

STEINBACH

# > *Ideensammlung* <

---

*Ihr kompetenter Partner*

*für alle*

*Ihre*

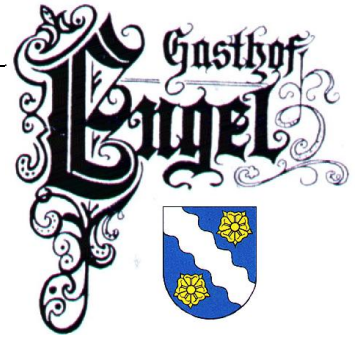
*kulinarischen*

*Belange und Wünsche*

*Catering / Außer Haus*

*Menü / Buffet*

*Sonderveranstaltungen*



Bankett-, Menü- und  
Speisenvorschläge

**Sehr geehrter Gast.**

*Wir freuen uns, dass wir Sie in unserem Haus begrüßen dürfen. Jede Festlichkeit ist für uns ein spezieller Anlass, welchen wir individuell auf jeden Gast abstimmen möchten.*

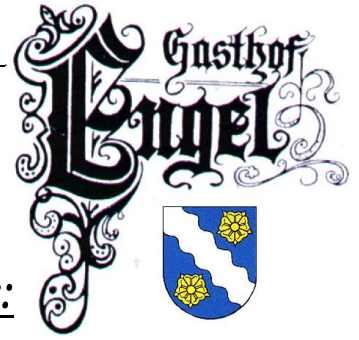
*Hierfür haben wir eine kleine -allgemein gehaltene- Auswahl verschiedenster Speisen, Menüs und Buffets, welche Sie inspirieren sollen, zusammengestellt.*

*Gern optimieren wir auch ein Menü oder Buffet für Sie, damit Sie und Ihre Gäste einen wunderschönen Tag erleben können, welcher Ihren Vorstellung entspricht.*

*Da nicht nur das Essen wichtig ist, sondern auch die korrespondierenden Getränke und der festliche Rahmen sehr viel zu der gewünschten angenehmen Atmosphäre beitragen, beraten wir Sie gern auch in einem persönlichen Gespräch und gehen auf Ihre speziellen Wünsche ein, damit **IHR Fest ein einmaliges Erlebnis** wird.*

*Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung.*

*Ihr Engel-Team*

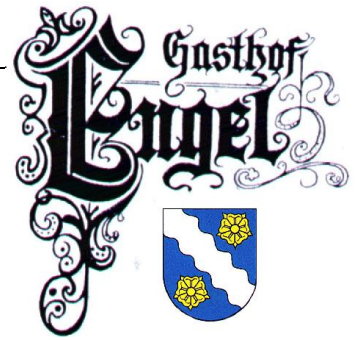


-Quasi als Check-Liste-

hier einige Vorab-Informationen für Sie:

1. in unseren Räumlichkeiten, oder als Catering bei Ihnen zu Hause?
2. welcher Anlass?
3. mit ca. Personenzahl
  - Erwachsenen und evtl. Kindern
4. Datum / Uhrzeit
5. Ablauf
  - Empfang Zeit / ca.
    - Sekt / Cocktails / kleine Häppchen
  - Menü / Buffet
    - Vorspeisen
    - Salat
    - Suppe
    - Zwischengang
    - Sorbet
    - Hauptgang
    - Dessert
    - Käse
  - Kaffee / Kuchen
  - Imbiss / Mitternachtsnack
    - Wurst / Käse / Häppchen / Eintopf / Suppe
6. Besonderheiten zu beachten z.B.
  - Spezielle Kinderessen
  - Vegetarier / Laktose-Intoleranz / Gluten-Allergie / zucker-, fettred. Kost
7. Getränkeauswahl
8. VA –Raum
9. Tischaufteilung / Tischform
  - Sitzeinteilung mit Tischnamenskarten ....
10. Serviettenform
11. Dekoration
  - Blumen/Gestecke/Kerzen/Teelichter/Blütenblätter/Dekorationssteine...
12. Menükarten
13. Musik
14. Allgemeine Punkte
  - Ende der Veranstaltung
  - Zimmer
  - Kinderbetreuung mieten...

Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.



Nun zu unseren Vorschlägen:

Standard Menü

Klare Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen, Eierstich und Suppennudeln



kleiner Beilagensalat



saftiger, gepökelter Schweinekrustenbraten mit  
Rahmsoße, und hausgemachten Eierspätzle



Scheiben von Vanille-Eis  
mit heißen Beeren

16,50 € pro Person

\*\*\*\*\*

Standard – Brunch

- Beginn ab 10.00 Uhr
- mindestens 30 Personen







- auch unter der Woche buchbar
- Auch Abwandlungen möglich

Sie haben eine Feier anstehen, Sie lieben Überraschungen?  
Sie haben keine Zeit für die Planung?

**Wir haben die Lösung!**

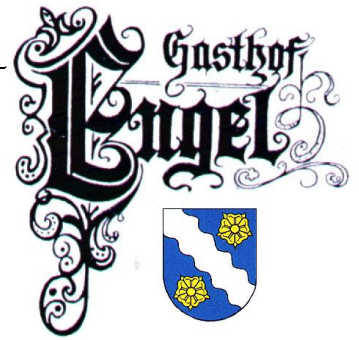
Unser Brunch-Buffer können Sie buchen an welchem Tag Sie auch wünschen.

Wir bieten folgendes Standardprogramm:

-  großes Frühstücksbuffet mit vielen Leckereien
-  Kaffee und ein Kontingent Orangensaft ganztägig inklusive
-  üppiges Vorspeisenbuffet kalt und warm
-  3 Gerichte in Buffetform zur Wahl mit
-  korrespondierendem Gemüse und mehreren Sättigungsbeilagen
-  Vielseitiges Dessertbuffet das (fast) keine Wünsche offen lässt.

