

*Le Maitre*



# Bankettmappe 2017

*Frühstücksbuffet*



*Partyservice*



*Eventlocation*



[www.le-maitre.de](http://www.le-maitre.de)

Christenfeld 24 e || 41379 Brüggen - Bracht || Tel: 02157 / 90 96 96 || 0171 / 1234 817

Sehr geehrtes Hochzeitspaar, liebes Kommunionkind,  
sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gastgeber,

wir freuen uns, Ihnen eine Auswahl  
von Menü- bzw. Büffetvorschlägen unterbreiten zu dürfen.

Was Sie auf den nachfolgenden Seiten vorfinden,  
soll ein Überblick unseres Angebotes  
und der Preisgestaltung für Außer-Haus-Lieferungen sein  
und vielleicht ein paar Anregungen  
für Ihr bevorstehendes Fest geben.

Die Preise für Feste in unseren Räumlichkeiten  
liegen geringfügig über den Ihnen hier genannten Preisen.

Wir, das Team von

„Le Maître  
Eventlocation, Partyservice und Frühstückscafé“

sehen unsere Aufgabe jedoch nicht darin,  
unseren Gästen nur ausgezeichnetes Essen zu liefern,  
sondern möchten Ihr Fest nach Ihrem persönlichen Maß ausrichten.  
Sie können also gerne die verschiedenen Gerichte der Menüs oder Büffets  
untereinander austauschen oder eigene Wünsche mit einbringen.

Vielleicht haben Sie ein persönliches Lieblingsgericht  
oder ein besonderes Rezept, das Sie Ihren Gästen servieren möchten?  
Gerne gehen wir auch auf diesen Wunsch ein.

Mit dem kulinarischen Teil  
ist jedoch unser Service noch lange nicht erschöpft.  
Ihr Fest zu feiern, heißt ja im Kreise mehr oder weniger bekannter  
Menschen zu schlemmen. Die Aufmachung, das Ambiente und das  
gekonnte Servieren muss stimmen. – Hier liegen Sie bei uns richtig!

Auf Wunsch organisieren wir Ihr gesamtes Fest mit viel Liebe,  
Kreativität, und wenn Sie möchten, auch mit Ideen, die nicht alltäglich  
und etwas verrückt sind.

Wir kümmern uns, wenn nötig, um das passende Equipment,  
welches bei der Dekoration beginnt,  
über die Tischwäsche hinausgeht  
und beim Geschirr aufhört.

Unser Team zaubert das auf Sie individuell zugeschnittene Ambiente.  
Erstklassiges Servicepersonal deckt die Tafel  
und geschulte Köche kochen für Sie auf.

## Canapées

Wir bieten Ihnen eine Auswahl erlesener Canapées,  
die wir ab einer Anzahl von 10 Stück pro Sorte anfertigen.

### Belegt und ausgarniert mit Fisch:

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	€ 1,60
Räucheraal mit Sahnemeerrettich	€ 2,20
Hausgebeizter Fjord-Lachs	€ 1,70
Frische Flusskrebse mit Joghurt-Dill- oder Cocktailsauce	€ 2,20
Echter holländischer Matjes mit Zwiebeln	€ 1,60
Welsfilet mit Preiselbeermeerrettich	€ 2,10
Frische Gambas auf Avocado-creme	€ 2,55

### Belegt und ausgarniert mit Käse:

Pikant angemachter Gervais	€ 1,50
Französischer Tellerbrie	€ 1,50
Frischer Schnittkäse	€ 1,45
Französischer Ziegenkäse	€ 1,75

### Belegt und ausgarniert mit Fleisch:

Zarter Lachsschinken	€ 1,60
Roastbeef, rosa gebraten	€ 2,20
Rosa gebratener Entenbrust	€ 2,40
Ardenner Schinken	€ 1,50
Ungarische Salami	€ 1,40
Zarte Putenbrust	€ 1,50
Saftiger Schweinebraten	€ 1,50
Feinstem Schweinefilet	€ 2,20
Gegrilltem Hähnchenfilet	€ 2,20
Leckerem Bresaola	€ 2,20

Auf Wunsch fertigen wir Ihnen unsere Canapées auf Weizen-, Vollkornbrot,  
Pumpenickel oder auf Canapébaguettes an.

## Käse

Italienisches oder Französisches Käsebrett  
mit Trauben und Salzgebäck,  
einer Auswahl verschiedener Brotsorten und Kräuterbutter

€ 4,55 pro Person

## Fingerfood

Hähnchen Double Stick Sweet Chili	€ 1,35
Hähnchen Double Stick Mediterran	€ 1,35
Chicken Stick mit Ananas	€ 1,10
Gerolltes Hähnchenfilet auf Bambusspieß mit Paprika	€ 1,55
Blätterteiggebäck mit Lachs	€ 0,70
Blätterteiggebäck mit Käse	€ 0,70
Blätterteiggebäck mit Champignons	€ 0,70
Garnele im Wasabi Tempurateig	€ 1,30
Garnele im Tempurateig	€ 1,30
Garnele im Nudelteig	€ 1,00
Shrimps - Spieße (3er)	€ 1,55
Teigrolle mit Curry und Shrimps	€ 0,60
Teigtasche Wantan mit Huhn und Basilikum	€ 1,10
Datteln im Speckmantel	€ 0,55
Tomate-Mozzarella-Spieß	€ 1,00
Mini- Frühlingsrolle	€ 0,50
Tartelettes gefüllt mit Tomate, Käse oder Lauch	€ 1,50

## Fingerfood-Lollys

Griechischer Salat am Spiess	€ 1,95
Chicken-Aprikose-Speck-Spiess	€ 1,95
Kleine Frikadelle mit Erbsenschote am Spiess	€ 1,75
Scampi mit Vanille-Karotten-Wickel	€ 2,10
Lachs im Palatschinken-Mantel mit Kräuter-Kresse-Creme	€ 2,10
Putenbrust-Lutscher mit zweierlei Sesam	€ 1,95
Gegrilltes Zucchini-Röllchen mit Ziegenkäse gefüllt	€ 1,95
Melonen-Spiess mit Seranoschinken	€ 1,95
Gegrillter Gemüsespiess mit glasierter Mango	€ 1,95

Der Preis gilt bei je 10 Stück pro Sorte.

