

*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 Samstag  
17.30 Uhr - 21.00 Uhr  
Mittwoch Ruhetag*

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

*[info@landgasthof-niebler.de](mailto:info@landgasthof-niebler.de)*

*[www.landgasthof-niebler.de](http://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 65,00 €</i>
<i>Doppelzimmer Standard inkl. Frühstück</i>	<i>ab 95,00 €</i>
<i>Einzelzimmer Komfort inkl. Frühstück</i>	<i>ab 75,00 €</i>
<i>Doppelzimmer Komfort inkl. Frühstück</i>	<i>ab 110,00 €</i>
<i>Einzelzimmer Premium inkl. Frühstück</i>	<i>ab 85,00 €</i>
<i>Doppelzimmer Premium inkl. Frühstück</i>	<i>ab 120,00 €</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 25 € 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](http://www.landgasthof-niebler.de) besuchen.*

**Menü I**  
**24,80 €**

**Markklößchensuppe**

\*\*\*

**Schweinerückensteak an Petersiliencreme  
mit Kartoffelkroketten und Salatteller**

\*\*\*

**Kocosmus  
auf Ananasragout**

**Menü II**  
**25,40 €**

**Kräuterrahmsuppe  
mit Buttercroutons**

\*\*\*

**Poulardenbrust an Currysauce mit  
Gemüsereis**

\*\*\*

**Kaffeeparfait auf Himbeermark**

**Menü III**  
**27,30 €**

**Fränkische Kartoffelcremesuppe**

\*\*\*

**Geschmorte Kalbsschulter mit Semmelknödel  
Wirsing und Rahmsauce**

\*\*\*

**Passionsfruchtsorbet  
mit frischen Früchten**

**Menü IV**  
**29,20 €**

**Schwarzwurzelsuppe  
mit Räucherlachsstreifen**

\*\*\*

**Knusprige Bauernente mit Apfelspalten,  
Kloß und Rotkohl**

\*\*\*

**Quarkknödel auf Zwetschgenröster**

**Menü V**  
**29,60 €**

**Rinderbrühe mit Gemüseravioli**

\*\*\*

**Gebratenes Zanderfilet an Schnittlauchcreme  
mit Kartoffeln**

\*\*\*

**Apfeltarte mit Quarkeis**

**Menü VI**  
**34,70 €**

**Verschiedene Blattsalate  
mit Speckstreifen**

\*\*\*

**Steinpilzcremesuppe**

\*\*\*

**Schweinelendchen mit Pfeffersauce,  
Gemüse und Rösti**

\*\*\*

**Weißes und dunkles Mousse  
mit Früchten**

**Menü VII**  
**34,90 €**

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

\*\*\*

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

\*\*\*

***Waldbeerengrütze mit Vanilleeis***

**Menü VIII**  
**37,30 €**

***Blattsalate mit gebratenen Scampis***

\*\*\*

***Knoblauchcremesuppe***

\*\*\*

***Truthahnscheiben an Waldpilzsauce  
und Nudeln***

\*\*\*

***Haselnussparfait auf Kirschragout***

**Menü IX**  
**40,40 €**

***Feldsalat mit Speck und Croutons***

\*\*\*

***Steinpilznudeln***

\*\*\*

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

\*\*\*

***Topfencepe mit Kiwisalat***



**Menü X**  
**40,90 €**

**Gebratene Geflügelleber  
mit buntem Salat**

\*\*\*

**Tomatencremesuppe  
mit Sherrysahne**

\*\*\*

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

\*\*\*

**Mandelmousse  
auf Beerenragout**

**Menü XI**  
**42,80 €**

**Fasanenessenz  
mit Pistazienklößchen**

\*\*\*

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

\*\*\*

**Kaninchenkeule an Basilikumsauce mit  
Kartoffelplätzchen und Broccoli**

\*\*\*

**Bratapfelcreme  
auf Vanille-Zimtschaum**

**Menü XII**  
**43,70 €**

***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**  
**46,90 €**

***Putenstreifen  
an Blattsalaten***

\*\*\*

***Zander  
auf Gemüseragout***

\*\*\*

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

\*\*\*

***Bayrische Creme  
auf Beerenspiegel***

**Menü XIV**  
**48,80 €**

***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**  
**57,30 €**

***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**  
**60,70 €**

***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>	7,20 €
<i>Steinpilzcremesuppe</i>	5,60 €
<i>Fränkische Festtagssuppe</i>	4,90 €
<i>Feldsalat mit Speck und Buttercroutons</i>	9,70 €

