

Gratins / Lasagne / Aufläufe

Preis pro Blech (ca.4 kg Frischegewicht)

Portionsgrößenvorschlag: Als Beilage ca.15-20 Personen / Als Komplettes Essen ca. 10 Personen

Lasagne "Bolognaise" mit Hackfleisch, weißer Sauce und Käse	31,00 €
Lasagne vom Lachs mit Blattspinat, Lachsfilet, weiße Sauce, Käse	35,00 €
Lasagne "Vegetarisch" mit Auberginen, Paprika, Zucchini	29,00 €
Kartoffelgratin, classic	24,00 €
Kartoffelgratin, mit Lauch	25,00 €
Kartoffelgratin, mit Schinken	26,00 €
Kartoffelgratin, mit Speck	25,00 €
Kartoffelgratin, mit Steinpilzen	29,00 €
Kartoffelgratin, mit Champignons	26,00 €
Auflauf, mit Kartoffeln, Schinken und Blumenkohl	24,00 €
Auflauf, mit Kartoffeln, Schinken und Broccoli	24,00 €
Auflauf, mit Nudeln, Schinken und Blumenkohl	24,00 €
Auflauf, mit Nudeln, Schinken und Broccoli	24,00 €
Auflauf, mit Blumenkohl und Broccoli	22,00 €
Auflauf, mit Blumenkohl, Broccoli und Schinken	24,00 €
Auflauf, "Gärtnerin" mit buntem Gemüse	22,00 €
Auflauf, "Gärtnerin" mit buntem Gemüse und Schinken	24,00 €

Weitere Lasagnen, Gratins und Aufläufe bereiten wir gerne auch nach Wunsch zu.

Quiches / Gemüse Kuchen

Preis pro Blech / gröÙe ca. 3500 g (ausreichend für ca.10 Personen)

Quiche Lorraine	24,00 €
Schinkentorte	24,00 €
Speckkuchen	22,00 €
Zwiebelkuchen	21,00 €

Weitere Quiches und Torten bereiten wir gerne auch nach Ihren Wünschen zu.

Fleisch-Spezialitäten

<i>Grillhaxe (ca. 650-700 g) Stk.</i>	6,00 €
<i>Rinderroulade (klassisch gefüllt) Stk.</i>	4,00 €
<i>Puten oder Schweineroulade, Stk.</i>	4,00 €
<i>alle weiteren Preise per kg (Frischgewicht)</i>	
<i>Kalbsschmorbraten, aufgeschnitten</i>	36,00 €
<i>Rinderbraten, klassisch (Schmorbraten) nach Art des Hauses</i>	24,00 €
<i>Sauerbraten rheinische Art, aufgeschnitten</i>	26,00 €
<i>Hochzeitsbraten nach Schwedenart,</i>	18,00 €
<i>Schweinerücken gefüllt m. Backpflaumen, Äpfeln, Aprikosen, ab ca. 3 kg</i>	15,00 €
<i>Jungschweinerücken-Braten versch. Würzungen, ab ca. 2,5 kg</i>	24,00 €
<i>Kalbsnack-Braten, ab ca. 2,5 kg</i>	35,00 €
<i>Kalbsrückenbraten, ab ca. 3 kg</i>	18,00 €
<i>Kasseler-Rücken-Braten im Teigmantel, ab ca. 3 kg</i>	15,00 €
<i>Kasseler-Rücken-Braten, ab ca. 2,5 kg</i>	13,00 €
<i>Leberkäs / Fleischkäse, fein / grob / mit Pizzakräuter, ab ca. 3 kg</i>	45,00 €
<i>Roastbeef, ab ca. 3 kg</i>	15,50 €
<i>Schinken-Krustenbraten, ab ca. 5 kg</i>	23,00 €
<i>Schweinefilet im Blattspinat-Blätterteigmantel, ab ca. 2 kg</i>	15,50 €
<i>Spanferkelrollbraten</i>	
<i>Spezial-Spießbraten "Vincent´s"</i>	
<i>vom Schweinenacken pikant gefüllt, ab ca. 2,5 kg</i>	16,00 €
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsoße, aufgeschnitten</i>	26,00 €

Wir empfehlen ca. 250 - 330 g pro Person (je nach Beilage), als Komponente zum Buffet ca. 200 g

Warme Speisen

Preis pro Portion (ab 8 Portionen)

Burgunderbraten

mit Rotweinsauce, Apfelrotkraut dazu Kartoffelklöße

11,50 €

Geschnetzeltes vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons in Weißwein-Sahne Sauce und Spätzle

15,50 €

Spare Ribs "zum Satt essen"

mit BBQ-Sauce und Folienkartoffel mit Sour Cream sowie Mexikogemüse (Hot)

14,50 €

Lammkeulenbraten

mit Bohnen im Speckmantel, Rosmarinsauce und Kartoffelgratin

15,50 €

Putencurry "Fruit-Star"

Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Früchten serviert mit Reis und Salat

11,50 €

Mini Haxe (nur Muskelfleisch)

mit Sauerkraut und Kartoffelstampf

8,50 €

Spanferkelbraten

Spanferkelbraten an eigener Sauce mit Krautsalat und Kartoffelgratin

12,50 €

Hähnchenbrust "Café de Paris"

Hähnchenbrust mit Sauce "Café de Paris" an Weinkarotten und Pfannenkartoffeln

11,50 €

Schweinebraten "Hubertus"

an einer Sauce mit Pilzen und Kräutern, Speckrosenkohl und Schupfnudeln

12,50 €

Schwaben-Pfanne

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce, Butterspätzle und Blattsalate

11,50 €

Filetstreifen "Stroganoff"

Rinderfiletstreifen mit Champignon und Sauergurken in Rahm serviert mit Reis

16,50 €

Lachsragout

Würfel vom Lachs in einer Zitronengrassauce mit Romanesco und grünen Nudeln

14,50 €

Wir bereiten Ihnen auch gerne Warme Speisen nach Ihren Wünschen zu.