



Menüplaner

Sehr geehrte Gastgeber!

Wir haben Ihnen auf den folgenden Seiten eine kleine Auswahl unserer gängigsten Gerichte der letzten Jahre zusammengestellt und hoffen, dass Sie aus unserem Angebot das passende Menü für Ihre Festlichkeit finden.

Die Übersicht soll Ihnen als Anregung für die Planung dienen.

Alle Menüs sind erweiterbar und einzelne Komponenten können ganz individuell nach Ihrem Geschmack durch andere ersetzt oder ergänzt werden.

Sprechen Sie uns auf Ihre speziellen Wünsche an.

Die Preise errechnen wir je nach Zusammenstellung des Menüs.

Anlieferung bzw. Abholung erfolgt nach Absprache.

Platten, Warmhaltebehälter, Geschirr, usw. bitte spätestens drei Tage nach der Veranstaltung gereinigt zurückbringen!

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Serviceleistungen zur Verfügung:
>>> Getränke, Geschirr, Event-Dekoration, Zelt, Musik ... - alles aus einer Hand <<<

Viel Spaß bei der Zusammenstellung Ihres persönlichen Menüs
wünscht Ihnen das Team vom



≡ neu ≡ neu ≡ neu ≡ neu ≡ neu ≡ neu ≡

unser Leihservice

Haben Sie bereits alles für Ihre Veranstaltung? Oder haben Sie bei der Durchsicht Ihrer Checkliste bemerkt, dass doch noch etwas fehlt?

Vielleicht die Löffel für den Nachtsch - oder der Heizpilz für die kühleren Stunden draußen?

Kein Problem - ob in Kombination zu der Bestellung eines Menüs oder ohne, liefern wir Ihnen gerne zu günstigen Konditionen alles was Sie für Ihre Feier noch benötigen.

Sie können die Übersicht [hier als PDF-Datei](#) öffnen.

Sollten Sie noch Fragen haben, sprechen Sie uns an!



Aktuell zur Jahreszeit

Winterzeit = Schlemmerzeit

Verwöhnen auch sie Ihre Gäste mit Wildspezialitäten wie Reh, Hirsch und Wildschwein!

Wir bereiten gerne für sie ein komplettes Wintermenü bestehend aus saftigem Wildbraten oder Ragouts. Dazu servieren wir Thüringer Klöße und knackiges Gemüse. Preiselbeeren auf Birne und Apfelrotkohl sollten selbstverständlich nicht fehlen.

Als Nachtsch empfehlen wir leckeren Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesoße.

Oder entscheiden sie sich für ein deftiges Wintermenü mit knusprigen Gänsekeulen oder Gänsebrust, mit Schweinshaxen und Krustenbraten.

Lassen sie sich durch unsere reichhaltige Auswahl inspirieren.

Auch das nötige Beiwerk ist für uns kein Problem gerne kümmern wir uns auch um Getränke, Geschirr und die passenden Räumlichkeiten.

Sprechen sie uns an!
Sicher wird auch Ihre Feier ein unvergessenes Erlebnis
über die sich Ihre Gäste noch lange unterhalten werden.

Übersicht

Wenn Sie sich den Menüplaner online anschauen, können Sie durch einen Klick auf die gewünschte Seite (orangefarbener Text) direkt dorthin und von dort auch wieder [:: zurück zur Übersicht ::](#) gelangen.

- Seite 4 - 6: [Unsere Spezialität: „Ein mediterranes Menü“](#)
- Seite 7: [Kaltes Buffet](#)
[Kalte Platten - kreativ belegt](#)
[Suppen und Eintöpfe](#)
- Seite 8 - 9: [Hauptgerichte](#)
- Seite 10: [Fischgerichte](#)
[Vegetarische Gerichte](#)
[Nudelgerichte](#)
- Seite 11: [Beilagen](#)
[Salate](#)
[Nachtisch](#)
- Seite 12: [Menüvorschlag „Rhöner Buffet“](#)
- Seite 13: [Menüvorschläge zu einem „Amerikanischen Grillbarbecue“](#)



Unsere Spezialität: „Ein mediterranes Menü“

Tapas, kalte Vorspeisen, oder Mitternachtsbuffet

Gemischtes Buffet bestehend aus verschiedenen italienischen Spezialitäten:

- Ciabatta
- Bruschetta mit Tomate oder Oliventartar belegt
- Datteln oder Pflaumen im Speckmantel
- Paprika gefüllt mit Frischkäse oder Thunfischcreme
- Sardellen verschieden eingelegt
- Olivenvariationen
- Thunfischcreme
- Avocado-creme
- Knoblauchmayonnaise
- Artischockenherzen pikant eingelegt
- Tortilla
- gegrillte Garnelen - *auf Wunsch vor Ort in der Riesenpfanne zubereitet*
- getrocknete Tomaten in Knoblauchöl
- Hähnchenspieße
- Schinken-Grissini
- Melonenschiffchen
- Sellerie Carpaccio
- Champignons eingelegt in Knoblauch-Kräuteröl
- gegrillte Fingermöhrrchen
- italienischer Schinken auf Melonenscheiben angerichtet
- gegrillter Schweinerücken - belegt mit Beluga-Balsamico-Linsen
- Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets und Räucherlachs, reichlich aus garniert
- ganze pochierte Lachsforelle
- gefüllte Risotto-Weinblätter
- italienische Salami-/Schinkenplatte
- Caprese (Tomate/Mozzarella oder Tomate/Feta)
- gegrilltes Roastbeef
- Pizza Häppchen
- Auberginen gefüllt mit Feta
- Auberginensalat
- gemischtes Salatbuffet der Saison
- kalte Tomatensuppe

Warme Vorspeisen

- Minestrone (italienische Gemüsesuppe)
- mediterrane Fischsuppe
- fruchtige Tomatensuppe

Pasta

- Spaghetti Parmigiano – heiße Pasta wird im ganzen Parmesan am Buffet gedreht, dazu eine Kräuterpesto
- Bandnudeln mit in Butter gebratenen Lachswürfeln
- Spaghetti an Bärlauchpesto
- Tortellini in Sahne- Schinkensoße
- Besavere - Bandnudeln mit frischen Champignons, Schinken und Sahne
- Spaghetti Bolognese und Parmesan
- Spaghetti Cozze (mit Miesmuscheln in Sahnesoße)
- Lasagne Bolognese „al Forno“
- Spinat Lasagne
- Lachs Lasagne
- Nudelgratin
- Tortellini formaggi - gefüllt mit Käse an einem Topping mit frisch geriebenem Parmesan, Kräutern und Haselnüssen



Hauptgerichte

- Garnelenspieße
- frischer Lachs an Pfefferrahmsoße
- Lachs im Blätterteigmantel mit Käse Spinatauflage
- Cozze alla marinara (Miesmuscheln in Tomaten Champignonsud)
- Paella mit Meeresfrüchten und Geflügelfiletstücken aus der Riesenpfanne
- pikant gefüllte Tintenfischtuben
- Lammfilet „Florentiner Art“ in Knoblauchmarinade rosa gegrillt
- Gnocchi mit frischen Pilzen und Schinken
- Gnocchi al Pomodoro
- verschiedene Pizzen
- gegrillte Lammkeule
- Lammkotelett gegrillt an Kräutersud
- Schweinefilet „Roma“ auf Tomatensugo mit Mischpilzen
- Schweinemedallions gefüllt mit Blattspinat, Ricotta und Schinken auf Tomatensugo
- Schweinerückensteaks gefüllt
- Saltimbocca „Romana“
(magere Steaks vom Schwein oder Kalb, gesteckt mit Schinken und Salbei an Weißweinfond)
- Mailänder Schnitzel (überbacken mit Schinken und Käse)
- Basilikum Cordon bleu - gefüllt mit Fetakäse, Tomaten und Parmaschinken
- Scalopine vom Schweine- oder Kalbsrücken – auf Wunsch vor Ort in der Riesenpfanne zubereitet
- Kalbsrouladen
- Osso buco „Milanese“ (Kalbshaxen)
- Kalbsbraten
- Kalbsschnitzel
- Hähnchenroulade „Florentiner Art“ - gefüllt mit Blattspinat
- Hähnchenbrustfilet in Parmesankruste mit Basilikum-Currysoße
- Hähnchenbrustfilet mit Bruscettamantel auf Tomatenbett
- Hähnchenbrustfilet Calvados - gratiniert mit Cocktailbirne und Gorgonzola
- Hähnchenbrustfilet Rustika mit Röstzwiebeln und frischen Champions
- Hähnchenbrustfilet Athen mit Oliven, Feta und Paprika
- Hacksteaks „Mykonos“ - gefüllt mit Feta und Kräutern
- Entenbrust auf Balsamicoschalotten

