



Restaurant Haus Schroter

Menü & Büffet

Vorschläge

für Ihre Feierlichkeiten

im Restaurant mit Gartenterrasse
oder

als Party Service,

seit 1986



Wir beliefern Sie auch am Wochenende !

Oestricher Straße 69

58638 Iserlohn

Tel.: 0 23 71 / 50 244

www.schroter.de

Liebe Gäste!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Angebot.

Bei uns sind Sie in den besten Händen. Wir kümmern uns um Sie, damit Sie Ihre Feier einfach nur genießen können. Von der Planung bis zur Ausführung sind wir für Sie da. Ob Festmenü oder Schlemmerbüffet, alles kein Problem.

Entscheiden Sie selbst um was Sie sich selbst kümmern möchten oder was wir für Sie organisieren dürfen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menü- und Büffetvorschläge.

Bitte sehen Sie unsere Auswahl als einen Leitfaden, eine Anregung, damit Sie einen Eindruck davon bekommen was alles möglich ist. Alles kann natürlich untereinander getauscht werden und Ihre eigenen Vorschläge sind selbstverständlich auch erwünscht.

Für eine individuelle Detailabsprache stehen wir Ihnen gern zu Verfügung. Bitte vereinbaren Sie doch einfach einen Termin. So können wir hier vor Ort, neben der Besichtigung der Räumlichkeiten, alle Fragen, Wünsche und Vorlieben besprechen.

Ansprechpartner: Christian Schroter und Christel Schroter

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Durchlesen und freuen uns auf Ihren Anruf.

Menüvorschläge

Die Verwendung von frischen, hochwertigen Produkten, mit traditioneller Kochkunst unsere Gäste zu begeistern, machen die Philosophie unseres Hauses aus.

Wir legen großen Wert auf frische, regionale Produkte, die in unserem Betrieb weiterverarbeitet werden. So sind zum Beispiel Suppen, Vorspeisen, Beilagen wie Spätzle, Kroketten etc. Saucen und Desserts, so wie unsere Torten hausgemacht.

Der Großteil unseres Wildes kommt aus Wäldern des Sauerlands .

Zum Ablauf unserer Menüs in unserem Hause

Vorspeisen, Suppe und Desserts werden wie gewohnt serviert. Im Hauptgang wird dem Gast ein Teller eingesetzt. Das Fleisch, z.B. zwei verschiedene Sorten, wird vorgelegt. So kann der Gast über Größe und Art selbst entscheiden.

Die Gemüsebeilagen, sowie die Saucen und die Kartoffelbeilagen werden direkt auf den Tisch eingesetzt. Praktisch ein Büffet am Platz. Somit kann der Gast über Menge und Art der gewünschten Beilagen selbst entscheiden.

Selbstverständlich werden Beilagen, Saucen und Gemüse nachgereicht.

Bei Büffets

werden die Vorspeisen auf großen Platten angerichtet und Desserts in Glasschalen auf gebaut. Der Hauptgang wird in beheizten Spezialbehältern (Rechaud) angerichtet. Suppe servieren wir vor Eröffnung des Büffets. Das Geschirr steht auf dem Büffet bereit.

Allgemeines

Angebote und Preise sind freibleibend. Alle Preise sind inklusive der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer. Irrtum vorbehalten.

Kleines Sektfrühstück

Canapeés zum Sekt-Empfang

Für einen Sektempfang mit anschließendem Essen benötigen Sie in der Regel ca. 2 Canapes oder 3 Fingerfood pro Pers.

(Mindestbestellung 10 Stück je Sorte)

Canapeés vom Stangenbrot köstlich belegt mit

PartyS.

Salami 2,00 € 1,80 €

Gouda 2,00 € 1,80 €

Eier in Scheiben 2,00 € 1,80 €

Frischkäse mit Schnittlauch 2,00 € 1,80 €

Lummerbraten 2,50 € 2,25 €

Kassleraufschnitt 2,50 € 2,25 €

Schinkenröllchen 2,50 € 2,25 €

Knochenschinken 2,50 € 2,25 €

Jagdwurst 2,50 € 2,25 €

Bierwurst 2,50 € 2,25 €

Camembert 2,50 € 2,25 €

Thüringer Mett 3,00 € 2,70 €

Roquefort 3,00 € 2,70 €

Geräucherter Lachs 3,00 € 2,70 €

Geräuchertes Forellenfilet 3,50 € 3,15 €

Hausgebeizter Lachs 3,50 € 3,15 €

Roastbeef 3,50 € 3,15 €

Hähnchenbrustfilet 3,50 € 3,15 €

Schweinefilet gebraten 3,50 € 3,15 €

Auch als **1/2 Brötchen**



Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag

11:30 – 14:30 Uhr / 17:30 – 22:00

Samstag und Sonntag

11:30 – 22:00

Montag und Dienstag

Auf Vorbestellung und an Feiertagen geöffnet

Früstücks – Büffet ab 15 Pers.

