

Menüvorschläge



Gasthaus Jarck

Yvonne und Holger Jarck
Breitenwisch 3 21709 Himmelpforten
Tel: 04144/5421 Fax: 04144/3650
www.gasthaus-jarck.de
info@gasthaus-jarck.de

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag

Für kleine und große Gruppen
nach Vereinbarung

Mittwoch und Sonntag

Ab 17.00 Uhr ist die Gaststätte geöffnet.
Unsere reichhaltige Speisekarte
lädt zum Schlemmen ein.

Anmeldung ist nicht erforderlich

Montag Ruhetag

Lieber Gast, lieber Freund,

mit den folgenden Menüvorschlägen möchten wir Dir unser reichhaltiges Speisenangebot vorstellen. Gerne stehen wir Dir bei der Planung und Ausführung Deiner Feier oder Veranstaltung mit Rat und Tat zur Seite.

Diese Vorschläge sind für ein einheitliches Essen ab 10 Personen ausgearbeitet. Selbstverständlich stellen wir Dir auch ein Menü deinen Wünschen entsprechend zusammen.

In einem persönlichen Vorgespräch planen wir gemeinsam den besonderen Tag. Wir besprechen dann alle Details wie Datum, Uhrzeit, Personenzahl, Tischgröße, Menüauswahl, die dazu passenden Getränke, Servietten und Kerzenfarbe, Dekoration und so weiter.

Im Menüpreis enthalten sind: Vasen mit Schnittblumen, Kerzen und Servietten. Blumengestecke können gegen Aufpreis bestellt werden.

Angemeldete Personen, die einen Tag vor der Veranstaltung nicht abgemeldet sind, werden mit einem Kostenbeitrag in Höhe des Menüs berechnet.

Wir freuen uns, zum Gelingen Deiner Feier oder Veranstaltung beitragen zu können.

Familie Yvonne und Holger Jarck

Feiern, Veranstaltungen, ... planen und genießen

Damit der besondere Tag den eigenen Wünschen entspricht und unvergesslich wird, empfiehlt es sich einen Termin fürs „Besprechen“ mit uns zu vereinbaren, damit wir gemeinsam genug Zeit haben, alles in Ruhe zu planen.

Anruf genügt - und wir vereinbaren einen Termin

Stand 01.10.2010

Vorspeisen:

Schinken an Melone Katenschinken an Honigmelonenspalten, Baguettebrot und Butter	€ 3,90
Parmaschinken an Melone luftgetrockneter Parmaschinken an Honigmelonenspalten, Baguettebrot und Butter	€ 5,30
Hähnchenbrustfilet an Feldsalat gebratenes Hähnchenbrustfilet an Feldsalat mit Vinaigrette, Croutons, Baguettebrot und Butter	€ 4,30
Forellenfilet geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahneerrettich, Baguette und Butter	€ 4,50
Geräucherter Lachs Geräucherter Lachs mit Sahneerrettich, Baguettebrot und Butter	€ 4,50
Graved Lachs hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Kräutersensauce	€ 4,90
Räucherfischsteller Aal, Lachs, Forelle und frische Nordseekrabben mit Sahneerrettich, Baguettebrot und Butter	€ 5,50
Krabbencocktail Frische Nordseekrabben auf Salatbouquet mit Cocktailsauce, Baguettebrot und Butter	€ 5,90
Gebratener Lachs auf Blattspinat Gebratener Lachs auf Blattspinat mit Hollandaise überbacken, Salzkartoffeln	€ 5,90
Riesengarnelen Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten, Baguette und Dip`s	€ 5,90

Suppen:

Wir servieren unsere Vorsuppen in der Terrine.