Beilagen

- Gnocchi
- Gnocchi „Toskana“ mit mediterranem Gemüse und Tomaten
- Parisienne Kartoffeln
- Thymiankartoffeln
- Gemüserisotto
- Wildreis
- Grüne Bandnudeln
- Pizzabrot
- Folienkartoffeln mit Dipp
- Broccoli in Mandelbutter
- Champignonpfanne
- marktfrische gegrillte Möhrchen
- Chicorée im Kochschinkenmantel mit Parmesan überbacken

Nachspeisen

- Panna Cotta mit frischem Erdbeertop
- Tiramisu
- bunter Obstsalat
- Weinschaumcreme
- gemischte Obstplatte
- frische Erdbeeren mit Schlagsahne - nach Saison
- Käseplatten mit italienischen Käsespezialitäten
- Reiscreme mit Pfirsichen ausgarniert - an frischer Erdbeersoße

:: zurück zur Übersicht ::

Kaltes Buffet

Halbe Brötchen oder Canapees aus französischem Weißbrot geschnitten, reichlich belegt mit Schnittkäse, Schinken, Lachs und Forellenfilets liebevoll ausgarniert - [siehe Fingerfood](#).

Kalte Platten - kreativ belegt mit:

- gekochtem Schinken
- rohem Schinken
- Roastbeef englisch gegrillt
- Salami
- Parma -Melone
- Geflügelwurst und Schinken
- rustikale Hausmacher Wurst
- Pfefferbeißer
- Minifrikadellen
- Partyschnitzel
- Hähnchenschenkel
- Medaillons aus dem Schweinefilet
- Medaillons aus dem Putenfilet
- Medaillons aus dem Hähnchenbrustfilet
- Carpaccio
- Käsespezialitäten
- Handkäs mit Musik
- Hausmacher Kochkäse
- Obatzda - pikante bayerische Käsecreme
- verschiedene Dipps
- Sahnemeerrettich
- Butterplatte
- Brot / Brötchenkörbe
- backfrisches Bauernbrot
- Partysonne
- französisches Weißbrot
- Fladenbrot
- gefüllte Brötchen
- ganze pochierte Lachsforelle
- Räucherlachs
- Räucherforelle
- Räucheraal
- Matjesfilets
- Makrelenfilets
- Krabben
- Kaviar
- Hausmacher Lachspastete
- Hausmacher Lachstorte

Suppen und Eintöpfe

- Rinderkraftbrühe
 - Hühnernudeltopf
 - Gulaschsuppe
 - Rhöner Kartoffelsuppe
 - Erbseneintopf
 - Linseneintopf
 - Gemüseintopf
 - Schwäbische Maultaschensuppe
 - Rhöner Hochzeitssuppe mit Markklößchen und Eicherstich
 - Kresserahmsuppe
 - Tomatencremesuppe
 - Kohlrabicremesuppe
 - Broccolicremesuppe
 - Spargelcremesuppe
 - Knoblauchcremesuppe
 - Bärlauchcremesuppe
 - Lachscremesuppe mit Blattspinat
- Alle Cremesuppen auf Wunsch mit Croutons.