Aufschnittplatten mit Bratenaufschnitt, Kassler,
Knochenschinken und Frischwurst
Verschiedene Käsesorten mit Weintrauben
Räucherlachs gelegt
2 Sorten Konfitüre, Honig
Rührei mit Schinkenstreifen und mit Schnittlauch
Gekochte Eier
Verschiedene Brötchensorten, Brotvielfalt und Butter
Müsli 2 Sorten, dazu Vollmilch, Joghurt natur,
und Quark,

Preis pro Pers.: 11,00 € PartyS. 9,90 €
Mit endlos Filterkaffee – Tee – Kakao pro Pers. 5,00 € **16,00 €**

Brunch ab 20 Pers.

*Spätes, ausgedehntes, reichhaltiges
Frühstück, mit anschließendem Mittagessen*

Aufschnittplatten mit vers. Sorten
Käsebrett mit Weintrauben
Fischplatte mit Forelle und Lachs
Konfitüre und Honig
Gekochte Eier und Rührei
Brot und Brötchenkorb, Butter
Müsli mit Milch, Quark und Joghurt, frischer Obstkorb
Warm im Rechaud
Schweinegeschnetztes Silvaner
mit Champignons in Weißweinsauce
dazu gebratene Spätzle
und kleines Salatbüffet aus Möhrensalat, Gurkensalat,
Krautsalat, Tomatenecken, frischen Blattsalaten mit Dressing
Verschiedene Cremes

Preis pro Pers.: 25,60 € PartyS. 23,00 €
Mit endlos Filterkaffee – Tee – Kakao pro Pers. 5,00 € 30,60 €



Auf den folgenden Seiten finden Sie ein Angebot, aus dem Sie sich Ihr Menü oder Büffet nach Ihren Wünschen zusammenstellen können.

Wir möchten Sie bitten, das Menü für die gesamte Personenzahl einheitlich zusammenzustellen.

Suppen werden immer serviert

Klare Suppen:

		PartyS.
Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen	4,50 €	4,05 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen	4,50 €	4,05 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	5,00 €	4,50 €
Hühnerbrühe mit Fleischeinlage und Nudeln	5,00 €	4,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	5,50 €	4,95 €
Wildconsomme mit Fleischwürfeln	5,50 €	4,95 €
Oschenschwanzsuppe, mit Madaeira abgeschmeckt	5,50 €	4,95 €

Samt-Creme-Suppe:

		PartyS.
Spargelcremesuppe mit Sahnehaube (Saison)	5,50 €	4,95 €
Broccolirahmsuppe mit Röschen	5,00 €	4,50 €
Blumenkohlsuppe mit Schinkenstreifen	5,00 €	4,50 €
Lauchcremesuppe mit Krabben	6,00 €	5,40 €
Champignoncremesuppe mit Kresse	5,50 €	4,95 €
Steinpilzsuppe mit Speck- und Zwiebelwürfeln	6,50 €	5,85 €
Kräutersuppe mit Schnittlauch und Estragon	5,00 €	4,50 €
Bärlauchsuppe mit Sahnehaube	5,00 €	4,50 €
Iserlohner Senfsuppe mit Rahm	5,50 €	4,95 €
Tomatensuppe Wolga mit Ginsahnehaube und Mandeln	5,50 €	4,95 €
Gurkensuppe von Salatgurken mit Dill, Porree und Rahm	5,50 €	4,95 €
Munsterkäsesuppe, mit Streifen von Lauch und Mett	6,00 €	5,40 €
Gulaschsuppe mit Paprika und Zwiebeln	5,50 €	4,95 €
Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Mettenden	5,50 €	4,95 €

Eintopf als Hauptgang 0,5 l:

		PartyS.
Erbsensuppe mit Fleischwurststreifen	7,50 €	6,75 €
Linseneintopf mit Bauchfleisch	7,50 €	6,75 €
Schnippelbohneintopf	7,50 €	6,75 €

Kalte Vorspeisen:

Mozzarella mit Tomaten, mariniert, dazu Röstbrot	5,50 €
Melonenschiffchen mit Knochenschinken dazu Schwarzbrot und Butter	6,50 €
Spargelcocktail mit Schinkenwürfeln, Croutons und Schnittlauch (Saison)	7,50 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Meerrettichsahne, Schwarzbrot und Butter	8,00 €
Geflügelcocktail mit Mandarinen und Champignons in Currysauce auf Blattsalat und Toastecke	7,50 €
Kleine Reibeplätzchen an hausgebeiztem Lachs mit Honig Dill Sauce	7,50 €
Mildgeräucherter Lachs mit Honig Senf-Sauce, Toastecken	6,50 €
Krabbencocktail mit Obst, dazu Toast und Butter	8,50 €
2 Matjes auf Apfelscheiben, mit Preiselbeersahne und Sahnemeerrettich gefüllt, dazu Schwarzbrot	8,00 €
Matjescocktail mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken, dazu Schwarzbrot	7,50 €
Salatbouquet angerichtet mit: Carpaccio vom Rinderfilet,	9,50 €
Tomaten-Mozzarella	8,50 €
Geräucherter Lachs mit Honig Senf-Sauce	9,50 €
Gemischter Salatteller	4,50 €
Bauernsalat mit gebackenem Schafskäse und Baguette	5,50 €

