

# STRÄTLINGSHOF

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot Ihren Wünschen & Budget entsprechend, bitte vereinbaren Sie einen persönlichen Termin!

**Buffets** | - Vorschläge gültig bis ca. Oktober 2018

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie unsere aktuellen Angebote | Vorschläge!

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot Ihren Wünschen & Budget entsprechend, bitte vereinbaren Sie einen persönlichen Termin!

## \* KIKOK:

Tierwohl durch mehr Platz und Bewegung! Entsprechend der EG-Norm werden weniger Tiere je m<sup>2</sup> Stallfläche gehalten. Im Zusammenspiel mit der leichten Fütterung regt es die Tiere zum Laufen und Scharren an. Für mehr Wohlbefinden stehen den Hähnchen Beschäftigungsmöglichkeiten wie Strohballen, Einstreuautomaten oder Schaukeln zur Verfügung. Mehr Geschmack durch langsames Wachstum, Kikok-Futter enthält weniger Fett und Protein. Die Reduktion des Energiegehaltes im Futter wirkt wie eine Diät. Der Kreislauf wird entlastet, das Fleisch wird fester und aromatischer. Sorgenloser Genuss durch Aufzucht ohne Antibiotika. Die schonende Fütterung und Aufzucht macht die Tiere weniger krankheitsanfällig als konventionelle Masthähnchen. Herkunftsgarantie durch die Kikok-Aufzuchtbetriebe Die gezielte Auswahl der regionalen Kikok-Aufzüchter gewährleistet die verlässliche Herkunft und kurze Transportwege. Das wird durch regelmäßige, neutrale Kontrollen eines externen Institutes sichergestellt. Alle Infos unter: [www.borgmeier.com/kikok/](http://www.borgmeier.com/kikok/)

## \*Eichenhof:

Unser Schweinefilet stammt aus artgerechter Tierhaltung! Immer mehr Verbraucher möchten wissen, wie das Fleisch erzeugt wurde, das auf ihren Tisch kommt. Sie fragen: Wie sind die Tiere aufgewachsen? Was haben sie zu fressen bekommen? Ging es ihnen gut? Alle Informationen unter: [www.eichenhof.net](http://www.eichenhof.net) Die Eichenhof-Fleischermeister können alle Fragen beantworten. Denn sie wissen, dass ihr Qualitätsfleisch innerhalb einer vollständig geschlossenen Erzeugungskette produziert wird. Dazu gehören 500 bäuerliche Familienbetriebe, ein eigener Schlachthof, ein eigenes Fuhrunternehmen und die 150 lizenzierten Eichenhof-Fachgeschäfte. Die Eichenhof-Qualität können Sie mit jedem Bissen schmecken und genießen!

Zum Empfang

**Laugenkonfekt** | pur | Sesam | Mohn € 1,80/ Stk

**Laugenkonfekt** mit Brie | Tiroler Speck | Tomatenfrischkäse € 2,25 / Stk

## **Crostinis**

mit Lachs + Gurke | geröstete Paprika + Oliven + Basilikum | Kikok-Hähnchen + getrocknete Tomate  
€ 2,70/ Stk

## **Süßes Finger Food – ab 30 Personen**

Brownies | klein: Schoko- Vanille oder Heidelbeer € 2,40 / Stk

Minimuffins € 2,80 / Stk

Obst-Spieße mit Schokolade € 4,20 / Stk



### Sommer 1 – ab 25 Personen

Gegrillte Champignons | Grana Padano  
Tomate Mozzarella mit Basilikum  
Rote Beete Salat mit Lauchzwiebeln und Kürbiskernen  
Blattsalate mit Honig-Balsamico-Dressing | Brotkorb mit Butter

#### Warm

Kikok\*-Hähnchen | Pfeffersauce | Gewürzkartoffeln | Mandel-Broccoli  
Pasta in Basilikum-Pesto | Cherrytomaten | vegetarisch

#### Dessert

Bayrisch Creme | Fruchtmark € 29,90 pro Person + Tomatensüppchen € 4,00

### Sommer 2 – ab 25 Personen

Hähnchen-Spieße | Gemüse-Pesto  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Vitello Tonnato von der Poulardenbrust mit Thunfischsauce und Kapern  
Salatbuffet mit Honig-Balsamico-Dressing | Brotkorb | Butter | Kräuterbutter