19,50 € pro Person

Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.



Menü 1

Rieslingschaumsüppchen  
mit Garnele



geschmorte Rinderbäckchen an Rotweinsosse  
mit Speckrosenkohl und Kartoffelstampf



Panna Cotta an Beerenragout

24,80 € pro Person

\*\*\*\*\*

Menü 2

Grünkernsuppe  
mit Rahm



Rindfleisch Meerrettich  
mit Preiselbeeren, roter Beete und Salzkartoffeln



Apfeltarte mit feiner Sabayone  
und Vanilleeis

17,40 € pro Person

\*\*\*\*\*

Menü 3

Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsestreifen und Flädle



Geflügelbrust gefüllt mit Spinat  
angerichtet mit feinen Möhren und Kartoffel-Speckplätzchen

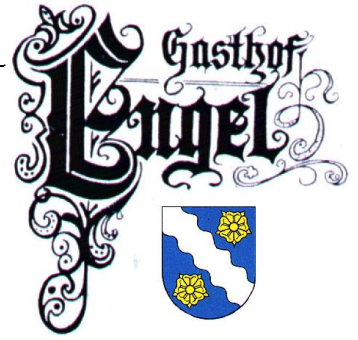


Crème Brûlée mit frischen Früchten

23,- € pro Person

\*\*\*\*\*

Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.



Menü 4

Kartoffelrahmsüppchen  
mit Büsumer Krabben



Zitronensorbet mit Prosecco



Schweinefilet im Speckmantel an Rotweinjus  
angerichtet mit Marktgemüse und Birnenkartoffeln



Duette von dunklen und weißen Schokoladenmousse  
mit Fruchtsoße

33,-- € pro Person

\*\*\*\*\*

Menü 5

Kürbiscreme  
mit eigenen Kernen und Öl



Carpaccio vom Rinderfilet mit  
Parmesan und Salatbouquet



In frischem Thymian gebratenes Zanderfilet auf  
Lauchrahmgemüse mit röschen Kartoffelwürfelchen

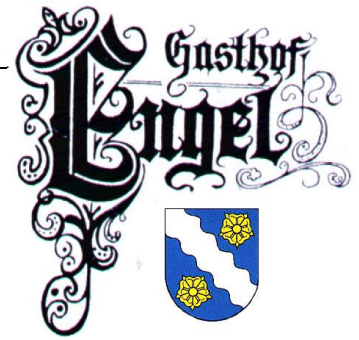


lauwarmes Schokoladentörtchen  
auf Fruchtspiegel mit Vanille-Eis

39,50 € pro Person

\*\*\*\*\*

Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.



Menü 6

*Hausgebeizter Lachs  
an Honig – Senf – Sauce  
mit Blattsalaten der Saison*



*Rosa gebraten Entenbrust  
an Balsamico-Kirsch-Jus  
auf Rahmwirsing mit Kartoffelplätzchen*



*Esspresso-Mousse mit Grand Marnier Schaum  
und Kirschragout*

*30,- € pro Person*

\*\*\*\*\*

Menü 7

*Feldsalat an lauwarmen Honig-Nuss-Dressing  
mit geräuchertem Forellenfilet*



*Wildkraftbrühe mit  
eigenen Ravioli*



*Safran-Spaghettini mit  
gebratenen Steinpilzen*



*Kalbsrückensteak unter der Nusskruste  
an hellem Portweinschaum mit Karottenstiften  
und Kartoffelbrigteigstange*

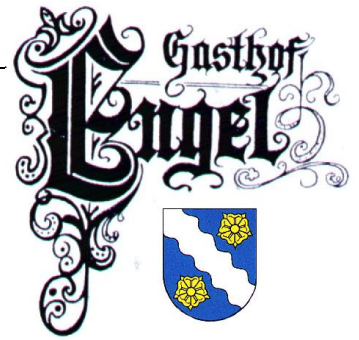


*Zwetschgensüppchen  
mit Vanille-Eis*

*49,- € pro Person*

\*\*\*\*\*

*Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.*



Menü 8

Saisonales Blattsalatbouquet mit  
Geflügelstopfleber und Portweinjus



gebratenes Seeteufelfilet mit Weißweinschaum  
auf Chilirisotto



Waldbeersorbet mit Hollundersekt



Wildbraten mit konfierten Navetten  
und Kartoffelkrapfen



geliertes Champagnersüppchen  
mit gefüllten Himbeeren



Französische Käseauswahl bestehend aus 5 Sorten  
mit Feigensenf und Baguette

73,- € pro Person

\*\*\*\*\*

Vegetarisches - Menü

getrüffelte Kartoffelcreme



Natur gebratener Tofu im Filoteig  
auf Wokgemüse und Glasnudeln



Ziegenkäse gratiniert mit Akazienhonig  
und Feigenragout

21,20 € pro Person

\*\*\*\*\*












Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.













Weitere Menüvorschläge – Gangweise-

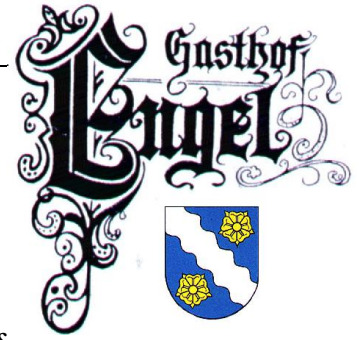
Vorspeisen:

































