



Unser Catering-Angebot

Suppen und Vorspeisen

- Hochzeitssuppe
- Soljanka nach Art des Hauses
- Kesselgulasch
- Bauerntopf mit Hackfleisch, Kidneybohnen, grünen Bohnen und Mais
- Käse- Lauch- Suppe mit Hackfleisch
- Blumenkohl- Broccoli-Suppe
- Champignonsuppe
- Knoblauchsuppe mit Schinken- und Käsewürfeln, sowie Croûtons

- Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan, Champignons, Pfeffer und Fleur de Sel, Vinaigrette aus Olivenöl-Zitronensaft
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette
- Parmaschinken auf Honigmelone
- Würzfleisch, portioniert
- Tsatsiki
- verschiedene Dips

Salate

- Geflügelsalat, pikant oder exotisch
- Käsesalat, pikant mit Salami oder exotisch mit Mandarinen
- Rindfleischsalat
- Eiersalat
- Wurstsalat
- Heringssalat
- Kartoffelsalat, mit oder ohne Mayonnaise
- Nudelsalat, mediterran mit Pesto oder mit Mayonnaise
- Reissalat
- verschiedene Blattsalate
- Schopska-Salat mit oder ohne geriebenen Fetakäse
- Gurken-, Tomatensalat

Aufschnitt und kalte Speisen

- verschiedene Braten- und Schinkensorten, Salamivariationen
- Käsevariationen (nach Wunsch), portioniert oder als Schaustück (im ganzen)
- Käse-Obst-pieße
- Hackepeter
- Schlachtspezialitäten, wie Blut- und Leberwurst, Schinkenspeck
- gefüllte Eier
- gefüllte Käserolle (mit Salami oder Kochschinken)

Schwein

- Fleisch- Gemüse- Pfanne
- Schweinebraten aus dem Römertopf
- Schweinezunge mit Spargel oder anderem Gemüse Ihrer Wahl, überbacken mit Hollandaise oder gebuttert
- Kochschinkenröllchen mit Spargel, überbacken mit Käse oder mit Hollandaise
- Steakpfanne vom Schweinekamm mit Zwiebelgemüse und Knoblauch
- Gemischte Steakpfanne vom Schweinerücken, mit Zwiebeln, Rahmchampignons sowie mit Käse überbackenes Würzfleisch und Südfrüchte
- kleine Schnitzel, Medaillons, Grillhaxen, Buletten, Steaks vom Rücken (mager) oder Kamm (saftig, durchwachsen)
- Spanferkelrolle oder Spanferkelkeule
- Schweinekeule gebacken mit oder ohne Knochen, mit oder ohne Schwarte- im Ganzen als Schaustück, auch portioniert; dazu Sauerkraut und gebratenem Wurzelgemüse
- Geschnetzeltes in verschiedenen Geschmacksrichtungen, z.B.:
 - chinesisch, süß-sauer-scharf
 - Jäger Art mit Waldpilzen
 - Mexikanisch mit roten Bohnen, Mais und Chili
 - natur mit Sahne
 - ungarisch mit Paprika
- Feuerfleisch, soßig, scharf gewürzt
- Fleischspieße, z.B.:
 - Schaschlik- Art
 - Fleischspieß mit Zwiebel und Paprika
- Kasslerrücken oder Kasslerkammbraten mit oder ohne Knochen, Soße nach Wunsch
- Schlachteplatte (mit Wellfleisch, Grütze- und Semmelleberwurst, Bratwurst)
- Grillhaxen (Portionshaxen entfettet oder große Haxen) mit Sauerkraut
- Steakröllchen, gefüllt mit Schinken und Frischkäse, gratiniert
- Medaillons mit Pfifferlingen oder Steinpilzen
- Schweinefilet mit Schwarzwälder Schinken umwickelt, gebraten und aufgeschnitten
- mediterrane Schweinemedailonpfanne mit Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, dazu mit Frischkäse gefüllte Kartoffeln
- Spießbraten vom Schweinekamm, gefüllt mit Zwiebeln, Senf und Majoran

Rind

- Rinderzunge mit Spargel oder Gemüse Ihrer Wahl, gebuttert oder mit Hollandaise
- Falsche Zunge (eine köstliche Spezialität aus der Semmerrolle), gebuttert oder mit Hollandaise
- Rostbraten vom Rücken mit Zwiebeln, Champignons, Paprika, verschiedenem Gemüse oder sonstigen Beilagen Ihrer Wahl
- Filetsteakpfanne vom Rind mit Beilagen Ihrer Wahl
- Spanische Rinderpfanne
- Geschnetzeltes vom Rind
- kleine Rouladen Hausfrauen Art
- Rinderfiletbraten im Ganzen als Schaustück, umlegt mit verschiedenem Gemüse (auf Wunsch tranchiert)
- Rinderbrust mit Meerrettichsoße

