


Menüvorschläge

Spargelhof Schippers
seit 1933



02802-5459

www.spargelhof-schippers.de

 Spargelhofschippers

Inhalt

„O’zapft Is“	3
„Buffet Tackenhof“	4
„Für jeden Anlass“	5
„Der Klassiker“	6
„Herzhaft und lecker“	7
„Immer wieder lecker“	8
„Der Imbiss Klassiker“	9
„Partybuffet Achim“	10
„Partybuffet Anne“	11
„Partybuffet Roman“	12
„Partybuffet Markus“	13
Suppen und Eintöpfe	14
„Grillbuffet Party“	15
Grillbuffet Festlich	16
„Grillbuffet Exklusiv“	17
„Hochzeit 1“	18
„Hochzeit 2“	19
„Vegetarische Gerichte zu Ihrem Menü“	20
Dessert	21

„O'zapft Is“

*Bayrische Leberkäseröllchen gefüllt mit Sauerkraut
und Bavaria Blue überbacken*

Haxenfleisch in heller Senfsoße

Krustenbraten aus dem Schinken

Bayrisch Kraut

Blaukraut mit Äpfeln

Warmer Speckkartoffelsalat

Stampfkartoffeln

Obatzter und Laugengebäck

p.P. 21,40 €

„Buffet Tackenhof“

Großes Salatbuffet mit 3 Dressings

Brot, Kräuterbutter

Krustenbraten in Biersoße mit Perlzwiebeln

Gebratenes Seelachsfilet in Dijon-Senfsoße

Hähnchenbrust mit Spinat gefüllt in Roter Pesto Soße

Röstitaler, Schupfnudeln, Kartoffelgratin

Saisongemüse

Kirschcreme mit Schokosplittern und Vanille

Herrencreme

p.P 28,70 €

„Für jeden Anlass“

*Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in
Curryfruchtsoße*

*Rinderbraten in RotweinsöÙe mit geschmorten
Champignons*

Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Remoulade

Kartoffelgratin, Schmörkes, Kroketten

Gemüseauswahl

Salatbuffet mit 3 Dressings

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

p.P. 28,90 €

„Der Klassiker“

Tafelspitz in Meerrettichsoße und Apfelspalten

*Herzhaftes Saftgulasch aus dem Schweinenacken mit
geschmorten Champignons*

Zanderfilet in Dijon Senfsoße

Gemüseauswahl

Kartoffelgratin und Schmorzwiebeln

Kroketten

Bunte Bandnudeln

p. P. 23,90 €

„Herzhaft und lecker“

Spießbraten mit Zwiebelsauce

Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsöße

Hähnchenbrustfilet in Champignon-Rahmsauce

*Rahmwirsing, Speckbohnen,
Blumenkohl mit Bechamel*

Kartoffelgratin

Spätzle

Röstitaler

Salatbuffet mit 3 Dressings

p.P 21,50 €

„Immer wieder lecker“

Rindersaftgulasch mit Champignons

Putenrollbraten in Rahmsauce

Lachsschnitte in feiner Weißwein-Dillsauce

*Bunter Reis,
Schupfnudeln,
Schmörkes*

*Speckbohnen,
Erbsen und Möhren,
Blumenkohl mit Bechamel*

Brot und Butter

p.P. 26,90 €

„Der Imbiss Klassiker“

Schaschliktopf mit Zwiebeln & Paprika

Schnitzel aus dem Schweinerücken

„Wiener Art“

Hausgemachte Pfefferrahmsöße und Jägersöße

Kroketten,

Schmörkes

Krautsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat

p.P. 18,60 €

„Partybuffet Achim“

Feuriger Currywursttopf

*Hausgemachte Pfannenfrikadellen mit Senf und
Ketchup*

Käseplatte

Verschiedene Brotsorten

Kräuterbutter und Knoblauchdip

Kartoffelsalat mit Ei und Gurke

Krautsalat

Salatmix und 1 Dressing

p.P. 16,90 €

„Partybuffet Anne“

*Schweinerückensteak überbacken mit
Champignons und Zwiebeln*

*Nackenbraten mit Schmorzwiebeln
und Senfrahmsöße*

*Schmörkes
mit Kräutern und Knoblauch*

Kroketten

Rahmgemüse

p.P. 18,60 €

„Partybuffet Roman“

Gyros

mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran

Feuriger Currywursttopf

Verschiedene Brotsorten,

Kräuterbutter

Tzatziki, Knoblauchdip

Krautsalat

Salatmix und 1 Dressing

p.P. 17,60 €

„Partybuffet Markus“

Hausgemachter Grünkohl

Bürgerliches Möhrengemüse untereinander

Kasseler Nacken

Mettwurst und Senf

p.P 16,90 €

Suppen und Eintöpfe

Gulaschsuppe

Kartoffelsuppe mit Mettwurst

Käse- Lauchsuppe mit Hackfleisch

Erbsensuppen mit Bockwurst

Rindfleischsuppe mit Einlage

Gyrossuppe

Pizzasuppe

Reitersuppe

Preise auf Anfrage

„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. 23,90 €

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. 33,40 €

„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. 42,80 €

„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
Rinderrouladen in Burgundersoße
Zander und Lachsfilet auf Blattspinat in Dijon-Senfsauce
Kartoffelgratin
Bunte Bandnudeln
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
Obstsalat mit Vanillesoße
p.P 47,10 €

„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 Pfefferrahmsauce
Butterfischmedaillons mit gebratener Chorizo, Tomaten, Kräutern in
Pesto Sauce

Rinderbraten in Burgundersauce
Putenbrustfilet mit Spinat und Käse überbacken in Rahmsauce

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 41,30 €

„Vegetarische Gerichte zu Ihrem Menü“

Gebackener Hirtenkäse auf warmen Bulgur

Currygemüse mit Falafelbällchen und Joghurdip

Gemüselasagne

Spinatbratlinge mit warmer Knoblauchsoße

Zucchinischiffchen gefüllt mit Reis & Bulgur auf Tomatensoße

*Kleine Backkartoffeln gefüllt mit Gemüseragout & Mozzarella
überbacken*

Gebackenen Tortilla mit Gemüse, Ei & Kartoffelwürfeln

Süßkartoffelgoulasch mit Kokos & verschiedenen Gemüsen

Spinat Semmelknödel mit gebratenen Champignons in Rahmsauce

Dessert

Grießpudding mit Himberrsoße

Rote Grütze mit Vanillesoße

Vanille Quarceme mit Erdbeerkompott

Herrencreme

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Frischer Obstsalat mit Vanillesoße

Mousse au Chocolate

Mascarponecreme

Preise auf Anfrage