-  **Seeteufelbäckchen auf Zitronengras**  
mit Eiskraut- und Friséesalat, dazu eine Amaretto Vanille-Vinaigrette
-  **Lachscarpaccio**  
mit Sevruga-Kaviar und Crème fraîche, dazu ein Macadamia-Pfeffer-Dressing
-  **Artischocken-Carpaccio mit Rucolasalat**  
dazu gebratene Scampi und Basilikumpesto
-  **Verschiedene Blattsalate**  
mit Amaretto-Vinaigrette und gebratenen Edelfischen
-  **Hauchdünne Scheiben von mariniertem Kalbsfilet**
-  **Verschiedene Blattsalate**  
mit Amaretto-Vinaigrette & gebratenen Edelfischen
-  **Terrine von marktfrischen Gemüsen**  
mit Kräuter-Crème fraîche und Blätterteig-Fleurons
-  **Eiskrautsalat**  
mit Amaretto-Vinaigrette und gebratenen Edelfischen
-  **Lachstatar mit Schnittlauchcrème und Crevettes roses** dazu Avocadospalten  
und Grapefruitfilets in Trüffel-Vinaigrette mit Parmesan-Spänen
-  **Gebratene Jakobsmuscheln mit Limonenschaum**  
dazu Meerwasser-Zitronengelée und Basilikumduftreis
-  **Hauchdünne Scheiben von mariniertem Kalbsfilet in Trüffel-Vinaigrette**  
mit gehobelten Parmesanspänen und Eiskrautsalat

Hauptgänge:

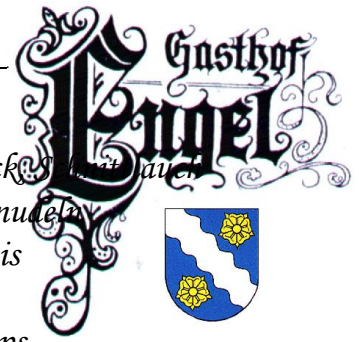
-  **Seeteufel im Parmaschinkenmantel** mit Salbeibutter und wildem Reis
-  **Pochiertes Kalbsfilet**  
auf zweierlei Trüffelsaucen mit marktfrischen Gemüsen und Kartoffelbaumkuchen
-  **Roastbeef im Ganzen gebraten**  
mit Sauce Béarnaise, dazu Chili-Kaiserschoten und Grenaille Kartoffeln
-  **Zartes Lammkarree unter der Kräuterkruste**  
mit Mini-Ratatouille, dazu Kartoffelbaumkuchen und Grenaille Kartoffeln
-  **Kalbsrücken auf Morchelrahmsauce**  
mit Zuckerschoten und hausgemachten Linguine
-  **Kalbsröllchen mit Parmaschinken, Ziegenfrischkäse und Provenzal Gemüse**
-  **Wildhasen und Kaninchenrücken an Holunderbeerenjus**  
Bohnengemüse und Kartoffelschnee
-  **Lammkarree unter der Kräuterkruste auf Lavendelsauce**  
mit Mini-Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.

















-  **Rinderfilet mit Sauce Béarnaise**  
marktfrischen Gemüse und getrüffeltem Kartoffelgratin
-  **Hirschrücken auf Morchelrahmsauce**  
mit Ingwer - Zuckerschoten und Spätzle
-  **Risotto mit Artischocken, Salbei, Safran und Parmesan**
-  **Gebratene Jakobsmuscheln** mit Limonenschaum und Basilikumduftreis
-  **Hauchdünne Scheiben von mariniertem Kalbsfilet in Trüffel-Vinaigrette**  
mit Parmesanspänen und Eiskrautsalat
-  **Risotto Primavera** mit grünem Spargel, Erbsen und Estragon
-  **Hausgemachte Linguine** mit frischen Trüffeln und gehobeltem Parmesan
-  **Tranchen von der Perlhuhnbrust auf Champagnerschaum**  
mit karamelisierten Möhren und Vanillerrisotto
-  **Rinderfilet mit Sauce Béarnaise**  
Gemüseperlen und getrüffeltem Kartoffelgratin
-  **„Surf & Turf“ Rinderfilet**  
gebratener Riesengarnele auf Sherry-Santsauce mit jungem Kohlrabi und Kartoffelschnee
-  **„Jambalaya“ Kreolischer Reistopf** mit Ham, Chorizo, Clams und Shrimps
-  **Zanderfilet** mit Schmorgurken und Dillreis
-  **Tranchen vom Roastbeef** auf Sherrysantsauce  
mit Zucchini-Gemüse und Sahnekartoffeln
-  **Thaicurry von der Perlhuhnbrust** auf Basmatireis
-  **Kanarische Linsen-Kartoffelsuppe** mit Mandeln
-  **Gebratener Tofu** mit Bambus und asiatischen Gemüse
-  **Saté-Spieße** von Geflügel mit Erdnuss-Sauce
-  **Rotes Thaicurry** von der Maispoularde mit Basmatireis
-  **Feurige Nudel Paella** mit Zicklein und Seeteufel
-  **Limettenrisotto** mit Meeresfrüchten und Tomaten
-  **Gefülltes Hähnchen**  
mit Kastanien, Zucchini, Mandelgemüse und Knoblauchkartoffeln
-  **Kaninchenkeule in Weißweinjus** mit Apfelkapern und Salbei-Paprikareis
-  **Kasspatzn** mit Berglinsen und Röstzwiebeln
-  **Lammkarree** an Thymian-Lavendelsauce  
mit Oliven-Bohnen-Gemüse und Kartoffelgratin
-  **Rotes Curry** mit Koriander-Spätzle
-  **Seeteufel** mit Safran-Tomaten-Reis an Speckjus
-  **Ochsenbacken** an Rotweinjus mit Wirsingrahm und Semmelknödel
-  **Roastbeef im Ganzen gebraten**  
mit Sauce Béarnaise, Brokkoli und Kartoffelbaumkuchen
-  **Forellenfilets gebraten** auf Wurzelgemüse und Bärlauchreis
-  **Kalbsbrust mit Brez'n gefüllt** auf Altbiersauce, Bayerischkraut und Kartoffelknödel
-  **Spanferkelrücken** mit Senfkörnensauce, Karottengemüse und Serviettenknödel
-  **Rösche Bauernente** aus dem Rohr auf Feigenrotkohl und Petersilienkartoffeln

Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.