[:: zurück zur Übersicht ::](#)

Hauptgerichte vom Schwein

- Schweinelende in Champignon-Rahmsoße
- Schweinemedallions gefüllt mit Blattspinat, Ricotta und Schinken auf Tomatensugo.
- Sahnegeschnetzeltes „Hubertus“ mit frischen Champignons
- Schweineschnitzel „Wiener Art“
- Schweineschnitzel „Elsässer Art“ überbacken mit Käse und gekochtem Schinken
- Cordon Bleu gefüllt mit Gouda und Kochschinken
- Spießbraten pikant gefüllt mit Mett, Paprika, Dörrfleisch und Zwiebeln
- Schweinebraten aus dem saftigen Schweinekamm
- Schweinerücken gefüllt mit Broccoli und Käse
- Krustenbraten aus dem mageren Schweinerücken oder aus der ganzen Schweinekeule
- Schweinebauch gegrillt
- Elsässer Kochschinken
- Kasseler im Blätterteig
- Kasseler im Brotteig
- Kasseler Lachssteak mit Camembert gratiniert
- Kasseler Sahne-Käsepfanne
- gekochte Frankfurter Rippchen
- Kasseler Rippchen
- Wellwürstchen
- Bratwürstchen Nürnberger Art
- Klopse in Paprikarahmsoße
- Klopse in Zwiebelsoße
- Schweinshaxen gegrillt
- Pfannengyros
- Partygulasch
- Chili con Carne
- Schweinerouladen pikant gefüllt
- Fleischspieße
- gefüllte Paprika
- Weißkohl- oder Rotkohlrouladen pikant gefüllt
- Korfutaschen Lachssteaks aus dem mageren
- Schweinerücken - pikant gefüllt mit Krautsalat, Tzatziki, Zwiebeln und Fetakäse
- bayerischer Leberkäse
- Pizzafleischkäse
- Elsässer Würzfleisch
- marinierter Schweine-nacken, Kasseler Rücken in Käse-Sahnesoße in der Schale
- Zwiebelfleisch
- Schweinenacken, gekochter Schinken und Zwiebeln in Käse-Sahnesoße in der Schale

Hauptgerichte vom Rind

- Steakhauspfanne - würzige Beefsteaks an Kartoffelwedges und Westergemüse mit Joghurtknoblauchcreme
- Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsoße
- Sauerbraten
- Rindfleischpfanne mit frischer Sahne-Käsesoße
- Wiener Zwiebelrostbraten - eine deftige Spezialität
- Rinderschmorbraten
- Rinderbratengulasch
- Rinderrouladen
- Rindergeschnetzeltes „Art Stroganoff“
- Rinderrumpsteak an Soßen Ihrer Wahl, z.B. Pfefferrahmsoße, Zigeunersoße, Champignonsoße, etc.
- Weideochsenfleisch vom Grill

Hauptgerichte vom Kalb

- Ragout Fin (gefüllte Pasteten)
- Kalbshaxe „Osso Buco“
- Wiener Kalbsschnitzel
- Kalbsschmorbraten
- Kalbsnierenbraten
- Kalbsrückensteak an Soßen Ihrer Wahl, z.B. Kapernrahmsoße, Champignonsoße, etc.
- Involtini - Kalbsroladen gefüllt mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Hauptgerichte vom Lamm

- Lammschmorbraten aus der saftigen Keule
- geschmorte Lammhaxe
- Lammrücken gegrillt
- Lammfilet „Provence“, rosa gegrillt
- Lammragout mit pikanter Knoblauchnote
- Lammkotelett kurz gebraten an einer Kräutersahnesoße

Hauptgerichte von Wild und Kaninchen

- Rehkeule mit Pfifferling – Rahmsauce
- gegrillter Rehrücken
- Wildragout mit dunkler Burgundersauce
- Wildschweinbraten
- Hirschbraten mit Waldpilz-Soße
- Hirschragout

Zu allen Wildgerichten empfehlen wir Preiselbeeren auf Birne und Apfelrotkohl.

