

Landgasthof



Niebler

Hotel-Restaurant-Catering

Menü- und Büffetvorschläge

*Neuhauser Hauptstr. 30
Inhaber Frank Niebler*

*91325 Adelsdorf OT Neuhaus
Tel. 09195 / 8682 Fax 4468*

- *Gartenterrasse*
- *Neue deutsche und Fränkische Küche*
- *Catering, Partyservice*
- *Hotel ****
- *Eventlocation bis 160 Gäste*
- *Seminare / Tagungen*

Tischzeiten:

*Montag bis Freitag
17.30 Uhr - 21.00 Uhr
Mittwoch Ruhetag*

*Samstag und Sonntag
von 11.30 Uhr - 14.00 Uhr
und 17.30 Uhr - 21.00 Uhr*

info@landgasthof-niebler.de

www.landgasthof-niebler.de

Sehr verehrte Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause.

Sie möchten mit einer „Kleinen oder Großen“ Gesellschaft bei uns feiern, worüber wir uns sehr freuen.

Anbei erhalten Sie Menü- und Büffetvorschläge. Hierbei handelt es sich um einen Auszug dessen, was wir Ihnen alles bieten können.

Es ist als Anregung gedacht und kann natürlich Ihren Wünschen entsprechend abgeändert werden.

Wir möchten Sie bitten, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden, da wir nur so einen reibungslosen Ablauf garantieren können.

Sicherlich haben Sie, im eigenen Interesse, dafür Verständnis.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im Landgasthof Niebler.

Mit freundlichen Grüßen

Frank Niebler und Team

Seminare / Tagungen

Für Ihre geschäftliche Besprechung steht Ihnen unser geschlossenes Nebenzimmer mit 50 qm zur Verfügung. Hier finden bis zu 30 Personen je nach Tischstellung Platz.

In unserer Event-Location im Gästehaus können Sie auf 160 qm Ihre Tagungsgäste empfangen und schulen.

*Tagungsgeräte stehen bei Bedarf zur Verfügung.
Je nach Absprache stellen wir Kaffee und Getränke ein.
Gebäck und belegte Brötchen auf Wunsch nach Wahl.
Mittagessen (evtl. auch Abendessen) Einheitlich oder kleine Karte möglich.*

Verschiedene Pauschalen sind ebenfalls wählbar.

*Bei Tagungen über mehrere Tage reservieren wir Ihnen gerne unsere Standardzimmer im Landgasthof mit
Dusche / WC / TV / Radio / Minibar und Internetzugang.*

*Sowie unsere Komfort- und Premiumzimmer im Gästehaus mit
Dusche / WC / TV / Klimaanlage / Safe / Minibar und Internetzugang.*

<i>Einzelzimmer Standard inkl. Frühstück</i>	<i>ab 60,00 €</i>
<i>Doppelzimmer Standard inkl. Frühstück</i>	<i>ab 90,00 €</i>
<i>Einzelzimmer Komfort inkl. Frühstück</i>	<i>ab 70,00 €</i>
<i>Doppelzimmer Komfort inkl. Frühstück</i>	<i>ab 105,00 €</i>
<i>Einzelzimmer Premium inkl. Frühstück</i>	<i>ab 80,00 €</i>
<i>Doppelzimmer Premium inkl. Frühstück</i>	<i>ab 115,00 €</i>

Partyservice/Catering

Sind Sie dabei, eine Veranstaltung für Ihre Kunden, Freunde oder Mitarbeiter zu planen?

Oder leiden Sie gar schon unter den ersten schlaflosen Nächten während der Vorbereitungsphase für Ihre private Feier?

Dann können wir nur sagen:

Herzlich willkommen beim Partyservice vom Landgasthof Niebler.