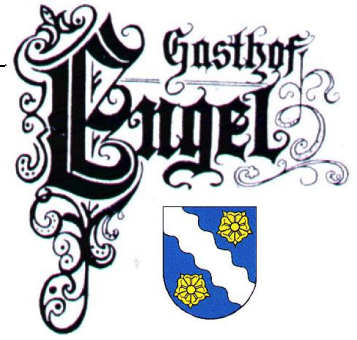


-  **Rib Eye am Stück gebraten** mit verschiedenen Senfsorten, Meerrettich, Sauce Hollandaise, Jus, Ofenkartoffeln, Sour Creme, Speck
-  **Gebratene Hähnchenbrust** in roter Thai Currysauce mit frittierten Glasnudeln
-  **Pochierter Lachs** im Noriblatt mit Sojajus, Wokgemüse und Basmatireis
-  **Fried Chicken** (aus Kentucky)
-  „**Jamablava**“ Kreolischer Reistopf mit Ham, Chorizo, Clams und Shrimps
-  **Zanderfilet** mit Schmorgurken und Dillreis
-  **Saté Spieße** von Geflügel mit Erdnuss Sauce
-  **Rotes Thaicurry** von der Maispoularde mit Ananas, Koriander und Duftreis
-  **Sahniges Pilzragout** mit Basilikumknödel
-  **Gebratenes St. Pierre Filet** mit provençalischem Gemüse & Basilikumreis
-  **Lammkarree** mit Kräuterkruste, dazu Mini-Ratatouille & Rosmarinkartoffeln
-  **Kalbsrücken im Ganzen gebraten** mit Kerbelsauce, Zucchini-Tomaten-Gemüse und Kartoffelgratin
-  **Lammrückenfilet** mit Kräutern und Pommery-Senf und Kartoffelbrigteigstangen
-  **Entrecôte am Stück** mit hausgemachtem Chutney
-  **Gebratener Zackenbarsch** mit Limonen-Honigbutter und Kartoffelgratin
-  **Kreolisches Röstgemüse** mit Cashewnüssen Spinat-Risotto
-  **Gegrillte Süßkartoffeln** mit Ahornsirup

## Dessert

-  **Eiscreme** mit Mandelhippen
-  **Rote Grütze** mit Vanillesauce
-  **Marillen-Quarkknödel** mit Aprikosensauce
-  **Mille feuille** von Schokolade mit Thymian und Papaya-Ingwersauce
-  **Mousse** und Carpaccio von der Mango mit Südseevanille
-  **Bayerisch Crème** mit Himbeermark
-  **Obstsalat** mit Früchten der Saison
-  Gebackene Bananen- und **Macademia-Nuß-Tarte** mit Galliano
-  Mit Zitronenblättern aromatisierte **Panna Cotta** mit Brombeerkompott
-  **Schokoladenmousse** mit Passionsfruchtsauce und Birnensalat
-  **Mille feuilles** von Schokolade mit Papaya-Ingwersauce
-  **Mousse** und Carpaccio von der Papaya mit Rum
-  **Crème brûlée** mit Bourbon-Vanille unter der Zuckerkruste mit Waldbeeren
-  **Nougatmousse** mit gebackenen Pflaumen und Mandelsauce
-  **Karamellisierte Ananas** mit Honigmousse und Mandelkrokant

Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.



Buffet – Möglichkeiten/Vorschläge

Gerne bereiten wir ein Buffet nach reinem Thema vor:



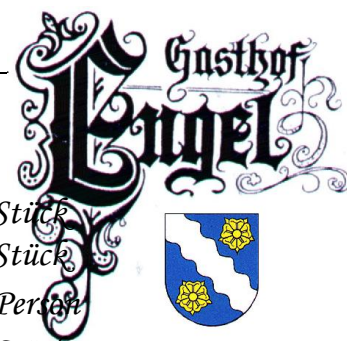
*Bayrisches Buffet*  
*Deutsches Buffet*  
*Fisch und Meeresfrüchte*  
*Fleischlos genießen*  
*Asiatisches Buffet*  
*FlyingBuffet*  
*Amerikanisches Buffet*  
*Spanisches Buffet*  
*Mediterranes Buffet*

aber auch „gemischte“ Themen z. B.:



*Bayerisches-Mediterranes*  
*Asia Buffet mit Fingerfood*  
*Internationales Buffet mit*  
*FIVE CONTINENTS BUFFET*

*Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.*
















SNACK'S

Ofenfrische Butterbrez'n	2,50 € pro Stück
Croissant und Plundergebäck	2,50 € pro Stück
Feingebäck	4,00 € pro Portion
Ständer Petit Fours	3,00 € pro Stück
Salzgebäck (kleine Brez'n, Erdnüsse, Chips)	2,50 € pro Schale
Tartelettes mit exotischen Früchten gefüllt	2,50 € pro Stück
Muffins, Doughnuts und Brownies	3,00 € pro Stück
Hausgemachter Blechkuchen	2,00 € pro Stück
Hausgemachte Sahnmeschnitten	2,50 € pro Stück
Joghurt und Quark, natur und angemacht	2,50 € pro Portion
Obstauswahl nach Saison	3,50 € pro Portion
Obstauswahl mundgerecht geschnitten	7,00 € pro Portion
3 Stück Münchner Weißwurst mit Brez'n und süßem Senf	6,50 € pro Portion
Amerikanische Fingersandwiches z.B. mit	2,60 € pro Portion
- Geräucherter Truthahnbrust	
- Gurke und Ei	
- Tomate-Mozzarella	
- Shrimps in Dillcrème	
Belegte Baguettes, Bagels oder Sandwiches mit:	4,50 € pro Stück
- gekochtem Schinken	
- Südtiroler Schinken	
- Salami	
- Roastbeef	
- Bayerischem Rahmkäse	
- Tomate-Mozzarella	
- Frischkäse und schottischem Räucherlachs	
Tortilla Wraps	6,00 € pro Stück
- „Caesar“	
- „Buffalo“	
- „Räuchlachs“	
Canapee	2,50 € pro Stück
- Gewürzlachs und Koriander	
- Geräucherte Gänsebrust mit Stermanissauce	
- Baby Garnelen mit Fenchel	
- Getrocknete Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	
- Serranoschinken mit Oliven	
- Französischer Brie mit Feigensenf und Traube	












Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.














