

Menüvorschläge ab 2015 - für Ihre Feierlichkeiten

Unsere Zusammenstellungen können auch nach Ihren Wünschen verändert werden!

<p><u>Menü I</u></p> <p>Suppe: Festsuppe in der Terrine (Butter- u. Leberknödel, Omeletten)</p> <p>Hauptgang: Schweine-, Sauerbraten, Lende mit frischen Rahmchampignons, auf große Platten angerichtet, rohe Klöße, Semmelknödel, Spätzle, Preiselbeeren & zu jeder Fleischplatte eine Gemüseplatte.</p> <p>Dessert nach Wahl, siehe Rückseite!</p>	<p>EUR 4,50</p> <p>EUR 16,20</p>
<p><u>Menü II</u></p> <p>Suppe: Festsuppe in der Terrine (Butter- u. Leberknödel, Omeletten)</p> <p>Hauptgang: Schäufelwürfel, Hirschbraten & Sauerbraten, auf große Platten angerichtet, rohe Klöße, Semmelknödel, Bayerisch Kraut, Rosenkohl, Pariser Karotten, Preiselbeeren</p> <p>Dessert nach Wahl, siehe Rückseite!</p>	<p>EUR 4,50</p> <p>EUR 16,80</p>
<p><u>Menü III</u></p> <p>Suppe: Blumenkohlsüppchen mit Kräuter - Croutons</p> <p>Hauptgang: Wildschweinbraten, Schäufelwürfel & Entenkeule, alles auf große Platten angerichtet, rohe Klöße, Semmelknödel, Blaukraut, Broccoli in Mandelbutter, glasierte Fingermöhren, Bohnenbougetts & Preiselbeeren</p> <p>Dessert nach Wahl, siehe Rückseite!</p>	<p>EUR 3,90</p> <p>EUR 18,50</p>
<p><u>Menü IV Hausplatte à la Heidenberg „Spezial“</u></p> <p>Suppe: Festsuppe in der Terrine (Butter- u. Leberknödel, Omeletten)</p> <p>Hauptgang: Schweinsteaks, Putensteaks, Lendchen, gegrillt auf große Platten</p> <p>Garnitur: Speck, Grillwürstchen, Paprika, Champignons und Kräuterbutter, Jägersauce, Krokette, Pommes frites, Pußtareis, Speckbohnen und glasierte Karotten.</p> <p>Dessert nach Wahl, siehe Rückseite!</p>	<p>EUR 4,50</p> <p>EUR 17,00</p>
<p><u>Menü V „Schlemmer – Menü“</u></p> <p>Vorspeise: Zanderecken an Minisalatbukett, Frenchdressing & geröstete Salatkerne</p> <p>Suppe: Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Kräutercroutons</p> <p>Hauptgang: Kalbsmedaillons, Hirschmedaillons und Schweinefilets, kurz gebraten, auf große Platten angerichtet, mit frischen Rahmpfifferlingen, Zapfenkrokette, Spätzle, Schwarzwurzeln, Pariser Karotten, Broccoli in Mandelbutter, Wildpreiselbeersauce</p> <p>Dessert: Hausgemachtes „Parfait“ mit feiner Frucht garniert.</p>	<p>EUR 8,90</p> <p>EUR 3,90</p> <p>EUR 21,50</p> <p>EUR 6,20</p>
<p><u>Menü VI „Geniesser – Menü“</u></p> <p>Vorspeise: Gebratene Entenbrust an Feldsalat mit gerösteten Kernen, Walnussdressing</p> <p>Suppe: Leberknödelsuppe</p> <p>Hauptgang: Kalbsbraten, Lammkeule & Hirschkeule, auf große Platten angerichtet, rohe Klöße, Krokette, Rosmarienkartoffeln, Fingermöhren, Rosenkohl, Blumenkohl Polnisch, Bohnenbougetts und Preiselbeeren.</p> <p>Dessert: Champagnercreme & Mousse au Chocolat mit Früchten fein garniert</p>	<p>EUR 9,50</p> <p>EUR 3,90</p> <p>EUR 18,90</p> <p>EUR 6,20</p>
<p><u>Menü VII „Top – Menü“</u></p> <p>Suppe: Festsuppe in der Terrine (Butter- u. Leberknödel, Omeletten)</p> <p>Hauptgang: Hirschbraten, Gänsebrust & Schweinefilets mit Rahmpfifferlingen auf große Platten angerichtet, rohe Klöße, Krokette, Broccoli in Mandelbutter, Blumenkohl „Polnisch“, Apfelrotkraut, Bohnenbougetts, glasierte Karotten und Preiselbeeren</p> <p>Dessert: Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Sahne</p>	<p>EUR 4,50</p> <p>EUR 18,90</p> <p>EUR 5,50</p>