Bei uns liegen Sie richtig, wenn Sie

- Ihr Fest mit allen Sinnen genießen wollen,*
- sich ausschließlich um Ihre Gäste kümmern wollen,*
- nach Vorschlägen für die Umsetzung suchen,*
- bereits Vorstellungen haben, die umgesetzt werden sollen,*
- einen Partner an Ihrer Seite möchten, der zuhört, mitdenkt und realistisch ist.*

Wir vom Landgasthof Niebler greifen Ihre Wünsche auf, planen und organisieren bis ins Detail und vergessen dabei nicht unser Kerngeschäft:

Leckeres Essen, passende Getränke und freundliche Mitarbeiter.

Vertrauen Sie uns Ihre Veranstaltung ruhig an. Obwohl wir gern über den Tellerrand hinaus schauen, unsere Köpfe voller Ideen sind, kennen wir unsere Grenzen. Wir versprechen Ihnen nur, was auch im Rahmen Ihrer Vorgaben realisierbar ist, unser Leistungsprofil ist vielfältig. Unsere Kalkulation steht in einem fairen Verhältnis von Preis und Leistung – das ist uns wichtig.

Wir beliefern Sie nach Hause, in Ihre Firma oder an einen Ort an dem Sie sich wohl fühlen.

Wir stellen Ihnen gerne für Ihr kleines oder größeres Fest ein Menü oder ein Büffet (z. B. Fränkisch, Italienisch, Schlemmer, Mexikanisch-Karibisch oder ein Fingerfood Buffet) zusammen, wobei wir Ihren individuellen Speisenwunsch mit berücksichtigen.

Je nach Bedarf können Sie über Geschirr, Besteck, Gläser, Tische und Stühle, etc. aus unserem Verleih verfügen.

Für den Verleih von Besteck und Tellern, die Sie für unsere gelieferten Speisen benötigen, berechnen wir Ihnen pro Person 2,50 € Spülgeld. Für unsere Gläser entrichten wir pro Person ab 1,50 € Spülgeld. Geschirr und Gläser, die Sie für Ihre eigenen Speisen, Getränke oder für Ihren Kaffee benötigen berechnen wir extra.

Für Ihre Veranstaltung besorgen wir Ihnen auch gerne Gartentische und -stühle, Biertische und -bänke sowie Schirme und Bistrotische, zu den Konditionen, die uns beim Organisieren verrechnet werden.

Ihnen stehen auch Pavillons 3 x 3 m zu je 15 € zur Verfügung.

Wenn Sie unser Servicepersonal zum Dekorieren, Aufbau und zum Servieren benötigen, werden wir diese Leistung nach Personen und Stunden berechnen.

Um einige Eindrücke durch Fotos von unseren Büffets zu bekommen, würden wir uns freuen, wenn Sie uns im Internet unter www.landgasthof-niebler.de besuchen.