- Kaninchenkeulen geschmort
- Kaninchenrücken gespickt

Hauptgerichte vom Geflügel

- Putenschnitzel
- Puten Cordon bleu
- Putenbrust gefüllt „Gärtnerinnen Art“
- Hühnerbrüstchen im Wirsingmantel
- Geflügelschlemmerpfanne „Budapest“ mit ganzen Medaillons aus der Puten und Hähnchenbrust mit frischen Champignons und Zuckerschoten an Pfefferrahm
- Entenbrust knusprig gegrillt auf Balsamicoschalotten
- Putenbrustmedaillons auf Blattspinat
- Putenmedaillons „Roma“ - mit mediterranem Gemüse
- Poulardenbrust gefüllt mit Spinat oder nach Elsässer art mit Kochschinken und Käse
- Putensteaks „Budapest“ gegrillt an Paprikarahmsauce
- Hähnchenrolle gefüllt mit einer Champignonfarce
- Hähnchenbrustfilet in Parmesankruste mit Basilikum-Currysauce
- Hähnchenbrustfilet mit Bruscettamantel auf Tomatenbett
- Hähnchenbrustfilet „Mexiko“ mit feurig-deftigem Gemüse gratiniert
- Hähnchenbrustfilet „Elsass“ mit pikanter Porree-Schinken-Garnitur
- Hähnchenbrustfilet Calvados - gratiniert mit Cocktailäpfelchen und Gorgonzola
- Hähnchenbrustfilet Rustika mit Röstzwiebeln und frischen Champions
- Hähnchenbrustfilet Athen mit Oliven, Feta und Paprika
- Putentaschen gefüllt mit Tomaten und Mozzarella
- Putenpfanne Asia

[:: zurück zur Übersicht ::](#)

Fischgerichte

- Lachsfilets oder Steaks gegrillt an Pfefferrahmsauce
- Lachsfilets im Blätterteigmantel
- Seelachs mit Kräuterkruste
- Dorschfilets gedünstet mit Gemüse gratiniert
- Zander gedünstet an Tomaten und Wurzelgemüse
- Paella mit Meeresfrüchten und Geflügelstücken aus der Riesenpfanne
- Schollenkräuterröllchen an Zitronenpfeffersauce
- Fischpfanne von Edelfischen, Krabben, und knackigen Gemüsestreifen
- Seelachsfilet mit Bruschettakruste
- Rhöner Butter-Forellenfilet frisch aus der Pfanne

Vegetarische Gerichte

- Pilzpfanne mit frischen Kräutern
- Rohkostplatte mit deftigen Dips
- gegrillte Auberginen kräftig mit Parmesan überbacken
- Gemüse gedämpft nach Saison
- Gemüse-Nudel-Gratin
- Frühlingsrollen aus eigener Herstellung
- Chicoree gedämpft an Senf-Weißweinsauce
- Kartoffel-Kürbiskern-Röstis auf warmem Apfel-Möhrenragout
- Käsespätzle
- Asia Nudelpfanne
- Gemüselasagne / Spinatlasagne
- Zucchini-Picatta
- Tortelloni gefüllt mit Käse
- Nocciole - Tortelloni mit Nüssen
- Spinatknödel mit Pilzsauce
- Paprika gefüllt
- Schweizer Rösti

Nudelgerichte

- Bandnudeln mit frischen Champignons und Kräutern (Besavere)
- Lasagne Spinat, Lachs oder Bolognese
- grüne Bandnudeln mit Räucherlachsstreifen, Blattspinat und Hollandaise
- Nudelgratin mit frischer Paprikasahne und Butterkäse überbacken
- Spaghetti Bolognese
- Tortelloni pikant gefüllt
- Schupfnudeln
- Käsespätzle
- Tortellini an Sahne-Schinkensauce
- Linguine frisch im Parmesan gedreht, dazu hausgemachtes Kräuterpesto

[:: zurück zur Übersicht ::](#)

Beilagen

- Kartoffel-Porree Gratin
- Kartoffel-Käse Gratin
- Kartoffel-Gemüse Gratin
- Salzkartoffeln
- Bouillontkartoffeln
- Thymiankartoffeln
- Folienkartoffeln
- Rahmkartoffeln
- „Westernkartoffeln“ Kartoffelhälften mit Mexikogemüse übergrillt
- „Frühlingskartoffeln“ Kartoffelhälften mit Kräuterkäse übergrillt
- Kartoffelrösti
- Kartoffelklöße
- Spätzle in Butter geschwenkt
- Bandnudeln
- Reis
- Wildreis
- Risotto mit frischem Gemüse
- gebratene Gnocchis mit knusprigem Schinken und Kräutern
- Gemüseplatte der Saison mit Soße Hollandaise
- Spargel mit Buttersoße oder Soße Hollandaise
- Broccoli mit Mandelbutter
- mit Käse gratinierter Blumenkohl
- Speckbohnen
- und weitere Gemüsesorten nach Saison