Pro Person empfehlen wir 6-8 Fingerfood-Artikel zum Empfang

Gurken-Radieschen-Cocktail mit Eismeergarnelen im Shooter	€ 2,55
Roter Linsensalat zu Hähnchen-Sesam-Spieß im Shooter	€ 2,55
Avocado-Mozzarella-Mangosalat mit Hähnchenspieß im Shooter	€ 2,55
Reissalat mit Curry und glasierter Ananas	€ 2,55
Bulgursalat mit Gemüse und zarter Entenbrust	€ 2,55
Linsensalat mit leichtem Bresaola	€ 2,55
Tomaten-Mozzarellasalat mit Pesto	€ 2,55
Thunfischsalat mit Bohnen und frischer Kresse	€ 2,55

Der Preis gilt bei je 10 Stück pro Sorte.

Pro Person empfehlen wir 3-4 Artikel zum Empfang.

Als Flying-Buffer empfehlen wir 8-10 Artikel.

## **Cocktailbrötchen**

### Belegt und ausgarniert mit Fisch:

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	€ 2,35
Mildgeräucherter Lachs	€ 2,35
Angemachter Thunfisch mit Kräutern	€ 2,35

### Belegt und ausgarniert mit Käse:

Französischer Tellerbrie	€ 1,70
Französischer Camembert	€ 1,70
Holländer oder Schweizer Käse	€ 1,60

### Belegt und ausgarniert mit Fleisch:

Zarter Lachsschinken	€ 1,85
Roastbeef, rosa gebraten	€ 2,40
Serrano Schinken	€ 2,10
Schwarzwälderschinken	€ 1,75
Ungarische Salami	€ 1,60
Zarte Putenbrust	€ 1,80
Saftiger Schweinebraten	€ 1,80
Angemachtes Schweinemett	€ 1,60
Gekochter Schinken	€ 1,60
Frischem Leberkäse	€ 1,60
Saftige Lyoner Fleischwurst	€ 1,50

## **Belegte Brötchen fürs Büro**

### Belegt und ausgarniert mit Fisch:

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	€ 2,55
Mildgeräucherter Lachs	€ 2,55
Angemachter Thunfisch mit Kräutern	€ 2,55

### Belegt und ausgarniert mit Käse:

Französischer Tellerbrie	€ 1,90
Französischer Camembert	€ 1,90
Holländer oder Schweizer Käse	€ 1,80

### Belegt und ausgarniert mit Fleisch:

Zarter Lachsschinken	€ 2,30
Roastbeef, rosa gebraten	€ 2,80
Serrano Schinken	€ 2,50
Schwarzwälderschinken	€ 1,95
Ungarische Salami	€ 1,80
Zarte Putenbrust	€ 1,95
Saftiger Schweinebraten	€ 1,95
Angemachtes Schweinemett	€ 1,80
Gekochter Schinken	€ 1,80
Frischem Leberkäse	€ 1,80
Saftige Lyoner Fleischwurst	€ 1,70

### Belegte Laugendreiecke fürs Büro

Ganzes belegtes Dinkel-Dreieck mit Käse	€ 2,40
Ganzes belegtes Dinkel-Dreieck mit gekochtem Schinken	€ 2,40
Ganzes belegtes Dinkel-Dreieck mit Serrano-Schinken	€ 3,10
Ganzes belegtes Kräuter-Dreieck mit Käse	€ 2,40
Ganzes belegtes Kräuter-Dreieck mit gekochtem Schinken	€ 2,40
Ganzes belegtes Kräuter-Dreieck mit Serrano-Schinken	€ 3,10

### Belegte Bagels fürs Büro

Ganzer belegter Bagel mit gebratener Hähnchenbrust	€ 3,10
Ganzer belegter Bagel mit gebratenem Roastbeef	€ 3,10
Ganzer belegter Bagel mit geräuchertem Lachs	€ 3,10
Ganzer belegter Sesam-Bagel mit Käse	€ 2,40
Ganzer belegter Sesam-Bagel mit gekochtem Schinken	€ 2,40
Ganzer belegter Sesam-Bagel mit Serrano-Schinken	€ 3,10

Alle Dreiecke und Bagels sind mit Frischkäsecreme, Tomate, Gurke und Salat ausgarniert.

### Snacks fürs Büro

Knusperschleife mit Flammkuchenfüllung	€ 2,10
Knusperschleife mit mediterraner Gemüsefüllung	€ 2,10
Knusperschleife mit Salami-Käse-Paprika-Füllung	€ 2,10

## Vorschläge zur eigenen Komposition eines Menüs

(Die folgenden Gerichte sind ab einer Anzahl von 5 Personen lieferbar.)

