

Suppen:

- Lauchcremesuppe
- Feurige Gulaschsuppe
- Spargelcremesuppe (saisonal)
- Gemüsesuppe mit Markklößchen / Eierstich/Grießklößchen
- Pfifferlingcremesuppe (saisonal)
- Champignoncremesuppe
- Tomatencremesuppe

Salate:

- Tomaten-Mozzarella-Platte
- Bunte Salatplatte mit Schafskäse / Thunfisch
- Krautsalat
- Schwäbischer Kartoffelsalat

Kalte Platten:

- rustikales Käsebrett
- Schinken-Salamiplatte
- Mettschweinchen
- Räucherfischplatte
- Spargelröllchen (saisonal)
- Eierplatte
- Brotkorb mit Butter

Fingerfood (kalt):

- Tortilla
- Bruschetta

- Gefüllte Avocados
- Lachs-Spinat-Röllchen

Vegetarisch:

- mediterraner Gemüseauflauf

Fisch:

- Wildlachs-Spinat Auflauf
- Wildlachs auf Bandnudeln mit Dill-Sahne-Sauce
- Matjesfilet mit Apfel-Sahne-Sauce
- Mediterranes Fischragout mit Broccoli

Fleisch:

- Hähnchenunterschenkel
- kleine naturgebratene Schnitzelchen
- Hackklößchen
- Schweinekrustenbraten
- Klassischer Schweinebraten
- Schweinefiletbraten
- Kasselerbraten
- Wildschweinbraten
- Rinderbraten
- Gulasch (Wild/Schwein/Rind)
- (Zürcher) Geschnetzeltes
- Steaks von Schwein und Hähnchen und Thüringer Bratwürstchen vom Grill
- Spanische Paella (ab 20 Personen)**
- Schwein am Spieß (ab 40 Personen)**

Beilagen:

- Erbsen-Möhren-Gemüse
- Kaisergemüse
- Kohlrabigemüse
- Spitzkohl aus dem Backofen
- Schlachtekraut
- Apfelrotkohl
- Glasierte Möhren
- Thüringer Klöße
- Petersilienkartoffeln
- Ofenkartoffeln mit Thymian & Rosmarin dazu hausgemachten Zaziki
- Butterspätzle

Desserts:

- Obstplatte
- Limetten-Mango-Quark-Dessert
- Kirsch-Sahne-Dessert
- Crème Brûlée
- Mousse au Chocolat

Datum der Feier: _____**Anlass der Feier:** _____**Name:** _____**Adresse:** _____

Telefonnummer: _____**Zimmer:** _____

Da wir keine Fertigprodukte verwenden, beachten Sie bitte: je umfangreicher die Auswahl, desto höher ist auch die Arbeitszeit und am Ende der Gesamtpreis.