Menü I
22,80 €

Markklößchensuppe

*Schweinerückensteak an Petersiliencreme
mit Kartoffelkroketten und Salatteller*

*Kocosmus
auf Ananasragout*

Menü II
23,40 €

*Kräuterrahmsuppe
mit Buttercroutons*

*Poulardenbrust an Currysauce mit
Gemüsereis*

Kaffeeparfait auf Himbeermark

Menü III
25,30 €

Fränkische Kartoffelcremesuppe

*Geschmorte Kalbsschulter mit Semmelknödel
Wirsing und Rahmsauce*

*Passionsfruchtsorbet
mit frischen Früchten*

Menü IV
27,20 €

*Schwarzwurzelsuppe
mit Räucherlachsstreifen*

*Knusprige Bauernente mit Apfelspalten,
Kloß und Rotkohl*

Quarkknödel auf Zwetschgenröster

Menü V
27,60 €

Rinderbrühe mit Gemüseravioli

*Gebratenes Zanderfilet an Schnittlauchcreme
mit Kartoffeln*

Apfeltarte mit Quarkeis

Menü VI
32,20 €

*Verschiedene Blattsalate
mit Speckstreifen*

Steinpilzcremesuppe

*Schweinelendchen mit Pfeffersauce,
Gemüse und Rösti*

*Weißes und dunkles Mousse
mit Früchten*

Menü VII
32,40 €

***Geräuchertes Forellenfilet
mit Salat und Sahnemeerrettich***

***Rindersteak mit Rotweinsauce, Marktgemüse
und Kartoffelgratin***

Waldbeerengrütze mit Vanilleeis

Menü VIII
34,80 €

Blattsalate mit gebratenen Scampis

Knoblauchcremesuppe

***Truthahnscheiben an Waldpilzsauce
und Nudeln***

Haselnussparfait auf Kirschragout

Menü IX
37,40 €

Feldsalat mit Speck und Croutons

Steinpilznudeln

***Lammkeule mit Kräutern überbacken
mit Sahnepommes und Speckbohnen***

Topfencepe mit Kiwisalat

Menü X
37,90 €

***Gebratene Geflügelleber
mit buntem Salat***

***Tomatencremesuppe
mit Sherrysahne***

***Pochierter Lachs im Nudelnest
an Paprika-Lauchsauce***

***Mandelmousse
auf Beerenragout***

Menü XI
39,80 €

***Fasanenessenz
mit Pistazienklößchen***

***Lachsforelle auf Spinat-Maultaschen
in rosa Pfeffersauce***

***Kaninchenkeule an Basilikumsauce mit
Kartoffelplätzchen und Broccoli***

***Bratapfelcreme
auf Vanille-Zimtschaum***

Menü XII
40,70 €

**Verschiedene Meeresfische auf Fenchelgemüse
mit Kressesauce**

**Consomme vom Rind
mit Gorgonzola-Ravioli**

**Perlhuhnbrust auf Gemüse-Potpourri
an Tomatennudeln in Sherrysauce**

**Capuccinocreme
auf Bananencarpaccio**

Menü XIII
43,90 €

**Putenstreifen
an Blattsalaten**

**Zander
auf Gemüseragout**

**Zweierlei Filet (Schwein und Rind)
mit Käsespätzle und Grilltomate**

**Bayrische Creme
auf Beerenspiegel**

Menü XIV
45,80 €

***Terrine von Lachs und Sauerrahm an
Rucolasalat in Trüffelölmarinade***

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel

***Barbarie Entenbrust auf gebratenem Weißkraut
mit Schupfnudeln und Portweinsauce***

Ziegenfrischkäse im Blätterteig auf Radicciokonfit

Grand Marnierparfait an Orangenragout

Menü XV
53,30 €

***Brust und Keule von der Wachtel auf
Portweingelee***

Gebratene Flusskrebse mit Trüffelnudeln

Steinpilzessenz

***Rosa gebratener Hirschrücken auf
Rosenkohlblättern
mit Preiselbeerklößchen***

***Karamelcreme
auf Grand Marniersauce***

Menü XVI
56,20 €

***Gesülzte Entenbrust auf Linsen mit
Feldsalat und Apfelvinaigrette***

***Broccolicremesuppe
mit Mandelcroutons***

***St. Pierre an Tomatenrisotto
im Paprikafond***

Holunderblütensorbet

***Kalbsrücken mit Kartoffelsteinpilzstrudel
in Estragonsauce***

***Nougatcreme
auf Passionsfruchtspiegel***

Stellen Sie sich selbst Ihr 3-Gänge-Menü zusammen:

Vorspeisen / Suppen

<i>Verschiedene Blattsalate mit gebratenem Speck</i>	6,70 €
<i>Steinpilzcremesuppe</i>	5,10 €
<i>Fränkische Festtagssuppe</i>	4,40 €
<i>Feldsalat mit Speck und Buttercroutons</i>	9,20 €

Hauptgänge

<i>Sauerbraten</i>	11,60 €
<i>Geschmorte Kalbsschulter</i>	13,50 €
<i>Hirschbraten in Wacholdersauce</i>	14,50 €
<i>Schweinebraten in Kümmelsauce</i>	10,50 €
<i>Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce</i>	11,60 €
<i>Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce</i>	11,60 €

Wählen Sie dazu:

*Kloß, Semmelknödel, Spätzle, Nudeln, Kroketten, Kartoffeln oder Rösti
und
Blaukraut, Sauerkraut, Marktgemüse, Wirsing oder gem. Salat*

