zum Beispiel Canapes belegt mit Lachs, Räucherforelle, Schinken, Tatar, Käse, Camembert oder Roastbeef anbieten.

Bei Gästen sehr beliebt ist eine Bierstation zum Selbstzapfen, ergänzt von Weißwürsten mit frischen Laugenbrezen oder einfach nur Butterbrezen möglich.

Oder aber Sie entscheiden sich für ein Flying Büfet.
(unsere Vorschläge finden Sie unter Aperitifforschläge)

Nachdem sich Ihre Gäste nun zwanglos kennengelernt haben, geht's hinauf zum Feiern in unsere festlich geschmückten Räume.

Ihren Blumenschmuck können Sie natürlich gerne mitbringen. Wir können Ihnen 3 Wochen vor ihrer Festlichkeit fest zusagen, ob Sie Ihre Tische bereits am Vortag dekorieren können. Andernfalls steht Ihnen unser Saal am Festtag ab 10.00 Uhr zur Verfügung.

Sie können es aber auch uns überlassen den farblich passenden Tischschmuck und ein eventuelles Ausschmücken des gesamten Saals zu arrangieren. Kerzen stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung. Falls Sie sicher gehen möchten, so bringen Sie uns doch ein Farbmuster Ihres Blumenschmucks vorbei.

Gerne können Sie uns auch die Gestaltung Ihrer Menükarten uns überlassen. Eine schöne Idee ist es den Trauspruch | Taufspruch | Konfirmationsspruch mit einzubinden.

Falls wir die **Menükarten** zum Selbstkostenpreis von 1,50 Euro für Sie fertigen dürfen, finden Sie hier eine kleine **Sprüchesammlung**:

"Ein Mensch allein ist nichts, zwei Menschen, die zusammengehören, sind eine Welt."

oder Das große Glück in der Liebe besteht darin, Ruhe in einem anderen Herzen zu finden."

oder "Glück ist ein Kunstwerk aus verschiedenen Menschen und schönen Ereignissen."

oder Wer den anderen liebt, lässt ihn gelten, so wie er ist, wie er gewesen ist und wie er sein wird.

oder All eure Dinge lasset in Liebe geschehen!"

oder Zwei Hände, zwei Ringe, ein Versprechen gegeben
zwei Körper, zwei Seelen, ein gemeinsames Leben
aus zwei wird eins, und bleibt dennoch zwei
gemeinsam, zusammen und dennoch frei

Natürlich servieren wir beim Kaffee auch gerne Ihre selbstgebackenen Kuchen und Torten.

Sicherlich haben Sie Verständnis, daß wir in diesem Fall für die Lagerung,
das Schneiden der Kuchen, den Aufbau des Kuchenbuffets und
das Spülen der Teller eine **Pauschale von 2,20 Euro** pro Person berechnen.

An Heißgetränken servieren wir Ihnen Kaffee und Kaffee Hag
in Thermoskannen (7,5 Tassen = 14,50Euro).
Zusätzlich bieten wir erlesene Teesorten an unserem Teebuffet (Port = 3,90 Euro).

Hier eine Aufstellung von Konditoren für Ihre Hochzeitstorte:

*	Bäckerei Lehmeier Schnaittach-Dierpersdorf	09155 430 oder 09153 8231
*	Cafe Kohl in Hersbruck	09151 2133
*	Bäckerei Wacker in Förrenbach	09151 2420
*	Backhaus Fuchs in Altdorf	09187 95700
*	Kreative Give-aways finden Sie bei Stephanies Schokowelt 0151 61121390 www.stephanies-schokowelt.de	

Gerne versorgen wir Sie aber auch mit unserem eigenen Hausgebäck.

Falls das Kaffeetrinken im Garten stattfindet,
erlauben wir uns für die Bereitstellung des Gartens und für das Eindecken mit weißer Tischwäsche
4,00 Euro pro Person zu verrechnen.

..... und nun zum Wichtigsten, dem Festessen.

Bei der Entscheidung Menü oder Buffet stehen sich festlicher Charakter (Menü)
und größere Auswahl (Buffet) gegenüber.

Sie sollten den Beginn des Abendessens nicht zu spät festlegen,
damit auch das Feiern und das Tanzen nicht zu kurz kommen.
Lassen Sie sich von uns auch im Hinblick auf einen Mitternachtsimbiss beraten.

Festmenüs

Menü 1: *** Unser Klassiker

Omlettensuppe mit Leberknödel

Salate der Saison

Fränkische Bratenplatte mit Schweine -und Kalbsrollbraten,
rohen Klößen und Semmelknödeln

Feines Creme Vanilleeis (1Kugel) auf Beereragoût

Preis pro Person 19,90 Euro (Platten-Service)

Menü 2: *** Frühlingmenü deluxe

Marinierter Spargel an hausgebeiztem Lachs in Schnittlauchsaucе, Weißbrot und Butter

Frühlingsschlotensuppe mit Croutons

Mit Speck ummanteltes rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Kartoffelstrudel und feiner Blumenkohl-Broccoli-Terrine

Mit Sekt aufgegossenes Cassisorbet

Preis pro Person 49,40 Euro (Teller-Service)