FINGERFOOD

-  Obatzter auf Graubrot mit roten Zwiebeln
-  Kleiner Zwiebelkuchen mit Gurkenconfit
-  Schwarzbrotmedaillons mit Entenbrust und Quittengelée
-  Canapée mit Rucola und Parmaschinken
-  Parmesan und Salbeipesto auf Graubrot
-  Canapée mit Jakobsmuscheln in Koriander mariniert
-  Antipasti-Spieß von getrockneten Tomaten und gebratenem Gemüse
-  Entenfrikadellen mit Brombeersenf
-  Grenaille Kartoffeln mit Keta Kaviar und Crème fraîche
-  Pfannkuchenröllchen mit Nüsslisalat und Roastbeef
-  King-Prawn-Sticks mit Kumquat
-  Gewürzlachs auf Gurken-Ingwer-Salat
-  Kleine Tarte mit Himbeeren

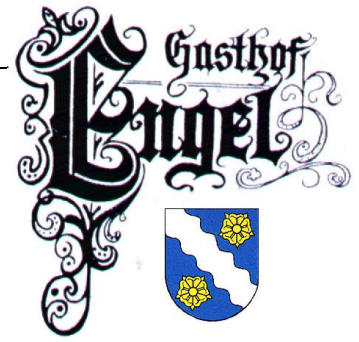
**Asia – Fingerfood**

-  Thai- Rindfleischsalat
-  Seetangsalat mit gerösteten Sesam
-  Meeresfrüchtesalat mit Estragon und Sesamöl
-  Glasnudelsalat mit Shrimps
-  Tofu mit Sesam und Chili
-  Auberginensalat mit Koriander
-  Kokosrindfleisch im Bananenblatt
-  Lachswürfel mit Soja und Wasabi
-  Maki-Sushi mit Thunfisch
-  Spieße von Ananas und Kalbfleisch
-  Shiitake Pilz Salat mit marinierter Ente

**Mediterranes – Asia Fingerfood**




















-  Papaya-Putensalat vom Asia Spoon
-  Kalbsfilet im Wildreis-Pfannkuchen
-  Ziegenkäse-Sushi mit Schinken und Rucola
-  Kleiner Caesar Salad mit Hähnchen-Croupons
-  Tatar vom Thunfisch
-  mit Passionsfrucht-Currymayonnaise
-  Kaninchenrücken mit getrockneten Tomaten und Parmaschinken
-  Tofu-Tomaten Spieß
-  Schokoladen-Ingwer Kuchen
-  Kleine Ananastarte mit Koriander
-  Champagner-Holunderbeerensüppchen

Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.






















FLYING BUFFET

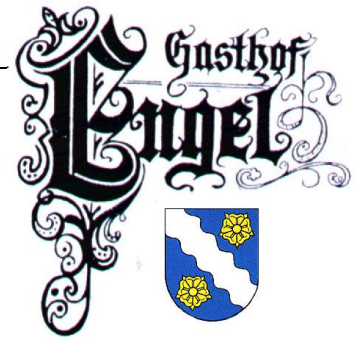
**Salate / kalt**

-  Kleiner Rucolasalat mit Pinienkernen und Balsamicodressing
-  Zuckerschotensalat mit Trüffelvinaigrette
-  Artischocken-Carpaccio mit Senf-Holunder-Sauce
-  Marinierte Gänseleber mit geschmorten roten Zwiebeln
-  Zuckerschotensalat mit Trüffelvinaigrette
-  Graubrot mit gebratener Entenbrust und Feige
-  Beef Tatar mit Wachtelspiegelei
-  Canapée mit Kalbscarpaccio und Sevrugakaviar
-  Jakobsmuschel mit Lychée
-  Crostini mit Thunfisch und Oliven
-  Mini-Burger mit Rotbarbe und Chilisalsa
-  Bauernbrot mit Gänsestopfleber und Schluppen
-  Beef Tatar mit Wachtelspiegelei und Sevrugakaviar
-  Vitello Tonnato mit Kapernkirschen
-  Langustenspieß mit Erdbeeren und Zitronenthymian
-  Spieß vom gebratenem St. Pierre mit getrockneten Tomaten und Kapern
-  Gänseleberterrinen an Eiskrautsalat mit Passionsfruchtjus
-  Backpflaume im Speckmantel
-  Entenfrikadellen mit Feigensenf














**Warme Speisen**

-  Gelbe Zucchini-creme aus der Espressotasse
-  Waldpilze in Rahm mit Beluga-Semmelknödeln
-  Risotto mit Hummer und Petersilienwurzel
-  Thaicurry von der Perlhuhnbrust mit Basmatireis
-  Kokoscreme aus der Espressotasse
-  Tagliatelle mit Lachs und Morcheln
-  Entenconfit auf Rote Betepüree
-  Cous cous mit Frühlingslauch und Tomatenjus
-  Rucolaschaumsuppe mit Kalbsbries
-  Gebratener Steinbutt auf Ananas-Chilichutney
-  Cordon Bleu mit Trüffel und Parmaschinken gefüllt auf Kartoffel-Rapunzelsalat
-  Rinderfilet mit Grenaillekartoffeln und kleiner Grilltomate
-  Basilikumcremesuppe mit Süßkartoffelstroh
-  Hummer á la nage
-  Trüffelravioli mit leichtem Krebs-Kerbelschaum, Chilifäden und Parmesan
-  Kleines Wiener Schnitzel auf Kartoffel-Specksalat
-  Thaicurry von Riesengarnelen mit Thaispargel und Eurogras
-  Tranche vom rosa gebratenen Kalbsfilet auf Kräutersaitlingen in Rahm
-  Rinderfilet an Bärlauchsauce mit Kartoffelschnee

Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.