Warme Vorspeisen

Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade u. Toast	5,50 €
Geflügelragout fin, gefüllt in Pastete	7,50 €
Wildragout im Kartoffelnest, mit Pfirsich und Preiselbeeren	9,50 €
Geräuchertes Forellenfilet in Eimantel auf Toast mit Meerrettichsahne serviert	7,60 €
Krabbenpfännchen, mit Champignons in Knoblauchsauce und Toast	8,50 €
3 Garnelen, gebraten in Kräuterbutter mit Knoblauchsauce, Baguette	11,50 €
Rotzungenröllchen gefüllt mit geräuchertem Lachs im Reisrand mit Rieslingsauce	9,50 €

Hauptgerichte:

Hähnchenbrüstchen mit Schnittlauchsaucе, Dreierlei Gemüse aus Blumenkohl, Broccoli und Bohnen mit Speckwürfel dazu reichen wir Salzkartoffeln oder/und Spätzle	16,00 €	PartyS. 14,00 €
Putenbraten mit Kerbelkruste, in Rahmsauce, Dreierlei Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Spätzle	18,20 €	PartyS. 16,00 €
Putengeschnetzeltes indisch , mit Banane und Birne in Curryrahmsauce, dazu Blattsalat in Dressing und Reis	18,10 €	PartyS. 16,00 €
Entenkeulen mit Ingwersauce oder Entenkeule mit Mandarinenstückchen, dazu reichen wir Apfelburgunderkraut und hausgemachte Spätzle	18,80 €	PartyS. 16,00 €
Grillhaxe mit Biersauce dazu Specksauerkraut und Kartoffelpüree	15,00 €	PartyS. 13,00 €
Schweinepfeffergulasch mit Bohnensalat und Salzkartoffeln	11,00 €	PartyS. 9,00 €
Zwiebelbraten vom Schweinenacken mit Zwiebelsauce, Dreierlei Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Spätzle	11,00 €	PartyS. 9,00 €
Spanferkelkeule mit Schwarte in Altbiersauce, Salatplatten und Gemüseplatten der Saison dazu Spätzle und Salzkartoffeln	17,40 €	PartyS. 15,00 €
Gefüllter Schweinebraten mit Lauchgemüse und Mett, Dreierlei Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Spätzle	14,30 €	PartyS. 12,00 €
Grillschinken mit Schwarte, geschnitten und Sauce Specksauerkraut und Bratkartoffeln	14,90 €	PartyS. 13,00 €
Schweinebraten und Rinderbraten dazu reichen wir Dreierlei Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Spätzle	18,30 €	PartyS. 16,00 €
Geschnetzeltes Silvaner mit Champignons, Zwiebeln in Sahnesauce dazu reichen wir Karottengemüse und Butterspätzle	14,60 €	PartyS. 13,00 €
Geschnetzeltes mit Pfifferlingrahm, dazu Speckbohnenröllchen und gebratene Spätzle	16,10 €	PartyS. 14,00 €
Schnitzelpfanne, 2 kleine Schnitzel mit Paprikasauce und Champignonsauce, gemischte Salate und Kartoffelgratin	13,70 €	PartyS. 12,00 €
Schweinemedailleurs mit Pfeffersauce und Putensteaks mit Currysauce, Gemüseplatten mit frischem Spargel (Saison) Kroketten, Spätzle und Salzkartoffeln	20,60 €	PartyS. 18,00 €