Menü 3: *** Sommermenü

Honigmelone an Bauernschinken
mit sommerlichen Blattsalaten, Weißbrot und Butter

Feine Zuccinicremesuppe mit Croutons

Salate der Saison

Schweinelendchen in Rahmsauce mit frischen Egerlingen und
hausgemachten Herzoginkartoffeln

Beerenragoût mit Vanilleeis

Preis pro Person 34,00 Euro (Teller-Service)

Menü 4: *** Italienisches Menü

Verschiedene Antipasti und ein Crostini mit sommerlichen Blattsalaten, Weißbrot und Butter

Minestrone

Saltimbocca alla romana (Kalbsrücken mit Schinken und Salbei)
in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet

Süße Dessertkombination aus Bella Italia
Tiramisu, Panna Cotta und Heidelbeer-Cantuccini-Parfait
mit Beerenragoût (alles hausgemacht)

Preis pro Person 39,50 Euro (Teller-Service)

Menü 5: *** Herbstliches Menü

Feldsalat mit Speck und Croutons

Feine Steinpilzcremesuppe

Zarter Rehshlegelbraten in Wildwacholdersauce mit Preiselbeerbirne,
rohen Klößen, Spätzle und Rosenkohl

Topfenknödel auf Zwetschgenröster mit Vanille Eis

Preis pro Person 34,50 Euro (Teller-Service)

Menü 6: *** Herbstliches Menü

Feine Schwarzwurzelcremesuppe mit Croutons

Feine gebratene Barberie Ente
mit Klößen, Spätzle und Blaukraut (alternativ Rosenkohl)

Knusprige Apfelküchle mit feinem Creme Vanille Eis

Preis pro Person 23,00 Euro (Platten-Service)

Menü 7: *** Menü für den Winter

Hausgebeizter Lachs mit knusprigen Reibeküchle
an Honig-Dill-Senfsauce, Weißbrot und Butter

Suppe vom Tafelspitz mit Gemüserauten, Grießnockerl und Pistazienklößchen

Rosa gebratene Entenbrust in feiner Orangen-Pfeffer Sauce
mit Brezenknödeln und frischem Gemüse

Winterlicher Dessertteller
mit hausgemachtem Lebkuchenparfait, knusprigen Apfelküchle
und Bayrisch Creme an feinem Beeren- Ragout

Preis pro Person 42,00 (Teller-Service)

Menü 8: *** Weihnachten deluxe

Feldsalat mit Speck, frischen Walnüssen und feinen Orangenfilets

***als Zwischengang zur Geschmacks-Neutralisierung

Sorbet mit fränkischem Birnenbrand und Birnenstückchen

Gänsebraten (1/4 Gans) mit rohen Klößen, Bratapfel und Blaukraut

Dessertvariation mit Lebkuchenparfait und knusprigen Apfelküchle

Preis pro Person 39,50 Euro

Menü 9: *** Andreas Geburtstagsmenü

Hausgemachte Tagliatelle mit Pesto, getrockneten Tomaten und grünem Spargel

Schweinefilet im Blätterteig-Spinat-Mantel

mit Jus, Trüffelpüree/oder Selleriepüree) und feinen Gemüsebouquet

Mit trockenem Rieslingsekt aufgegossenes Cassisorbet

Preis pro Person 31,00 Euro

Oder aber Sie entscheiden sich für einen Hauptgang in Büffetform- diese Variante ist sehr empfehlenwert,
da den Gästen eine breite Auswahl geboten werden kann.

B ü f f e t - italienische Variante

- *** Lambraten aus der Keule mit einer Petersilien-Parmesan Kruste
oder alternativ Lambraten aus der Keule mit schwarzen Oliven
- *** Saltimbocca alla romana (Kalbsrücken mit Schinken und Salbei)
- *** sogliola alla fiorentina (Seezunge auf Blattspinat)
an Beilagen:
Weißbrot, Rosmarinkartoffeln, bunte Nudeln,
Zuckerschoten, Paprika-Zucchini-Auberginen Schmor Gemüse

Preis pro Person 23,00 Euro

So könnte Ihre Hochzeitsplanung bei uns aussehen:

Ihr Kindermenü

- für die Kinder am Kindertisch - servieren wir vor der Suppe der Erwachsenen -

- *** kleine Schnitzel "Wiener Art" und Chicken Nuggets
an Beilagen: Pommes Frites mit Ketchup und Mayonaise
- *** Kinderdessert Eismonster

Preis pro Kind < 12 Jahre 9,20 Euro
Preis pro Kind > 12 Jahre 12,00 Euro

Hochzeitsmenü

4,80 *** Fränkische Hochzeitssuppe
mit Omletten, Butter -und Leberknödel
(Tellerservice oder Terrinen)

3,80 *** auf Wunsch: Salate der Saison
nur die tatsächlich servierte Anzahl wird berechnet

18,90 *** **Warmes Büffet**
Knusprige Schäufelrle
auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce
feine Schweinelende
wahlweise mit feiner Rahmsauce mit frischen Egerlingen
oder mit einer Peffercognacsauce mit rosa Beeren
fränkischer Sauerbraten mit Preiselbeeren

an Beilagen:
hausgemachte Kartoffelbeilage,
Kloß, Bandnudeln und marktfrisches Gemüse (rein vegetarisch zubereitet)