Klare Vorsuppe Kräftige Rindfleischbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und Möhren	€ 2,30
Lauchcremesuppe Cremesuppe von Porree mit Fleischklößchen und Sahnehaube	€ 2,00
Spargelcremesuppe Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen, Fleischklößchen und Sahnehaube	€ 2,00
Tomatencremesuppe Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen, Reis und Sahnehaube	€ 2,00
Champignoncremesuppe Rahmsuppe mit Champignonköpfen, Fleischklößchen und Sahnehaube	€ 2,00
Brokkolicremesuppe Brokkolicremesuppe mit Brokkoliröschen, Fleischklößchen und Sahnehaube	€ 2,00
Karotten-Selleriecremesuppe Rahmsuppe mit Karottenstreifen, Selleriestreifen und Sahnehaube	€ 2,00
Kartoffel-Lauch-Suppe Kartoffelsamtsuppe mit Lauchstreifen, Kochschinkenstreifen und Sahnehaube	€ 2,00
Pfifferlingscremesuppe Samtsuppe von Pfifferlingen mit Sahnehaube	€ 3,00
Steinpilzcremesuppe Rahmsuppe mit Steinpilzen und Sahnehaube	€ 3,00

Suppen (Saison):

Kürbiscremesuppe Cremesuppe mit Kürbiswürfel, gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube	€ 2,00
Steckrübencremesuppe Cremesuppe mit Steckrübenwürfel, Kochschinkenstreifen und Sahnehaube	€ 2,00
Maiscremesuppe Cremesuppe von Zuckermais mit Maiskörnern und Sahnehaube	€ 2,00

Gerne servieren wir die Vorsuppe auch in Portionstassen.
Ab 1,80 € pro Person.

*Selbstverständlich bieten wir die Suppen auch zum Sattessen mit Baguettebrot an.
Preise auf Anfrage.*

Hauptgerichte:

„Deftiges und Hausmannskost“

Erbsensuppe deftige Erbsensuppe mit reichlich Einlage	€ 6,50
Würstchen Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Speckkartoffelsalat	€ 9,90
Bauernplatte deftige Aufschnittplatten mit Mett, Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Mettwurst und Schinken, Käseplatte, Rührei, Brot und Butter	€ 10,50
Eisbein Gepökelt und angeräuchertes Eisbein, kross gebraten, mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Erbsenpüree	€ 12,00
Hochzeitssuppe Klare Rinderkraftbrühe mit Rindfleischwürfel, Fleischklößchen und Spargelstückchen dazu servieren wir: Butterreis, Salzkartoffeln, Rosinen, Backpflaumen, Brot und Butter	€ 12,50
Hochzeitssuppe mit „Fattstück“ In der Terrine: Klare Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Spargelstückchen, Möhren, Auf Platten und in Schüsseln: Zarte Rindfleischscheiben, Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, Butterreis, Rosinen, Backpflaumen, Hochzeitsstuten und Butter	€ 13,90
Grünkohl mit Kohlwurst, Kasseler, geräuchertem durchwachsenem Speck, geräucherte Schweinebacke, Salzkartoffeln, Röstkartoffeln und süße Kartoffeln	€ 12,50
Gulasch Gulasch von Rind und Schwein mit frischen Champignons, bunte Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Nudeln und Salzkartoffeln	€ 12,50
Labskaus „Seemanns Art“ Püree von gepökelter Rinderbrust und Kartoffeln, dazu Spiegeleier, Rollmöpfe, Rote Beete und Gewürzgurken	€ 12,50
Hühnerfrikassee Zarte Hähnchenfleischstückchen mit Spargelspitzen und Erbsen in Sahnesauce, dazu Butterreis, Salzkartoffeln und Gemüseplatte	€ 12,50
Birnen, Bohnen und Speck Geräucherter Bauchspeck, gekochte Birne, grüne Bohnen in Sud und Salzkartoffeln	€ 11,90

Hauptgerichte:

„Fisch“

Gedünstetes Lachsfilet € 15,90
Lachsfilet mit Gemüsestreifen, Garnelen, Kräutersauce, Salzkartoffeln und Salatteller

Lachs auf Blattspinat € 14,90
Lachsfilet auf Rahmblattspinat mit Sauce Hollandaise überbacken und Salzkartoffeln

Brataal € 17,90
Gebratener Aal mit Bratkartoffeln und Rohkostsalatplatte mit Dressing