### **Hauptgänge**

<i>Sauerbraten</i>	12,60 €
<i>Geschmorte Kalbsschulter</i>	14,50 €
<i>Hirschbraten in Wacholdersauce</i>	15,50 €
<i>Schweinebraten in Kümmelsauce</i>	11,50 €
<i>Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce</i>	12,60 €
<i>Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce</i>	12,60 €

### ***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>	6,40 €
<i>Rote Grütze</i>	6,40 €
<i>Mousse von Vollmilchschokolade mit Früchten</i>	6,90 €
<i>Passionsfruchtsorbet mit Früchten</i>	6,70 €
<i>Dessertvariation mit exotischen Früchten</i>	8,20 €

*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>7,20 €  5,60 €</i>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------

**Hauptgang**

<i>(Geflügel)</i>	<i>Truthahnscheiben an Steinpilzsauce, Nudeln und Gemüse oder</i>	<i>13,40 €</i>
<i>(Fisch)</i>	<i>Gebratenes Zanderfilet an Schnittlauchsauce mit Kartoffeln oder</i>	<i>16,30 €</i>
<i>(Fleisch)</i>	<i>Schweinelendchen in Waldpilzsauce mit Kroketten und Salat oder</i>	<i>14,50 €</i>
<i>(Braten)</i>	<i>evtl. ein Bratengericht oder</i>	<i>11,50 - 12,60 €</i>
<i>(Salat)</i>	<i>Putenstreifen an Blattsalaten mit gerösteten Pinienkernen</i>	<i>10,50 €</i>

**Dessert**

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

# Weihnachtliche Menüs

## **Menü I**

**EUR 30,90**

*Kürbiscremesuppe  
mit Seezungenfilet*

\*\*\*

*Schweinelendchen mit Apfelspalten  
in Calvadossauce mit  
Kartoffelplätzchen und Broccoli*

\*\*\*

*Bratpfelcreme  
auf Zimtsauce*

## **Menü II**

**EUR 31,20**

*Schwarzwurzelsuppe  
mit Räucherlachsstreifen*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Lebkuchenmousse auf  
Rumsauerkirschen*

## **Menü III**

**EUR 33,60**

*Fränkische Kartoffelsuppe  
mit Speck-Zwiebelravioli*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Zimtparfait  
auf Waldfruchtragout*

## **Menü IV**

**EUR 38,20**

*Knackiger Feldsalat  
mit gebratener Putenleber*

\*\*\*

*Zanderfilet auf Kartoffel-  
Lauchgröstl  
mit rosa Pfeffersauce*

\*\*\*

*Grießknödel  
auf Zwetschengrütze*

## **Menü V**

**EUR 41,20**

*Geräucherter Lachs auf  
Kartoffelbaggers und Meerrettich*

\*\*\*

*Hirschrückenmedaillons unter einer  
Pumpenickel-Kirschkruste  
mit Haselnussespätzle und  
Rahmrosenkohl*

\*\*\*

*Spekulatiusmousse mit  
Glühweinsabayon*

## **Menü VI**

**EUR 43,90**

*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
- Cappuccinocreme
- 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 Frühlingszwiebeln 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*

*Bratapfel-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 Frischkäseballchen 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>	1,40 €
<i>Radieschen auf Butterbrot</i>	1,40 €
<i>Leberwurstmus</i>	1,60 €
<i>Obazda</i>	1,60 €
<i>Camembert</i>	1,60 €
<i>Emmentaler</i>	1,60 €
<i>Roher Schinken mit Gurke</i>	1,80 €
<i>Gekochter Schinken mit Spargel</i>	1,80 €
<i>Kaiserfleisch</i>	1,80 €
<i>Geräucherter Lachs</i>	2,10 €
<i>Forellenfilet geräuchert</i>	2,20 €
<i>Gebratene Gockelbrust</i>	2,20 €
<i>Barberie-Entenbrust mit Orangen</i>	2,50 €
<i>Parmaschinken</i>	2,50 €
<i>Lachstatar</i>	2,70 €
<i>Shrimpscocktail</i>	2,80 €
<i>Hirschrücken mit Preiselbeeren</i>	3,70 €
<i>Scampis mit Zitronenbutter</i>	3,90 €