Huhn/Pute

- Putensteak gefüllt mit Spinat-Mascarpone-Creme und mit Parmesankäse überbacken
- Putensteak mit Würzfleisch gefüllt und mit Käse überbacken
- Gemischte Steakpfanne, mit Zwiebeln, Rahmchampignons sowie mit Käse überbackenes Würzfleisch und Südfrüchte
- Geschnetzeltes in verschiedenen Geschmacksrichtungen, z.B.:
 - chinesisch, süß- sauer- scharf
 - Jäger Art mit Waldpilzen
 - Mexikanisch mit roten Bohnen, Mais und Chili
 - natur mit Sahne
 - ungarisch mit Paprika
- Fleischspieße
- Steaks- oder Schnitzel
- Chickenhaxen, Chickenwings
- Maispoularde, im Ganzen
- Hähnchenpfanne mit Zwiebelsahne gebacken
- Hähnchenpfanne „Hawaii“ (mit Schinken, Ananas und Käse überbacken)

Wild

- Wildschweinbraten
- Hirschbraten
- Rehbraten
- Känguru, Braten oder Steaks
- Straußensteaks (nach Verfügbarkeit)
- Krokodilsteaks (nach Verfügbarkeit)
- gebratene Wachteln
- gebratener Fasan
- gebratener Fasan mit Wildschweinmedaillons umlegt, dazu Orangenfilets
- Perlhuhnbrustfilet

Gemüse und vegetarische Speisen

- gefüllte Champignons mit Hackfleisch
- spanische Gemüsepfanne mit Käse überbackenen
- gefüllte Tomaten, Zucchini, Paprika oder Champignons vegetarisch mit Reis und Frischkäse
- Gemüseauflauf von Gemüsen Ihrer Wahl
- gebackenes Edamer Schnitzel
- Bunte Gemüse-Reis-Pfanne mit Käse oder Hollandaise überbacken
- gebackener Fetakäse oder Camembert zum Beispiel mit Preiselbeeren
- gebutterte Gemüseplatte (z.B.: Blumenkohl, Broccolie, Romanesco, Karotten, Spargel)
- Pilzbohnen (mit Schinkenspeck gebratene Bohnen und Steinpilze)
- gebratene Pilze, z.B.: Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons
- Spinatklöße
 - als Beilage
 - mit Spinat-Rahmsoße
 - auf Spinat-Fetakäse

Fisch und Meeresfrüchte

- Scampispieße
- verschiedene Fischfiletspieße
- verschiedene Fischfilets (Lachs, Rotbarsch, Pangasius, Viktoriabarsch, Wels, Zander, Forelle, Schwertfisch, Thunfisch, Seezunge etc.) auf Gemüseris, bunt garniert
- Lachsfiletseite im Ganzen gebacken, auf Wunsch verschieden garniert oder natur
- gratinierte Fischlasagne

Reis

- Reispfanne „Altes Schlachthaus“
(gebratener Reis mit Ananas und Chili, Hähnchenfilet, garniert mit Chickenhaxen und Südfrüchten)
- griechische Reispfanne mit Tomaten, Kochschinken, Knoblauch und Fetakäse überbacken

Obst

- Obstsalat von saisonalen Früchten, mariniert
- in Schokolade getauchtes Obst
- Obstspieße
- Obstplatte als Schaustück mit ganzen oder geteilten Früchten

Desserts

- verschiedene Cremes
- Dessertvariationen
- hausgemachtes Tiramisu (mit Mascarponecreme)
- Rote Grütze mit Vanillesoße

Beilagen

- verschiedene Brotsorten/ Baguetts
- Kartoffelklöße
- hausgemachte Serviettenknödel
- Nudeln (mit Butter, Pesto oder Spinat)
- Reis, pur oder mit Gemüse
- Herzoginnenkartoffeln
- Kroketten, Mandelbällchen
- Wedges
- Bratkartoffeln

Sonstiges

- belegte Brötchen, Baguettes, Schnittchen, Canapes

Fotos von unseren Gerichten, kalten Platten usw. wurden individuell auf Kundenwunsch angefertigt.
Jede Anfertigung ist ein Unikat.

