

Menüvorschläge



Inhalt

„Aus der Heimat“	3
„O’zapft Is“	4
„Buffet Tackenhof“	5
„Das Mediterrane“	6
„Grüße aus Italien“	7
„Für jeden Anlass“	8
„Der Klassiker“	9
„Herzhaft und lecker“	10
„Immer wieder lecker“	11
„Der Imbiss Klassiker“	12
„Partybuffet Achim“	13
„Partybuffet Anne“	14
„Partybuffet Roman“	15
„Nach dem ersten Frost“	16
„Pasta und Co“	17
Suppen und Eintöpfe	18
Fingerfood & Snacks	19
Belegte Brötchen	20
„Brunch“	21
Dessert	22
„Grillbuffet Party“	23
Grillbuffet Festlich	24
„Grillbuffet Exklusiv“	25
„Hochzeit 1“	26
„Hochzeit 2“	27

„Aus der Heimat“

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln

*Frisches Matjesfilet mit Zwiebelringen und
Hausfrauensoße*

Kasseler Nacken in eigener Soße und Senf

Speckkartoffeln

Mini Knödel

Kartoffelgratin

*Buttererbsen,
Blumenkohl mit Bechamelsoße,
Grüne Bohnen*

p. P. 15,30 €

„O’zapft Is“

*Bayrische Leberkäseröllchen gefüllt mit Sauerkraut
und Bavaria Blue überbacken*

Schweinehaxen mit Weißbiersoße

Krustenbraten aus dem Schinken

Bayrisch Kraut

Blaukraut mit Äpfeln

Warmer Speckkartoffelsalat

Knödelschmarn mit Schmorzwiebeln

Stampfkartoffeln

Obatzter und Brezeln

p.P. 17,60 €

„Buffet Tackenhof“

Großes Salatbuffet mit 3 Dressings

Brot, Kräuterbutter

Krustenbraten in Biersoße mit Perlzwiebeln

Kalbsrahmgoulasch mit Champignons

Gebratenes Seelachsfilet in Currysoße mit Kokos und

Mandeln

Hähnchenbrust mit Spinat gefüllt in Roter Pesto Soße

Röstitaler, Schupfnudeln, Kartoffelgratin

Saisongemüse

Kirschcreme mit Schokosplittern und Vanille

Herrencreme

p.P 22,10 €

„Das Mediterrane“

*Rotbarbe in Pesto Soße
mit Parmesan und Pinienkernen*

*Hähnchenbrust in Schinkenwickel in Rahmsauce mit
Oregano, Olivenscheiben und Kirschtomaten*

*Schweinefilet geschmorter Paprika und Rosmarinsoße
Ratatouillegemüse*

Rosmarinkartoffeln

*Frittata
mit Kartoffelwürfeln, Ei, Spinat, Paprika und Zucchini.*

p.P. 15,50 €

„Grüße aus Italien“

*„Piccata Milanese“ Putenbrustschnitzel im
Käseimantel*

Schweinefilet mit Estragonsoße

*Gebratenes Butterfischsteak mit Rosmarin und
Pinienkernen*

Toamtengemüse Ragout

Grillgemüse

Bunte Bandnudeln

Kräuterkartoffeln

Polenta

p.P. 14,90 €

„Für jeden Anlass“

*Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in
Curryfruchtsoße*

Rinderroulade in Burgundersoße

Paniertes Seelachsfilet mit Dijon Senfsoße

Kartoffelgratin, bunter Reis, Kroketten

Gemüseauswahl

Salatbuffet mit 3 Dressings

*Vanille-Quarkcreme mit Waldbeerenkompott,
Herrencreme mit Rum und Raspelschokolade*