„Hamburger Pannfischplatte“ € 16,50
Gebratene Fischfilets von Rotbarsch, Scholle, Limandes und Steinbeisser, dazu Senfsauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat

Fischplatte € 17,50
Verschiedene Sorten Fischfilet -gebraten-, Lachs auf Blattspinat, Scampis, Garnelen, Calamares, frische Nordsekrabben, Krabbensauce, Dill-Weißweinsauce, Senfsauce, Salatteller, Reis und Salzkartoffeln

„Wild“

Hasenbraten € 16,90
Gebratene Hasenkeulen und rosa gebratene Hasenrückenfilets mit frischen Champignons, Wacholderrahmsauce, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Rahmwirsing, Kroketten, Salzkartoffeln, mit Preiselbeeren gefüllte Früchte

Hirschkalbskeule und Rücken € 16,90
Gebratene Hirschkalbskeule und Hirschmedaillons, mit frischen Champignons, Wildrahmsauce, Rosenkohl und Brokkoli, Apfelrotkohl, Kroketten und Salzkartoffeln, mit Preiselbeeren gefüllte Früchte

Wildschweinbraten € 16,90
Wildschweinbraten mit frische Champignons, Wildrahmsauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl und Brokkoli, Kroketten, Salzkartoffeln, mit Preiselbeeren gefüllte Früchte

Rehbraten € 18,40
Rehkeule gebraten, frische Champignonköpfe, Sauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl und Brokkoli, Kroketten, Salzkartoffeln, mit Preiselbeeren gefüllte Früchte

Wildplatte „Förster Art“ € 23,90
Wildschweinbraten, Hasenrückenfilet, Wildente und Rehmedaillons mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Rosenkohl und Brokkoli, Schmandbirne, Preiselbeeren, Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

Hauptgerichte:

„Geflügel“

- Hähnchenbrustfilet in Rahm** € 12,90
Hähnchenbrustfilet mit Porree in Sahnesauce, dazu Spätzle, Salzkartoffeln und Eisbergsalat mit Mandarinspalten in Rahm
- Hähnchenplatte „Gärtnerin Art“** € 12,90
Gebratene Hähnchenkeulen und Hähnchenbrustfilet mit Ofengemüse (Zucchini, Paprika, Champignons, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln mit Käse überbacken), Salzkartoffeln und Tomatensauce
- Geflügelvariation** € 14,90
Putenbruststeaks mit gebackenen Früchten, Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter und Käse überbacken, Hähnchen-Paprika-Ananas-Spieß, Chicken Crossies, Currysauce, Kokossauce, Butterreis, Salatteller
- Puten-Platte** € 14,50
Pute in 3 Variationen: Putenschnitzel, Putensteak und Putenbraten, frische Champignons, gebackene Früchte, Bratensauce, Rahmsauce, Gemüseplatte, Kroketten und Salzkartoffeln
- Putengeschnetzeltes „Bombay“** € 13,50
Putenbruststreifen in Curryfruchtsauce, gebackene Früchte, Butterreis, Eisbergsalat mit Mandarinspalten in Rahm
- Entenbraten** € 15,50
Kross gebratene Ente, rosa gebratene Entenbrust, Sauce, Apfelrotkohl, Brokkoli und Rosenkohl, Kroketten, Salzkartoffeln mit Preiselbeeren gefüllte Früchte
- Entenbrust „Orange“** € 16,50
rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce, glasierten Orangenfilets, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kroketten, Salzkartoffeln mit Preiselbeeren gefüllte Früchte
- Gänsebraten** € 16,50
Kross gebratene Gans, Apfel und Rosinenfüllung, Sauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelknödel, Salzkartoffeln mit Preiselbeeren gefüllte Früchte
- Gänsebrust „Pfälzer Art“** € 16,90
Gänsebrust mit Weinsauerkraut, glasierten Weintrauben und Kräuterkartoffelpüree
- Wildenten** € 17,90
Kross gebratene Wildenten mit Sauce, glasierten Weintrauben, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln und Mandelkroketten

Hauptgerichte:

„Fleischgerichte“

- Rahmschnitzel** € 12,50
Schweineschnitzel mit frische Champignons, Rahmsauce, bunte Gemüseplatte, Krokette und Salzkartoffeln
- Schnitzelauswahl** € 13,90
Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Putenschnitzel mit gebackenen Früchten und Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken, Rahmsauce, bunte Salatplatte mit Dressing, Bratkartoffeln und Krokette.
- Gemischter Braten** € 14,50
Rinderschmorbraten, Schweineschinkenbraten, Kasselernacknbraten und Putenbrustbraten, frische Champignons, Bratensauce, bunte Gemüseplatte, Krokette und Salzkartoffeln
- Rinderrouladen** € 15,00
Rinderrouladen mit frischen Champignons, Rouladensauce, bunte Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Krokette und Salzkartoffeln
- Rouladenplatte** € 15,90
kleine Rinderrouladen mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt, kleine Schweinerouladen mit Ananas und Sauerkraut gefüllt, kleine Putenbrustrouladen mit Schinken und Frischkäse gefüllt, dazu Sauce, Champignons, Rahmwirsing, Rotkohl, Salzkartoffeln und Krokette
- Sahnegeschnetzeltes** € 12,90
Zarte Schweinefleischstreifen in Sahnesauce mit frischen Champignons, bunte Gemüseplatte, Reis und Salzkartoffeln
- Filettopf** € 15,50
Schweinefiletstreifen mit frischen Champignons in Sahnesauce dazu Gemüseplatte, Reis und Salzkartoffeln
- Pikante Fleischpfanne** € 15,00
Rinder-, Pute- und Schweinefleischstreifen mit Champignons, Zwiebeln und Paprika in pikanter Pfefferrahmsauce, Kartoffelrösties, Salzkartoffeln und Eisbergsalat mit Mandarinspalten in Rahm
- Sauerbraten** € 13,90
Sauerbraten mit Salzkartoffeln, Rotkohl, Rosinen und Sauce

Hauptgerichte:

„Fleischgerichte“

Steak-Platte € 16,90

Roastbeef im ganzen, Schweinefilet im ganzen, Schweinefilet im Schinkenmantel, verschiedene Steaks von Rind, Pute und Schwein, Chicken crossies, frische Champignons, Kräuterbutter, Sauce Bearnaise, Pfeffersauce, bunte Gemüseplatte, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

Filetplatte € 18,90

Rinderfilet im ganzen gebraten und als Medaillons, Schweinefilet im Schinkenmantel, Schweinefilet im ganzen gebraten und als Medaillons, frische Champignons, Kräuterbutter, Pfeffersauce und Sauce Bearnaise, bunte Gemüseplatte, Herzoginkartoffeln und Salzkartoffeln

Grillplatte € 16,90

Medaillons von Rind, Pute und Schwein, Grillspeck, Grilltomate, Grillwürstchen, Steaksauce, Pfeffersauce, Pellkartoffel mit Sour creme, Bratkartoffeln und Knobibaguette

Schweinefilet € 15,50

Schweinefilet im ganzen gebraten, Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin und Kaisergemüse

Schweinelendchen € 15,50

Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesauce mit Kräuterbutter und Käse überbacken, Kartoffelrösties, Rohkostsalatplatte mit Dressing

Schweinerückensteaks „Großmutter Art“ € 13,90

Schweinerückensteaks auf dicken Bohnen mit Schinkenwürfeln, Kräuterbutter und gebratenen Sesamkartoffeln

Schweinerückensteaks „Picatta“ € 14,30

Schweinerückensteaks in Käse-Eihülle, Tomatensauce, grüne Bandnudeln und Salatplatte mit Dressing

Lamm-Platte € 16,50

geschmorte Lammkeule, Lammkoteletts und Lammrücken unter der Kräuterkruste, Rosmarinsauce, Champignons, Speckbohnen, Salatteller, Sahnekartoffeln und Salzkartoffeln

Kalbsrücken € 18,90

Kalbsrücken im ganzen, mit frischen Champignons in Rahm, Gemüseplatte, Salatteller, Salzkartoffeln und Mandelkroketten