*** **B r a u t t a n z**

*** Digestifwagen (wird nach Verbrauch berechnet)

*** Espresso, Cappuccino und Kaffee (wird nach Verbrauch berechnet)

oder

22,90 *** **Warmes Büffet**
Knusprige Schäufelrle

auf der Haut gebratener Saibling

Roastbeef (im Ganzen gebraten)
wahlweise mit einer Pfeffercognacsauce mit rosa Beeren
oder hausgemachter Kräuterbutter
oder Sauce Bearnaise

hausgemachte Nudeln mit getrockneten Tomaten und grünem Spargel

an Beilagen würden perfekt passen:

zum Schäufele: rohe Klöße
zum Rumpsteak Kartoffelgratin (Rosmarinkartoffeln)
zum Saibling hausgemachte Nudeln, Salzkartoffeln, Risotto, Pilaw-Reis

+ unser beliebtes marktfrisches Gemüse (rein vegetarisch zubereitet)

9,20 *** Dessertbuffet (gegen 22.00 Uhr)

auf 2 Etagen angerichtet - viele Komponenten in kleinen Gläsern
Eisbombe mit Sternspeichern dazu Eiswaffeln, Eierlikör und Sahne
hausgemachter Milchreis
Rote Grütze, Zwetschgenröster, frischer Obstsalat mit marinierten Erdbeeren,
braunes Mousse und weißes Mousse au chocolat -
Crème Karamel -
Panna Cotta oder Bayrisch Creme -
Apfelkühle oder Apfelstrudel oder Birnenstrudel

9,70 *** Preis mit Schokoladenbrunnen und Fruchtspießen

Der Preis beim Warmen Buffet errechnet sich aufgrund einer gleichen Gewichtung der 4 Komponenten.
Im Falle daß Ihre Gäste ein Gericht bevorzugen und von den anderen Komponenten noch ausreichend vorhanden ist,
würden wir bei Ihnen nachfragen ob wir gegen Berechnung noch etwas nachschicken dürfen.

Gegen 24.00 Uhr ist es ratsam einen kleinen Mitternachtsimbiss anzubieten,
der an unserem separatem Buffet gerne bis zum Schluss stehen bleiben kann.
Es ist ausreichend dieses für 2/3 der Erwachsenen ausulegen.
Hier eine Auswahl der verschiedenen Möglichkeiten:

Fränkisch-rustikal mit hausgemachten Wurstwaren

Preis pro Person 9,60 Euro

*** Käsebrett mit Obatzda - viel erlesener Käse am Stück - Obatzda - üppig mit Obst garniert

*** Bauernbrett

hausgeräucherter Schinken, fränkische Wurst -und Räucherwaren,
kalte Bratwürste, Fleischkühle und Griebenschmalz
dazu Rettich, Radieschen, Gurken und Cocktailltomaten

an Beilagen: verschiedene Brotsorten, Partybrötchen, Baguette und frischgebackene Laugenbrezen

oder aber die deluxe Variante

Preis pro Person 12,20 Euro

ab 50 Personen verwirklichtbar

*** Reichhaltige Räucherfischplatte mit Dillsenfauce und Sahnemeerrettich

*** Käsebrett mit Obatzda - viel Käse am Stück - Obatzda - üppig mit Obst garniert

*** Bauernbrett - hausgeräucherter Schinken, fränkische Wurst -und Räucherwaren,
kalte Bratwürste - Fleischkühle und Griebenschmalz

- *** Schweizer Wurstsalat oder Hausmacher Wurstsalat oder Stadtwurst mit Musik
- *** hausgemachte Antipast und Tomate mit Mozzarella

an Beilagen: verschiedene Brotsorten, Partybrötchen, Baguette und frischgebackene Laugenbrezen

oder aber feine Burger

Preis pro Person 10,90 Euro

- *** verkleinerte Rindfleisch Taler aus feinstem US Beef im Wärmebecken mit Pommes frites
- dazu zum Selbst belegen:
- verkleinerte Burgerbrötchen
- Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Eisbergsalat, Karotten-Krautsalat, Mayonnaise, Ketchup, Senf, Burgerdressing

oder aber das ganz mal "fränkisch" Fleischküchle

Preis pro Portion 8,70 Euro

- *** Fleischküchle im Wärmebecken mit Pommes frites
- dazu zum Selbst belegen:
- verkleinerte Burgerbrötchen
- Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Eisbergsalat-Karotten-Krautsalat - Mayonnaise, Ketchup, Senf, Burgerdressing

oder feurige Goulaschsuppe oder

Preis pro Portion 6,20 Euro

hausgemachte Currywurst

Preis pro Portion 6,20 Euro

klein geschnitten, für "Hartgesottene" Pappschale + Spieße

an Beilagen: verschiedene Brotsorten, Partybrötchen und Baguette

Natürlich verwirklichen wir auch gerne Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen.