Desserts

<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	5,90 €
<i>Rote Grütze</i>	5,90 €
<i>Mousse von Vollmilchschokolade mit Früchten</i>	6,40 €
<i>Passionsfruchtsorbet mit Früchten</i>	6,20 €
<i>Dessertvariation mit exotischen Früchten</i>	7,70 €

*Für Gäste, die Ihren Gästen eine kleine Auswahl bieten möchten,
haben wir eine „Kleine Karte“ vorbereitet:*

Vorspeise

<i>Verschiedene Blattsalate mit Speckstreifen und Sauerrahmdressing oder Steinpilzcremesuppe</i>	<i>6,70 € 5,10 €</i>
--	-------------------------------

Hauptgang

<i>(Geflügel)</i>	<i>Truthahnscheiben an Steinpilzsauce, Nudeln und Gemüse oder</i>	<i>12,40 €</i>
<i>(Fisch)</i>	<i>Gebratenes Zanderfilet an Schnittlauchsauce mit Kartoffeln oder</i>	<i>15,30 €</i>
<i>(Fleisch)</i>	<i>Schweinelendchen in Waldpilzsauce mit Kroketten und Salat oder</i>	<i>13,50 €</i>
<i>(Braten)</i>	<i>evtl. ein Bratengericht oder</i>	<i>10,50 - 11,60 €</i>
<i>(Salat)</i>	<i>Putenstreifen an Blattsalaten mit gerösteten Pinienkernen</i>	<i>10,00 €</i>

Dessert

<i>Mus von Vollmilchschokolade mit frischen Früchten oder Heiße Himbeeren mit Vanilleeis</i>	<i>6,40 € 5,90 €</i>
--	-------------------------------

Weihnachtliche Menüs

Menü I

EUR 28,90

*Kürbiscremesuppe
mit Seezungenfilet

*Schweinelenochen mit Apfelspalten
in Calvadosauce mit
Kartoffelplätzchen und Broccoli

*Bratapfelcreme
auf Zimtsauce*

Menü II

EUR 29,20

*Schwarzwurzelsuppe
mit Räucherlachsstreifen

*Brust und Keule von der Bauernente
mit Preiselbeerklößchen
und Bayrisch' Kraut

*Lebkuchenmousse auf
Rumsauerkirschen*

Menü III

EUR 31,60

*Fränkische Kartoffelsuppe
mit Speck-Zwiebelravioli

*Perlhuhnbrust in Cognac-
Rahmsauce
mit Orangen-Wirsing und
Apfel-Lauch-Baggers

*Zimtparfait
auf Waldfruchtragout*

Menü IV

EUR 36,20

*Knackiger Feldsalat
mit gebratener Putenleber

*Zanderfilet auf Kartoffel-
Lauchgröst'l
mit rosa Pfeffersauce

*Grießknödel
auf Zwetschengrütze*

Menü V

EUR 39,20

*Geräucherter Lachs auf
Kartoffelbaggers und Meerrettich

*Hirschrückenmedaillons unter einer
Pumpnickel-Kirschkruste
mit Haselnussspätzle und
Rahmrosenkohl

*Spekulatiusmousse mit
Glühweinsabayon*

Menü VI

EUR 41,40

*Gesülzte Entenbrust auf Linsen
mit Feldsalat und Apfelvinaigrette

*Broccolicremesuppe
mit Mandelcroutons

*Gänsebrustscheiben
an Kürbis-Karottengemüse
und Brezenknödel

Lebkuchenvariation

Fränkisches Buffet

pro Person 30,00 € ab 20 Personen

Vorspeisen

- *Verschiedene Salate (Kraut, Tomate, Gurke)*
- *Geräucherte Wurstwaren*
- *Kalter Braten, Leberwurst*
- *Schinken roh und gekocht*
- *Wurstsalat, Schweinesülze*
- *geräucherte Forelle, Karpfen und Makrele*
- *Brotauswahl und Butter*
- *Käseplatte*

