

BURGSTIEG

AM SCHLOSSBERG STIEGE



Catering- Buffet, Speisenauswahl

Datum: _____

Name: _____

Anschrift: _____

Telefon: _____

Email: _____

Anlass: _____

Personen: _____

1. Suppen

- a. Soljanka
- b. Waldpilzsuppe
- c. Gulaschsuppe
- d. Klare Brühe mit Einlage
- e. Karotten-Ingwer-Suppe

2. Fleischauswahl- Hauptkomponenten

Schwein

- a. Schweinebraten
- b. Kasslerbraten
- c. Schweinelende gefüllt mit Spinat und Gehacktem
- d. Schweinefilet in Metaxasoße gratiniert
- e. Schweinefilet in dunkler Pfeffersoße
- f. Schweinefilet in heller Zwiebelsoße
- g. Schweinefilet mit Champignons gratiniert
- h. Leberpfanne in dunkler Zwiebelsoße
- i. Steakpfanne in Paprika-Sahne

Rind

- j. Burgunderbraten
- k. Sauerbraten
- l. Rinderrouladen (Hausfrauenart)

Geflügel

- m. Hähnchenfilet gebraten Currysoße
- n. Hähnchenfilet gebraten Zwiebelsahnesoße
- o. Hähnchenfilet gebraten Paprikasahne
- p. Hähnchenfilet gebraten Champignonrahm
- q. Geschnetzeltes (Sahnesoße)
- r. Hähnchenfilet im Gemüsebett

3. Pasta

- a. Penne mit Gorgonzolasoße
- b. Penne mit Spinat und Hähnchenbrust
- c. Penne mit Hähnchenfilet im Gemüsebett
optional: Ital. Pfannengemüse oder
optional: Asiatisch

4. Fisch

- a. Zanderfilet in Dill-Senfsoße
- b. Lachs in Dillsoße
- c. Fischpfanne geschichtet mit Bandnudeln
- d. Fischpfanne mit Reis + Blattspinat
- e. Fischpfanne mit Pfannengemüse + Fischfilet

5. Wild (aus heimischen Wäldern)

- a. Gulasch vom Junghirsch
- b. Gulasch vom Wildschwein
- c. Braten vom Junghirsch mit Waldpilzsoße
- d. Wildschweinbraten mit Preiselbeersoße

6. Gebratenes gemischt

- a. Schnitzel
- b. Buletten
- c. Hähnchenkeulen
- d. Steak au four
- e. Steak mit Tomate und Käse überbacken (Schweizer Art)
- f. Schnitzel überbacken
(Tomate-Mozzarella, Hawaii, mit Bacon und Barbecuesoße)

7. Sättigungsbeilagen

- a. Kroketten
- b. Herzoginkartoffeln
- c. Pommes frites
- d. Kartoffelspalten (Wedges) mit Dip
- e. Thüringer Klöße
- f. Salzkartoffeln
- g. Bratkartoffeln
- h. Rosmarinkartoffeln
- i. Kartoffelgratin
- j. Kartoffelstampf
- k. Bandnudeln
- l. Reis
- m. Nudelgratin mit Gemüse

8. Wirkstoffbeilagen (Gemüse)

- a. Rotkohl
- b. Sauerkraut
- c. Brokkoli
- d. Blumenkohlröschen mit Leipziger Allerlei
optional: Hollandaise oder
optional: Semmelbutter oder
optional: braune Butter
- e. Kaisergemüse
- f. Champignons
- g. Pfannengemüse (ital. Art)
- h. grüne Bohnen
- i. Erbsen
- j. Rosenkohl

9. Kalte Speisen

- a. Canapes verschieden belegt
- b. Gehacktes mit Zwiebeln und saure Gurke
- c. Braten – Schinkenplatte
- d. Käseplatte
- e. Fischplatte
- f. Schlachtewurst
- g. Tomate – Mozzarella
- h. Antipasti
- i. gefüllte Eier
- j. Butter
- k. Brot/Brötchen

10. Salate

- a. Gurke
- b. Tomate
- c. Bohnen
- d. Krautsalat
- e. gemischter Salat
optional: mit Fetakäse
- f. Eiersalat
- g. Geflügelsalat
- h. Rindfleischsalat
- i. Obstplatte

11. Dessert

- a. Mascarpone mit Früchten
- b. Creme au Chocolat
- c. Zitronencreme
- d. Panna-Cotta
- e. Rote Grütze mit Vanillesoße
- f. Himbeer-Mascarpone Quark
- g. Weintrauben Amarettini Dessert
- h. Vanille-Quark mit Früchten
- i. Baileys Creme (Mascarpone mit Sauerkirsch, Baileys-Likör)