Warme und kalte Vorspeisen

Euro

- *** Feldsalat mit Speck und Croutons 7,80
- *** Feldsalat mit Speck, frischen Walnüsse, feine Orangenfilets, Croutons 9,30
- *** Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Steinpilzen/frischen Pfifferlingen Preis ist tagesabhängig
- *** Hausgemachte Tagliatelle (auch durch vegane Nudeln ersetzbar) mit Pesto, getrockneten Tomaten und grünem Spargel 10,20

Zu allen nachfolgenden Vorspeisen reichen wir Weißbrot und Butter

- *** Sommerliche Salatvariation mit gebratenen Pfifferlingen, Speckwürfeln und Cocktailtomaten 10,80
- ** Hausgemachte Gänseleberterrine 10,80
- *** Feldsalat mit rosa gebratene Gänseleber 9,80
- *** Rosa gebratene Entenbrust an Blattsalaten mit Cassissauce 12,20
- *** Hausgemachte Frischkäse-Lachs-Terrine an Blattsalaten 10,50
- *** Hausgebeizter Lachs mit Reibeküchle an feiner Honigdillsensauce 12,20
- *** Knusprig panierte Austernpilze an Blattsalaten mit Schnittlauchsauc 8,80

*** Honigmelone mit Bauernschinken angerichtet an einem Salatbouquet	9,20
*** Honigmelone mit Parma ,- oder Serranoschinken angerichtet an einem Salatbouquet	10,50
*** In Kräutervinaigrette eingelegter Tafelspitz	10,20
*** Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich	10,90
*** Geräucherter Saibling mit Sahnemeerrettich an leichten Frühlingssalaten mit Weißbrot und Butter	11,90
*** In Pesto gebratene Scampis an sommerlichen Blattsalaten	
mit 3 Scampis 13,90 - mit 2 Scampis	11,80
*** Im Tempurateig gebackene Scampis an einem Paprika-Chutney mit Blattsalaten	
mit 3 Scampis 14,60 - mit 2 Scampis	12,50
*** hausgemachte Antipasti (3 verschiedene) an Blattsalaten	8,80
*** Lachs- und Thunfischtatar an einem Salatbouquet	Preis ist tagesabhängig
*** 2 erlei Antipasti und Honigmelone mit zartem Schinken (Parma oder Serrano)	11,80
*** Büffelmozzarella mit kleinen Strauchtomaten	11,20
im Glas	7,80
13,20 *** Hausgebeizter Räucherlachs und feines Forellenmousse an Blattsalaten, dazu Weißbrot und Butter	
10,80 *** Als vegetarische Variante(müssten wir beim Kaffee erfragen) Sommerlichte Blattsalate mit überbackenem Ziegenkäse dazu Weißbrot und Butter	

Vorspeisenkomponenten - frei kombinierbar

Rosa gebratener Lammrücken in der Petersilien-Parmesan-Kruste
 Rosa gebratene Entenbrust
 Rosa gebratener Hasenrücken
 Rehterrine mit marnierten Pilzen / Hausgemachte Wildschweinterrine
 Wildschweinfilet im Speckmantel an Cassissauce mit marinierten Pilzen
 Wildschweinschinken
 Rosa gebratene Gänseleber
 Geräucherte Entenbrust
 Glasiertes Kalbsbries
 Honigmelone mit Parmaschinken oder Serranoschinken oder Bauernschinken
 Rindersaftschinken
 Gebratenes Wachtelei
 Gänseleberpastete
 Scampis
 Sulze vom Tafelspitz
 Kalbsröllchen a la Milanaise/ gefüllte Kalbsroulade
 Roulade vom Edelfisch an winterlichen Blattsalaten
 Lachstatar auf Crostini
 Räucherfisch - Mousse / Lachs- Mousse
 Hausgebeizter Lachs in Dillsauce
 Antipasti an Blattsalaten
 Knusprig panierte Austernpilze an einer Schnittlauchsauc
 Quiche Lorraine

Beim Vorspeisenteller richtet sich der Preis nach Art und Umfang der Vorspeise!

Hier ein Beispiel:

Erlesener sommerlicher Vorspeisenteller

hausgemachte Antipasti -ein Crostini - in Pesto gebratener Scampi
 und rosa gebratene Entenbrust an feiner Cassissauce
 angerichtet an sommerlichen Blattsalaten, dazu Weißbrot und Butter
 zum Preis von 13,90 Euro

Falls Sie die Entenbrust durch einen rosa gebratenen Lammrücken ersetzen liegt der Preis bei 14,80 Euro.

Falls Sie die Entenbrust durch Schweinefilet mit Petersilienparmesankruste liegt der Preis bei 13,50 Euro.