### Vorspeisen

#### Brachter Fischplatte

Variation von gebeiztem Lachs, Makrelenfilet, geräucherten Forellenfilets, und Krabbensalat , dazu Sahnemeerrettich und einen kleinen Brotkorb mit Butter

€ 9,25 pro Person/ für 10 Personen € 88,50

#### Le Maître Gourmetfischplatte

Geräucherter Lachs, Heilbutt, geräucherte Forellenfilets, Garnelenschwänze, pochiertes Salmmedaillon und Welsfilet, dazu Matjessalat, dazu einen kleinen Brotkorb mit Butter

€ 12,25 pro Person/ für 10 Personen € 115,50

#### Antipasti – Platte

-marinierter Broccoli, Möhren, Champignons und Paprika, Auberginen und Zucchini mit Käse gefüllt, Tomate mit Mozzarella, eingelegte Oliven  
Ciabatta und Kräuterbutter-

€ 7,85 pro Person/ für 10 Personen € 72,50

#### Schweinelachs mit Thunfischsauce

nach Art Vitello tonnato  
dazu eingelegtes Gemüse, Brot und Kräuterbutter

€ 7,95 pro Person/ für 10 Personen € 75,00

#### 4 kleine Shooter

Gurken-Radieschen-Cocktail mit Eismeergarnelen im Shooter  
Reissalat mit Curry und glasierter Ananas  
Bulgursalat mit Gemüse und zarter Entenbrust  
Linsensalat mit leichtem Bresaola  
Tomaten-Mozzarellasalat mit Pesto

€ 11,50 pro Person

## Hauptgänge

### Aus den Ställen – vom Schwein

Schweinefiletscheiben in einer Bärlauchsauce,  
mit pikanten Kartoffeln, Tomaten-Lauch-Nudeln  
und einer Gemüseauswahl

€ 12,95 pro Person

Medaillons vom Filet mit Waldpilzen und Kirschtomaten,  
dazu Haselnussspätzle, Speckkartoffeln  
und eine Gemüseauswahl

€ 13,25 pro Person

Schweinelendchen in einer Holländischen-Kräutersauce,  
mit frischen Tagiolini, kleine Schwenkkartoffeln  
und einer Gemüseauswahl

€ 13,00 pro Person

Schweinefiletscheiben in einer weißen Tomatensauce,  
mit frischen pikanten Tagiolini, kleinen Schwenkkartoffeln  
und einer Gemüseauswahl

€ 13,00 pro Person

Schweinefilet im Schinkenmantel und einer Pestorahmsauce,  
mit frischen Reismudeln, pikanten Kartoffeln  
und einer Gemüseauswahl

€ 13,15 pro Person

Schweinefilettopf mit frischen Zwiebeln und Champignons  
in Sauce Bernaise, frisches Marktgemüse,  
wahlweise mit Spätzle oder Kartoffelgratin

€ 12,95 pro Person

Schweinefiletmedaillons in einer Tomaten-Ingwer-Sauce  
mit Pestonudeln, kleinen Speckkartoffeln  
und überbackenen Blumenkohlröschen

€ 13,00 pro Person

Prager-Krustenschinken in einer Malzbier-Sauce  
mit einem Krautsalat und Speckkartoffeln

€ 10,90 pro Person



## Aus den Lüften – vom Geflügel

Hähnchenmedaillons in einer Honig-Feigensauce,  
kleine Schwenkkartoffeln und eine Gemüseauswahl

€ 12,55 pro Person

Hähnchenbruststreifen in einer Waldpilzrahmsauce,  
mit frischen Eierknöpfle, Speckkartoffeln  
und eine Gemüseplatte

€ 12,55 pro Person

Feine Hähnchenmedaillons in einer Birnenrahmsauce,  
dazu Butterspätzle, Röstkartoffeln  
und eine Gemüseauswahl

€ 12,55 pro Person

Kleine Putenschnitzel in einer Parmesan-Eihülle, Tomatensauce,  
mit frischen pikanten Tagiolini, kleinen Schwenkkartoffeln  
und einer Gemüseauswahl

€ 12,45 pro Person

Putenmedaillons in einer Ahorn-Cranberrysauce,  
frische Knöpfle, Butterkartoffeln  
und eine Gemüseauswahl

€ 12,75 pro Person

Hähnchenbrustscheiben in einer leichten Kräuterrahmsauce,  
feine Spinatspätzle, Speckkartoffelchen  
und eine Gemüseauswahl

€ 12,75 pro Person

Putenstreifen in einer Paprika-Toamten-Chili-Sauce,  
mit frischen Nudeln und einer Salatauswahl

€ 12,25 pro Person

Hähnchenbrusttranchen in einer Pfirsich-Curry-Sauce,  
mit Mandel-Zwiebelreis und einer Salatauswahl

€ 12,25 pro Person

## **Von den Weiden – vom Rind**

Rinderbraten „Bürgerlicher Art“ von der Semerrolle,  
Rotweinsauce, frisches Markt-Gemüse  
und Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree

€ 12,75 pro Person

Sauerbraten in einer Rosinen-Rotwein-Sauce  
mit frischen Klößen und hausgemachten Apfel-Rotkraut

€ 12,90 pro Person

Streifen von der Rinderhüfte in einer Lauchsahnesauce,  
mit gebratenem Reis und Spätzle  
dazu eine Gemüseauswahl

€ 13,75 pro Person

Roastbeef rosa gebraten mit einer Sauce Bernaise,  
mit gebackenem Kartoffelgratin,  
dazu eine Gemüseauswahl

€ 19,50 pro Person

## **Von den Wiesen – vom Kalb**

Kalbsmedaillons in einer Pfifferlings-Rahmsauce,  
Bohnenbündchen, Vichykarotten und Pariser Kartoffeln