Schweinefilet im Ganzen gebraten, mit einer Cognacrahmsauce, Gemüseplatten dazu Sauce Hollandaise, Kroketten und Röstinchen	17,60 €	PartyS. 15,00 €
Schweinemedailleurs, Putensteaks und Rindertournedos mit Champignonsauce, Currysauce, Pfeffersauce Salatplatten und Gemüseplatten Spätzle und Kroketten	23,90 €	PartyS. 21,00 €
Schweinefilet Mozartopf, auf Apfelscheiben, mit Calvadosrahm, Salatplatten, Kroketten und Kartoffeln	17,60 €	PartyS. 15,00 €
Sauerbraten westfälische Art, oder rheinisch mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelrotkohl und Klöße	16,10 €	PartyS. 14,00 €
Rinderroulade Hausfrauen Art mit Speck, Zwiebeln und Gurken, dazu Rotkohl und Klöße	16,40 €	PartyS. 14,00 €
Rindergulasch mit Zwiebel Paprika Sauce, dazu Gurkensalat und gebratene Spätzle	16,90 €	PartyS. 15,00 €
Pfefferpotthast, Zwiebelgulasch mit Brotkrumen gebunden, dazu Bohnensalat und Kartoffeln	16,90 €	PartyS. 15,00 €
Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Saure Beilage und Salzkartoffeln	15,60 €	PartyS. 14,00 €
Rindergeschnetzeltes Stroganoff, mit Zwiebeln, Gurken in Senfsauce, Mandelbroccoli und gebratene Spätzle	18,40 €	PartyS. 16,00 €
Rindergeschnetzeltes Rothschild, in feuriger Pfeffersauce mit Tomaten und Zwiebeln, mit altem Cognac, dazu Salatteller und Röstinchen	18,40 €	PartyS. 16,00 €
Roastbeef mit Kräutersenfkruste im Ganzen gebraten, dazu Broccoligemüse und Mändelkroketten	28,30 €	PartyS. 25,00 €
Kalbfleischröllchen mit Parmaschinken und Salbei gefüllt, in Weißweinsauce, Salat und Bandnudeln	23,20 €	PartyS. 20,00 €
Kalbsbraten Winzerin, mit Weintraubensauce, gemischtes Gemüse und Herzoginkartoffeln	23,20 €	PartyS. 20,00 €
Kalbsbraten mit Steinpilzenrahmsauce, dazu Speckbohnenröllchen und Herzoginkartoffeln	24,10 €	PartyS. 21,00 €
Geschnetzeltes Züricher Art, vom Kalb, mit Käsewürfeln, Salat der Saison, Röstinchen und Spätzle	18,30 €	PartyS. 16,00 €

Rehragout mit Pfifferlingen in Rotweinsauce, mit Apfelkompott, Preiselbeeren und gebratenen Spätzle	20,90 €	PartyS. 18,00 €
Rehkeulenbraten mit Pfifferlingen, Wildsauce, gefüllte Preiselbeerbirne, Rotkohl, Klöße und Kroketten	24,10 €	PartyS. 21,00 €
Hirschkalbsragout, mit Rotkohl, Apfelkompott, dazu reichen wir Spätzle und Salzkartoffeln	16,00 €	PartyS. 14,00 €
Hirschkalbsbraten mit Preiselbeersauce, dazu Broccoli und Speckbohnen, gef. Birne mit Preiselbeeren, Mandelbällchen und gebratene Spätzle	20,60 €	PartyS. 18,00 €
Wildschweingulasch mit Pilzen in Marsalasaucе, dazu gef. Birnen mit Preiselbeeren, Speckbohnen und Spätzle	15,90 €	PartyS. 14,00 €
Wildschweinbraten Jäger Art, mit gemischten Pilzen, dazu Rosenkohl in Specksauce, Spätzle und Kroketten	15,90 €	PartyS. 14,00 €
Wildschweinbraten nach Großmutter's Art, mit Rosinen Mandel Sauce, Apfelrotkohl und Servietten – Semmelknödeln	16,90 €	PartyS. 15,00 €
Geschmorte Hasenkeule in Burgundersauce, dazu reichen wir Preiselbeerbirne, Böhnchen im Speckmantel und gebratene Röstinchen	20,30 €	PartyS. 18,00 €
Lammschulter in Rotwein geschmort, mit Zucchini Paprika Gemüse und Bäckerinkartoffeln	16,30 €	PartyS. 14,00 €
Gebratene Lammkeule mit Speckbohnen und Zwiebel - Bratkartoffeln	18,30 €	PartyS. 16,00 €
Forellenfilet provençalische Art, mit Schalotten, Frühlingzwiebeln, Oliven, Cherrytomaten und Kleinen Kartoffeln, abgeschmeckt mit Kräutern	19,20 €	PartyS. 17,00 €
Lachsschnitte in Limonensauce, mit Estragon abgeschmeckt, dazu Salatteller mit Dressing, grüne Bandnudeln und Brühreis	18,30 €	PartyS. 16,00 €

Saison Gerichte

im Menü-Tellergericht

350g Bund frischer Spargel dazu Petersilienkartoffeln, Sauce Bearnaise und Butter	14,30 €	
Beilage zum Spargel		
Gemischte Schinkenplatte	5,40 €	
Schweineschnitzel oder Schweinesteak mit Rahmsauce	5,60 €	
Drei Schweinemedailles	11,10 €	
Grünkohl mit Kasslerbraten und Mettwurst Salzkartoffeln und Bartkartoffeln	13,30 €	PartyS. 11,00 €
Knusprige Gänsekeule (ca. 450g) mit Mandarinstückchen, dazu reichen wir Bratapfel, Rotkohl und hausgemachte Spätzle	19,50 €	PartyS. 17,00 €
Das Beste von der Gans, (ca. 400g) Gänsebrust frisch aus dem Ofen, mit Bratapfel dazu reichen wir Apfelrotkohl und Klöße	19,50 €	PartyS. 17,00 €