Duette

9,20 *** Vorspeisenduetz mit einer Cremesuppe (im Glas) und Feldsalat mit Speck und Croûtons

10,20*** Vorspeisenduetz mit Risotto (Spargel, Steinpilze, Pfifferlinge im Glas) und Feldsalat mit Speck und Croûtons

Saisonale Vorspeisen:

- *** Fein mariniertes Spargel
 - *** Rohes oder gekochtes Schinken an fein mariniertem Spargel
 - *** Spargelsalat an hausgebeiztem Lachs mit Schnittlauchsauc
 - *** Warmer Butterspargel "Polnisch" mit Semmelbrösel und gehackten, hartgekochten Eiern
- Preis auf Anfrage

Warme Fischvorspeisen:

- *** In Pesto gebratene Scampis
 - *** Lachs,- und Zanderklößchen in Weißweinsauce mit Pilaw-Reis und Gemüsebouquet
 - *** Pochierter Lachs in Dillsauce mit bunten Nudeln und Gemüse
 - *** Zanderfilet in der Kräuterkruste in Weißweinsauce mit Salzkartoffeln und Gemüse-Bouquet
 - *** Zanderfilet an einem Saucenpotpourrie mit Salzkartoffeln und Gemüse-Bouquet
 - *** auf der Haut gebratenes Doradenfilet
 - *** Waller im Frankenweinsud mit Dampfkartoffeln und Gemüsestreifen
 - *** Gebratener Seeteufel auf feinem Paprikarahm an einem Gemüse-Nudelnest
 - *** Gebratene Jacobsmuschel und glasig gebratener Thunfisch mit Ratatouille und einer Kartoffelbeilage
- Preis auf Anfrage

Eine warme Fischvorspeise wird in der Menüfolge nach der kalten Vorspeise und vor dem Hauptgang serviert. Zur Geschmacksneutralisierung kann man als Zwischengang ein Sorbet reichen. Auch ein Fischgericht als Hauptgang ist grundsätzlich realisierbar, sollte aber wenn möglich eine Komponente in einem warmen Büffet sein.

Und nun zum Klassiker in der Menüfolge:

Klare Suppen

	Euro
*** Omelettensuppe mit Leberknödel	3,80
*** Fränkische Hochzeitssuppe mit Omeletten, Butter- und Leberknödel	4,80
*** Rindssuppe vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen Julienne und zwei Einlagen Ihrer Wahl	4,90
mit Gemüsestreifen Julienne und drei Einlagen Ihrer Wahl	5,20
vom Tafelspitz mit feinem Pilzstrudel und Gemüserauten	5,20
*** Rinderkraftbrühe (Consomme) mit Gemüsestreifen Julienne und einer Einlage Ihrer Wahl	6,00
mit Gemüsestreifen Julienne und zwei Einlagen Ihrer Wahl	6,50

Mögliche Einlagen:

Gemüseperlen, Gemüsestreifen, Gemüserauten, Markklößchen, Grießnockerl, Pistazienklößchen, Butterknödel, Leberknödel, Omeletten, Eierstich, Backerbsen, Steinpilzknödel

Gebundene Suppen

*** Broccolicremesuppe	
*** Blumenkohlcremesuppe	
*** Selleriecremesuppe	
*** Tomatencremesuppe	
*** Lauchcremesuppe	oder Lauch-Kartoffel-Suppe
*** Spinatcremesuppe	
*** Frühlingsschlotensuppe	
*** Zuccinicremesuppe	
*** Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Croûtons	
*** Spargelcremesuppe	
*** Feine Bärlauchsuppe	
*** Kräftige Schwarzwurzelcremesuppe	
*** Fränkische Kartoffelsuppe mit Speck	
oben genannte Suppen	4,60

Gebundene Suppen

*** Steinpilzcremesuppe,- Pfifferling,- Champignon, Egerlingcremesuppe, Maronencremesuppe	
*** Kräutercremesuppe	
*** Räucherfischsüppchen	
*** Rahmsuppe von der Brunnenkresse	
oben genannte Suppen	4,80

Für Feinschmecker

*** Wildconsommé mit Gemüse Julienne und Pilzstrudel	6,90
--	------

***	Geklärte Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsestreifen und hausgemachten Maultaschen	5,20
***	Hausgemachte Minestrone	5,60
***	Feine Pastinakenrahmsuppe mit fritierter Petersilie, Speckstreifen und Sterncroûtons	5,20
***	Pink potatoe soup mit Vanillepfeffer, Shiso-Kresse, Muskatnuss und Sauerrahm	5,20

Hauptgänge

Der Preis bei Hauptgerichten ist abhängig von der Anzahl der kombinierten Hauptgänge und der Anzahl der Beilagen .
Nahezu alle aufgeführten Hauptgänge sind auch als warmes Büffet möglich.

Wildgerichte

***	Rehbraten - Rollbraten und Schlegel (aus heimischer Jagd)	15,60
***	Rehschlegelbraten	16,20
***	Wildschweinbraten	15,00
***	Wildschweinbraten vom Schlegel	15,60

an Saucen:

- Rotweinsauce
- Wildwacholdersauce
- Wildpreiselbeersauce

Schweinefleisch von heimischen Bauern

***	Schweinerollbraten	9,40
***	Knusprige Schäufele	12,50
***	Spanferkelbraten in feiner Altbier-Kümmelsauce	12,90

Rind und Kalb - mit Herkunftszertifikat

***	Rinderbraten	ab	13,90
	an Saucen:		
	Rahmsauce mit frischen Egerlingen		
	Burgundersauce		
	Rotwein-Schalottensauce		
***	Sauerbraten		12,90
***	Kalbsrollbraten		12,50
***	Kalbshaxen (eine echte Delikatesse)	pro Portion	ab 13,90
***	Ossobuco alla milanese		16,80