Hauptgerichte:

„Fleischgerichte“

„Germanenschmaus“ (in der Bratpfanne serviert) Rinderhüftsteaks, Schweinerückensteaks, Lammkoteletts, Hähnchenkeulen, Bohnen im Speckmantel, kleine gebackene Kartoffeln und Zwiebelsauce	€ 15,50
„Bauernpfanne“ (in der Bratpfanne serviert) Krustenbraten, kleine Rostbratwürste, kleine Haxen, kleine Frikadellen auf Schmorsauerkraut und Bratkartoffeln	€ 14,50
Schlemmertopf Schweineschnitzel, Medaillons vom Schwein, Hähnchenbrustfilet (natur), Chicken crossies, frische Champignons, Käsesauce und Bratkartoffeln	€ 15,50
Schweinefilet „küsst“ Hähnchenbrust Schweinefiletmedaillons, Hähnchenbrustfilet mit tropischen Früchten und Käse überbacken, frische Champignons in Rahm, Bratkartoffeln und Rohkostsalatplatte mit Dressing	€ 15,50
„überbackene Fleischpfanne“ Gyros, Schweinefiletmedaillons und Champignons in Kräuterbutter mit Käse überbacken, dazu reichen wir Pfeffersauce, Kartoffelrösties und Salatplatte mit Dressing	€ 15,50
Land und Meer Rinderfiletmedaillons, Schweinefiletmedaillons, Wildlachsfilet und Garnelen mit Knoblauch, frische Champignons, Sauce Hollandaise, Pfeffersauce, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln und gemischter Salatteller	€ 17,50
Gyrosplatte Gyros, Gyros in Tomatensauce mit Käse überbacken, Krautsalat, Tzatziki, Oliven, Peperoni, Schafkäse, Zwiebeln, Fladenbrot, Gemüsereis, Pommes frites, Zum Abschluss einen Ouzo	€ 14,00
Mixed Grill Schweinemedallions, Frikadellen, Putenbruststeaks, Spiegelei, Bratkartoffeln und Bohnen im Speckmantel	€ 13,50
Ratsherrenplatte Steaks von Pute, Schwein und Rind, Schweineschnitzel, Sauce Bearnaise, Gemüseplatte und Pommes frites	€ 16,90

Menüauswahl:

Menü I € 20,90

- I. Lauchcremesuppe
- II. Rinderroulade, Hähnchenbrustfilet mit Früchten und Käse überbacken, Schweineschnitzel, frische Champignonköpfe, Rahmsauce, Rouladensauce, Rotkohl, bunte Gemüseplatte, Kroketten und Salzkartoffeln
- III. Mousse au Chocolat

Menü II € 23,50

- I. Geräuchertes Forellenfilet mit Preisselbeersahne und Baguette
- II. Schweinefilet im Ganzen gebraten, Wildschweinbraten, gefülltes Hähnchenbrustfilet, frische Champignons, Saucen, Rotkohl, bunte Gemüseplatte, Kroketten und Salzkartoffeln
- III. Zitronencreme

Menü III € 26,50

- I. Klare Vorsuppe
- II. Gebratener Lachs auf Blattspinat mit Hollandaise überbacken, Salzkartoffeln
- III. Schweinefilet im Ganzen, Gänsekeule und Lammbraten, Saucen, Rotkohl, Brokkoli und Rosenkohl, Kartoffelgratin und Kroketten
- IV. Welfenspeise

Menü IV € 28,90

- I. Geräucherter Schinken an Honigmelone
- II. Pfifferlingscremesuppe
- III. Rinderfilet im Ganzen, Flugentenbraten, Frischlingskeule, Saucen, Rotkohl, Rosenkohl und Romanesco, Mandelkroketten und Salzkartoffeln
- IV. Apfelbeignets mit Vanilleeis und Vanillesauce