Warme Hauptgänge

bitte für 2 Gerichte entscheiden

- *Fränkischer Sauerbraten mit Kloß und Rotkohl*
- *Kümmelbraten mit Kloß und Sauerkraut*
- *Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Kartoffeln und Wirsing*
- *Rotweinschinken mit Semmelkloß*

Dessert

- *Rote Grütze*
- *Mousse von weißer und dunkler Schokolade*
- *Fruchtsalat*
- *Bayrische Creme*
- *Joghurtmousse*

Evtl. für 4,00 EUR pro Person extra: Suppentopf mit Kartoffel- oder Festtagssuppe.

Schlemmer Buffet

pro Person 34,00 € ab 20 Personen

Vorspeisen

- *Verschiedene Salate (Tomate, Gurke, Kraut, Paprika)*
- *Geflügelgalantine*
- *Fleischpasteten*
- *Kassler*
- *Schinkenröllchen*
- *Käseplatte*
- *Verschiedene Räucherfische (Lachs, Forelle, Makrele)*
- *Fischterrinen*
- *Leberpastete*
- *Geräucherter Schinken*
- *Brotauswahl und Butter*

Warme Hauptgänge

bitte für 2 Gerichte entscheiden

*Kümmelbraten mit Kloß und Sauerkraut
und*

*Geschmorte Kalbsschulter an Rahmsauce mit Semmelknödel und
Wirsing*

**** oder ****

*Hirschkeule in Wacholdersauce mit Kloß und Rotkohl
und*

Huhn in Rotweinsauce mit Nudeln

**** oder ****

*Lammkeule in Thymianjus mit Kartoffelgratin und Bohnen
und*

Truthahngeschnetzeltes mit Spätzle und Pilzsauce

Dessert

- *Rote Grütze*
- *Mousse von weißer und dunkler
Schokolade*
- *Fruchtsalat*
- *Bayrische Creme*
- *Joghurtmousse*
- *Zitronencreme*

***Evtl. für 4,50 € pro Person extra: Suppentopf mit Steinpilz- oder
Kräuterklößchensuppe***

Italienisches Buffet

pro Person 38,50 € ab 20 Personen

Vorspeisen

- Tomaten-Mozzarella
- Gurkensalat mit Shrimps
- gebratenes Weißkraut mit Scampis
- Antipasti
mit Zucchini, Auberginen,
Champignons, Oliven,
und getrockneten Tomaten
- Artischockensalat im Gemüse-Kräutersud
- Mango-Mozzarella mit Rucola
- Spinatsalat mit gerösteten Nüssen,
Parmesan und frischen Pilzen an
Champagnerdressing
- Thunfischsalat
- Salat von Cappelletti Tallegio
mit Schwarzen Oliven,
getrockneten Tomaten und
roten Zwiebeln
- Brotauswahl und Butter
- Carpaccio vom Rinderfilet
mit rosa Pfeffer mariniert
- Käseplatte
- Parmaschinken mit Melone
- Tintenfisch/Nudelsalat mit
Paprika

Warme Hauptgänge

bitte für 2 Gerichte entscheiden

*„Osso Bucco“ Kalbsbeinscheiben mit Kartoffelgemüseragout
und*

Lachslasagne in Weißweincrème

*** oder ***

*Tortellini in Schinkensahnesauce (oder Steinpilzsauce)
und*

Schweinefilet in Zitronensauce mit Nudeln und mediterranem Gemüse

*** oder ***

*Lammkeule auf Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin
und*

Lasagne Bolognaise

Dessert

- Tiramisu
- Mandelcreme
- Capuccinocreme
- Weinschaum
- Caipirinha-Creme
- Fruchtsalat
- Mousse von dunkler
Schokolade