Rund ums Geflügel

***	Barberie Ente		11,90
***	Gänsebraten (1/4)		Preis auf Anfrage
***	Mit Tomaten und Mozzarella überbackenes Putensteak		14,20
***	Putengeschnetzeltes "Hawaii" in Currysauce mit exot. Früchten		13,90
***	Putengeschnetzeltes in feinem Egerlingrahm		13,20
***	Rosa gebratene Entenbrust		18,50
	an Saucen:		
	Cassissauce		
	Pfeffersauce mit rosa Beeren		
	Orangen - Pfeffer Sauce		

*** Mit Parmaschinken & Salbei
 gefülltes Poulardenbrüstchen an feiner Traubensauce 18,20

Kurzgebratenes vom Schwein

*** Schweinelendchen (auf den Punkt gebraten) ab 15,40
 Rahmsauce mit frischen Egerlingen
 Pfefferrahmsauce mit rosa Beeren
 Gorgonzolarahm
 Champagnersauce
 Sauce Bearnaise
 *** saisonal ***
 Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen
 Rahmsauce mit frischen Steinpilzen

*** Schweinelende im Blätterteig-Spinat-Mantel 17,90
 an einem Kalbsjus
 oder an Champagnersauce

Kurzgebratenes vom Rind und Kalb mit Herkunftszertifikat

*** Mit Speck ummanteltes Kalbsfilet 26,20

Mit Speck ummanteltes Kalbsfilet an feinem Kalbsjus mit 28,90
 in Butter geschwenkten, frischen Steinpilzen und Rosmarinkartoffeln

*** Saltimbocca alla romana (Kalbsrücken mit Schinken und Salbei) 17,90

*** Rosa gebratenes Rinderfilet ab 24,80

Empfohlene Saucen:

Rotwein-Schalotten- Sauce

Beujolaisesauce

Gorgonzolarahm

Rahmsauce mit frischen Egerlingen

Pfefferrahmsauce mit rosa Beeren

Champagnersauce

Sauce Bearnaise

*** saisonal ***

Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen oder frischen Steinpilzen

*** Rosa gebratenes Rinderfilet im Mangoldmantel 27,50

Schmorgerichte und Kurzgebratenes vom Lamm

*** Lammbraten 12,90

*** Lammbraten vom Schlegel 13,50

*** Lammhaxe Preis nach Größe

*** Rosa gebratener Lammrücken mit Petersilien-Parmesan Kruste ab 24,50

*** Auf Punkt gebratenes Lammkotelett 14,20

Kurzgebratenes vom Wild

*** Rosa gebratener Rehrücken oder Filet

rosa gebratener Hirschkalbsrücken oder Filet

rosa gebratener Wildschweinerücken oder Filet

Empfohlene Saucen:

Cassissauce

Rotwein-Sauce

Wildwacholdersauce ev. mit Steinpilzen

Wildpreiselbeersauce (dunkel)

Wildpreiselbeerrahmsauce (hell)
Preise auf Anfrage

Für fleischlose Geniesser

Fischgerichte:

- *** In Pesto gebratene Scampis
- *** Lachs,- und Zanderklößchen in Weißweinsauce mit Pilaw-Reis und Gemüsebouquet
- *** Pochierter Lachs in Dillsauce mit bunten Nudeln und Gemüse
- *** Zanderfilet in der Kräuterkruste in Weißweinsauce mit Salzkartoffeln und Gemüse-Bouquet
- *** Zanderfilet an einem Saucenpotpourrie mit Salzkartoffeln und Gemüse-Bouquet
- *** auf der Haut gebratenes Doradenfilet
- *** Waller im Frankenweinsud mit Dampfkartoffeln und Gemüsestreifen
- *** Gebratener Seeteufel auf feinem Paprikarahm an einem Gemüse-Nudelnest
- *** Gebratene Jacobsmuschel und glasig gebratener Thunfisch mit Ratatouillegemüse und einer Kartoffelbeilage

Preis auf Anfrage

Vegane Gerichte:

Vollkornnudeln mit hausgemachtem Ratatouille Gemüse	Euro 11,90
Vollkornnudeln mit veganer Sauce Bolognese und Blattsalaten	10,90

vegetarisch

*** Panierte Austernpilze	11,90
*** Gemüseauflauf oder Gemüselasagne	8,90
*** Brezenknödel auf Pilz-Ragout	10,20
*** Lachslasagne	13,50

Frische Nudeln

mit frischen Steinpilzen
mit frischen Pfifferlingen

auf Anfrage
auf Anfrage

Frische Nudeln Gorgonzolasauce Blattsalate	10,20
Frische Nudeln fruchtige Tomatensauce Kirschtomaten Blattsalate	10,20
Frische Nudeln Kürbis Maronen	11,90
Frische Nudeln Kürbis Walnuss Blattspinat	11,90
Hausgemachte Gnocci mit Bärlauch gefüllt	11,90
Frische Nudeln (auch durch vegane Nudeln ersetzbar) mit Pesto, getrockneten Tomaten und grünem Spargel	12,20