€ 24,90 pro Person

Gebackene Kalbskugel in einer Morchelrahmsauce,  
mit frischen Gemüse und Schwenkkartoffeln

€ 15,50 pro Person

Kalbsfilet auf einem Pilzragout,  
feinem Gemüse, Kartoffelgratin und frischen Drillingen

€ 26,70 pro Person

Feiner Kalbsbraten in einer Sahnesauce,  
feinem Gemüse und frischen Drillingen

€ 15,50 pro Person

## Aus Fluss und Meer – vom Fisch

Gebratener Steinbeißer mit einer Lauchrahmsauce,  
Weißkohlgemüse und Röstkartoffeln

€ 15,30 pro Person

Schwertfisch in einer Tomaten-Olivesauce,  
Gemüseauswahl, Speckkartoffeln

€ 17,80 pro Person

Pengasiusfiletröllchen mit Schinken und Lauchzwiebeln gefüllt,  
Bandnudeln, Speckkartoffeln  
und einer Gemüseauswahl

€ 13,80 pro Person

Steinbeißerfiletröllchen mit Flusskrebse gefüllt,  
Kartoffel-Lauch-Gratin, Tagiolini  
und einer Gemüseplatte

€ 16,20 pro Person

Pangasiuslions in einem Speckmantel gebraten,  
Bärlauch-Pestosauce, Schwenkkartoffeln  
und eine Gemüseplatte

€ 12,80 pro Person

Schwertfischröllchen mit Krebsragout gefüllt,  
Chablissauce, Kräuternudeln  
und eine Gemüseplatte

€ 19,80 pro Person

Lachstranchen in leichter Tomaten-Knoblauch-Butter gebraten,  
dazu kleine Kräuterkartoffeln  
und eine Gemüseauswahl

€ 15,20 pro Person

## **Menüs mit 2 Fleischsorten ab 20 Personen lieferbar**

Gefüllte Hähnchenröllchen mit Lauchzwiebeln und Schinken,  
in einer Kräuterrahmsauce,  
Schweinelendchen in einer Waldpilz-Kirschtomatensauce,  
gebratenen Reismudeln, Speckkartoffeln  
und einer Gemüseplatte

€ 15,25 pro Person

Gefüllte Schweinelachsröllchen mit Speck & Zwiebeln,  
in einer Pfefferrahmsauce,  
Putenmedaillons in einer leichten Sauce Bearnaise,  
gebratene Speckkartoffeln, Schupfnudeln  
und einer Gemüseplatte

€ 15,45 pro Person

Schweinefilet in einer Waldpilzrahmsauce,  
Hähnchenschnitzel natur in einer Kräuterrahmsauce,  
pikante Tagiolini, Speckkartoffeln  
und einer Gemüseplatte

€ 15,45 pro Person

Rinderbraten in einer Portwein-Scharlottensauce,  
Putenstreifen in einer Pesto-Kirschtomatensauce,  
Kartoffelgratin, pikante Reismudeln  
und eine Gemüseauswahl, frischer bunter Salat

€ 14,95 pro Person

Hähnchenmedaillons in einer Birnen-Feigensauce,  
Schweinelendchen mit Pestomarinade im Speckmantel an Ricottasauce,  
dazu Speckkartoffeln, Tomaten-Fagiolini,  
gemischte Gemüseplatte

€ 15,45 pro Person

Braten vom Schwein mit einem Zwiebel- Pilzragout und Bearnaise napiert,  
Putenstreifen in Pfefferrahmsauce,  
dazu Speckkartoffeln, gebratene Spätzel,  
gemischte Gemüseplatte

€ 14,95 pro Person

Schweinefilet im Speckmantel auf einem Waldpilzragout,  
Hähnchenfilettranchen mit Kräutern und Käse gefüllt mit Tomatensugo,  
frische Drillinge und Fagiolini,  
Gemüseauswahl und marktfrische Blattsalate

€ 15,55 pro Person

Schweinefilettopf mit Champignons und Sauce Bernaise,  
Hähnchenbrusttranchen in einer Kirschtomaten-Kräutersauce,  
dazu pikante Nudeln und Speckkartoffeln,  
sowie eine Gemüseauswahl und Krautsalat

€ 15,35 pro Person

Rinderbraten in einer Rotweinsauce,  
Hähnchenmedaillons in einer Morchel-Champignonsauce,  
Spätzle, Kartoffelgratin  
und einer Gemüseauswahl

€ 14,75 pro Person

Sauerbraten in einer Rosinen-Samt-Sauce,  
Putengeschnetzeltes in einer Frühlingszwiebel-Kräutersauce,  
Schweinemedaillons in einer Pfeffersauce,  
Speckkartoffeln, Spinatspätzle, Kartoffelklöße  
eine Gemüseplatte und eine Salatplatte

€ 17,25 pro Person ( ab 25 Personen )

Putenstreifen in einer Curry-Frucht-Sauce,  
Schweinefiletmedaillons in einer Champignon-Specksauce,  
Lachstranchen in Knoblauchöl gebraten  
Schwenkkartoffeln, Spätzle, gebratener Gemüseris  
und eine Gemüseplatte und Salat

€ 17,95 pro Person ( ab 25 Personen )

Unsere Braten liefern wir Ihnen aufgeschnitten in einer Sauce in unserem Rechaud.

