

Liebe Gäste,

*lassen Sie sich Ihren Anlass zum Erlebnis werden, wir helfen Ihnen dabei.
Um Ihnen die Planung etwas zu vereinfachen haben wir für Sie eine Checkliste
zusammengestellt:*

Zeit: *Um wieviel Uhr planen Sie Ihre Feier
(Mittagessen, Kaffee, Abendessen)*

Menü: *In dem vorliegendem Menüvorschlag finden Sie sicherlich das passende für Ihre
Veranstaltung. Gerne machen wir für Sie ein individuelles Angebot. Bitte sprechen Sie
mit uns über den Ablauf und über die Menüzusammenstellung ein bis zwei Wochen
vorher.*

Dekoration: *Kann von Ihnen (Gastgeber) selbst mitgebracht werden. Gerne übernehmen
auch wir die Gestaltung.*

Menükarten: *Über die Menüfolge erstellen wir auf Wunsch Menükarten*

Dauer: *Beachten Sie evtl. anfallende Zuschläge gem. Sonder-AGB, Nr.6. Es gelten
unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.*

*Wir würden uns freuen Ihr Fest ausrichten zu dürfen und stehen Ihnen für weitere
Fragen selbstverständlich zu Verfügung.*

Ihre Familie Ott

...kleine Leckereien für Ihre Feier zuhause

Partyschnitzelchen (Kräuter-, Käse-, Laugen)
Spare Ribs
ofenfrischer Fleischkäse (grob, fein, Zwiebel-, Pizza)
Fleischspieße
Schaschlick
Schnitzel „Hawaii“
Spanferkel
Fleischnäpflchen
Rahmgeschnetzeltes
Hähnchenbrustfilets/-keule
Saltimbocca
Schnitzelchen Picatta
Gnocchi mit Champignonrahm

Fischplatte
Käseplatte
Schinken-, Rauchfleischplatte

Häppchen (Schinken, Hackfleisch, Käse)
Häppchen (Schweinelendchen)
Häppchen (Fisch)

Eine Auswahl zur Zusammenstellung individueller Menüs

Apperitiv

Portwein, Sherry, Martini

Sekt mit Orangensaft, mit Holunderblüten- oder -beerensaft, mit Waldbeerensaft, schwarzer Johannisbeer...

Suppen

Klößlesuppe

Flädlesuppe

Nudelsuppe

Suppe mit Gemüsestreifen

Maultaschensuppe

Eierstichsuppe

Kräuterrahmsuppe

Kresserahmsuppe

Spargelrahmsuppe

Tomatencremesuppe

Spinatcremesuppe

Zucchini-cremesuppe

Krabbensuppe

Consommé mit Jakobsmuscheln

Champignoncremesuppe

Französische Zwiebelsuppe

Vorspeisen

Lachsschinken mit Salat garniert und Toast

Blattsalat mit gebratenen Entenbrüstchen

Tafelspitzsülze

Blattsalat mit Walnußdressing

oder mit Sprossen und Vinaigrette

Salatteller mit Lachsstreifen

frischer Räucherlachs

Fischteller (Fischterrine, Räucherlachs, Garnelen)

Lachsterrine auf Blattsalat

mit Croutons und Vinaigrette

Schmalztöpfele (Gruiben, Zwiebel) mit Brot (nach Wahl)

italienische Vorspeise (Serano-, Parmaschinken, italienische Salami, Antipasti)

Melone mit Schwarzwälder Schinken

Meeresfrüchtesalat

Carpaccio vom Lachs

mit Feldsalatgarnitur und Zitronenvinaigrette

Hauptgerichte

Alle Speisen verstehen sich mit zwei Beilagen Ihrer Wahl

*gefüllte Schweinelendchen
Schweinefilet "Pariser Art"
Rostbraten mit Röstzwiebeln
Rinderfilet am Stück gebraten
Rinderfilet mit Champignonrahmsauce
Schweinerückensteak
Schweineschnitzel
Putenschnitzel
Wildschweinbraten
Rehkeule
Lammsattel
Lammfilet
Lammkeule
Hasenkeule
Hirschrücken
Schweinehals gefüllt
Schweinebraten
Rinderspikbraten
Rinderbraten
Sauerbraten
gem. Braten
Kalbsbraten
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit pikanter Farce aus Broccoli*

Fisch

*Scholle "Müllerin Art"
Lachssteak
Zanderfilet
Seezunge mit grüner Soße
Lachslasagne mit jungem Blattspinat und Käse überbacken
"italienische Fischerpfanne" (Pastapfanne mit Farfalle-Nudeln,
saftigen Seelachsfilet, Tintenfischringen und typisch italienischen Zutaten)*