Desserts:

zum Menü, angerichtet auf Teller (oder Cocktailschale)

Apfel Vanille Creme	5,50 €	PartyS. 4,00 €
Mousse au chocolat, zweierlei, auf Vanillespiegel	6,50 €	5,00 €
Mocca Creme	5,50 €	4,00 €
Karamell Creme	5,50 €	4,00 €
Schwarzwälder Kirschcreme (Kirschen mit Schokocreme)	6,00 €	5,00 €
Birne Helene Creme (Schokocrem mit Birnenstückchen)	6,00 €	5,00 €
Herrencreme (Vanillecreme mit Rum und Schokostückchen)	5,50 €	4,00 €
Quarkspeise mit Obst	5,00 €	4,00 €
		PartyS.
Vanillecreme mit Fruchtmarksauce (wie Panna Cotta)	5,50 €	4,00 €
Tirami su	6,00 €	5,00 €
Apfelscheiben in Weinteig	6,50 €	5,00 €
Gefüllter Bratapfel mit Vanille-Sauce	4,50 €	4,00 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube	5,00 €	
Zwei Crepes vers. Gefüllt, dazu Eis und Sahne	5,50 €	
Obstsalat mit Zitroneneis und Sahne	6,00 €	
Walnussparfait auf Karamellspiegel	6,50 €	
Cassata Parfait mit eingelegten, kandierten Früchten	5,50 €	
Fürst Pückler Eisbombe aus Vanille-Schoko-Erdbeer Parfait	6,50 €	
Schokoladen Pyramide mit frischem Obst und gemischter Eistraube	7,50 €	
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	6,00 €	
Weinchateau mit Erdbeeren und Schokoeisherzen	5,50 €	
		zum Menü, angerichtet in Eisschalen
Birne Helene Eisbecher mit Birnen und Schokosauce	6,50 €	
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schokosauce	5,50 €	
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne (Saison)	6,00 €	
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube	6,50 €	

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen * * * * *	4,50 €		
Schweinebraten mit Champignonsauce und Rinderbraten in Burgundersauce dazu reichen wir Gemüseplatte aus Blumenkohl, Speckbohnen, Erbsen Möhrenscheiben und Broccoli dazu Sauce Hollandaise Klöße und Salzkartoffeln * * * * *	18,30 €		
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	28,80 €	PartyS. 25,00 €	6,00 €

Menü 2

Melonenschiffchen mit Knochenschinken dazu Schwarzbrot und Butter * * * * *	6,50 €		
Tomatensuppe Wolga mit Ginsahnehaube und Mandeln * * * * *	5,50 €		
Schweinefilet im Ganzen gebraten, mit einer Cognacrahmsauce, Gemüseplatten dazu Sauce Hollandaise, Kroketten und Röstinchen * * * * *	17,60 €		
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schokosauce	35,10 €	PartyS. 31,00 €	5,50 €

Menü 3

Kräutersuppe mit Schnittlauch und Estragon * * * * *	5,00 €		
Putenbraten mit Kerbelkruste in Rahmsauce, Gefüllter Schweinebraten mit Lauchgemüse und Mett, dazu reichen wir Salatteller, Kroketten und Salzkartoffeln * * * * *	18,20 € 14,30 €		
Apfel Vanille Creme mit Fruchtsauce	26,80 €	PartyS. 24,00 €	5,50 €

Menü 4

Garnelenspieß, gebraten in Kräuterbutter mit Knoblauchsauce, Baguette * * * * *	11,50 €		
Gurkensuppe von Salatgurken mit Dill, Porree und Rahm * * * * *	5,50 €		
Schweinemedallions, Putensteaks und Rindertournedos mit Pfeffersauce, Champignonsauce, Currysauce, Salatplatten und Gemüseplatten Spätzle, Mandelbällchen und Kartoffeln * * * * *	23,90 €		
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube	47,40 €	PartyS. 42,00 €	6,50 €

Menü 5

Mozzarella mit Tomaten, mariniert, dazu Röstbrot * * * * *	5,50 €		
Rehragout mit Pfifferlingen in Rotweinsauce, mit Apfelkompott, Preiselbeeren und gebratenen Spätzle * * * * *	20,90 €		
Mousse au chocolat, zweierlei, auf Vanillespiegel	32,90 €	PartyS. 29,00 €	6,50 €

