



## **2-Gang/3-Gang Menüvorschläge** (Stand 8/2018)

### **Menü Fisch, Menü Fleisch, Menü vegetarisch**

für Seminare, Tagungen und Besprechungen „All-inclusive“

1. **Lasagne** mit Räucherlachs und Spinat  
Fenchelsalat mit schwarzen Oliven
2. **Thüringer Bratwurst** im Zwiebelsud, Kartoffelpüree und Rahmgemüse
3. **Pasta** mit gebratenen Putenstreifen, Cocktailtomaten in  
Gorgonzolarahm, bunte Salate
4. **Rinderhacksteak** mit Schafskäse gefüllt, Dijuvicreis,  
Ajvar & Blattsalate mit Joghurtdressing
5. **Holzällerschnitzel** mit Röstzwiebeln, Bacon & Spiegelei mit  
Schwenkkartoffeln und Salat
6. Pikante **Hähnchenschenkel** auf Grillgemüse mit Rosmarinbackkartoffeln  
& Tomatensalsa
7. **Bunter Hackfleischauflauf** (gemischtes Hack) mit Gartengemüse,  
Korsischer Tomatensalat
8. **Schweinekrustenbraten** auf Bayrisch Kraut in Speck-Zwiebelsauce  
und hausgemachten Semmelknödel
9. Indisches „Tandoori“ - **Hähnchencurry** mit Zitronenreis,  
Blattsalate und Hausdressing
10. **Hähnchenschnitzel** in Crunchpanade mit Möhren-Ananasgemüse  
mit Polentaplätzchen mit pikanter Obstsalsa
11. **Kurkuma Pasta** mit Blattspinat, Cocktailtomaten und Walnüssen,  
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing
12. **Gebratene Maultaschen** mit Tomaten, Champignons & Marktgemüse
13. **Maccaronikuchen** mit Grünkohl/Spinat und Räucherkäse auf
14. **Lasagne** mit Grillgemüse & Ziegenkäse, Salatauswahl des Hauses
15. **Gelbes Gemüse-Curry** mit Sesamreis, Blattsalate und Hausdressing



- 2 -

16. **Pilzragout** mit Kräutern, frische Spätzle & Salat
17. **Rote Paprika** gefüllt mit Polenta und Pesto Kern auf fruchtiger
18. **Frankfurter Grüne Sauce** mit 4 x halben Eiern und Salzkartoffeln
19. **Asia-Wok** mit Chinakohl, Lauchzwiebeln, Shiitakepilze, Tofu, & Curry
20. **Gefüllte und überbackene Zucchini**s, Reis und Salat
21. **Rote Beete-Kokos-Bratlinge** an Meerrettichsahne mit Eisbergsalat
22. **Thailändisches Grünkohl-Kartoffel-Curry** mit Senf-Spiegelei
23. **Gratin von Sommergemüse** mit Rahmkartoffeln, Blattsalate mit getrockneten Tomaten & Fetawürfel

#### **2-Gang Menü:**

- > Menü 1 bis 23 = 13,90 €/ Person zzgl. 7% MwSt. (ab 20 Pers.)
  - > Bis 20 Personen erheben wir einen Aufpreis von 20,00 € zzgl. MwSt.
  - > Abweichungen vom Preis saisonbedingt möglich.
  - > zzgl. 25,-- € Anlieferpauschale und Leergutabholung.
  - > Zu allen Gerichten liefern wir Baguette sowie Dessert. Siehe Seite 4.
24. **Putensteak mit Thunfischfüllung** mit Spinat-Rote Linsen-Salat
  25. **Tortellini in Kurkumarahm** mit frischen Gemüse und **Garnelen**, Salatschüssel mit hausgemachtem Dressing
  26. **Kabeljau mit Knusperhaube**, mit Zucchini-Risotto und Parmesanhobel
  27. **Kräuterfisch** aus dem Ofen, gebacken mit Mangold, Radicchio und Thymian-Bechamel-Sauce
  28. **Lachsschnitte** mit Linsensalat und Vinaigrette
  29. **Kräuterpfannkuchen** mit pikantem Haschee vom Rind gefüllt und Käse überbacken
  30. **Australisches Hühnchen** mit grünem Pfeffer, Gemüse, Püree und Röstzwiebeln mit Kräutern