#### Warm

Eichenhof\*-Schweinefiletmedaillons mit Pfeffersauce  
Lachs | Dijon-Senf-Sauce  
Gewürzkartoffeln | Gartengemüse

#### Dessert

Geweckte Beeren | Tobleronemousse € 42,50 pro Person

### Sommer 3 – ab 30 Personen

Strauchtomaten mit Mozzarellakugeln und Pesto  
Kräuter-Pfannkuchlein | Wakame | Limone | Avocado  
Vitello Tonnato von der Poulardenbrust mit Thunfischsauce, Kapern, Tomatenwürfeln und Kräutern  
Wassermelone | Ziegenkäse | Oliven | Kresse  
Rucola | Honig-Balsamico-Dressing | karamellisierte Kerne | Brotkorb mit Kräuterbutter und Butter

#### Warm

Piccata von der Kikok\* Maishähnchenbrust | geräuchertes Tomatensugo | Pestognocchi | Broccoli  
Doradenfilets | Oliven | Tomatenbutter  
Gewürzkartoffeln | Ratatouille  
Pasta | Pesto | - vegetarisch | extra gereicht: Grana Padano

#### Dessert

Himbeer-Tiramisu | Panna Cotta mit Fruchtmark € 48,50 pro Person

Info ☺ Der Grana Padano gehört neben Parmesan und Mozzarella zu den berühmtesten und beliebtesten Käsesorten Italiens. Er ist ein langsam reifender, halbfetter, laktosefreier Hartkäse der weitreichenden Po-Ebene. Von den italienischen Käsesorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung Denominazione d'Origine Protetta ist er der meistproduzierte.

Gerne erstellen wir Ihren Wünschen und Budget entsprechend ein individuelles Angebot!

**Vegan/ Vegetarische Buffet? Menue? Kein Problem!**



Das gewisse „Etwas-Käse“ buchbar zu jedem Buffet!  
Der Käse-Salamander ist ein Käse-Grill ( platziert am Buffet) ,  
der einen 3kg Raclettekäse zum schmelzen bringt!  
Lassen Sie sich Ihre gratinierte Käseportion hobeln  
passend zu Gemüse, Pasta, Fleisch, Baguette...

3 kg | € 48,00  
ca. für 35 Personen

## Sommer 4

– ab 35 Personen

Zucchini | Cous Cous | Schafskäse

Grüner Spargel | Tiroler Speck | Vitello Tonnato von der Poularde mit Thunfischsauce und Kapern

Tomate-Mozzarella-Salat mit Pesto

Kräuter-Pfannkuchlein | Wakame | Limone | Avocado

Salatbuffet mit zweierlei Dressings | Brotkorb mit Butter, Kräuterbutter und Tomatenbutter

### Warm

Kanadische Steakhüfte | 800° | im Ganzen gebraten | Pfeffersauce

Kartoffelgratin | Buntes Gemüse

Doradenfilets | zerlassene, hausgemachte Kräuterbutter | Tandoori- Gewürzkartoffeln

Gefüllte Riesengnocchi | Ricotta | Tomate | Spinat

### Dessert

Topfenschaum | Rote Beeren | Tonkabohne

Eisbar ( Vanille | Erdbeer) | Krokant | Frucht-Toppings

€ 51,50 pro Person

## Menue / Buffet / Sommer 5

– ab 35 Personen

### Tischbuffet | auf Platten serviert

Brotkorb mit Butter

Bruschetta „klassisch“ mit Rucola | Rauchlachsrischen mit Dill-Senf-Sauce

Hähnchenspieße mit Kräuter-Pesto | Tomate-Mozzarella Spieß

### Buffet

Kikok\*-Hähnchenfilets | Pestosauce

Edelfischvariation | Tomatenbutter

Gewürzkartoffeln | Mandel-Broccoli

### Dessert

Eisbar : Joghurt | Erdbeer | Krokant | Frucht-Toppings

€ 39,90 pro Person

## Menue / Buffet / Sommer 6 – ab 35 Personen

Brotkorb mit Pestobutter, Tomatenbutter und gesalzener Butter

### Tischbuffet

Warmer Schafskäse (Crunchy) | gebratene Chorizo | Bruschetta | Vitello Tonnato von der Poularde |

Backpflaumen im Baconmantel | Kräuter-Pfannkuchlein | Wakame | Limone | Avocado

+ Gamba € 2,80

### Vom Buffet

Kanadische Steakhüfte | 800° | im Ganzen gebraten | Pfeffersauce / Portweinjus + € 0,50