<u>„Buffet – Variation warm ab 40 Personen“</u>		
<u>Salate:</u>	Nudelsalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Krautsalat, Blattsalate, Tomate- Mozzarella, Hirtensalat, und Stangenbrote	
<u>Hauptgang:</u>	Schweinesteaks, Spare Rib´s, Hähnchenbrust, Spanferkelrollbraten, Entenkeule, Fleischpflanzerl, Bratwürste, Welsfilet & Zanderecken verschieden zubereitet mit Rahmwurzelgemüse, Mediterrane Pfanne, Sauerkraut, Reis, Kroketten, kleine Klöße, Nudelpfanne, Spätzle, Preiselbeeren, verschieden Saucen	
<u>Dessert:</u>	Mousse au Chocolate, Champagnercreme, Fruchtvariationen oder frische Erdbeeren, ein Traum von Eis und Frischobst der Saison	pro Person EUR 37.50

Kalte Menüvorspeisen:

<i>Parmaschinken & Hirschschinken</i> an Senffrucht, Balsamicocreme, Minisalatbukett, Butter und Stangenbrot.	EUR 9,00
<i>Salat „Italia“ – Tomate- Mozzarella</i> , Basilikum und Stangenweißbrot	EUR 8,00
<i>Feldsalat mit Kräutercroutons und Speck</i>	EUR 4,80
<i>Wildlachs auf Feldsalat</i> , French - Dressing und Stangenweißbrot	EUR 8,00
<i>Tatar vom hausgebeiztem Wildlachs</i> , Feldsalat, French - Dressing, Stangenbrot	EUR 8,00
<i>Edelfischvariation</i> verschiedener Räucherfisch mit Sahnemeerrettich, Butter, Stangenbrote	EUR 12,00
<i>Vorspeisenteller a la Heidenberg</i> mit Roastbeef rosa gebraten auf Waldorfsalat, Parmaschinken auf Honigmeleone, Lachs hausgeb. mit frischem Dip, Salatbukett, Stangenbrote	EUR 12,00

Warme Menüvorspeisen:

<i>Mozzarella gegrillt</i> an Baby-Leaf-Salat, Minitomaten, Hausdressing & Stangenbrot	EUR 8,00
<i>Zanderecken</i> an Salat der Saison, French Dressing und geröstete Salatkerne	EUR 8,90
<i>Riesengarnelen</i> , kurz gebraten, mit leichtem Knoblauch an feiner Tagliatelle.	EUR 10,00
<i>Entenbrust, gebraten</i> an Feldsalat, Walnussdressing, geröstete Kerne, Stangenbrot	EUR 9,50

Suppen:

<i>Festsuppe</i> in der Terrine (Omeletten, Leber-, u. Butterknödel)	EUR 4,50	<i>Cremesuppe</i> nach Wunsch	EUR 3,90
<i>Leberknödelsuppe</i>	EUR 3,90	<i>Tomatencremesuppe</i>	EUR 3,90
<i>Gemüsecremesuppe</i>	EUR 3,90	<i>Pfifferlingssuppe</i>	EUR 4,90
<i>Broccolicremesuppe</i> mit Sahnehäubchen u. Croutons	EUR 3,90	<i>Klare Gemüsestreifensuppe</i>	EUR 3,50
		<i>Goulaschsuppe</i>	EUR 4,50

Desserts:

<i>Hausgemachtes Parfait</i> (Halbgefrorenes) mit Früchten und Sahne	EUR 6,20
<i>Vanilleeis</i> mit <i>heißen Himbeeren</i> oder <i>Schattenmorellen</i> und Sahne	EUR 5,50
<i>Mousse au chocolate</i> weiß und braun fein garniert	EUR 6,20
<i>Bayerische Creme</i> oder <i>Fruchtcreme</i>	EUR 5,00
<i>Rotwein, Weißweincreme</i> oder <i>Champagnercreme</i>	EUR 6,00
<i>Sherry Crème</i> mit Fruchtspiegel	EUR 6,00
<i>Apfelstrudel, Apfelküchle</i> oder <i>Crêpe Suzette</i> mit Vanilleeis und Sahne	EUR 5,90
<i>Frische Erdbeeren</i> mit Vanilleeis und Sahne (Saison bedingt)	EUR 5,90

Kaffee und Kuchen:

Zum Kaffee berechnen wir pro Person EUR 6,00

Bohnenkaffee, Kaffee entkoffeiniert, Kakao, Tee wird in Kannen serviert, Kaffeespezialitäten wie Latte Macchiato, Espresso, Cappuccino, können einzeln bestellt werden. Schlagsahne für Ihre Kuchen ist im Preis inbegriffen, sowie der Auf- und Abbau des Kuchenbuffets. Kuchenplatten und sämtliches Geschirr wird von uns gestellt.