- 3 -



- 3 -

31. **Szegediner Schweinegoulasch** mit Kartoffeln und Salatauswahl
32. Mit Sauerkraut und Speck **gefüllter Schweinerücken** mit Kartoffelpüree und brauner Sauce
33. **Hähnchen-Saté-Spieße** mit pikanter Erdnuss-Sauce und
34. **Cordon-Bleu** vom Schwein mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Schupfnudeln
35. **Würzige Schweinekoteletts** auf Gemüse mit Schupfnudeln
36. **Sauerbraten mit Cranberries**, Rotkohl und Kartoffelklößen
37. **Schweinenackensteak** mit Schmorzwiebeln und Schwenkkartoffeln, Karottensalat
38. **Putenbrust** gegrillt in Orangensauce mit Zuckerschoten auf Rahmbandnudeln
39. **Tafelspitz** mit Grüner Sauce, Schwenkkartoffeln
40. **Rinderpaprika-Goulasch**, frische Spätzle und bunter Salat
41. **Steakrouladen** mit grünen Bohnen in rosa Pfefferrahm, Rosmarinbackkartoffeln
42. **Gemüsepfanne mit Hähnchenbruststreifen**, Knoblauchbutter, Basmatireis
43. **Mais-Pasta** in Sahnesauce mit Lauch und Tomaten
44. **Möhren-Tagliatelle** mit Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen
45. **Rote-Beete-Ragout** mit Kokospüree und Salatauswahl
46. **Tagliatelle mit Tofu alla puttanesca**, mit Tomaten, Oliven, Kapern und Parmesan
47. **Orientalischer Couscous** mit Zimt-Orangen-Schmand

- 4 -



- 4 -

- 48. **Mais-Kürbiskern-Muffins** mit Paprika-Schalotten-Gemüse
- 49. **Schmorfenchel mit Steinpilzen** und Aprikosen-Polenta
- 50. **Buntes Ratatouille** mit Ziegenkäse und Duftreis

#### 2-Gang Menü:

- > Menü 24 bis 50 15,90 €/ Person zzgl. 7% MwSt. (ab 20 Pers.)
- > Bis 20 Personen erheben wir einen Aufpreis von 20,00 € zzgl. MwSt.
- > Abweichungen vom Preis saisonbedingt möglich.
- > zzgl. 25,-- € Anlieferpauschale und Leergutabholung.
- > Zu allen Gerichten liefern wir Baguette sowie Dessert.

#### Dessert:

- Waldbeerengrütze mit cremiger Vanillesauce
- Grießflammerie mit Früchten
- Obstsalat (zzgl. 1,50 €)
- 1 Stück Blechkuchen
- Bayerisch Creme mit Himbeermark
- Schokoladencreme mit Obstdeko
- Muffins
- Blätterteigtaschen mit Apfel-Füllung
- Vanillepudding mit Früchten
- Quarkcreme mit karamellisierter Obstpfanne (zzgl. 1,00 €)
- Panna Cotta mit Himbeertopping (zzgl. 1,50 €)

#### Zu den 3-Gang Menues stehen folgende Vorspeisen zur Auswahl (Aufpreis zu den jeweiligen 2-Gang Menüpreisen):

- |  |        |
|--|--------|
| • Cremesuppe mit Frankfurter Kräutern  | € 3,50 |
| • Broccoli Cremesuppe mit Mandelsplittern  | € 3,00 |
| • Paprikarahmsuppe mit Croutons  | € 3,00 |
| • Kürbissuppe mit Ingwer und Chili dazu Kürbiskernöl                                 | € 3,50 |
| • Griechische Zitronensuppe mit Melisse  | € 3,00 |
| • Hühnerkraftbrühe mit reichlich Einlage   | € 3,50 |
| • Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen  | € 3,50 |
| • Spanischer Gemüseintopf mit geräuchertem Paprika<br>und knusprigen Chorizoscheiben | € 4,00 |
| • Shrimps in Limetten Creme Fraiche mit Avokadokugeln                                | € 4,90 |
| • Kleine Melonenspieße mit Parmaschinken   | € 3,80 |
| • Schinkenröllchen gefüllt   | € 3,80 |
| • Tomate-Mozzarella Würfelspieße   | € 2,80 |
| • Italienisches Antipastigemüse und Kräuterquark                                     | € 4,20 |

Gerne stehen wir Ihnen für Fragen oder Änderungswünsche unserer Menüs zur Seite.