Sättigungsbeilagen

- *** Klöße: rohe, seidene und Semmelknödel
- *** Blaukrautknödel (Hervorragend zu Wildgerichten geeignet)
- *** Kartoffelstrudel, Kartoffelgratin
- *** Kartoffelplätzchen, Sesamtaler
- *** Maccairekartoffeln (Kartoffelplätzchen mit Speck und Zwiebeln)
- *** Herzoginkartoffeln (hausgemacht)
- *** Brezenknödel
- *** Salzkartoffeln, Bratkartoffeln
- *** Pommes Frites, Kroketten
- *** Spätzle
- *** hausgemachte Nudeln
- *** Pilaw-Reis - Risotto

Marktfrisches Gemüse

- *** hausgemachter Gemüseflan
- *** Gemüsestrudel
- *** feines Gemüsebouquet
- *** Lauch-Pilz-Gemüse
- *** Zucchini-Paprika Gemüse
- *** Karotten-Lauch-Gemüse
- *** glasierte Zuckerschoten und Babymöhrrchen
- *** Blumenkohl mit Sauce Hollandaise / Blumenkohl-Broccoli-Terrine
- *** Broccoli mit Sauce Hollandaise
- *** Blattspinat
- *** Butterspargel
- *** Blaukraut / Sauerkraut
- *** Speckbohnen
- *** Rosenkohl (mit Speck)
- *** Wirsing-Gemüse
- *** Ratatouille
- *** Italienisches Grillgemüse

Beilagensalat

3,80

Salatbuffet

4,50

- *** Blattsalate dazu gebratene Speckwürfel und Croûtons
- *** Krautsalat
- *** Karottensalat
- *** Rote Beete- Salat
- *** Gurkensalat (mit Kümmel oder alternativ Dillsauce)
- *** Paprikasalat
- *** Kartoffelsalat
- *** Blumenkohlsalat
- *** Selleriesalat
- *** Blaukrautsalat
- *** Bohnensalat
- *** Mais, Tomaten, Radieschen mit verschiedenen Dressings

... gerne können Sie Ihr Salatbuffet um Antipasti erweitern

- Pilz-Antipasti 6,90
- Zucchini-Antipasti, Paprika-Antipasti, Auberginen-Antipasti 5,90
- Cocktailtomate-Gurke-Antipasti 5,90

(eine Portion entspricht einem Beilagensalat)

Bitte beachten Sie, dass eine Vielzahl an Beilagen den Menüpreis erhöht !
Einige der aufgeführten Beilagen eignen sich auch nicht für Plattenservice.
Bitte vertrauen Sie auf unsere Erfahrung .

Büffet für die spätere Stunde

Grundsätzlich gilt:

Eine Vielzahl von Gerichten und Beilagen erhöht den Büffetpreis.

Preise kalkulieren wir Ihnen auf Anfrage.

Warmes Büffet-Komponenten

- *** alle oben genannten Suppen (siehe Suppen und Vorspeisen)
- *** Gulaschsuppe
- *** Chili con Carne
- *** Currywurst
- *** Fränkische Kartoffelsuppe mit Speck
- *** Schinken im Brotteig
- *** alle Bratengerichte
- *** Kasslerbraten (mager und durchwachsen)
- *** Fränkische oder Nürnberger Bratwürste sauer oder gebraten
- *** Cordon bleu (Schwein oder Kalb)
- *** Wiener Schnitzel oder Schweineschnitzel "Wiener Art"
- *** Schaschlik
- *** Hähnchenschenkel
- *** Fleischküchle

Kaltes Büffet

- *** Honigmelone mit Bauernschinken / Parmaschinken / Serranoschinken
- *** Bauernbrett mit Räucherwaren
- *** Bratwurstgehäck oder kalte Bratwürste oder Hackfleischküchle
- *** Griebenfett
- *** Reichhaltiges Käsebrett (viel Käse am Stück - üppig mit Obst garniert)
- *** Obatzda
- *** Obstkorb
- ** im Sommer Ananas,-Wasser ,- und Honigmelone aufgeschnitten
- *** Gefüllte Eier
- *** Tomaten mit Mozzarella
- *** diverse hausgemachte Antipasti
- *** Schinkenröllchen
- *** Fischplatte mit feiner Honig-Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich
- *** Hausgebeizter Lachs - Räucherforelle - gegrillte Scampis - Schillerlocken - Pfeffermakrele - Aal geräuchert - Krabbensalat mit Avocado
- *** Roastbeef mit Remouladensauce
- *** Rindertatar mit Ei
- *** Stadtwurst mit Musik
- *** Nudelsalat - Nudelsalat asiatisch -
- *** Rindfleischsalat mit Reis - Geflügelsalat
- *** Heringsalat
- *** Matjesfilet "Hausfrauen Art"
- *** Waldorfsalat
- *** Schweizer Wurstsalat
- *** Fleischsalat
- an Beilagen:
Schwarzbrot, Vollkornbrot, Baguette, Partybrötchen und frischgebackene Laugenbrezen

Der Preis für ein kaltes Büffet liegt zwischen 7,50 und 16,50 Euro und ist abhängig von Ihrer Zusammenstellung. Wir erstellen Ihnen gerne einen Kostenvoranschlag !!

