

Speisekarte

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen.





Überblick

Vorspeisen	3
Fingerfood.....	3
Warmes Fingerfood	4
Suppen	4
Hauptgerichte vom Fisch	5
Hauptgerichte vom Rind	5
Hauptgerichte vom Geflügel	6
Hauptgerichte vom Schwein.....	6
Vegetarisch Vegan	7
Pasta	7
Dessert	8
BBQ.....	8
Burger Wraps Sandwich	9
Torten Pralinen Kuchen	10
Brötchen und Brote	10
Meeting Essen	11
Wild Lamm.....	12
Young and easy.....	12
Menüs.....	13



Vorspeisen

- Italienisches Carpaccio vom Rind und Parmesan Späne
- Anti pasti von mediterran gegrilltem Gemüse
- Haus Gebeizter Lachs mit Senf Dill Dip
- Vitello Tonnato neu interpretiert heimisches Kalb mit Odenwald Forellencrem und Kapern
- Regionale Salate der Saison
- Räucherfisch Platte
- Bayrische Brotzeit Obatzder Brezeln Radi, Kartoffelsalat und Krautsalat
- Hausgebackenes Baguette
- Dip Bar Babaganosh,, Hummus, Guacamole



Fingerfood

- unser Highlight Parmesan Lolli der darf nicht fehlen
- Asiatischer Lachsbrätling mit Shiso
- Cous Cous Salate
- Tomaten Büffel Mozzarella Spieß
- Hirtensalat
- Kaltes Roastbeef mit Dip
- Lachsbrätlinge mit Shiso
- Melonensalat mit Parmaschinken
- Lachscrepröllchen
- Forellen Jocca
- Geräucherte Odenwald Forelle im Hüttenkäse



Warmes Fingerfood

- Kartoffel Schaum mit Paprikasud und Flusskrebsfleisch
- Hähnchenbrust Gemüse Ragout mit
- Kartoffelcrôutons mit Lachs



Suppen

- Pikantes Kokos Currysüppchen
- Rote Linsen Suppe mit Koriander
- Fruchtige Tomatensuppe
- Würzige Gulaschsuppe mit Vinschgauer
- Der Klassiker Fränkische Hochzeitsuppe
- Herzhafte Kartoffelsuppe

Die Saisonalen

- Spargelcreme
- Kürbiscreme mit Kokosschaum
- Bärlauchcreme mit Pinienkerne



Hauptgerichte vom Fisch

- Unser Klassiker Nordisches Lachsfilet mit Mohn gekrustet
- Tilapiafilet mit Sesam gekrustet
- Mediterrane Garnelen Pfanne
- Seeteufel Niedrig Temperatur gegart mit Limonen
- Unser Fischragout mit knackigem Gemüse



Hauptgerichte vom Rind

- Unsere Klassiker Niedrig Temperatur gebratenes Roastbeef oder Hüfte vom Black Angus Rind
- Klassisches Rindergulasch
- Mediterraner Kalbshaxenbraten
- Kalbstafelspitz sous vide gegart
- Gekochte Rinderbrust mit Meerrettich Soße



Hauptgerichte vom Geflügel

- Maishähnchenbrust gefüllt mit Spinat
- Italienische Putensteaks mit Tomate und Mozzarella überbacken
- Zarte panierte Schnitzel aus der Putenbrust
- Saftiger Putenkeulenbraten
- Pfannengeschnezeltes von der Putenbrust
- Entenbrust zart rosa mit Honig gratiniert
- Würzige Hähnchenschenkel

Unsere Saisonale Spezialität

- Lecker gefüllte und knusprig gebratene ganze Gans zum Abholen oder liefern



Hauptgerichte vom Schwein

- Rustikaler Schweinekrustenbraten mit Schwarzbier Soße
- Klassischer Schweinebraten vom Nacken
- Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse und paniert
- Spanferkelbraten mediterran mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch
- Panierte Schweinerückenschnitzel
- Schweinelende im Wildkräutermantel
- Gebackener Leberkäse
- Schweinehaxen gegrillt
- Weißwürste mit Laugenbrezeln
- Herzhafte Frikadellen