## **Menüs mit 2 Fleischsorten und Dessert**

(Preise gelten ab 20 Personen)

Gepökelter Krustenbraten mit einer Senfsauce,  
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in einer Morchel-Champignonrahmsauce,  
frischen Schupfnudeln, kleinen Bratkartoffeln,  
dazu eine Gemüseplatte und eine Salatplatte  
\*\*\*

Bayrisch Creme auf einer grünen Apfelgrütze  
Schokoladentiramisu

€ 17,55 pro Person

Schweinelendchen in einer Waldpilzrahmsauce,  
in Kräuterbutter gebratenes Welsfilet,  
Haselnussspätzle und Röstkartoffeln  
Sowie eine Gemüseauswahl und Salat  
\*\*\*

Pistaziencreme mit Rumkirschen  
Mascarponecreme

18,95 pro Person

Schweinelendchen in einer Pfeffer-Lauchsauce,  
Hähnchensteaks in einer Pesto-Knoblauchsauce,  
pikante Tagiolini, Speckkartoffeln  
mit einer Gemüseplatte und Krautsalat  
\*\*\*

Vanillecreme mit Rumkirschen  
Cassismousse

€ 18,55 pro Person

Schweinefilettopf mit Champignons und Sauce Bernaise,  
Hähnchenbrusttranchen in einer Kirschtomaten-Kräutersauce,  
dazu pikante Nudeln und Speckkartoffeln,  
sowie eine Gemüseauswahl und Krautsalat

\*\*\*

Quarkcreme mit Grumble auf Grütze  
Espressocreme mit Milchhaube und Mandeln

€ 18,55 pro Person

## **Bayrische Schmankerln**

Gebackene Haxe mit frischem Kartoffelpüree  
und Sauerkraut

€ 10,95 pro Person

Bayrischer Schweinsbraten mit Röstzwiebeln  
Krautsalatauswahl und Schwenkkartoffeln

€ 10,25 pro Person

Geschmortes Weißkraut mit gebratenem Kasseler,  
Leberkäse mit süßem Senf,  
Kartoffelpüree, Schwenkkartoffeln  
Krautsalat und Bohnensalat

€ 13,20 pro Person

Schweinsbraten mit frischen Lauchzwiebeln in Sauce,  
frische Rostbratwürstchen auf Speckkraut,  
Wirsinggemüse, Bratkartoffeln und Kartoffel-Lauch-Gratin

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Apfelgrütze

€ 14,95 Pro Person

Gegrilltes Kasseler in Honig-Senfsauce,  
½ Sudhaxe gegrillt,  
Schmorkraut, Spitzkohlgemüse,  
Kartoffelpüree und Butterkartoffeln aus der Pfanne

\*\*\*

Schokocreme mit Sauerkirschen

€ 15,555 pro Person

## Büffets

### Brachter Markt- und BauernBüffet

#### Vorspeisen

Partyfrikadellen mit Dip  
Putenbrust mit Estragonschmand  
Lummerbraten mit mariniertem Gemüse garniert  
Geräuchertes Forellen- und Makrelenfilet mit Preiselbeersahne  
Hausgebeizter Lachs an Honig-Senf-Sauce  
Eingelegter Pangasius mit Gemüsewürfel

#### Salate

Krautsalat „Bayrischer Art“  
Porreesalat mit Apfelstreifen und Putenbrust  
Kartoffelsalat mit pikanter Sauce

#### Hauptgerichte

Brachter Saftschinken an Malzbiersauce,  
Putenbrustgeschnetzeltes in einer Cognac-Pfeffersauce  
Röstkartoffeln und Spätzle, Gemüsesauswahl

#### Dessert

Vanille-Quark-Crème  
Cappuccino-Crème  
Johannisbeer-Cassis-Creme

Bauernkäsebrett  
mit Griebenschmalz und Butter  
Brotauswahl

€ 27,00 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.



## **Das kleine PartyBuffet**

### Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Variationen von edlen Rauchfischarten  
Tomate mit Mozzarella  
Kleine Partyfrikadellen mit Dip  
Hähnchenteile feurig gewürzt und knusprig gebacken

### Salate

Krautsalat in Vinaigrette  
Lauchsalat

### Hauptgerichte

Schweinebraten in einer Zwiebel-Lauchsauce,  
Putenbruststreifen im Schinkenmantel auf Kräuter-Pilz-Rahm,  
Fagiolini und gebratenen Kartoffeln,  
sowie einer Gemüseauswahl

### Dessert

Mascarpone-Quark-Crème  
Bayrisch-Crème auf Apfelgrütze  
Haselnuss-Creme mit Schokolade und Grumble  
  
Kleiner Brotkorb mit Kräuterbutter

€ 26,00 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.

## **Fetenbüffets**

### Vorschlag I

Chili con carne mit Tomaten-Lauchreis,  
Currywurst mit französischen Kartoffeln und Dip  
Gemischter Brotkorb mit Kräutercreme und Butter  
Krautsalat in Vinaigrette und in Sahne

€ 10,50 pro Person

\*\*\*

### Vorschlag II

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch,  
Gulaschsuppe,  
2 Minischnitzelchen, 5 Partyfrikadellen, 2 Chicken Wings,  
verschiedene Dips, Brotauswahl mit Kräuterbutter

€ 12,50 pro Person

## Eine italienische Versuchung

### Vorspeisen

Lummerbraten in Thunfischsauce  
Gebackene Putenbrust mit pikanter Sauce  
Gebeizter Lachs mit Meerrettich  
Cocktail von Meeresfrüchten  
Pochierter Salm „Venezianischer Art“  
Flusskrebse mit einer Knoblauchmarinade  
Forellenfiletcocktail mit Melone in Himbeerdressing  
Antipasti Platte mit  
Tomate – Mozzarella und Zucchinischeiben in Olivenöl  
Gebackene Paprika mit Sardellen