Gerne reichen wir Ihnen noch **zusätzlich** Beilagen

Beilagen

Spätzle, Kroketten, Pommes, Kässpätzle, Krautspätzle, Serviettenknödel, Sauerkraut, Apfelrotkraut, Kartoffelgratin, Thymiankartoffeln, Salzkartoffeln, Röstkartoffeln, Nudeln, Lauch-, Spinat-, Lachs-, Champignonnudeln, Gemüsereisnudeln, Reis / Gemüsereis, Basmatireis, Gemüse (Grilltomaten, Auberginen, Zucchini, Karotten, Bohnen, Bohnenbündel, Erbsen, Blumenkohl, Rosenkohl, Broccoli, Spargel), Auberginengratin,

Salate

Salate (Kartoffel-, Karotte-, Gurke-, Weißkraut-, Blaukraut-, Rettich-, Sellerie-, verschiedene Blattsalate, Nudelsalat, Tomate-Mozzarella-Salat, Griechischer Hirtensalat) Joghurtdressing, Sherrydressing, Himbeerdressing, Walnußdressing, Vinaigrette

Vegetarisch

Kässpätzle mit Salat
Gemüsemaultaschen
auf Blattspinat und Weißweinsöße
Kartoffelgnocchi mit Gemüse
Kräuterflädle mit Gemüsefüllung
Gemüseteller
Gemüselasagne
Tagliatelle mit Tomatensoße

Kinderkarte

Spätzle mit Soße bzw. Misch-Masch
Kl. Schweineschnitzel m. Pommes
Kl. Rahmschnitzel m. Kroketten
2 Schweinemedallions m. Spätzle u. Salat

Dessert

Mousse au Chocolat / Vanille

Vanilleeis

mit Himbeeren, Brombeeren oder Sauerkirschen

Verschiedene Cremes

(Creme Karamel, Bayrische Creme, Heidelbeerkäsecreme, Cremes verschieden aromatisiert, z.B. mit Früchten)

Zitronenschaum mit Himbeermark

hausgemachte Parfait

(Aprikosen, Erdbeere, Walnuß, Haselnuß, Zimt, Nugat, Waldhonig, Kiwi, Lebkuchen, usw.)

Gemischtes Eis

Feigen-, Apfelküchle mit Vanilleeis

Fruchtsalat mit Vanilleeis

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Kaffee

Kaffee

(auf Wunsch Haag, Tee, oder Kakao) pro Tasse.

hausgemachte Kuchen und Torten

Sahne-Torten, Rouladen oder Schnitten:

Amaretto, Amarena, Burgunderpunsch, Marc de Champagner, Latte Macchiato, Tiramisu, Wiener Mandel, Sauermelk mit Kirschen, Schoko, Schoko-Sauermelk, Schoko mit Birne, Kongo (Schoko mit Banane), Bananen, Pfirsich-Maracuja, Schwarze Johannisbeer, Apfel-Calvados, Fünf-Früchtekorb, Waldfrucht, Himbeer, Erdbeer, Ananas, Schwarzwälder, Käsesahne, Schoko-Zitronen, Nuss, Joghurt-Vanille, Joghurt-Johannisbeer, Joghurt-Pfirsich, Pistazie

Schnitten:

Winterzauber (Gewürzschnitte mit Apfel-Calvados)

gebackene Kuchen:

Kirsch, Schwäbischer Apfel., Aprikose, Pfirsich, Birne, Johannisbeer, Trauben, Zwetschgen, Käsekuchen mit oder ohne Rosinen, Nußzopf, Butterzopf, Bienenstich, Joghurtkuchen mit Obst, Marmorkuchen, Zitronenkuchen, Elsässer Apfelkuchen

Wird das Gebäck selbst gebracht, so erlauben wir uns für die Vorbereitung, das Servieren und das Reinigen 0,90 €/ pro Person zu berechnen.

Zur späteren Stunde

Wurstplatte

Käseplatte

Gulaschsuppe

feine Menüs...

Menü I

Klößlessuppe

*

Gemischter Braten, Spätzle und Salat

**

gemischtes Eis mit Sahne

Menü II

Tomatencremesuppe

*

Schweinerückensteak, Thymiankartoffeln und Bohnen im Speckmantel

**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menü III

Bullion mit Gemüsejuillien

*

Schweinelendchen mit Kartoffelgratin und Salat

**

Waffelherzen mit Kiwiparfait

Menü IV

Wildmaultaschensuppe

*

*Lammhaxe mit Knoblauchsoße
und Bohnen im Pfannkuchenröllchen*

**

hausgemachte Eispyramide mit Mohnnudeln

Menü V

Eierstichsuppe

*

Lachschinken mit Blattsalat und Weißbrot

**

Schweinelendchen "Pariser Art ", Herzoginkartoffeln, Gemüse der Saison

Waldhonigparfait

Menü VI

Flädlessuppe

*

Blattsalat mit Sherrydressing

**

Fischplatte nach "Art des Hauses" mit Reisbällchen

Feigenküchle mit Rumsahne

Menü VII

Garnelensuppe

*

Lachsterrine auf Blattsalat mit Croutons und Vinaigrette

**

Fasan mit Weintraubensoße, Rosenkohl und Semmelknödel

Zimtparfait mit heißen Backpflaumen

Menü VIII

Suppe mit Gemüsestreifen

*

Blattsalat mit Walnußdressing

**

Rostbrätle mit Kräuterkruste, Spätzle und Röstkartoffeln

Mousse à Chocolat

Menü IX

Kräuterrahmsuppe

*

*Rinderfilet am Stück gebraten in Trollingersoße, feines Saisongemüse
und hausgemachte Spätzle*

