



## Speisenauswahl für Feierlichkeiten

### Suppen (werden serviert)

*Klare Boullion mit Einlage (Eierstich-Gemüse-Nudeln)*

*Laucreme-Suppe*

*Brokkolicreme-Suppe*

*Kartoffelcreme-Suppe*

*Apfelsuppe*

### Vorspeisen-Variationen (als Buffet)

Frische Salate, dazu Schmand und Kräuter-Öl Dressing

Honigmelone mit Schinken | Pflaumen im Speckmantel | Bruschetta | Tomate - Mozzarella

Teller | gegrillter Schafskäse

Lachsrollchen im Blätterteig gefüllt | Antipasti-Baguette | Thunfischrollchen

### Hauptgerichte (als Buffet)

#### Schwein

Schweinefilet im Speckmantel auf frischen Champignons

Schweinefilettopf

Schinkenbraten in Feigensoße

Krustenbraten mit frischen Champignons

Röllchen vom Cordon Bleu

Kleine Schnitzel

Geschnetzeltes in Rieslingrahmsoße

Hausmacher Bratwurst

Kasseler mit Röstzwiebeln

#### Rind

„BAROLO“ - Rotweinbraten mit kräftiger Rotweinsauce

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Kalbsgeschnetzeltes in Weißweinrahm

Rinderfilet auf Gemüsebett

#### Geflügel

Hähnchenbrustfilet in Curry-Ananas-Soße

Hähnchenbrustfilet in Apfel-Calvados-Soße



Hähnchenbrustfilet mit Wok-Gemüse in Chilisoße

Hähnchen im Speckmantel mit Mango-Limetten-Dip oder Chili-Dip

Putenbrust in Pfeffersauce

### **Wild**

Hirschbraten in Wacholderrahm mit Birne und Preiselbeeren

Hirschgulasch

Wildschweinbraten mit frischen Champignons oder nach Saison mit frischen Pfifferlingen

### **Fisch**

Lachsfilet in Dillsauce

Lachsfilet Zitronenhollandaise

Lachsfilet in Orangensahne

Zanderfilet in Rieslingsoße

### **Beilagen (als Buffet)**

Salzkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Bratkartoffeln

kleine Kartoffelklößchen

Kartoffelgratin

Schupfnudeln

Spätzle

Bandnudeln in Petersilienbutter

Butterreis

Basmatireis

### **Gemüsebeilagen und Salat (als Buffet)**

Buttergemüse

Grillgemüse

Brokkoli mit Möhren Zucchini- Röllchen

Pfannkuchen Röllchen mit Blattspinat gefüllt

Rohkost-Platte (Tomate, Gurke, Paprika, ...)

Blattsalate

Joghurtdressing oder Essig-Öl-Dressing

### **Desserts (in kleinen Gläschen serviert)**

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokocreme

Panna Cotta mit Obst

Vanillejoghurt



**Erläuterung:**

Dies ist eine Auswahl von Speisen zur Zusammenstellung Ihres Wunschbuffet. Um es von den Mengen kalkulieren zu können, sollten es nicht mehr als 3 Hauptgänge mit den Beilagen sein. Die Desserts servieren wir in kleinen Gläschen; hier sollten es ebenfalls nicht mehr als 3 verschiedene Desserts sein!

Bei den Gemüsen können wir Ihnen gern eine Gemüsevariation zusammenstellen; die Salate werden als Rohkost und mit den Dressings als Buffet serviert.

Bitte senden Sie uns Ihre Auswahl per Mail an: [carsten.reimuth@stiftung-adam-von-trott.de](mailto:carsten.reimuth@stiftung-adam-von-trott.de)  
Wir erstellen für Sie dann ein individuelles Angebot mit Preisangaben.

Sollten Sie spezielle Wünsche haben, die nicht in der Auswahl zu finden sind, können Sie diese mit uns bzw. direkt mit unserem Cateringpartner besprechen. Ebenso bitten wir um Angabe evtl. Unverträglichkeiten.

Kontaktdaten Cateringpartner:

Landgasthaus Tannenhof

Eisenacher Straße 2

36214 Nentershausen

06627-314

Kontaktperson: Frau Martina Stein

Für Fragen oder Wünsche stehe ich, Carsten Reimuth, Ihnen gern telefonisch unter 06622-9169847 bzw. per Mail unter [carsten.reimuth@stiftung-adam-von-trott.de](mailto:carsten.reimuth@stiftung-adam-von-trott.de) zur Verfügung.