

WEITERE ANGEBOTE FÜR IHRE FEIER

Preise der einzelnen Gerichte sind Saison-und Verfügbarkeitsabhängig !

Suppen:

Ungarische Gulaschsuppe, Sächsische Kartoffelsuppe, Rotkohlsuppe mit Sauerbratenwürfeln, Linsensuppe, Erbsensuppe, Meissner Weincremesuppe mit Croutons, Meissner Biersuppe mit Kümmelblättertieg, Zwiebelsuppe mit Käsecroutons, Knoblauchsuppe
Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen, Gemüse und Rindfleisch
Geflügelbouillon mit Eierstich, Gemüse und Hühnerfleisch
Fischbouillon mit Gemüse und Fischfilet, Wildbouillon mit Pilzen und Wildfleisch, Gänsebouillon mit Gemüse und Gänsefleisch (November-Dezember), Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto, Kürbiscremesuppe (September-Februar), Mandelcremesuppe, Pilzcremesuppe, Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandeln (April-Juni), Blumenkohlcremesuppe mit Curryklößchen, Karottensuppe mit Chili, Petersilienwurzelsuppe, Bärlauchsuppe (März-Mai), Kräutercremesuppe mit Lammfilet (März-August)
Kalte Erdbeersuppe (Mai-August), Kalte Melonensuppe, Kalte Apfelsuppe mit Calvados

Salate / Saures:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Zwiebelsalat, Bohnensalat, Waldorf-Salat (Sellerie, Äpfel, Walnüsse), Nizza-Salat (Kartoffeln, Tomaten, Bohnen, Zwiebeln, Oliven, Thunfisch), Caesar-Salat (Römischer Salat, Parmesan, Croutons, Olivenöldressing), Algen-Salat (Wakame-Algen, Mu-Err-Pilze, Sesam, Sojadressing), Rollmöpfe, Brathering, Sahne-Heringssalat, Heringssalat mit Sherry, Heringssalat mit Äpfeln und Zwiebeln, Garnelensalat mit dreierlei Linsen, Nordseekrabbensalat, Meeresfrüchtesalat (Garnelen, Miesmuscheln, Tintenfisch, Lauch, Oliven, Knoblauch),
Flusskrebssalat mit Äpfeln, Mandarinen, Karotten und Lauch
Käsesalat herzhaft oder süß, Geflügelsalat herzhaft oder süß, saure Pilze, Mixed Pickles

Antipasti:

Tintenfisch mit Chorizo, weissen Bohnen und getrockneten Tomaten, Sardinenseiten mit Zwiebeln und Kräutern, Sardellenfilets mit Paprika-Chilidressing,
Cocktailgarnelen mit Nudelsäckchen, Cherrytomaten und Kapernäpfel getrocknete Tomaten, Kapernäpfel, Zwiebeln in Balsamico, grüne Oliven, schwarze Oliven, gegrillte Oliven, gegrillte Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen, gegrillte Champignons, gegrillte Artischocken, mit Frischkäse gefüllte kleine Paprika, mit Mandeln gefüllte Oliven, mit Paprika gefüllte Oliven, eingelegter Schafskäse, eingelegter Knoblauch, eingelegte Austernpilze, eingelegte Pepperoni, eingelegte Steinpilze, Weinblätter mit Reisfüllung, Bohnen in Tomatensauce, Speckzweischgen

Kalte Platten:

spezielle Schinkensorten:

italienischer Kochschinken mit Kräutern, Honig oder Trüffeln,
Rohschinken: Parmaschinken, San-Daniele-Schinken (Italien), Bayonneschinken (Frankreich), Serrano-Schinken, Pata-Negra-Schinken (Spanien), Bündnerfleisch (luftgetrocknetes Rindfleisch, Schweiz), verschiedene Wildschinken, Cecina de Leon (spanischer Rinderschinken)

spezielle Käsesorten aus Frankreich:

Brie Bleu (Brie mit Blauschimmel), Brie a la Truffe (Brie mit Trüffeln), Coeur de Camembert au Calvados (Camembert mit Calvados gewaschen), Maroilles Mignon au genievre fermier (Rotschmierkäse mit Wacholderschnaps gewaschen), Bleu de Chevre (Ziegenblauschimmelkäse), Fume de Ambert au Sauternes (Blauschimmelkäse mit Süßwein verfeinert), Tomme de Chevre (Ziegenschnittkäse)

besondere Butter:

Butter aus der Normandie (Philippe Olivier), gesalzen oder ungesalzen
italienische Butter aus Büffelmilch

Fleisch:

Schweinerückensteak, Schweinefilet, Kotelett, Schweinegulasch, Kasseler, Kasseler im Brotteig (ab 20 Personen), Spare Ribs, Eisbein, Grillhaxe, Spanferkel (ab 20 Personen)

Schlachteplatte (Wellfleisch, Blutwurst, Leberwurst)

Spanferkelschinken, Schweinekotelett

vom schwäbisch-hällischen Schwein: Braten, Kotelett, Steak, Filet

vom iberischen Schwein: Kotelett, Steak, Filet

vom Meißner Schwein: Kotelett, Steak, Filet (nach Verfügbarkeit)

