

Eine Auswahl unserer Speisen für Ihr Büfett

Vorspeisen

- ♦ Antipasti
- ♦ Suppen (fränkische Hochzeitssuppe, Spargelcreme-, Broccoli-, Kartoffel-, etc.)
- ♦ Ziegenkäse Crostinis auf Mango- oder Feigenchutney
- ♦ Canapés (Schinkenspezialitäten, Braten-aufschnitt, Käsespezialitäten, Fisch)
- ♦ Knusperstängchen

Hauptspeisen

- ♦ Lendenmedaillons in Pilzrahmsoße
- ♦ Bayerischer Krustenbraten in deftiger Biersoße
- ♦ Böhmisches Rahmgulasch
- ♦ Knuspriger Schweinshax'n, Fränkisches Schäufele
- ♦ Prager Schinken und Schinken im Brotteig
- ♦ Schweizer Lende
- ♦ Spare Ribs
- ♦ Schaschlik
- ♦ Spanferkelbraten
- ♦ Saftiger Spießbraten unterschiedlich gefüllt
- ♦ Gyrosbraten mit Feta und Oliven
- ♦ Schnitzel Wiener Art und Cordon Bleu
- ♦ Fränkischer Sauerbraten und fränkisches Hochzeitsessen
- ♦ Rinderschmorbraten und Burgunderbraten
- ♦ Rouladen, Ochsenbäckchen, Ungarisches Saftgulasch
- ♦ Zartrosa gebratenes Roastbeef
- ♦ Osso Buco „Milanese“
- ♦ Kalbsnierenbraten und Kalbsrollbraten
- ♦ Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsoße
- ♦ Currygeschnetzeltes „Madras“
- ♦ Indisches Butterchicken
- ♦ Hähnchenknusperschnitzel und Hähnchenrouladen
- ♦ Chicken Wings hot oder BBQ Style

Beilagen

- ♦ diverse Pastasorten
- ♦ Schwäbische Knöpfli
- ♦ Kartoffelklöße und Bayerische Semmelklöße
- ♦ Westernpotatoes und Pommes Frites
- ♦ Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin
- ♦ Sauerkraut, Blaukraut
- ♦ Butter- bzw. Kaisergemüse
- ♦ Kartoffelsalat, Krautsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Nudelsalat, Eiersalat, Griechischer Salat, Blattsalate der Saison, Tomate-Mozzarella
- ♦ Riesengambas in Aioli, Krabbencocktail, Eismeersalat, Heringssalat, Frutti di Mare, Waldorfsalat

Dessert

- ♦ Mousse au Chocolat
- ♦ Bayerische Creme
- ♦ Schokotarte
- ♦ Zitronenmousse
- ♦ Früchte auf Macarphone
- ♦ Pannacotta auf Fruchttjus (wahlweise im Gläschen)
- ♦ Gemischtes Eis, Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- ♦ Obstsalat, Fruchtspieße
- ♦ Tiramisu

Sie haben weitere Wünsche, zögern Sie nicht zu fragen. Wir bereiten Ihr Wunschmenü individuell für Sie zu.

Eine Auswahl unserer Speisen direkt vom Grill zubereitet

Vorspeisen

- ♦ Quesadillas
- ♦ Datteln im Speckmantel
- ♦ Knoblauchgarnelen und Riesengarnelen auf gegrilltem Weißbrot
- ♦ Jakobsmuscheln

Hauptspeisen

- ♦ verschiedene Bratwürste und Steaks
- ♦ Schweinelende am Stück und im Baconmantel
- ♦ Pulled Pork, Smokerbraten, Spare-Ribs
- ♦ Ibericosteaks vom spanischen Eichelschwein
- ♦ Moink-Balls (Hackfleischbällchen mit Schafskäse)
- ♦ Lammrücken/Lammkarree
- ♦ Hähnchensteaks
- ♦ Hähnchen – Saltimbocca
- ♦ Roastbeef, Entrecote
- ♦ Rinderfilet, US-Beef
- ♦ Lachs auf Zedernholz
- ♦ Grillkäse, vegetarische Maultaschen- und Gemüsespieße

Beilagen

- ♦ Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin
- ♦ Grillgemüse
- ♦ gegrillte Avocado
- ♦ Zucchini, Paprika und Champignons gefüllt
- ♦ Kartoffelsalat
- ♦ Krautsalat, Karottensalat, Gurkensalat
- ♦ Nudelsalat
- ♦ Eiersalat
- ♦ Griechischer Salat
- ♦ Blattsalate der Saison
- ♦ Tomate-Mozzarella
- ♦ Riesengambas in Aioli
- ♦ Krabbencocktail
- ♦ Eismeersalat
- ♦ Heringssalat, Frutti di Mare, Waldorfsalat
- ♦ Baguette, Brötchen, Brot

Dessert

- ♦ Schokoküchlein vom Grill mit Vanilleeis
- ♦ Gegrilltes Obst
- ♦ Mousse au Chocolat
- ♦ Bayerische Creme
- ♦ Schokotarte
- ♦ Zitronenmousse
- ♦ Früchte auf Macarpone
- ♦ Pannacotta auf Fruchttjus (wahlweise im Gläschen)
- ♦ Gemischtes Eis, Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- ♦ Obstsalat, Fruchtspieße
- ♦ Tiramisu

Sie haben weitere Wünsche, zögern Sie nicht zu fragen. Wir bereiten Ihr Wunschmenü individuell für Sie zu.

Eine Auswahl unserer Getränke

Alkoholfreie Getränke

- ◆ Coca-Cola (Light)
- ◆ Fanta
- ◆ Mezzo-Mix
- ◆ Mineralwasser spritzig, medium, still
- ◆ Zitronenlimo
- ◆ Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeere
- ◆ Saftschorlen

Kaffeespezialitäten

- ◆ Kanne Kaffee
- ◆ Cafe Crema
- ◆ Espresso
- ◆ Cappuccino
- ◆ Latte Macchiato
- ◆ Tee
- ◆ Kaba

Sekt

- ◆ Rotkäppchen

Bier

- ◆ Pils
- ◆ Hefeweizen
- ◆ Radler
- ◆ Alkoholfreies Pils
- ◆ Alkoholfreies Hefeweizen

Wein

- ◆ Wipfelder Zehntgraf Bacchus
- ◆ Wipfelder Müller Thurgau
- ◆ Wipfelder Zehntgraf Silvaner
- ◆ Schorle (herb, spritzig, süß)
- ◆ Rotling halbtrocken
- ◆ Vagabund Cuvée
- ◆ Domina

Cocktails

- ◆ Aperol Spritz
- ◆ Hugo
- ◆ Lillet

Spirituosen und diverse Longdrinks

- ◆ Williams Birne
- ◆ Nüsse
- ◆ Baileys
- ◆ Ramazotti
- ◆ Havana
- ◆ Asbach
- ◆ Wodka
- ◆ Gin
- ◆ etc.

Sie haben weitere Wünsche, zögern Sie nicht zu fragen.