### Salate

Artischockensalat mit Schinkenstreifen  
Thunfisch-Bohnen-Salat

### Hauptgerichte

Schweinelenndchen in Pestomarinade im Schinkenmantel an Pestosauce,  
Hähnchenmedaillons in einer Knoblauch-Tomaten-Kräutersauce,  
dazu pikante Kartoffeln, frische Tagiolini  
sowie eine Gemüseauswahl

### Dessert

Mascarpone-Quark-Crème  
Pana Cotta mit Melonen-Minzsalat  
Amarettini - Vanillecreme  
Ricotta-Kaffee-Creme

Italienische Käsespezialitäten vom Brett  
Brotkorb „Toscana“ und Buttervariationen

€ 34,50 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.

## SchlemmerBuffet „Le Maître“

### Vorspeisen

Räucherfischspezialitäten von Lachs, Heilbutt, Forelle  
und Gambas an Dill-Senf-Sauce  
Flusskrebse in einer leichten Marinade  
Edelfischterrinen von Salm und Hecht an grüner Sauce  
Marinierte Zandermedaillons in Kräutervinaigrette  
Schweinemedaillons mit Aprikosensauce  
Gebratene Babyputenbrust an Orangen-Pfeffermayonnaise  
Entenbruststreifen auf Rucola mit Himbeerdressing  
Marinierte Muscheln im Gemüsesud

### Salate

Hummer-Krabben-Ananassalat in der Cognacmarinade  
Auswahl frischer Rohkostsalate mit diversen Dressings  
Krautsalatauswahl

### Hauptgerichte

Schweinemedaillons in einer Cranberry-Feigensauce,  
Tranchen vom Putenfilet im Lauchmantel mit Pfeffersauce,  
frisches Marktgemüse, Schwenkkartoffeln mit Frühlingszwiebeln  
und Spätzle

### Dessert

Mascarponecrème mit Beerenfrüchten  
Sauerkirschen auf Vanillecrème im Weckglas  
Crème Brûlée  
Cappucino-Crème

Käseauswahl mit Trauben, Pumpernickel,  
ofenfrischer Brotkorb und Landbutter

€ 34,50 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.

## Französisches Büffet

### Vorspeisen

Gebeizter Lachs mit Dillsenfauce  
Variationen von geräucherter Forelle, Makrelen und Heilbutt,  
pochierter Lachs mit einer Kräutersauce  
Gambas und Muscheln in einer Tomaten-Knoblauch-Vinaigrette  
Gebratene Entenbrust auf einem Apfel-Porreesalat  
Schweinefilet mit Gervais aus garniert  
Putenbrust mit Paprikasauce und eingelegten Oliven  
Frisches Rindercarpaccio mit Rucola

### Salate

Salat „Nicoise“ mit Thunfisch und Oliven  
Frischer Salat mit French Dressing

### Hauptgerichte

Gebratene Schweinefiletmedaillons auf einem Champignonbett  
mit Sauce Bearnaise,  
Putenfilettranchen an einer Feigen-Ingwersauce,  
Steinbeißer im Speckmantel gebacken,  
Kartoffelgratin, gebratene Kartoffeln und gebratener Lauchreis,  
Gemüse der Saison

### Dessert

Marzipan-Mohnmousse mit Pflaumengrütze  
Crème Caramel  
Braunes und weißes Mousse au chocolat  
Gefüllte Crêpes mit Vanillesauce  
  
Kleine Käseauswahl mit Brot und Butter

€ 36,50 pro Person

Lieferbar ab 25 Personen.

## **Mediterranes Büffet**

### Vorspeisen

Marinierte Paprika  
Artischocken mit Vinaigrette  
Eingelegter Bratfisch mit Oliven  
Muscheln mit einem Gemüsesud  
Räucherfischspezialitäten von Lachs, Heilbutt, Forelle  
und Gambas an Dill-Senf-Sauce  
Flusskrebse in einer leichten Marinade  
Marinierte Zandermedaillons in Kräutervinaigrette  
Schweinemedaillons mit Aprikosensauce  
Gebratene Babyputenbrust an Orangen-Pfeffermayonnaise  
Entenbruststreifen auf Rucola mit Himbeerdressing

### Salate

Anti-Pasti-Salat  
Spanischer Salat  
Lauchsalat

### Hauptgerichte

Schweinefilet in einem Schinkenmantel auf einem Pilzrahmragout,  
Hähnchensteaks nach Mailänder Art ,  
Frittierte Kartoffeln und gebratene Schupfnudeln,  
bunte Gemüseauswahl

### Dessert

Pistaziencrème auf Rumkirschen  
Vanille- Zitronencrème  
Kleine Pfannkuchen  
Proseccoschaumcrème  
Tiramisu mit Himbeeren

Käseauswahl mit Brot

€ 35,50 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.