Kalbsmedaillon, Kalbsgulasch, Kalbsschnitzel, Kalbszunge, Kalbsleber,
Kalbsnierenbraten, Kalbsrollbraten, Kalbstafelspitz, Kalbsbacken, Kalbsbries

Rinderbraten, Rinderroulade, Rindergulasch, Rinderzunge, Tafelspitz,
Rückensteak, Hüftsteak, Filetsteak

vom irischen Rind: Braten, Rückensteak, Hüftsteak, Filetsteak

vom Angus-Rind: Braten, Rückensteak, Hüftsteak, Filetsteak

vom Charolais-Rind: Braten, Rückensteak, Hüftsteak, Filetsteak

vom Limousin-Rind: Braten, Rückensteak, Hüftsteak, Filetsteak

vom US-Beef: Braten, Rückensteak, Hüftsteak, Filetsteak

vom Bison: Braten, Rückensteak, Hüftsteak, Filetsteak

Kaninchen ganz, Kaninchenkeule, Kaninchenrücken, Kaninchenragout,
Kaninchenleber

Lammbraten, Lammhaxe, Lammrücken, Lammfilet, Lammzunge

Hähnchen ganz, Hähnchenbrust, Hähnchenkeule, Hähnchenleber
Maishähnchen, Hähnchen Label Rouge (besondere Qualität aus Frankreich)

Pute ganz, Putenkeule, Putenbrust, Putensteak, Putenschnitzel, Putenleber,
Poulet de Bresse (besondere Qualität aus Frankreich)

Ente ganz, Entenkeule, Entenbrust, Entenbrust geräuchert, Entenleber,
Cherry-Valley-Ente (englische Fleischente), Ente Label rouge (besondere
Qualität aus Frankreich)

Perlhuhn ganz, Perlhuhnbrust, Perlhuhnkeule

ganze Gans, Gänsebrust, Gänsebrust geräuchert, Gänsekeule, Gänseleber
(November-Dezember)

Wachtel, Wachtelbrust, Wachtelkeule, Taube, Taubenbrust, Wildtaube, Fasan
ganz, Fasanenbrust, Fasanenkeule, Rebhuhn, Rothuhn, Wildente,
Wildentenbrust, Wildentenkeule

Wildschweinbraten, Wildschweingulasch, Wildschweinfilet,
Wildschweintrüben,
Hasenkeule, Hasentrüben
Hirschbraten, Hirschrüben, Hirschfilet, Hirschgulasch
Rehrüben, Rehrüben, Rehfilet, Rehgulasch
Känguruhbraten, Känguruhsteak
Straussenbraten, Straussensteak
Rentierbraten, Rentiersteak

Fisch / Krustentiere:

Forelle, Lachs, Saibling, Zander, Scholle, Flunder, Kabeljau, Dorade,
Wolfsbarsch, Heilbutt weiss, Heilbutt schwarz, Glatthead, Steinthead, Rotbarsch,
Makrele, Seeteufel, Seesunge, Wildlach, Seesaibling, Rotbarbe, Sardine,
Seehecht, Steinbeisser, Thunfisch, Schwertfisch, Butterfisch, Papageifisch, Red
Snapper, Zackenbarsch, Matjes, Stör, Felchen, Aal, Hecht, Wels, Karpfen,
Petersfisch,
Hummer, Languste, Flusskrebs, Garnelen, Kaisergranat, Nordseekrabben,
Austern, Jakobsmuscheln, Venusmuscheln, Königskrabben

Beilagen:

Kartoffeln, blaue Kartoffeln, Klöße, Semmelklöße, böhmische Knödel,
sächsische Wickelklöße, Kartoffelpuffer, Rösti, Pommes frites, Kroketten,
Backkartoffeln, Gnocchi (kleine Kartoffelklößchen) gefüllt oder ungefüllt,
Ravioli, Tortellini, Spaghetti, Bandnudeln (weiss, grün, rot, schwarz),
Makkaroni, Penne, Basmatireis, Wildreis, Couscous, Polenta, Risotto

Gemüse:

Möhren (weiss, rot, gelb, violett), Sellerie, Pastinaken, Petersilienwurzeln,
Spargel (April-Juni), Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco, Zucchini, Paprika,
Kohlrabi, Auberginen, Artischocken, Bohnen, Erbsen, Kaiserschoten,
Schalotten, Zwiebeln, Knoblauch, Fenchel, Mangold, Spinat, Rosenkohl,
Schwarzwurzeln, Tomaten, Topinambur, Gurken, Lauch, Maiskolben, Kürbis,
Kerbelwurzel (Oktober-März), Pak-Choi, Rote Bete, Rotkohl, Wirsing,
Grünkohl, Sauerkraut, Champignons, Austernpilze, Kräutersaitlinge, Morcheln
(März-Mai), Steinpilze und Maronen (Juli, September-Oktober), Pfifferlinge
(Juni-August), Trüffel