Die Bezahlung bei Feierlichkeiten ist nur in bar, oder mit ec-Karte möglich!

Buffet's und Empfehlungen *für die spätere Stunde*

Empfehlung 1

Goulaschsuppe im Topf mit Stangenbrot oder Sauere Zipfel im Topf mit Roggenbrot
oder Weißwürste im Topf mit Brezel oder Wiener im Topf mit Stangenweißbrot

pro Person
EUR 5,90

Empfehlung 2

Platte mit Bratwurstgehäck oder Obatzter, schön ausgarniert mit Stangenbrot

pro Person
EUR 7,90

Empfehlung 3

Canapés, verschieden belegt, auf große Platten angerichtet
z. B. Schinken roh od. gekocht, Lachs, Bratwurstgehäck, Käse, usw.....

Preis je Stück
EUR 6,00

Empfehlung 4 (ab 10 Pers.)

Brett „Fränkische Spezialitäten“

verschiedene Schinkenspezialitäten, gefüllter Schweinebauch, Salami, Bratwurstgehäck,
verschiedene Wurstspezialitäten mit Gurken, Butter und gem. Brotkorb

pro Person
EUR 14,90

Empfehlung 5 (ab 10 Pers.)

Brett mit Käsespezialitäten

Brie, Emmentaler, Frischkäse, Stück- und Gewürzkäse, Obatzter
mindestens 6 - 8 Sorten mit Butter und gem. Brotkorb

pro Person
EUR 16,20

Empfehlung 6 (ab 10 Pers.)

Große Fischplatte

Räucherlachs, ger. Heilbutt, ger. Forelle, Matjesheringsfilets Hausfrauenart,
versch. Räucherfisch mit Kräutern, Preiselbeermeerrettich, Sahnemeerrettich,
Butter und gem. Brotkorb

pro Person
EUR 17,80

Buffet „Fränkisch“ kalt ab 40 Personen

Empf. Nr. 4 (*Brett Fränkische Spezialitäten*), Empf. Nr. 5 (*Brett Käsespezialitäten*),
Empf. Nr. 6 (*Große Fischplatte*) zusätzlich *Heringssalat, Russische Eier & Fleischsalat,*
Fleischpflanzerl, Nudelsalat, Hirtensalat, Tomaten - Mozzarella, Obstkorb,
Gurken, Butter, Stangenbrote und Partysemmeln

pro Person
EUR 26,00

„Buffet – Variation warm ab 40 Personen“

Salate: Nudelsalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Krautsalat, Blattsalate,
Tomate- Mozzarella, Hirtensalat, und Stangenbrote

Hauptgang: Schweinesteaks, Spare Rib´s, Hähnchenbrust, Spanferkelrollbraten,
Entenkeule, Fleischpflanzerl, Bratwürste, Welsfilet & Zanderecken
verschieden zubereitet mit Rahmwurzelgemüse, Mediterraner Pfanne,
Sauerkraut, Reis, Kroketten, kleine Klöße, Nudelpfanne, Spätzle,
Preiselbeeren, verschiedene Saucen

Dessert: Mousse au chocolate, Champagnercreme, Fruchtvariationen
oder frische Erdbeeren, ein Traum von Eis und Frischobst der Saison

pro Person
EUR 37.50

„Warmes Buffet – gehobene Variation“ ab 50 Personen

Salate: Kartoffelsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat, Blattsalate,

Vorspeisen: Antipasti, Tomate-Mozzarella, Meeresfrüchtesalat, Hirtensalat, Nudelsalat,
Russische Eier & Fleischsalat, Butter, Partysemmeln & Stangenbrote

Hauptgang: Schweinesteaks, Spare Rib´s, Hähnchenbrust, Spanferkelrollbraten,
Entenkeule, Fleischpflanzerl, Schaschlikpfanne, Riesengarnelen an
Kräuterreis, gefüllte Kalbsbrust, Gemüse- & Nudelpfanne, Kroketten,
kleine Klöße, Spätzle, Rahmpfifferlinge, dazu die passenden Saucen

Dessert: Mousse au chocolate, verschiedene Cremevariationen, Fruchtvariationen
& einen Traum aus Eis

pro Person
EUR 45,00

Sie feiern gerne in den eigenen vier Wänden? Kein Problem!

Wir liefern auch zu Ihnen nach Hause. – Unser Chef macht Ihnen gern ein Angebot!

Die Bezahlung bei Feierlichkeiten ist nur in bar oder mit ec-Karte möglich.