**Dessert**

-  Mousse von weißer Schokolade mit Erdbeerschaum mit Ragout
-  Kumquat Tarte mit Mango-Lychée-Salat
-  Ananas – Minz – Salat
-  Limonencreme mit Ingwer - Karamel
-  Crème brûlée unter der Zuckerkruste
-  Baumkuchenspitzen mit Blattgold auf einem Pitahaya-Spiegel
-  Mousse au Chocolat mit Waldbeeren
-  Crème brûlée mit Knusperkruste
-  Kleiner Schokoladenkuchen mit Lychée-Mangosalat
-  Crème brûlée unter der Zuckerkruste
-  Weißes Mousse au Chocolat mit Himbeeren
-  Crème brûlée von Zitronengras
-  Kleine Apfeltarte mit Ingwer

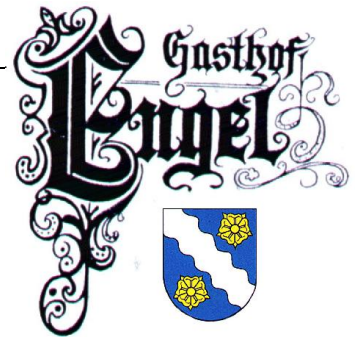
**BUFFET**

















**Vorspeisen/ Salate /Zwischengänge:**

-  Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat
-  Lollo Rosso; Lollo Bianco; Eichblatt
-  angemachte Salate; Karotten, Gurken, Kartoffelsalat, Krautsalat,....
-  Rohkostsalate; Paprika, Tomate,....
-  Caesars Salad mit Parmesan und Croûtons – vor den Gästen frisch zubereitet –
-  Waldorf Salad
-  Cole Slow - Salad
-  Kalbsfrikadellen mit Kartoffel-Gurken-Salat
-  Münchner Wurstsalat
-  Sülze vom Tafelspitz mit Zwiebelvinaigrette
-  Spieß von Ananas und Kalbfleisch
-  Zuckerschotensalat mit Chili und marinierter Ente
-  Glasnudelsalat mit Shrimps
-  Maki-Sushi mit Lachs und Avocado
-  Maki-Sushi mit Gurke und geröstetem Sesam
-  Zuckerschotensalat mit Chili
-  Thai-Rindfleischsalat mit Zitronengras
-  Seetangsalat mit geröstetem Sesam
-  Glasnudelsalat mit Shrimp
-  Ruccolasalat mit Parmesan, Kirschtomaten, Pinienkernen und Balsamicodressing
-  Sandholzlachs auf Apfel-Lauchsalat
-  Karotten-Orangen-Salat mit Roter Bete
-  Kalbstafelspitz mit Kräutervinaigrette und frittiertem Sellerie

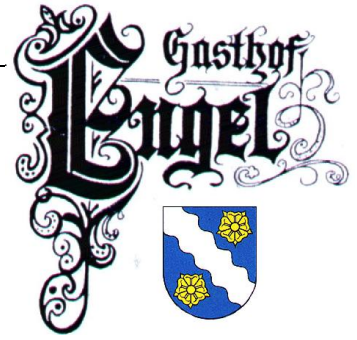
Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.










-  *Maki Sushi von schwäbischem Ziegenkäse in Parmaschinken*
-  *Maki Sushi von der geräucherten Biberacher Bachforelle*
-  *Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln*
-  *Verschiedene geräucherte und gebeizte Süßwasserfische*
-  *Lauwarme Fleischpflanzerl mit Senf*
-  *Flusskrebssalat mit Birnen und Lauch*
-  *Kartoffel Gurkensalat*
-  *Roter und Weißer Speckkroutsalat*
-  *Feldsalat mit Himbeerdressing und mariniertem Schweinefilet*
-  *Bayrischer Wurstsalat mit Gurken und Zwiebellauch*
-  *Obazda mit Paprika und Schnittlauch*
-  *Mediterranes Gemüse*
-  *Ofengeschmorte Kirschtomaten mit Rucolamariniertem Mozzarella*
-  *Coppa di Parma mit eingelegten Oliven*
-  *Meeresfrüchtecocktail mit Kapern, Kräutern und Zitronen*
-  *Carpaccio mit Parmesan und Trüffelöl*
-  *Verschiedene gemischte Blattsalate*
-  *Kartoffelsalat, Nudelsalat, Weißkohlsalat, Wurstsalat*
-  *Radieschen, Rettich, Gurken, Karotten*
-  *Spieße von Ananas und Kalbfleisch*
-  *Tomaten-Avocado-Salat mit Bohnen*
-  *Kartoffelsalat mit Anchovis*
-  *Orangen-Zwiebel-Salat mit Chorizo*
-  *Thunfischsalat mit Kichererbsen*
-  *Champignons im Serranoschinken-Mantel*
-  *Frittierte Paprikaschoten mit schwarzen Oliven*
-  *Mallorquinisches Tomatenbrot*
-  *Jakobsmuscheln mit Limonen-Sherrysauce*
-  *Pikanter Pulpo mit Olivenpaste*
-  *Ziegenkäse im Schinkenmantel mit Balsamicoessenz*
-  *Antipasti mit Oliven, gebrochenem Parmesan und gebratenen Gemüsen*
-  *Crêpetorte mit gebratenen Mittelmeergemüsen und Petersilienpesto*
-  *Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken und Feta-Schafskäse*
-  *Gegrillte Riesengarnelen mit Zuckerschoten*
-  *California rolls mit Soja und Ingwer*
-  *Caesars Salad mit knusprigem Bauchspeck und Bagelchips*
-  *Dillgebeiztes Lachsmittelstück mit Orangenfilets und Senfsauce*
-  *Gebäckene Auberginen mit Jakobsmuscheln und Kaninchen*
-  *Ziegenkäse mit Kirschen und Balsamico*
-  *Bagels mit Creamcheese und Lachs*
-  *B.L.T. Toast mit Bacon, Lettuce und Tomatoes*
-  *Mini-Thunfisch-Sandwich*

*Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.*












-  Bauernbrot mit Eisbeinsülze und gelber Erbsen-Vinaigrette
-  Graubrot mit Griebenschmalz (vor dem Gast frisch zubereitet)
-  Kalbsboulette mit Senf und Gurkchen
-  Marinierte Lachswürfel mit Soja und Wasabi
-  Frühlingsröllchen mit Chilidip
-  Kartoffel-Gurken-Salat
-  Spieße von Ananas und Kalbfleisch
-  Zuckerschotensalat mit Chili und mariniertes Ente
-  Glasnudelsalat mit Shrimps
-  Obatzer auf Laugenbretzeln mit roten Zwiebeln
-  Schwarzbrotmedaillons mit Entenbrust und Quittengelée
-  Canapée mit Rucola und Parmaschinken
-  Parmesan und Salbeipesto auf Graubrot
-  Canapée mit Jakobsmuschel in Koriander mariniert
-  Spieß von getrockneten Tomaten und gebratenem Gemüse
-  Grenaille Kartoffeln mit Keta Kaviar und Crème fraîche
-  Kalbssülze auf Graubrot mit gelber Erbsen-Vinaigrette
-  Kalbsfrikadellen mit Senf
-  **Live Station: Beef Tatar**

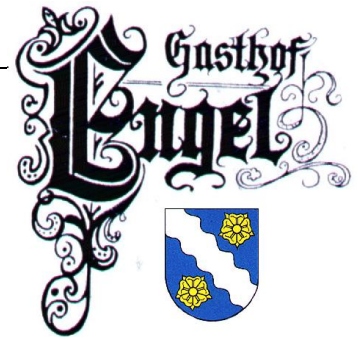
vor den Gästen zusammenzustellen mit folgenden Zutaten:









- Cornichons,
- Schalotten-Würfelchen,
- Kapern, Sardellenfilets,
- gehackte Petersilie und
- Cognac

**Suppen:**

-  Karotten-Ingwer-Süppchen mit gerösteten Pinienkernen
-  Karotten-Ingwersüppchen mit gerösteten Pinienkernen
-  Avocado-Gazpacho mit Limonen
-  Klare Tomatenessenz mit Pesto Nocken  
und Basilikumchiffonade
-  Karotten-Ingwercremesuppe  
mit gerösteten Pinienkernen
-  Trilogie von der Paprika  
(gelbe und rote Crèmesuppe mit grünen Würfelchen)
-  Suppe vom „Butternut-Squash“ mit Apfel und Curry aromatisiert
-  Rinderkraftbrühe mit Leberknödel
-  Bayrische Brotsuppe mit Gemüse







Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.










-  Udon-Suppe (Japanische Nudelsuppe) mit Maultaschen
-  Bayerische Brotsuppe mit Bierschaum
-  Karotten-Ingwer-Süppchen mit gerösteten Pinienkernen
-  Kürbiscrèmesuppe
-  Provençalische Tomatencremesuppe mit Lavendelsahne
-  Minestrone (italienische Gemüsesuppe)
-  Rahmsuppe von Kräutersaitlingen
-  Zucchinicremesuppe mit Rucolapesto

### Hauptgänge




#### Rind ca. Preis/Person

-  Rindfleisch Meerrettich; Siedfleisch; 8,20 €
-  Rinderroulade; 12,20 €
-  Tafelspitz; rosa gebratener Kalbstafelspitz; 9,80 €
-  Rindergulasch; Rindersaftgulasch; 8,- €
-  Rinderfilet; Kalbsfilet; Rumpsteak; Rindersteakhüfte; *ab* 9,50 €
-  Rinderfilet Wellington

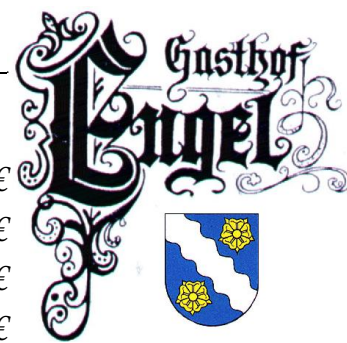
#### Wild *ab* 7,50 €

-  Wildgulasch; Hirschgulasch; Rehragout;
-  Rehbraten / Wildschweinbraten
-  Wildschweinsteak; Reh Rücken rosa
-  Wildkaninchen
-  Hasenrücken
-  Rebhuhn
-  Wachtel









#### Lamm / Schaf *ab* 16,- €

-  Lammrücken
-  Rollbraten
-  Lammgulasch / Lammragout

Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.