## **Gourmet Büffet**

### Vorspeisen

Gebeizter Lachs mit Dillsenfauce  
Variationen von geräucherter Forelle, Makrelen und Heilbutt,  
pochierter Lachs mit einer Kräutersauce  
Gambas und Muscheln in einer Tomaten-Knoblauch-Vinaigrette  
Schwertfisch auf Balsamico-Gemüse  
Gebratene Entenbrust auf einem Apfel-Porreesalat  
Schweinefilet in einer weißen Pfeffersauce  
Hähnchenfilet pikant mariniert auf einem Curry-Linsen-Beet

### Salate

Flusskrebse in der Ananas serviert  
Salat von gebratenen Thunfischwürfeln

### Hauptgänge

Schweinefilet in einer Pestosauce mit Kirschtomaten,  
Hähnchentranchen im Schinkenwickel in einer Tomaten-Kräutersauce,  
gebratene Rinderhüfte am Stück mit einer Sauce Café de Paris,  
pikante Fagiolini, französische Kartoffeln, Butterspätzle  
und eine Gemüseplatte

### Dessert

Nougatröllchen mit Vanillesauce  
Vanillecrème mit Kekswürfel  
Bayrisch Crème mit Himbeeren  
Schokoladen-Eierlikörcreme  
Belgische Pralinencreme  
  
Käseauswahl mit ofenfrischem Brot

€ 37,50 pro Person

Lieferbar ab 25 Personen.

## Nicht nur für Empfänge oder zur Cocktailstunde

### Eintöpfe

Ungarische Gulaschsuppe  
Je Liter € 7,00

Erbseintopf mit Mett- oder Bockwurst  
Je Liter € 6,50

Kartoffellauchsuppe mit Croutons  
Je Liter € 6,00

Kartoffel-Hackfleischsuppe  
Je Liter € 6,00

Kartoffelcrèmesuppe mit Lachsstreifen  
Je Liter € 6,50

Paprika-Hackfleisch-Suppe (Mitternachtssuppe)  
Je Liter € 6,00

Scharfe Mitternachtssuppe mit Putenbruststreifen  
Je Liter € 6,50

Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch  
Je Liter € 6,00

Gyrossuppe mit Paprika und Erbsen  
Je Liter € 6,50

Wildrahmsuppe mit Pilzen  
Je Liter € 8,00

Schnibbelbohnsuppe mit Rindfleisch  
Je Liter € 6,00

Grünkohl mit Mettwurst  
Pro Person € 7,00

Grünkohl mit Mettwurst und Kasseler  
Pro Person € 9,50

Wirsinggemüse mit Bratwurst  
Pro Person € 7,00

Wirsinggemüse mit Bratwurst und Kasseler  
Pro Person € 9,50

Chili con carne  
Je Liter € 7,50



## Unsere Bratenauswahl zum Abholen

(300g Frischgewicht pro Person)

Gebackener Schweineschinken mit Kruste	€ 6,05
Spanferkelrücken mit Kruste und Biersauce	€ 6,45
Gegrilltes Kasseler mit Honigsauce	€ 6,45
Kasselerlummer mit Backpflaumen gefüllt, Würzsauce	€ 6,60
Schweinebraten mit frischen Kräutern und Sauce	€ 6,00
Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln und Sauce	€ 5,80
Hirtenbraten mit Paprika und Fetakäse gefüllt, Paprikasauce	€ 6,00
Schweinebraten mit Speck/Zwiebeln gefüllt und Zwiebelsauce	€ 6,00
Schweinebraten mit Backpflaumen gefüllt und Sahnesauce	€ 5,60
Schweinebraten mit Backobst gefüllt und Sahnesauce	€ 5,70
Schweinebraten mit Mett/Paprika gefüllt, Tomatensauce	€ 5,70
Schweinebraten mit Apfel/Zwiebel gefüllt, Apfel-Zimtsauce	€ 5,80
Schweinebraten mit Paprika/Zwiebeln gefüllt, Bärlauchsauce	€ 5,80
Schweinebraten mit Brokkoli gefüllt, Rahmsauce	€ 5,70
Schweinebraten mit Champignons gefüllt, Pilzsauce	€ 5,80
Schweinelummer mit Backpflaumen gefüllt, Rahmsauce	€ 6,40
Schweinelummer mit Mett gefüllt, Zwiebel-Specksauce	€ 6,60
Schweinelummer mit Backobst gefüllt, Rahmsauce	€ 6,70
Szegediner Gulasch	€ 5,70
Schweinegulasch in einer Zwiebelrahmsauce	€ 5,80
Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ in einer Zwiebelsauce, Dip	€ 6,00
Schweinegeschnetzeltes „Jäger Art“ in einer Pilzsauce	€ 5,70
Rinderbraten von der Semerrolle, Rotweinsauce	€ 8,40
Sauerbraten von der Semerrolle, Rosinensauce	€ 8,90
Sauerbraten aus der Keule, Rübenkrautsauce	€ 8,00
Rindergulasch „Ungarische Art“	€ 7,70
Rindergeschnetzeltes in einer Senfsauce	€ 7,90
Putenkeulengeschnetzeltes „Ungarisch“	€ 6,10
Putenkeulengeschnetzeltes „Gyros“	€ 6,20
Putenkeulengeschnetzeltes „Hawaii“	€ 6,50
Putenkeulengeschnetzeltes „Zigeuner“	€ 6,10
Putenkeulengeschnetzeltes „Jäger Art“	€ 6,20
Putenbrustgeschnetzeltes „Ungarisch“	€ 7,80
Putenbrustgeschnetzeltes „Gyros“	€ 7,80
Putenbrustgeschnetzeltes „Hawaii“	€ 8,10
Putenbrustgeschnetzeltes „Zigeuner“	€ 7,90
Putenbrustgeschnetzeltes „Jäger Art“	€ 7,90
Gegrillte Putenbrust mit Rahmsauce	€ 9,00
Puten-Hawai-Braten mit Curry-Fruchtsauce	€ 9,40
Lammkeule mit Sauce Provencial	€11,80
Gebratene Rehkeule in Sauce	€17,40
Feines Rehedelgulasch in einer Preiselbeersauce	€14,30
Geschmorte Hirschkalbskeule in Sauce	€12,10
Hirschedelgulasch in einer Waldpilzsauce	€11,30
Wildschweinkeule in Sauce	€16,00