***Evtl. für 4 € pro Person extra: Suppentopf mit Minestrone, Tomaten-
suppe oder Caspaccio***

Mexikanisch-Karibisches Buffet

pro Person 39,00 EUR ab 20 Personen

Vorspeisen

- Avocado mit Chili-Garnelen und Limetten
- Broccoli-Pilzsalat mit Sesamöl mariniert
- fruchtig-pikanter Geflügelsalat
- Ananas-Krautsalat
- Karotten-Apfelsalat
- Krabben - Mango - Salat
- Thunfischsalat Mexica mit Paprika, Reis und Knoblauch
- Bohnensalat mit Erdnuß-Dressing
- pikanter Rindfleischsalat mit Bohnen und Mais
- Brotauswahl, Exotic Dip, Salsa-Dip und SourCrem

Suppen (bitte für eine entscheiden)

- Tomatensuppe mit Bananen und Kokospänen
- Chilly con carne „feuriger Bohneneintopf“

Warme Hauptgänge (bitte 2 Gerichte auswählen)

- Spieße von Garnelen und Fischfilet
an Tomaten-Orangensauce mit Bandnudeln
- Putenspieße mit Curryreis und Zucchini - Paprika - Gemüse
- Beefspieße mit Maiskolben und
geschwenkten Kartoffelchen in der Schale
- Jambalaya Pfanne (Art Paella)
mit Shrimps, Ananas, Schinkenwürfel und Reis
- Spare Rips und Chickenwings in süß-sauer Sauce
mit Kartoffelecken
- karibische Roulade von der Pute
mit Frühlingzwiebeln und Chili gefüllt

Dessert

- Mango-Joghurt Creme
- Kokoscreme mit Ananasragout
- Tiramizu do Brazil
- Schokoladen-Bananen-Mousse

Winterbuffet

pro Person 45,00 € ab 30 Personen

(ohne Suppe 41,00 €)

Vorspeisen

Forellennousse auf Capriccio von roter Bete und Gurke

Schweinerücken mit Backpflaumen-Füllung

rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare

Geflügelvariationen von gebratener und geräucherter Entenbrust an Waldorfsalat

Feldsalat mit Orangenvinaigrette

Norweger Räucherlachs an Apfel-Sahneerrettich, Lauchsalat und Ananas in Creme mediterraner Pastasalat

Matjeshappen auf Apfelringen mit Roter Bete

Nordseekrabben mit Dill & Avocado

Geflügelleber- Mousse mit Portweingelee

Käsespezialitäten mit Trauben und Feigensenf

Gemischter Brotkorb mit Butter und Griebenschmalz

Suppe

bitte für 1 Suppe entscheiden

Karotten- Orangen- Cremesuppe

Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Kokosmilch und Shrimps

Hauptgänge

bitte für 2 Gerichte entscheiden

- *Zöpfe von Lachs- und Zanderfilet auf Lauchgemüse mit Basmati-Wildreis*
- *Hirschgulasch mit Preiselbeer-Pilzsauce mit Spätzle und Rahmwirsing*
- *Gänsekeulen in Honig- Bierkruste mit Semmelknödel und Speckrosenkohl*
 - *Entenbrust in Orangensauce mit Kloß und Apfelrotkohl*
- *Zartes Hähnchenbrustfilet im Schinken-Salbeimantel in Sherrysauce mit Nudeln und Marktgemüse*
- *Schweinefiletmedaillons in Backpflaumensauce mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen*

Dessert

bitte für 4 Desserts entscheiden

Lebkuchen-Panna Cotta

Bratapel-Joghurt-Creme

Mohnmousse mit Rumkirschen

Spekulatiusmousse mit Beerenspuma

Apfel-Mandelstrudel mit Vanille-Zimtsauce

Salat von winterlichem Obst mit Rum mariniert

Lebkuchenmousse auf Gewürzpflaumen

Fingerfood

Fingerfood eignet sich gut für Ihren Stehempfang, ob als Buffet oder als flying Buffet serviert.