Vegetarisch | Vegan

- Gemüsepfanne nach Marktlage
- Falafel Bällchen mit Joghurt Minz Dip
- Gemüseratatouille
- Semmel Soufflé mit Pilzragout
- Veganes Kokos Curry mit Kichererbsen und Koriander
- Linsenbrätlinge mit Grüner Soße
- Süßkartoffel Gnocci mit Mandelgemüse



Pasta

- Gemüselasagne
- Italienische Lasagne mit kräftiger Bolognese und milder Béchamel Sauce
- Nudelpfanne mit Bolognese und Käse überbacken oder mit Tomatensauce und Käse überbacken



Dessert

- Dark Schoko Mousse
- Crème brûlée klassisch oder Banane
- Kokos Panna Cotta mit Fruchtmarmelade der Saison
- Limetten Joghurt Mousse
- Hand gerührte Bayrische Creme
- Amaretti Tiramisu
- Mango Schaum aus dem geeistem Glas
- Mascarpone Himbeer Törtchen auf feinem Mürbeteig
- Cherry Cake
- Petit Four
- Obstspieße



BBQ

Live Gegrilltes

- Meersalz Bar und Istriens Olivenöl was zu den besten der Welt zählt
- Handgemachte Bratwürste
- Schweine Steaks aus der Kräutermarinade
- Putensteaks
- Lammrücken auf dem Knochen
- Schweinebauch
- Garnelen vom Salzstein
- Gemüse Provenzalisch
- Drilling Kartoffeln mit Rosmarin
- Lachsfilet auf der Haut
- Kartoffel Lauch Päckchen
- Schafskäse Päckchen mit Tomate Knoblauch und Basilikum



Burger

- Saftiger Rinder Burger mit knackigem Salat Tomate Gurke und einer feinen Scheibe Butterkäse Tomatenmarmelade
- Seeteufel Burger mit Tomaten Zitronenmarmelade dazu Avocado und knackigem Salat
- Bratwurst im Brotmantel mit Sauerkraut gefüllt

Wraps

Weizentortilla mit Sour Cream gefüllt wahlweise

- Hähnchenstreifen
- Thunfisch
- Gemüsestreifen

Sandwich

ToastbrotscHEiben belegt mit knackigem Salat und Zitronen-Mayonaise wahlweise

- Käse
- Räucherlachs
- Putensteak
- Aubergine



Torten | Pralinen | Kuchen

Hausgebackene Kuchen

- Saftiger Käsekuchen
- Streuselkuchen mit Vanille Creme
- Aargenauer Rüblikuchen
- Luftiger Schokokuchen
- Vegane Kuchenecken

Pralinen mit Ihrem Logo (oder eigener Kreation) bedruckt, mit einer verführerischen Füllung

Kreativ Torten

Push Up Dessert Torten für den süßen Empfang



Brötchen und Brote

Belegte Brötchen (ganze | halb | mini) oder Schwarzbrot

leicht mit Land Butter bestrichen und knackigem Salat belegt on Top zur Wahl:

- Schinken roh, gekocht vom Jungschwein
- Putenaufschnitt
- Parmaschinken
- Vegetarische Aufstriche
- Käse
- kaltes Roastbeef
- Tomate Mozzarella
- Salami
- Mettwurst
- Geräucherter Lachs,



Meeting Essen

- Putenbrustschnitzel, Gemüse und Butterspätzle
- Rinder Gulasch mit Eierknöpfle
- Hähnchenbrust Curry Kartoffeln und Gemüse
- Veganes Curry mit Kichererbsen Koriander und Reis
- Putenkeulenbraten Semmel Soufflé Orangensauce
- Schweineschnitzel mit Kartoffelgratin
- Schweinebraten mit Gemüse und Kartoffeln
- Paniertes Tilapiafilet mit Butterkartoffeln und Grüne Sauce
- Putengeschnezeltes mit Schupfnudeln