Die o. g. Preise gelten pro Person

## Beilagen

Weinsauerkraut	€ 2,00
Apfel-Rotkohl	€ 2,00
Broccoli mit Mandelbutter	€ 2,30
Broccoli mit Sauce Hollandaise	€ 2,50
Blumenkohl mit gehacktem Ei und geröstetem Paniermehl	€ 2,20
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	€ 2,40
Vichykarotten	€ 2,00
Rahmwirsing	€ 2,30
Gemüseplatte (Blumenkohl, Broccoli, Möhren, Böhnchen)	€ 2,40
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise (gem. Gemüseplatte)	€ 2,60
Frische Champignons	€ 2,20
Rahmchampignons (frisch)	€ 2,40
Lauchgemüse	€ 2,10
Speckböhnchen	€ 2,20
Bohnenbündchen	€ 2,80
Blattspinat natur	€ 2,10
Blattspinat in Sahne	€ 2,30
Kohlrabi natur	€ 2,10
Rahmkohlrabi	€ 2,30

Kartoffeln in Sahne überbacken (Gratin)	€ 2,20
Kartoffeln mit Käse überbacken (Gratin)	€ 2,30
Kartoffel-Broccoli-Gratin	€ 2,50
Kartoffel-Broccoli-Blumenkohl-Gratin	€ 2,55
Kartoffelpüree	€ 2,20
Kartoffelpfanne (Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Paprika , Gurken)	€ 2,60
Bratkartoffeln	€ 2,20
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	€ 2,40
Röstkartoffeln Parisienne (kleine Kugeln)	€ 2,40
Hausgemachte Kartoffelklöße	€ 2,50
Hausgemachte Spätzle	€ 2,40
Schupfnudeln	€ 2,50
Gnocchis	€ 2,50
Bandnudeln	€ 2,00
Reis	€ 1,70

Aus der Riesenpfanne, vor Ort gekocht (als Ergänzung zu einem Büffet)	
Reibekuchen mit Lachs	nach Aufwand
Champignons mit Dip	nach Aufwand
Kleine Schnitzel	nach Aufwand
Verschiedene Kartoffelvariationen	nach Aufwand
Verschiedene Nudelvariationen	nach Aufwand
Verschiedene Reisvariationen	nach Aufwand
Käsespätzle	nach Aufwand
Grillen	nach Aufwand
Show-Cooking (z. B. alle Geschnetzelte Arten)	nach Aufwand

Die o. g. Preise gelten pro Person.

## Unsere Dessert zum Abholen

Hausgemachtes Tiramisu  
Pro Person € 2,50

Himbeer-Tiramisu  
Pro Person € 2,50

Grüne oder Rote Grütze mit Vanillesauce  
Pro Person € 2,50

Mascarpone-Quark-Crème  
Pro Person € 2,50

Crème Brûlée  
Pro Person € 2,50

Amarettocrème  
Pro Person € 2,50

Frische Quarkcrème auf Beerenfrüchte  
Pro Person € 2,50

Joghurtterrine mit Beerenfrüchten  
Pro Person € 3,00

Champagner - Trifle  
Pro Person € 2,50

Crème Schwarzwälder Art  
Pro Person € 2,50

Latte Macchiato Crème  
Pro Person € 2,50

Marzipan-Mohn-Mousse  
Pro Person € 2,50

Mandel-Nuss-Crème mit Caramel  
Pro Person € 2,50

Bayrisch Crème mit Mango-Grütze geschichtet  
Pro Person € 3,00

Schokoladen- Eierlikörcreme  
Pro Person € 2,50

## Leihinventar

Speisenteller	à € 0,15
Mittelteller	à € 0,15
Dessertteller	á € 0,15
Suppentassen + Untertasse	á € 0,25
Kaffeetassen + Untertasse	á € 0,25
Speisenbesteck	á € 0,25
Vorspeisenbesteck	á € 0,25
Suppenlöffel	á € 0,15
Dessertlöffel	á € 0,15
Kaffeelöffel, Kuchengabeln	á € 0,15
Sektgläser	á € 0,30
Weißweingläser	á € 0,30
Roségläser	á € 0,30
Rotweingläser	á € 0,30
Wassergläser (auf Stiel)	á € 0,30
Biergläser	á € 0,15
Softdrinkgläser	á € 0,15
Weizenbiergläser	á € 0,30
Aschenbecher	á € 0,15
Tischdecken, vanillefarben (1,70 x 2,20 m)	á € 5,50
Stoffservietten, vanillefarben (0,40 x 0,40 m)	á € 1,00
Banketttisch (1,40 x 0,70 m)	á € 6,00
Bankettstuhl	á € 3,50
Stehtisch	á € 7,50

### Sonstiges

Pro Lieferung berechnen wir eine Anfahrtspauschale von € 5,00 pauschal innerhalb der Burggemeinde Brügglen.

Das Leergut erwarten wir binnen zwei Arbeitstagen sauber in unserem Geschäft zurück. Sollten Sie keine Möglichkeit haben das Inventar zurück zu bringen, holen wir dieses selbstverständlich auch wieder zum Preis von € 5,00 ab.

Bei ungespülter Rückgabe der Mietgegenstände, berechnen wir den doppelten Mietpreis. Ungespülte Wärmebehälter werden mit € 5,00, ungespülte Büffetplatten & Schüsseln werden mit je € 0,50 berechnet.