fränkisch: pro Sorte und Stück á 1,70 €

- Bauernschinken mit Gurke am Spieß
- Gehäck auf Bauernbrotschnitten
- Kleine Zwiebelkuchenrauten
- Obatzter auf Bauernbrotschnitten
- Emmentaler-Trauben-Spieß
- Lachsröllchen mit Meerrettichsahne auf Chicorée
- Geräucherte Forelle auf grünem Spargel
- Mini-Schnitzel mit Kartoffelsalat im Schälchen
- Hackfleischspieße mit eingelegtem Knoblauch
- Strammer Max auf Vollkornbrot mit Wachtelspiegelei
- Kartoffelpuffer mit Lachstatar

Italienisch-mediterran: pro Sorte und Stück á 1,90 €

- Serranoschinken mit Honigmelone am Spieß
- Vitello tonnato mit Thunfischdip im Schälchen
- mediterranes Gemüse im Schälchen mit geröstetem Brot
- Cherrytomate und Minimozzarella am Spieß mit Balsamico mariniert
- Tintenfisch-Nudelsalat mit Paprika und Basilikum
- Garnele auf Tomatenconfit
- Fetaspieß mit Oliven
- Getrocknete Tomate mit Frischkäsecreme
- Rindfleischröllchen mit Gemüsefüllung
- Schweinefleischröllchen mit Spinat und Cashewnuss

leicht und fruchtig: pro Sorte und Stück á 1,90 €

- Hühnerbrust auf Himbeer-Kiwi-Salat
- Krabbenscocktail mit Champignons und Ananas im Salatnest
- Hühnchenspieß mit Avocado-Dip

asiatisch: pro Sorte und Stück á 2,20 €

- Rosa gebratenen Entenbrustscheiben in Sesam-Honig-Marinade
- Putenspieß süß-sauer auf Sprossengemüse
- Scampi in Weinteighülle mit Limonenmajonaise
- Rinderfiletscheiben auf Asiagemüse

Vegetarisch: pro Sorte und Stück á 1,70 €

- Gespießte Frischkäsebällchen mit frischen Kräutern und Paprika auf Pumpernickel
- Veggi Croissant, Blätterteiggebäck mit 3 verschiedenen Füllungen wie Tomate, Emmentaler und Kräuterfrischkäse
- Papaya-Paprika-Salat im Tartelette

warmes: pro Sorte und Stück á 3,20 €

- Saltim bocca mit Parmaschinken und Salbei mit Nudeln
- Schweinelendchen am Zitronengrasspieß mit Minirösti
- Kräutergarnelen auf Ratatouille
- Putenspieß mit Erdnußsauce
- Minischäufele mit Kloß am Spieß

Dessert: pro Sorte und Stück á 1,70 €

- Mascarponecreme mit Erdbeere
- Schokomousse im Glas
- Minitarts von Apfel und Birne
- Caipirinha-Joghurt-Creme
- Terrine von Tiramisu
- Traubenspieße in Schokolade

Wir schlagen je nach Anlass 10 Teile gemischt vor:

4 Teile kalt

3 Teile warm (oder durch kalt ersetzt)

3 Teile Dessert

Canapees

<i>Schnittlauchquark</i>	1,30 €
<i>Radieschen auf Butterbrot</i>	1,30 €
<i>Leberwurstmus</i>	1,50 €
<i>Obazda</i>	1,50 €
<i>Camembert</i>	1,50 €
<i>Emmentaler</i>	1,50 €
<i>Roher Schinken mit Gurke</i>	1,70 €
<i>Gekochter Schinken mit Spargel</i>	1,70 €
<i>Kaiserfleisch</i>	1,70 €
<i>Geräucherter Lachs</i>	1,90 €
<i>Forellenfilet geräuchert</i>	2,10 €
<i>Gebratene Gockelbrust</i>	2,10 €
<i>Barberie-Entenbrust mit Orangen</i>	2,30 €
<i>Parmaschinken</i>	2,30 €
<i>Lachstatar</i>	2,60 €
<i>Shrimpscocktail</i>	2,60 €
<i>Hirschrücken mit Preiselbeeren</i>	3,50 €
<i>Seezungenroulade</i>	3,80 €
<i>Scampis mit Zitronenbutter</i>	3,80 €