Dessert am Tisch serviert

***	Apfelküchle garniert mit exotischen Früchten wahlweise Vanilleeis - Vanillesauce - Zimtschaum- oder alle Arten von hausgemachten Halbgefrorenem (Parfait)	ab 6,50
***	Apfelstrudel wahlweise Vanilleeis oder Vanillesauce	ab 6,20
***	Topfenknödel mit Eis (nicht für Büffet geeignet) wahlweise auf Kirsch-Ragout, Beeren-Ragout oder herbstlich auf Zwetschgenröster	ab 6,50
***	Hausgemachte Waffeln mit Vanilleeis und frischen Früchten	ab 6,50
***	Crème Karamel	6,20
***	Bayrisch Crème	6,20
***	wahlweise Vanille - Erdbeer - Schoko - Nuss	
***	Panna Cotta auf hausgemachtem Beeren - Ragout oder im Sommer mit marinierten Erdbeeren oder mit frischen Waldbeeren mit exotischen Früchten garniert	6,20
***	Mousse au chocolat (üppig garniert) es können mehrere Geschmacksrichtungen miteinander kombiniert werden! wahlweise braune Schokolade - weiße Schokolade - Mokka - Espresso - Nougat oder Rhabarbermousse mit Erdbeersauce	6,90
***	Rote Grütze (hausgemacht) wahlweise mit Vanillesauce, Vanilleeis oder flüssiger Sahne	ab 4,50

Dessert am Tisch serviert

***	Brombeer-Sorbet mit Beerenspieß (1 Kugel von Mövenpick) auf Joghurt	4,90
***	2 Kugeln Walnusseis mit feinem Zwetschgenröster	4,90
***	Marinierte Erdbeeren mit 2 Kugeln Crème Vanilleeis	5,90
***	Hausgemachter Fruchtsalat (köstlich - erfrischend -leicht) mit 2 Kugeln Mövenpick Eis Ihrer Wahl	5,90
***	Heiße Liebe - 3 Kgl. feines Crème Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,90
***	Mit Grand marnier verfeinerte Erdbeeren mit Crème Vanille Eis(2 Kugeln)	6,20
***	Dessertteller "Mai-Verführung" Rhabarber-Mousse(odeer Rhabarbergrütze), feines Crème Vanilleeis, Panna Cotta an fein marinierten Erdbeeren	7,90
***	Halbgefrorenes garniert mit exotischen Früchten angerichtet auf einem Dessertspiegel Geschmacksrichtungen: (3 Sorten) Grand marnier - Zimt - Nougat - Haselnuss -Heidelbeer-Cantuccini- Himbeer-Holunderblüte- Lebkuchen - Amarettini - Honig - Raffaello	ab 6,50
***	Eiskreationen (siehe Eiskarte)	
***	Mit trockenem Sekt aufgegossenes Sorbet (Erdbeer oder Zitrone)	4,50
***	Dessertteller mit 5-erlei Komponenten Ihrer Wahl (+ Dessertspiegel und exotischer Fruchtgarnitur)	8,80

Klein aber fein zum Beispiel, **Desserts als Fying Büffet**

Hello Wien - Marinierte Kürbiswürfel auf Amarulaschmand, serviert mit Creme Pistazie	3,90
Blaubeer-Cheesecake im Weck	5,50
Panna cotta mit Mangoragout im Weck	4,90
Superbowl - Caramel Eis, Schoko Eis geschichtet mit Sahne und Karamellsauce	4,90
Bananenboot im Weck - Bananen, Schoko- und Creme Vanille Eis mit Sahne, Eierlikör und Schokosauce	4,90
Himbeertraum - 1 Kugel Creme Vanille Eis auf heißen Himbeeren im Weckglas	3,90
Kleine, Süße Verführung - Braunes Mousse au chocolat im Weckglas(mit Früchten garniert)	5,20
Leichte Verführung 1 Kugel Creme Vanille Eis auf Fruchtsalat im Weckglas	4,50
Kleine Mai-Verführung 1 Kugel Creme Vanille Eis auf marinierten Erdbeeren im Weckglas	5,20
Rhabarberkompott mit 1 Kugel Creme Vanille Eis und Nusscrumble	5,20

Nur fürs Dessertbüffet geeignet

- *** Bisquitroulade - Russisch Charlotte
- *** Mürbteig-Obst-Törtchen
- *** Eisbombe (ab 30 Personen vollwertig möglich)
Auf Wunsch wird Ihre Eisbombe auch mit Sternspeichern durch den Saal getragen ,
eine Möglichkeit das Dessertbüffet à la Traumschiff zu eröffnen !!
- *** Reichhaltiges Käsebrett (viel Käse am Stück - üppig mit Obst garniert)
- *** Obstkorb
- *** im Sommer Wasser ,- und Honigmelone aufgeschnitten *
- *** Hochzeitstorte (falls Sie erst mit dem Abendessen beginnen)

Unsere Neuheit:

allerlei Früchte in Schokolade - herrlich präsentiert - eine süße Verführung
in Vollmich, Zartbitter und weißer Schokolade



Natürlich können Sie alle oben genannten Desserts zu Ihrem persönlichen Dessertbüffet zusammen stellen.