Schwein

 gepökelter Schweinekrustenbraten; Schweine-nackenbraten	6,80 €
 Hacksteaks; gefüllte Paprika; falscher Hase; Hackbraten;	4,90 €
 Schnitzel; Schweinesteak	6,50 €
 Geschnetzeltes; Gulasch	6,20 €
 Schweinehaxen (ca. 800g)	6,80 €
 Steinbacher Schäufole	7,90 €
 Schweinebraten (z.B. mit Kräuterkruste)	
 Cordon bleu	

Geflügel

ab 6,90 €










 Hähnchenbrust im Knuspermantel
 Maispoularde auf der Haut gebraten
 Hähnchenschlegel
 Coq au vin
 Hähnchenhaxen

Fisch

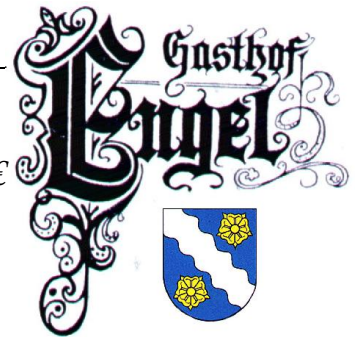
nach Wochenpreis

 Seeteufelfilet (z.B. im Speckmantel oder pochiert)
 Lachs; Lachsforelle
 Loup de Mer / Wolfsbarsch
 Dorade ganz / Filet
 Waller / Wels
 Saibling; Forelle; Karpfen; Schleie; Feldchen
 Fischstäbchen; Seelachsfilet
 Haifischsteak; Krokodilsteak

Vegetarisch








 Tofubratlinge, Grünkernbratlinge
 Sellerieschnitzel, Wirsing-Gemüse-Rouladen
 (Getreide-) Pfannkuchen, Blinis
 Kartoffelgulasch, Kartoffelrolle mit Kräutern, Rösti, Kartoffelauflauf
 mit Paprika-Letscho gefüllte Kohlrabi
 Gemüsecurry, Gemüse Eintopf, Waldpilzpastete
 Pasta – hausgemacht
 Risotto in diversen Formen
 Mit Fetakäse gefüllte Aubergine oder Zucchini gegrillt mit Ratatouille füllung

Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.



Gemüse-Beilagen

ab 2,50 €







-  Brokkoli, Blumenkohl; Kaisergemüse
-  Erbsen; Karotten; Mais; grüne Bohnen,
-  Kernbohnen; Wachtelbohnen, Saubohnen,...
-  Wirsing; Spitzkohl; Kohlrabi; Rosenkohl; Romanesco;
-  Paprika; Zucchini; Aubergine; Fenchel;
-  geschmorte Tomaten; geschmorte Gurken mit Dill;
-  Bayerisch-Kraut; Sauerkraut; Rotkraut; .....

möglich in





-  Natur; gerahmt; gebacken; frittiert;

Sättigungs-Beilagen





ab 2,50 €

-  Kartoffelplätzchen; pomme dauphine; pomme Williams,...
-  Kroketten; Pommes;
-  Hausgemachte Eierspätzle
-  Nudeln; Schwarze Nudeln;
-  Kartoffelknödel; Serviettenknödel
-  Reis; Wildreis; Basmatireis; Risotto; .....

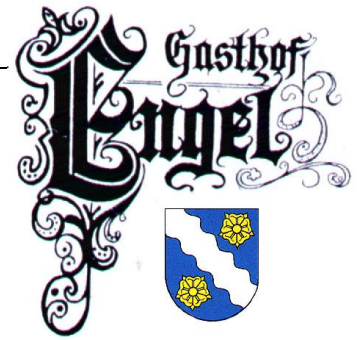
Soßen

-  Bratensoße, Demi glace, ...
-  Zwiebelsoße
-  Rahmsoße, Knoblauchsoße, Pilzrahmsoße, Pfeffersoße
-  Holländische Buttersoße, Sauce Bénaise,....
-  Velouté, Bechâmel, Safransoße
-  Mayonnaise
-  .....

Dessert:

-  Blueberry Muffins
-  New York Cheesecake
-  Rote Grütze mit Vanillesauce
-  Kokosmilchmousse „Pina Colada“ mit Ananas
-  Lychée-Mangosalat
-  Crème brûlée mit Zitronengras
-  Kleine Apfeltarte mit Ingwer
-  Vanille-Caramel-Reis
-  Aprikosen-Grießpudding
-  Avocado-Bananencreme
-  Crema Catalana mit Nougat

Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.



-  Orangen-Kastaniensalat mit Mandeln
-  Gebackene Honigbanane
-  Panna Cotta mit Himbeercoulis
-  Honigmousse mit karamelisierter Ananas und Mandelkrokant
-  Obstsalat von exotischen Früchten mit Grappa und Minze
-  Zitronencreme mit Baisersticks
-  Italienische Käseauswahl mit Feigensenf
-  Schokoladen Brownies
-  Blaubeer Kaffeemousse
-  Erdbeer Käsekuchen
-  Zitronen Meringuencrème
-  Beerenkompott
-  Frische saisonale Früchte
-  Exotischer Fruchtsalat
-  Blueberry Muffin
-  New York Cheesecake
-  Crème brûlée mit Zitronengras
-  Lychée-Mangosalat
-  Kokos-Feigenschaum mit Absinth-Ananasconfit
-  Käsevariation mit Feigensenf
-  Live Station: Crêpe Suzette mit exotischem Obst und Vanilleeis
-  Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
-  Apfel im Bierteig mit Zimt und Zucker
-  Käse vom Brett
-  Aufgeschlagene Mascarpone mit Tia Maria und Mandelbisquit
-  Zweierlei Cookies
-  Kokos-Feigenschaum mit Absinth-Ananasconfit
-  Crème brûlée unter der Zuckerkruste
-  Käsevariationen mit Feigensenf, dazu regionale Brotauswahl und Landbutter
-  Zitronenmousse mit Baisersticks auf Limetten-Carpaccio
-  Schokoladenblätter mit weißer Mousse au Chocolat und zweierlei Melonenkugeln
-  Karamalisierte Pfirsiche mit Honigmousse und Mandelkrokant
-  Zitronenmousse mit Baisersticks auf Limonencarpaccio

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir hier nicht alles aufführen konnten. Sollten Sie etwas Spezielles wünschen, was nicht in der Liste aufgeführt wird, stehen wir Ihnen gerne für Ihre Anfrage zu Verfügung.

Herzlichst, mit kulinarischen Grüßen

Michael Sättele

Die hier angegebenen Preise sind unverbindlich und können im verbindlichen Angebot variieren.