Gesetztes Beispiel Menü | 3 Gang

- 3erlei vom Lachs
gebeizt, geräuchert und Tatar mit Kalamansi Gel und knackigem Salat
- Entenbrust Orangencoulis feines Gemüse und Butterspätzle
- Heiße Liebe neu interpretiert Vanille creme Brülle
Himbeergel und Jelly, Schmandtupfen, Hippen crunch



Wild | Lamm

- Spessarter Rehbraten mit Preiselbeeren
- Saftiges Wildschweineragout mit heimischen Pilzen
- Hirschschnitzel aus der Keule
- Butterzarter Hirschrücken

- Klassischer Lamnbraten mit Thymian, Rosmarin
- Provenzalisch geschmorte Lammhaxen
- Lammhüfte mit Oliven Pesto gefüllt



Young and easy

Smart angeliefert im Flight Case | ready to eat

Neu Innovativ und anders im Weck Bügelverschlussglas serviert

- Cesar Salat mit Hähnchenstreifen
- Rigatoni Salat mit Pinienkerne Basilikum und Kirschtomaten
- Glas Nudelsalat süß scharf mit Entenbrust



Menüs

BBQ Büfett

Vorspeisen

- Rucola Salat mit Parmesan Späne
- Asiatischer Nudelsalat
- Kartoffelsalat
- Rahm Gurkensalat mit feinen Kräutern
- Schafskäse Päckchen mit Tomaten Basilikum und Knoblauch
- Melonen Schinken Spieße
- Gegrilltes Baguette

Hauptspeisen

- Garnelen vom Salzstein
- Zarte Rinderhüftsteaks vom Black Angus Rind
- Putenbruststeaks mit Curry Zitronengras mariniert
- Lammrücken auf dem Knochen
- Hausgemachte Bratwürste
- Dip Bar: Grüne Soße, angemachter Ketchup und Frucht Relish
- Gemüse Aubergine, Paprika, Zucchini und Champignons
- Mini Rosmarin Kartoffeln

Dessert in Fingerfood Gläschen

- Limetten Joghurt Mousse
- Mango Mascarponecreme
- Obstsalat



Menüs

Klassisches Büfett

Vorspeisen

- Anti Pasti von gegrilltem Gemüse
- Gebratener Chicorée
- Eingelegte Oliven
- Marinierter Schafskäse
- Parmesan Lolli
- Tomaten Büffelmozzarella
- Vitello tonnato mit Kapernbeeren
- Melonen Salat mit Parmaschinken
- Baguette Korb

Hauptspeisen

- Nordisches Lachsfilet mit Noilly Prat Sauce
- Roastbeef im Ganzen Niedrigtemperatur gegart mit Rosmarin Jus
- Maishähnchenbrust mit Spinat gefüllt
- Putenschnitzel mit Pilzragout
- Butterkartoffeln, Semmel Soufflé und Eierknöpfe
- Marktgemüse Auswahl

Dessert in Fingerfood Gläschen

- Schoko Mousse
- Kokos Panna Cotta mit Fruchtmark
- Creme brûlée



Menüs

Bayrisches Büfett

Vorspeisen

- Krautsalat
- Kartoffelsalat
- Obadzda Röllchen
- Jungschweineschinken
- Gemüsesticks mit Kräuterrahm
- Laugenbrezeln und Laugenstangen

Hauptspeisen

- Münchner Weißwurst mit süßem Senf
- Gebackener Leberkäse
- Schweinebraten mit Dunkelbierjus
- Glasierter Spitzkohl
- Serviettenknödel, Butterkartoffeln

Dessert

- Bayrischecreme mit Himbeere Mark
- Rote Grütze mit Vanille Sauce



Menüs

Hessisches Büfett

Vorspeisen

- Marinierte Rinderbrust mit Meerrettich
- Handkäse Carpaccio
- Frankfurter Kräuter Mousse
- Blutwurst Sauerrahm Terrine
- Pflaumen Roggen Brot

Hauptspeisen

- Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße dazu Mehlspatzen
- Hessisches Rösti gefüllt mit Leberwurst
- Main Zanderfilet mit Odenwälder Kartoffeln
- Bouillion Gemüse

Dessert

- Marzipan Mousse
- Sauerampfer Creme