p.P. 19,50 €

„Der Klassiker“

Tafelspitz in Meerrettichsoße und Apfelspalten

Rindergoulasch mit geschmorten Waldpilzen

Zanderfilet in Dijon Senfsoße

Gerahmtes Sauerkraut

Saisongemüse

Stampfkartoffeln mit Petersilie und Schmorzwiebeln

Kroketten

Bunte Bandnudeln

p. P. 16,10 €

„Herzhaft und lecker“

Spießbraten mit Zwiebelsauce

Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce

*Rinderbraten mit geschmorten Champignons in
Rotweinsauce*

*Rahmwirsing, Speckbohnen,
Blumenkohl mit Bechamel*

Kartoffelgratin

Spätzle

Röstitaler

Salatbuffet mit 3 Dressings

p.P 15,30 €

„Immer wieder lecker“

Rindersaftgulasch mit Champignons

Putenrollbraten in Schnittlauchrahm

Lachsschnitte in feiner Weißwein-Dillsoße

*Bunter Reis,
Schupfnudeln,
Schmörkes*

*Speckbohnen,
Erbsen und Möhren,
Blumenkohl mit Bechamel*

Brot und Butter

p.P. 16,50 €

„Der Imbiss Klassiker“

Pfannenfrikadellen in Zwiebelsauce

Schnitzel aus dem Schweinerücken

„Wiener Art“

Hausgemachte Zigeunersoße

und Jägersoße,

Kroketten,

Schmörkes

Krautsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat

p.P. 13,50 €

„Partybuffet Achim“

Feuriger Currywursttopf

Frikadellen mit Jägersoße

Pfefferbeißer und Käsewürfel

Verschiedene Brotsorten

Kräuterbutter

Kartoffelsalat mit Ei und Gurke

Krautsalat

Salatmix und 1 Dressing

p.P. 10,70 €

„Partybuffet Anne“

*Schweinerückensteak überbacken mit
Champignons und Zwiebeln*

*Nackenbraten
mit Hackfleisch und Paprika gefüllt*

*Schmörkes
mit Kräutern und Knoblauch*

Kroketten

Rahmgemüse

p.P. 10,70 €

„Partybuffet Roman“

Gyros

mit Zwiebeln, Knoblauch, Majoran und Paprika

Chili con Carne

mit Mais und Kidneybohnen

Verschiedene Brotsorten,

Kräuterbutter

Tzaziki, Cocktaildip

Krautsalat

Salatmix und 1 Dressing

p.P. 10,70 €

„Nach dem ersten Frost“

Grünkohl mit Kartoffeln

Kasseler Nacken, Mettwurst und Senf

p.P 8,30 €

Bürgerliches Möhrengemüse mit Kartoffeln,

Bratwurstschnecke und Senf

p.P. 7,90 €

„Pasta und Co“

*“Tortellini al Forno” mit Brokkoli in einer cremigen
Sahnesoße
und Käse überbacken*

p.P. 7,10 €

*“Penne all’arrabbiata” mit Champignon, Zwiebeln,
Knoblauch,
in einer Tomaten Kräutersoße*

p.P. 6,50 €

Lasagne mit Bolognese Soße und Bechamel

p.P. 7,80 €

Lachslasagne mit Blattspinat

p.P. 8,80 €

Gemüselasagne mit Bechamel

p.P. 6,50 €



Suppen und Eintöpfe

<i>Gulaschsuppe</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,50 €</i>

<i>Kartoffelsuppe mit Mettwurst</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,10 €</i>

<i>Käse- Lauchsuppe mit Hackfleisch</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,10 €</i>

<i>Erbsensuppen mit Bockwurst</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,10 €</i>

<i>Tomatensuppe mit Gin</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,90 €</i>

<i>Spargelcremesuppe(Saison)</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,10 €</i>

<i>Rindfleischsuppe mit Einlage</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,10 €</i>

Gyrossuppe	0,5l	4,80€

Fingerfood & Snacks

	<i>Stk</i>
<i>-Mini Schnitzel</i>	<i>2,00 €</i>
<i>-Mini Geflügelschnitzel</i>	<i>2,00 €</i>
<i>-Mini Frikadelle</i>	<i>1,50 €</i>
<i>-Chicken Wings</i>	<i>1,50 €</i>
<i>-Chicken Drums(Unterkeule)</i>	<i>1,50 €</i>
<i>-Pfefferbeißer</i>	<i>1,50 €</i>
<i>-Tomate-Mozzarella Spieß mit Pesto</i>	<i>1,70 €</i>
<i>-Mini Frühlingsrollen mi Dip</i>	<i>1,00 €</i>

Fingerfood Buffet

p.P.

<i>-Mini Schnitzel vom Schwein, Mini Frikadellen, Mettwürstchen, Chicken Drums, Gemüsesticks mit Kräutercreme, verschiedene Dips, Brot und Butter</i>	<i>11,00 €</i>
---	----------------

Belegte Brötchen

Open-Eyes-Sandwiches

Stk. 2,00 €

(Scheiben vom Baguette belegt und aufwendig ausgarniert)

- Camembert,
- Schnittkäse
- Bratenaufschnitt
- gekochter Schinken
- roher Schinken
- Pfeffersalami
- Räucherlachs
- geräucherte Forellenfilets
- Putenbrust

Belegte Brötchen inkl. Garnitur

	<u>halbe Normale Brötchen</u>	<u>halbe Körner Brötchen</u>
-Gouda	1,35 €	1,55 €
-Fleischwurst	1,35 €	1,55 €
-Salami	1,35 €	1,55 €
-Putenbrust	1,35 €	1,55 €
-Schinken roh	1,35 €	1,55 €
-Schinken gek	1,35 €	1,55 €
-Camembert	1,60 €	1,80 €
-Roastbeef	1,90 €	2,20 €
-Lachs	1,90 €	2,20 €
-Forelle	2,00 €	2,30 €