Menü 6

Salatbouquet, angerichtet mit Streifen von geräuchertem Lachs, mit Honig Senf-Sauce * * * * *	9,50 €
Steinpilzsuppe mit Sahnehaube * * * * *	6,50 €
Schweinefilet Mozartopf, auf Apfelscheiben, mit Calvadosrahm, Salatplatten, Kroketten und Kartoffeln * * * * *	17,60 €
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne (Saison)	39,60 €
	PartyS. 35,00 € 6,00 €

Menü 7

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen * * * * *	4,50 €
Rehkeulenbraten mit Rotweinsauce und Wildschweinbraten Jäger Art mit gemischten Pilzen, mit Rosenkohl in Specksauce, Bohnenröllchen und Rotkohl, dazu Salzkartoffeln, Spätzle und Mandelbällchen * * * * *	24,10 € 15,90 €
Apfelscheiben in Weinteig, auf Vanillesauce, mit Schokoeisherz	31,00 €
	PartyS. 6,50 € 27,00 €

Menü 9

Geflügelcocktail mit Mandarinen und Champignons in Currysauce, auf Blattsalat und Toastecke * * * * *	7,50 €
Kalbsbraten mit Steinpilzenrahmsauce, dazu Speckbohnenröllchen und Herzoginkartoffeln * * * * *	24,10 €
Walnussparfait auf Karamellspiegel	38,10 €
	PartyS. 34,00 € 6,50 €

Menü 10 warm/kalt Büffet

25 Geschnetzeltes Silvaner mit Champignons in Rahm	
25 Hähnchenbrust mit Schnittlauchsauce, gemischtes Salatbüffet, dazu Brühreis, Spätzle und Gratin * * * * *	
10 Gebeizter Lachs auf Fischbrett mit Honig-Dill-Senfsauce	
2 Runde, kl. Matjes 16 auf Apfelscheiben gefüllt	
2 Kleine Happenplatte, gefüllte Eier, Schinkenröllchen und Partyfrikadellen	
gr. Käsebrett mit Weintrauben	
30 Brotkorb, aus verschiedenen Baguettes und Vollkornbrot * * * * *	
50 Cremes in kleinen Gläsern serviert Apfel Vanille Creme, Moccacreme, Schokocreme	PartyS.
Büffet für 50 Pers. / Preis pro Person:	26,00 € 23,00 €

Menü 11 warm/kalt Büffet

Westfälischer Knochenschinken mit Melonenröschen
Mozzarella-Tomaten-Platte
Edelräucher Fischplatte aus Lachs, Forellenfilet und Matjes
Runde, kl. Matjes auf Apfelscheiben gefüllt

* * * * *

- 12 Schweinebraten mit Champignonsauce und Rinderbraten in
- 12 Burgundersauce, dazu Gemüseplatte aus Blumenkohl,
Speckbohnen, Erbsen, Möhren und Broccoliröschen
dazu Sauce Hollandaise, Klöße und Salzkartoffeln

* * * * *

- 1 Käsebrett mit Weintrauben
- 20 Brotkorb, aus verschiedenen Baguettes und Vollkornbrot
- 30 Mandelcreme, Rote Grütze und Schokocreme in kl.Gläsern

Büffet für 30 Pers. / Preis pro Person: 23,00 € PartyS.
20,00 €

Menü 12 warm/kalt Büffet

- 25 Schweinemedallions in Pfeffersauce und
- 15 Rindergeschnetzeltes Stroganoff, mit Gurken in Senfsauce
frisches gemischtes Salatbüffet
Gebratene Spätzle und Kartoffelgratin

* * * * *

- 2 Westfälischer Knochenschinken mit Melonenröschen
- 1 Gebeizter Lachs auf Fischbrett mit Honig-Dill-Senfsauce
- 1 Geflügelpastete mit Cumberland sauce
- 1 Tomatenterrine (Mousse) mit Basilikumpesto
- 1 Rehrücken, tranchiert und auf dem Knochen angerichtet
mit Rotweibirne, gefüllt mit Preiselbeeren
- 1 Käsebrett mit Weintrauben
- 30 Brotkorb, aus gemischten Brötchen, Brot und Baguettes
Cremes in kleinen Gläsern serviert
- 50 Birne Helene Creme, Schwarzwälder Creme und
Mousse au chocolat

Büffet für 50 Pers. / Preis pro Person: 28,40 € PartyS.
25,00 €

Menü 13 reinkaltes Büffet

- 1 Geflügelplatte aus Poularde, Putenschnitzeln & Hähnchenkeulen
- 1 Schweinemedallionplatte, mit 20 Stck
- 1 Edelräucher Fischplatte aus Lachs, Forellenfilet und Matjes
- 2 Happenplatte, gefüllte
Eier, Schinkenröllchen und Partyfrikadellen
- 1 Bratenaufschnittplatte aus Roastbeef, Kassler & Lummerbraten
- 2 Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Knochenschinken
- 1 Thüringer Mett auf Zwiebelringen
- 1 Käsebrett mit Weintrauben
- 30 Brotkorb, aus gemischten Brötchen, Brot und Baguettes
- 1 Eiersalat, Porree Maissalat, Bauernsalat je 10 Pers.
- 30 Rote Grütze mit Vanillesauce in Schüssel