Menü V € 31,90

- I. Krabbenscocktail mit Baguette
- II. Steinpilzcremesuppe
- III. Geschmorte Lammkeule, gebratene Rehkeule, Medaillons vom Rinderfilet, Saucen, Gemüseplatte, Feldsalat an Vinaigrette, Kartoffelgratin und Kartoffeln
- IV. Variation von 3erlei Mousse

Menü VI € 36,90

- I. Räucherfischsteller von Aal, Forelle, Lachs und Krabben
- II. Gebratenes Hähnchenbrustfilet an Feldsalat
- III. Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten, Baguette und Dip`s
- IV. Zitronensektsorbet
- V. Rinderfilet im Ganzen und Medaillons mit frischen Champignonköpfen, Pfeffersauce, Gemüseplatte und Herzoginkartoffeln
- VI. Vanilleeis mit eingelegten Früchten und Weinschaumsauce

Menü (Saison):

Spargel zum Sattessen (1. Mai bis 24. Juni) € 21,90

- I. Spargelcremesuppe
- II. frischer Stangenspargel, Bauernschinken, kleine Schweineschnitzel, Putenbruststeaks, Buttersauce, Sauce Hollandaise, Rührei und Salzkartoffeln
- III. Dessertteller

Büfets: (ab 20 Personen)

Bratenbüfett „Rustikal“ € 12,00
3 Sorten Braten (z.B. Spießbraten, Prager Schinken, Putenbrustbraten),
Salzkartoffeln, Krokette, bunte Gemüseauswahl, Bratensauce,

Bratenbüfett „Art des Hauses“ € 14,00
3 Sorten Braten (z.B. Spießbraten, Prager Schinken, Putenbrustbraten),
kleine Schnitzel, Bratkartoffeln, Krokette, bunte Gemüseauswahl,
frische Champignons, 2 Saucen, und unser reichhaltiges Salatbüfett

Deftiges Kohlbüfett € 14,50
Sauerkraut und Grünkohl mit
Kohlwurst, Kasseler, geräuchertem durchwachsenem Speck, Schweinebacke, Haxen,
Grützwurst, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Röstkartoffeln und süße Kartoffeln

Grillbüfett € 13,50
Gegrillte Schweinenackensteaks, Putenbruststeaks, Bauchscheiben, Bratwurst
und Schinkenwurst, dazu unser reichhaltiges Salatbüfett, Baguettebrot,
verschiedene Grillsaucen und Dressing

Schnitzelbüfett € 15,00
verschiedene Schnitzel von Pute, Hähnchen und Schwein,
natur gebraten, paniert, gefüllt und überbacken
(z.B. gefüllte Schweineschnitzel „Gyros Art“, mit Frischkäse gefüllte Putenbrustschnitzel,
Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken, Schweineschnitzel mit Zwiebeln
gefüllt, ...) Bratkartoffeln, Krokette, bunte Gemüseauswahl, frische Champignonköpfe, 2
Saucen, und unser reichhaltiges Salatbüfett

Pfannenessen (ab 30 Personen servieren wir in der Riesenbratpfanne) € 15,50
Pfannengerichte:
Gyros, Chinapfanne, Rindfleisch mit Paprika und Zwiebeln, Kasseler-Gemüse-Pfanne,
Putenbruststreifen mit tropischen Früchten, und frische Champignonköpfe,
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Baguettebrot, unser reichhaltiges Salatbüfett,
Dressing, Tzatziki und Steaksauce

Schlemmerbüfett € 16,50
Verschiedene Braten (z.B. Spießbraten, Prager Schinken, Putenbrustbraten),
diverse Steaks, kleine Schnitzel, Chicken Crossies, Chicken Wings, frische Champignons,
und gebratenen Fisch (z.B. Lachs, Scampis, Calamares, Rotbarschfilet),
Bratkartoffeln, Krokette, Kartoffelgratin, bunte Gemüseauswahl,
2 Saucen zum Fleisch, Sauce zum Fisch, und unser reichhaltiges Salatbüfett