„Brunch“

Verschiedene Wurst und Käse Aufschnitt

Marmeladen, Frischkäse

Räucherlachs

Butter

Brot und Brötchen

Salatbuffet mit 3 Dressings

Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat auf Rahmsoße und

Kirschtomaten

Seelachfilet paniert mit Senfsoße

Krustenbraten mit Schmorzwiebeln

Kartoffelgratin, Bandnudeln

Herrencreme, Obstsalat

p.P 19,50 €

Dessert

Grießpudding mit Himberrsoße 2,80 €

Rote Grütze mit Vanillesoße 2,80 €

Vanille Quarceme mit Erdbeerkompott 2,80 €

Herrencreme 2,80 €

Panna Cotta mit Fruchtsoße 2,80 €

fr. Obstsalat 3,10 €

Mousse au Chocolate 3,10 €

Mascarponecreme 3,10 €

Preise pro Person

„Grillbuffet Party“

Marinierte Nackensteaks

Bauchscheiben

Grillwurst

Käseknacker

Marinierte Putensteaks

Schmörchen

mit Knoblauch und Kräuter

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Ei und Gurke

Krautsalat mit Paprika

Blattsalat und Salatmix 2 verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Kräuterbutter

Diverse Dipp Saucen

Herrencreme

p. P. 16,50 €

Grillbuffet Festlich

Marinierte Nackensteaks

Fackeln

Cevapcici

Käseknacker

Marinierte Geflügelspieße

Ganzes Lachfilet mit Ajvar

Schmörkes mit Knoblauch und Kräuter

Gemüsepfanne

mit Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebeln, Kirschtomaten und Oliven

Mediterraner Nudelsalat,

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Ei und Gurke

Krautsalat mit Paprika

Salatbuffet mit Blattsalat und Rohkostsalaten

und 3 verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Kräuterbutter

Diverse Dipp Saucen

Herrencreme

Limonen-Joghurt Mousse mit Fruchtmark

p.P. 21,50 €

„Grillbuffet Exklusiv“

Anti Pasti in Olivenöl eingelegt und gefüllt mit Frischkäse
Fetakäse mit Oliven Luftgetrocknetem Kernschinken und Grissini
Salatbuffet mit Rohkostsalaten, Blattsalat und 3 angemachten Salaten

Gemüsepfanne mit Kirchtomaten und Mozzarellakugeln
Gefüllte Offenkartoffeln
Drillinge mit Schale, in Knoblauchöl und Kräutern gebraten

Marinierte Nackensteaks
Fischspieß mit Lachs ,Butterfisch und Scampi
Käseknacker
Rostbratwurst
Cevapcici
Marinierte Hähnchenbrustspieße
Grillfackeln

Dips: Curry, Barbecue, Aioli, Senf, Ketchup, Sweet Chilli, Ajvar etc.
Brot und Kräuterbutter

Frischer Obstsalat mit Sahne
Limonen Joghurt Creme mit Waldfruchtsoße
Schokoladenmousse

p.P. 29,50 €

„Hochzeit 1“

Vorspeisen

Ganzer Lachs mit Früchten garniert
*Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-
Senfsauce*
Tomate Mozzarella mit Pesto, Olivenöl und Balsamico Creme

Hauptgänge

Hähnchenbrustfilet mit Kirschtomaten in Basilikum-Sahnesoße
Schweinefilet in Estragonsoße
Rinderschmorbraten in Burgundersoße
Zander und Lachsfilet auf Blattspinat in Dijon-Senfsoße
Kartoffelgratin
Bunter Reis mit feinen Gemüswürfeln
Drillinge mit Kräuter und Knoblauch gebraten
Kroketten
Bunte Gemüseauswahl
(Speckbohnen, Brokkoli, Erbsen und Möhren etc.)
Salatbuffet mit 3 Dressings
Brotkorb und Kräuterbutter

Dessert

Joghurt Limonencreme mit Fruchtkompott
Mousse au Chocolat
Kaiserschmarn mit Vanillesoße
p.P 28,50 €

„Hochzeit 2“

Vorspeise

Anti Pasti Gemüse mit Kräutern, Olivenöl und Knoblauch
(Aubergine, Zucchini, Champignons, Paprika, Balsamico-Zwiebeln, mini Paprika mit
Frischkäse, Oliven Mix)

Vitello tonnato vom Schweinerücken mit Thunfischcreme
Honig - und Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Kernschinken

Hauptgänge

Schweinerückensteak in Pfefferrahmsouße
Butterfischmedaillons mit gebratener Chorizo, Tomaten, Kräutern in
Pesto Souße

Krustenbraten aus dem Schinken mit Altbiersouße
Putenbrustfilet mit Spinat und Käse überbacken in Rahmsouße

Gemüseauswahl
(z.B.: Speckbohnen, Brokkoli, Erbsen und Möhren etc.)

Bunte Bandnudeln
Röstitaler
Kartoffelgratin
Salatbuffet mit 3 Dressings
Brotkorb und Kräuterbutter

Dessert

Herrencreme
Frische Obstplatte mit geschmolzener Schokolade

Mascarpone-Creme mit Erdbeermark

p.P 24,90 €