**

Birne Helene

Menü X

Hühnerbrühe mit Glasnudeln

*

Tomatenmousse mit Basilikumvinaigrette

**

Zanderfilet auf Gemüsejullien mit Safransoße und Basmatireis

Orangenvariation

“süße Überraschung”

Ostermenü

Kresserahmsuppe

*

*Lammfilet mit Kräutersoße, Kartoffelgratin
Gemüseplatte der Saison*

**

Aprikosenparfait

Spargelmenü

Spargelcremesuppe

*

Blattsalat mit Croutons und Speck

**

frischer Spargel, Sauce Hollandais und Kräuterflädle

Zitronencreme

Weihnachtsmenü

Spinatcremesuppe

*

Fischterrine mit Salatgarnitur

**

¼ Gans mit Semmelknödel und Apfelrotkraut

Lebkuchenparfait

leckere Buffets...

Schmankerl-Buffer

Vorspeisen

*Köstliche Fischkombinationen bestehend aus Cocktailriesengarnelen, Graved-Lachs und Räucherlachs,
abgerundet mit würzigem Dipp und frischen Baguettebrötchen
Tomate an Mozzarella mit frischem Basilikum
Frische Salate mit zwei verschiedenen Dressings*

Hauptspeisen

*Norweger Fjordlachs überbacken mit Garnelen und Käse
Dazu halbwildereis und Soße Hollandaise
Gefüllte Schweinefilet, Spätzle, Kartoffelgratin, Kaisergemüse
Mit einer feinen Bratensoße*

Dessert

*Mousse au Chocolat und Mousse au Vanille
Rote Grütze mit flüssiger Sahne*

Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

*Frischkäse-Gemüseterrine
Italienische Antipasti mit Auberginen, Zucchini und buntem Paprika
Käseauswahl mit deutsch-französischem Käse am Stück
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
Bunter Blattsalat mit Joghurtdressing
Möhrensalat mit Ananas*

Hauptspeisen

*Gemüse-Lasagne (mit Gemüse der Saison)
Spargelrisotto
Bandnudeln in Walnußsoße
Gratinierte Gnocchi*

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Bourbon Vanilleeis

Kaltes Schlemmer –Buffet

*Fischplatten von Graved-Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Markrelenfilet
Party-Schnitzelchen vom Schwein
Fleischbällchen herzhaft gewürzt
Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone
Gekochter Schinken mit Spargel gefüllt*

Salate

*Rohkostsalat
Schwäbischer Nudelsalat
Fleischsalat
Kartoffelsalat*

Käse

*Eine Auswahl an deutschen Käsesorten
Party-Gebäck*

Dessert

*Frischer Fruchtsalat
Mousse au Chocolat*

Pasta – Buffet

Vorspeise

*Salate mit zwei verschiedenen Dressings zum wählen
(fünf verschiedene Salate der Saison)*

Hauptspeise

*"italienische Fischerpfanne"
(Pastapfanne mit Farfalle-Nudeln, saftigen Seelachsfilet,
Tintenfischringen und typisch italienischen Zutaten)*

Dessert

Rote Grütze mit flüssiger Sahne

Lachs – Buffet

Vorspeise

Tomatencremesuppe mit Croutons

Hauptspeise

Lachs-Lasagne mit jungem Blattspinat und Käse überbacken

Dessert

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten garniert

Curry-Buffer

Vorspeise

Roher Schinken an Honigmelone

Hauptspeise

*Putengeschnetzeltes in feiner Curry-Rahmsoße
Auf halbwilden Reis*

Dessert

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Buffet-Royal "kalt"

*Fischplatten von Graved-Lachs, Norweger Räucherlachs, kleine Fuschterrinen, Garnelen, geräuchertes
Forellenfilet*

Rosa gebratenes Roastbeef

Kalbsrücken "Schwedische Art"

Schweinefiletmedallions

Rehrücken auf Waldorfsalat mit gefüllten Birnen

Kassler Rücken

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit einer pikanten Farce aus Broccoli

Tomaten an Mozzarella mit frischem Basilikum

Salate

Meeresfrüchte-Cocktail

Argentinischer Rindfleischsalat

Eiersalat

Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse

Käse

Französische Käsesorten am Stück mit Obst und Weintrauben garniert

Party-Gebäck

Dessert

Eissorten mit frischen Früchten der Saison