



PARTYSERVICE!

SUPPEN

- Hochzeitssuppe
- Rindfleischsuppe
- Hühnersuppe
- Gulaschsuppe
- Ofensuppe
- Käsesuppe
- Erbsensuppe mit Würstchen
- Berglinsensuppe
- Suppen der Saison (z. B. Spargelcremesuppe)

SALATE

- Gemischte Salatplatte aus verschiedenen Blattsalaten mit Dressing nach Wahl: Joghurt-dressing, Honig-Senf-Dressing, Essig-Öl-Dressing, Cocktailsoße
- Tomaten
- Gurken
- Mais
- Kidneybohnen
- Paprika
- Möhren
- Lauchzwiebeln

- Krautsalat
- Möhrensalat
- Rote-Beete-Salat
- Kartoffelsalat, Nudelsalat
- Geflügelsalat, Fleischsalat
- Eiersalat
- Schichtsalat

SCHWEINEFLEISCH - aus eigener Fütterung

- Schweinefilet mit Pfeffer- oder Pilzrahmsoße
- Schinkenkrustenbraten vom Grill mit Rahmsoße
- Gegrillter Spießbraten
- Saftiger Nackenbraten mit Pfeffer-/Pilzrahmsoße
- Kasslerbraten
- Geschnetzeltes
- Gyrospanne
- Grillhaxen

RINDFLEISCH - direkt vom Nachbarhof

- Rinderfleisch mit Zwiebel- oder Remouladensoße
- Tafelspitz mit Zwiebelsoße
- Rinderrouladen
- Kleine Rinderrouladen
- Rinder-Gulasch mit Pilzen
- Sauerbraten

GEFLÜGEL - Regionale Spezialitäten

- Gefüllter Putenbraten mit Paprika-Mett-Zwiebeln oder Broccoli u. Käse
- Putengeschnetzeltes
- Putenmedaillons
- Hähnchen-Keulen
- Entenbrust

Frische Vielfalt vom Hof!



EINFACH LECKER!

GRILLSPEZIALITÄTEN

- Grillkrüstchen
- Schweinerückensteak
- Grillbauchscheiben
- Fackeln
- Putensteaks
- Hähnchensteaks
- Hähnchenflügel
- Krüstchen
- Filetspieße vom Schwein und Rind
- Roastbeef
- Putenspieße
- Schaschlikspieße
- Grilltaschen

GEMÜSE

- Gemüseplatte, individuell zusammengestellt:
 - Blumenkohl, Brokkoli
 - Erbsen und Möhren
 - Kohlrabi
 - Speckböhnchen
 - Rosenkohl
- Schmorkohl
- Gemüse der Saison, z. B. Spargel

BEILAGEN

- Salzkartoffeln, Kartoffelgratin
- Kartoffelpüree, Bratkartoffeln
- Kleine runde Schmorkartoffeln
- Kartoffelklöße, Röstis,
- Reis, Nudeln, Spätzle

AUSSERDEM

- Nudelgerichtpfanne - auch mal ohne Fleisch
- Aufschnittplatte mit unseren hausgemachten Spezialitäten
- Käseplatten mit frischem Obst, Baguette und Butter
- Schnitzelplatte mit Obst
- Bunte Canapeeplatten mit:
 - Hausmacher Wurst
 - gekochter Schinken
 - Knochenschinken
 - Käse, verschiedene Sorten
 - Lachs oder Forelle
 - Roastbeef, Bratenaufschnitt
 - Schweinemedallions
 - Hähnchenbrustfilet
- Pfefferbeißer
- Gegrillte Hähnchenkeulen
- Partyfrikadellen
- Brötchenräder
- Partybrötchen
- Baguettes
- Selbstgebackenes Bauernbrot
- Selbstgebackenes Schwarzbrot
- Kräuterbutter, Zaziki

DESSERT

- Herrencreme, Himbeertraum
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Mousse au Chocolat
- Datteltraum, Eierlikörcreme
- Quarkdessert mit Früchten
- Welfencreme



MENÜ - IDEEN!

Krustenbraten, gegrillt mit Pfefferrahmsoße, Kartoffelgratin und Gemüseplatte

Schweinefilet mit Pilzen u. Käse überbacken, Spätzle, Schmorkartoffeln und verschiedene Salate

Sauerkraut mit Kassler, Grillschinken und Kartoffelpüree

Grünkohl mit Kassler, Mettwurstchen und Bratkartoffeln

Grünkohleintopf mit Kassler und Mettwurstchen

Krustchen - Salatteller mit Schnitzel u. Spiegelei

Currywurstpfanne mit Schmorkartoffeln oder Baguette

Rinderrouladen in verschiedenen Größen und Rahmsoße, Rotkohl und Salzkartoffeln

Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen

Rindergulasch mit frischen Pilzen, Spätzle u. verschiedene Salate

Putenbrustmedaillon mit Curry-Obst-Soße, Spätzle und verschiedene Salate

Putengeschnetzeltes mit Curryobstsoße, Reis und verschiedene Salate

Großer Salatteller mit Putenbruststreifen

Für Ihre Feier: Die besten Rezepte!

Wählen Sie Ihr Festmenü!