Büffet für 30 Pers. / Preis pro Person: 23,00 € PartyS.
20,00 €

Mitternachtsimbiss

Bei Abendveranstaltungen wird gerne gegen Mitternacht, oder später, noch ein kleiner Imbiss gereicht. Etwas für den Appetit. Dies kann ganz klassisch ein rustikales Käsebrett mit Weintrauben, Brot, Butter und Schmalz sein, oder gern wird auch etwas Süßes, wie unser hausgemachter Kuchen oder vielleicht eine Eisbombe mit Feuerwerk gereicht.

Kalte Büffetplatten: (nach Punkten, Pro Pers. Vorspeise 1-1,5P / Hauptgänge ca. 3P)

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Knochenschinken	19,00 €	PartyS. 17,00 €	12 P.
Westfälischer Knochenschinken mit Melonenröschen	23,00 €	20,00 €	12 P.
Mozzarella-Tomaten-Platte	20,00 €	18,00 €	15 P.
Hähnchenbrustplatte Hawaii mit Ananas	43,00 €	38,00 €	16 P.
Geflügelplatte aus Poularde, Putenschnitzel & Hähnchenkeulen	55,00 €	49,00 €	35 P.
Hähnchenkeulenplatte mit Obst	25,00 €	22,00 €	16 P.
Hausgemachte Sülze -Platte mit Remoulade	12,00 €	10,00 €	10 P.
Frikadellenplatte mit zweierlei Senf	27,00 €	24,00 €	18 P.
Thüringer Mett auf Zwiebelringen	15,00 €	13,00 €	10 P.
Kleine Happenplatte, gefüllte Eier, Schinkenröllchen und Partyfrikadellen	26,00 €	23,00 €	12 P.
Schnitzelplatte rund 12 x 120 g	25,00 €	22,00 €	12 P.
Schnitzelplatte 24 x 120 g	48,00 €	43,00 €	24 P.
Schweinemedailonplatte, rund mit 12 Stck	45,00 €	40,00 €	10 P.
Schweinemedailonplatte, mit 20 Stck	73,00 €	65,00 €	16 P.
Rindermedailon und Schweinemedailon Platte 10 & 10 Stck.	90,00 €	81,00 €	16 P.
Bratenaufschnittplatte aus Roastbeef, Kassler & Lummerbraten	72,00 €	64,00 €	12 P.
Rustikale Wurst- Aufschnittplatte aus Bierschinken, Mortadella, Zungenwurst, Jargdwurst und Salami	28,00 €	25,00 €	15 P.
Wildhasenplatte mit Obst und Waldorfsalat 2 Hasenrücken	53,00 €	47,00 €	9 P.
Rehrücken, tranchiert und auf dem Knochen angerichtet mit Rotweinbirne, gefüllt mit Preiselbeeren	161,00 €	144,00 €	16 P.
Gebeizter Lachs auf Fischbrett, mit Honig-Dill-Senfsauce	61,00 €	54,00 €	20 P.
Edelräucher Fischplatte aus Lachs, Forellenfilet und Matjes	61,00 €	54,00 €	15 P.
Matjesplatte auf Apfelscheiben verschieden gefüllt			
Runde, kl. Matjes 16 auf Apfelscheiben gefüllt	22,00 €	19,00 €	7 P.
Runde, gr. Matjes 16 auf Apfelscheiben gefüllt	44,00 €	39,00 €	12 P.
Platte, kl. Matjes 24 auf Apfelscheiben gefüllt	40,00 €	36,00 €	10 P.
Platte, gr. Matjes 24 auf Apfelscheiben gefüllt	80,00 €	72,00 €	18 P.
Großes Käsebrett mit Weintrauben 9 gr. sorten	83,00 €	74,00 €	30 P.
Käsebrett mit Weintrauben rund 7 sorten	42,00 €	37,00 €	12 P.
Brotkorb, aus gemischten Brötchen, Brot und Baguette	3,10 €	3,00 €	
Brotkorb, aus verschiedenen Baguette und Roggenbrot	2,40 €	2,00 €	
Butter und Schmalzteller	3,00 €	2,00 €	
Tzatziki oder Kräuterquark kl. Schüssel (680g)	7,00 €	6,00 €	