Kalt-warmes Büfett (ab 30 Personen) € 20,50
Kalte Speisen:
Große Räucherfischplatte: Aal, Forelle, Lachs, Graved Lachs, Makrelenfilets, Krabben, ...
Bunte Käseplatte: verschiedene Sorten Schnittkäse, Brie und Weichkäse, mit Weintrauben,
Aufschnittplatten: rosa gebratenes Roastbeef, Schweinemedallions, Mett, kleine Frikadellen,
Gefüllte Eier, verschiedene Saucen und Dips, Brotkorb und Butter,
und unser reichhaltiges Salatbüfett

Warme Speisen:
Verschiedene Braten (z.B. Spießbraten, Prager Schinken, Putenbrustbraten),
Putenbruststeaks, kleine Schnitzel, Chicken Crossies, Chicken Wings, frische Champignons,
Calamares, Bratkartoffeln, Krokette, Kartoffelgratin, bunte Gemüseauswahl, 2 Saucen

Beilagen und Saucen:

*Gerne erweitern wir die Hauptgerichte mit weiteren Beilagen und Saucen.
Die folgenden Preise gelten pro Person.*

„Beilagen“

Eisbergsalat mit Mandarinspalten in Rahm	€ 1,50
Salatteller Gemischter Salatteller mit Dressing	€ 1,90
Rohkostsalatplatte mit Dressing	€ 2,00
Bunte Gemüseplatte (Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Speckbohnen, Rosenkohl, Möhren und Erbsen)	€ 2,50
Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl und Möhren mit Sauce Hollandaise)	€ 1,80
Rotkohl	€ 1,00
Sauerkraut	€ 1,00
Rahmwirsing	€ 1,30
Bratkartoffeln	€ 1,80
Kroketten, Pommes frites	€ 1,50
Kartoffelgratin	€ 1,50

„Saucen“

Sauce Hollandaise	€ 1,20
Rahmsauce	€ 1,20
Jägersauce	€ 1,20
Zigeunersauce	€ 1,20
Pfeffersauce	€ 1,20

Desserts:

Eis und Heiß Vanilleeiscreme mit heißen Kirschen und Schlagsahne	€ 2,00
Vanilleeis mit Williams Christbirne , Schlagsahne und Schokoladensauce	€ 2,00
Rote Grütze mit Vanillesauce und Schlagsahne	€ 2,00
Schokoladenpudding mit Eischnee und Mandeln, Vanillesauce, Schlagsahne	€ 2,00
Quarkspeise Vanillesahnequarkspeise mit Pfirsichspalten	€ 2,00
Schneegestöber Himbeeren in Sahne und Baiser	€ 2,50
Schwedenbecher Vanilleeiscreme mit Apfelmus, Schlagsahne und Eierlikör	€ 2,50
Zitronencreme „nach Omas Rezept“, Vanillesauce, Fruchtsauce, Schlagsahne	€ 2,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	€ 2,50
Möwenschiss Vanilleeis mit Eierlikör, Himbeersauce und Schlagsahne	€ 2,50
Sandbank Vanilleeis mit Pfirsich, Eierlikör und Schlagsahne	€ 2,80
Vanilleeis mit Obstsalat und Schlagsahne	€ 3,00
Welfenspeise Vanille-Mandelcreme mit kalter Weinschaumsauce	€ 3,00
Apfelbeignets in Bierteig gebackene Apfelringe mit Vanilleeis, Vanillesauce und Schlagsahne	€ 3,00
Nussknacker Walnusseiscreme, Schokoladeneiscreme, Vanilleeiscreme mit Nüssen, Eierlikör, Schokoladensauce und Schlagsahne	€ 3,50
Vanilleeis mit heißer Weinschaumsauce und eingelegten Brombeeren	€ 3,50
Dessertteller „Art des Hause“ mit „Überraschungseffekt“	€ 3,50
Variation von 3erlei Mousse 3 Sorten Mousse mit Obstgarnitur, Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne	€ 3,80
Dessertbüfett Verschiedene Puddings, Cremes, Obst- und Eisplatten	€ 3,50

Desserts (Saison):

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne	€ 3,00
Heidelbeerbecher Vanilleeiscreme mit frischen Heidelbeeren, Schlagsahne und Eierlikör	€ 3,50