Salate

- gemischtes Salatbuffet mit knackigen grünen Salaten und pikanten Feinkostsalaten
- Rauke mit Parmesanspänen und fruchtigen Kirschtomaten
- verschiedene Dressings
- Kräuterschmand
- Tzatziki
- Krautsalat
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Tortellinisalat
- Spaghettisalat
- Reissalat mit frischen Hähnchenbruststreifen
- Rindfleischsalat
- Budapester Fleischsalat
- Heringssalat mit frischen Dillspitzen
- Geflügelsalat
- Waldorfsalat
- Lachssalat
- Eiersalat
- griechischer Hirtensalat

Nachtisch

- Desserts im Glas
- Creme Brûlée
- Tiramisu
- Cappuccinocreme
- Joghurtcreme
- Rote Grütze
- Obstsalat
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Vanillemousse
- Schwarzwälder Kirschcreme
- Profiteroles Scuro (mit Vanillecreme gefüllte Windbeutel mit Schokomousse überzogen)
- Karamellcreme
- Apfelcreme
- Schokomousse
- Früchtequark geschichtet mit Früchten
- Cappuccinocreme
- Wackelpudding
- Eisbombe mit frischen Früchten ausgarniert
- Pfirsiche mit Sahnereis
- Bayerische Creme
- Petit Fours
- Raffaellocreme
- Panna Cotta mit frischem Erdbeerpüree

:: zurück zur Übersicht ::



Menüvorschlag „Rhöner Buffet“

Vorspeise

- Kartoffelsopp (Kartoffelsuppe mit Brötchen)
- Zwibbelsplotz (Zwiebelkuchen)
- Kartoffelsplotz (Kartoffelkuchen)

Hauptgerichte

- Flurgönder (gekochter Fuldaer Schwartenmagen)
- heiß Bauerschworscht (gekochte Bauernwurst)
- gebackene Säuoarsch (gegrillter Schweinekrustenbraten aus der Keule)
- gebackene Säubuch (gegrillter Schweinebauch)
- Solperknoche (gekochtes Hintereisbein)
- geschmorde Föss vom Lämme (geschmorte Lammhaxe)

Beilagen

- decke Nuidel un Bodderweckmahl (Bandnudeln mit gerösteter Butter)
- Spääkklörs (Speckklöße)
- Kadoffelsgemös (Kartoffelgemüse)
- grönne Salot med Schmandsoss (Grüner Salat mit Rahmdressing)
- Kruitsalat met Raom (Rhöner Krautsalat)

Nachtisch

- Breide Koche (Rhöner Blechkuchen)

Kaltes Buffet

- Käs on Worscht uis de Rhö dezo gitts Weck un Brot
(Käse und Wurstspezialitäten aus der Rhön mit Bauernbrot und Brötchen)

[:: zurück zur Übersicht ::](#)



Menüvorschläge zu einem „Amerikanischen Grillbarbecue“

Hauptgerichte

- Steakhauspfanne
würzige Beefsteaks an Kartoffelwedges und Westergemüse mit Joghurtknoblauchcreme
- Chili con carne mit Tortillas

Frisch vom Grill

- Hamburgerbuffett mit Hamburgerpads frisch vom Grill
- Westernsteaks vom Schweinekamm
- Ranger Lachssteaks
- Texas-Spareribs kräftig gewürzt
- Putensteaks „Buffalo“ aus der mageren Putenbrust
- ganzer Truthahn in einem Johannisbeere-Orangen-Sud mariniert,
vor Ort im Cateringzelt auf Holzkohle gegrillt und frisch am Büfett für sie zerlegt
- Farmer Lammsteaks
- pikante Rinderhüftsteaks
- Chicken Wings
- gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse

Beilagen

- Hot Chili Poppers
- Baked Potatoes
- Knoblauchbrot
- gegrillte Maiskolben
- frischer American-Salat
- Westergemüse
- „Westernkartoffeln“
Kartoffelhälften mit Mexikogemüse übergrillt
- Western Pommes
- Kartoffelwedges
- Chili Dipp
- Mexico Dipp
- Kräuter Dipp

:: zurück zur Übersicht ::