Salatschüssel:	(I=5P. II=10P. III=20P.)	II 10P	PartyS.
Amerikanischer Salat mit Dressing		16,20 €	14,00 €
Bauernsalat		16,20 €	14,00 €
Porree Maissalat		16,20 €	14,00 €
Kartoffelsalat		19,80 €	17,00 €
Nudelsalat		19,80 €	17,00 €
Reissalat		19,80 €	17,00 €
Eiersalat		19,80 €	17,00 €
Waldorfsalat		23,40 €	21,00 €
Fleischsalat		27,90 €	25,00 €
Geflügelsalat		27,90 €	25,00 €
Rindfleischsalat		27,90 €	25,00 €
Krabbensalat (Shrimps)		32,40 €	29,00 €

Frische Salate als Salatbuffet

			PartyS.
Eisbergsalat		16,20 €	14,00 €
Kopfsalat		16,20 €	14,00 €
Lollo Rosso Salat		16,20 €	14,00 €
Feldsalat		19,80 €	17,00 €
Paprika Zweibelsalat		18,90 €	17,00 €
Gurkensalat mit Dill		18,90 €	17,00 €
Tomatensalat		18,90 €	17,00 €
Krautsalat mit Essig/Oel		16,20 €	14,00 €
Krautsalat mit Majocreme		16,20 €	14,00 €
Mais o.u. Kidney Bohnen		19,80 €	17,00 €

Dressing: Weiße Salatsauce, Joghurtsauce, Thousand Islandsauce, Essig Oel Sauce... (Himbeere- Walnuss-, Kartoffel-, Speck-)

Verschiedene Cremes in kleinen Gläsern serviert	Preis	PartyS.
Apfel-Vanille-Creme	3,50 €	3,15 €
Mocca Creme	3,50 €	3,15 €
Karamell Creme	3,50 €	3,15 €
Bayerischer Creme (Vanillecreme)	3,50 €	3,15 €
Mandel Creme	4,00 €	3,60 €
Herren Creme (Vanillecreme mit Rum und SchokoraspeIn)	4,00 €	3,60 €
Schwarzwälder Creme (Kirschen-Schokocreme)	4,00 €	3,60 €
Birne Helene Creme (Birne mit Schokocreme)	4,00 €	3,60 €
Mousse au chocolat weiß oder dunkel	4,00 €	3,60 €
Mousse au chocolat, zweierlei	4,50 €	4,05 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	4,00 €	3,60 €
Quarkspeise mit frischem Obst	3,50 €	3,15 €

Allgemeines

**Angebote und Preise sind freibleibend.
Alle Preise sind inklusive der zur Zeit gültigen
Mehrwertsteuer. Irrtum vorbehalten.**

Unsere Kuchen- und Tortenpreise:

Kuchen

Mohnkuchen

Käsekuchen

Apfelkuchen

Obsttorte

Pflaumenkuchen

Sachertorte

Schokoladensahnetorte

Tirami su Torte

Moccasahnetorte

Apfel Calvadosahnetorte

Käsesahnetorte

Schwarzwälder Kirschtorte

Flockensahnetorte

Nussahnetorte

Schokoladenbeerentorte

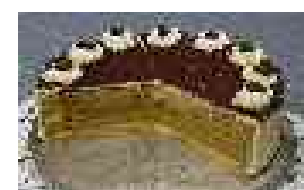
Marzipansahnetorte

Buttercreme

Zuger Kirsch Torte

Moccacremetorte

Frankfurter Kranz



Preis PartyS. **22** "

25,50 € 21,00 € 22 "

25,50 € 21,00 € 22 "

25,50 € 21,00 € 22 "

29,00 € 24,00 € 22 "

29,00 € 24,00 € 22 "

35,50 € 29,00 € 22 "

35,50 € 29,00 € 22 "

35,50 € 29,00 € 22 "

35,50 € 29,00 € 22 "

35,50 € 29,00 € 22 "

35,50 € 29,00 € 22 "

35,50 € 29,00 € 22 "

35,50 € 29,00 € 22 "

35,50 € 29,00 € 22 "

36,50 € 30,00 € 22 "

36,50 € 30,00 € 22 "

36,50 € 30,00 € 22 "

36,50 € 30,00 € 22 "

36,50 € 30,00 € 22 "

36,50 € 30,00 € 22 "

Kuchen vom Blech (20/24/40/ ... Stck.)

Apfelkuchen mit Streusel

Kirschkuchen mit Streusel

Pflaumenkuchen mit Guss oder Streusel

Obstkuchen mit Pudding und Guss

Erdbeerkuchen mit Pudding und Guss

Donauwellen, Buttercreme, Schokoguss

Sahneshnittchen mit Bisquitboden ab.

Zwiebelkuchen

Lothringer Käseauflauf mit Porree

48,00 € 39,00 €

48,00 € 39,00 €

56,00 € 45,00 €

56,00 € 45,00 €

56,00 € 45,00 €

64,00 € 52,00 €

96,00 € 77,00 €

48,00 € 39,00 €

56,00 € 45,00 €