Zander | Kürbiskernkruste

Kartoffelgratin | Gartengemüse

Spinat-Kaiserschmarrn | Tomate | Cashewkerne (vegan möglich)

### Dessert | 3erlei aus dem Weckglas

Topfenschaum | Rote Beeren | Tonkabohne

Erdbeer-Minz-Salat

Schokokuchen | Birne | Vanille

€ 51,50 pro Person

## Gerne reichen wir zusätzlich zu den Buffets:

+ Käsefreund: Tête de Moine Hobeln | Feigensenf | Baguette € 4,90 pro Person

Halbhartkäse, der im Berner Jura und im Kanton Jura aus unbehandelte Kuhmilch hergestellt wird. Seine Ursprünge liegen im 12.

Jahrhundert im Kloster Bellelay. Seit 2001 ist die Bezeichnung «Tête de Moine, Fromage de Bellelay» als geschützte Ursprungsbezeichnung eingetragen.

# BBQ | Bei Sonne im Biergarten ☺ | mit Grillmeister

## BBQ 1 | ab 30 Personen

Salatbuffet mit Honig-Balsamico-Dressing | Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Gegrillte Champignons

### Vom Grill

Würstchen | Bauchfleisch | Kikok-Hähnchen | Gebutterte Maiskolben mit Ahornsirup

Kräuterkartoffeln mit Sauerrahm | Barbecue-Sauce, Kräuterbutter, Ketchup, Senf und Currydip

### Dessert

Bayrisch Creme | Fruchtmark

€ 29,50 pro Person

+ Flammlachse € 5,50 (Lachs auf Holzbrettern gegrillt)

## BBQ 2 | ab 40 Personen

Gefüllte Champignons | Gegrillter Schafskäse

Mediterraner Tomatensalat | Vitello Tonnato von der Poularde

Blattsalate mit Honig-Balsamico und Kräuterdressing

Fladenbrot & Baguette mit Butter und Kräuterbutter

### Vom Grill

Grobe Bratwurst

Spare Ribs

Kikok Hähnchen mit Bacon

Flammlachse (Lachs auf Holzbrettern gegrillt)

Gebutterte Maiskolben mit Ahornsirup

Balsamico-Zwiebeln

Süßkartoffel-Pommes

Hof-Dips

### Dessert

Gebrannte Vanillecreme

Eisbar: 2 ( Stracciatella | Joghurt ) | Toppings

Person

€ 44,50 pro

## BBQ 3 | ab 40 Personen

Cous Cous mit mediterranem Joghurt + Oliven

Cole Slaw

Baby Mozzarella | Tomate | Basilikum

Rucola | rote Zwiebeln | Balsamico

Focaccia | Steinofenbaguette | Laugenkonfekt

### Vom Grill

Gambas | Knoblauch-Chiliöl | Tomaten

Gouda-Bomben

Pulled Pork mit Weizenbun

Marinierter Schweinebauch im Ganzen | am Brett tranchiert

Spare Ribs

Kikok-Gemüse-Spieße

Entrecôte | Australien

Gebackene Kartoffeln mit Gran Padano | Pimientos de Padron

Gegrillte Paprika | Zucchini | Balsamico-Zwiebeln | Champignons

### Dessert

Eisba : Walnuß + Fruchtsorbet

Schokokuchen | Birne | Vanille

€ 58,50 pro Person

# Menues | Sommer 18

## Menues ab 10 Personen | Nur auf Vorbestellung

Liebe Gäste! Gerne können Sie aus unterschiedlichen Menues Ihren Favoriten zusammenstellen oder bei einem persönlichen Gespräch ein individuelles Menü - Ihrem Anlaß entsprechend – wählen.

**Aus organisatorischen Gründen ist es nur möglich ein Menü zu reichen**, sollten Sie ein Auswahlmenü (Hauptgänge zur Wahl) wünschen, dann können Sie sehr gerne Hauptgänge aus der aktuellen Speisekarte wählen.

Zu allen Menues servieren wir vorab einen Brotkorb mit dreierlei Buttersorten!

### Sommer 18 Menue I

Bruschetta „klassisch“ mit Ruccola, altem Balsamico und Parmesan

Eichenhof \*Schweinefiletmedaillons | Pfeffer-Cognac-Sauce |  
Braunkappen-Champignons | Kartoffelgratin

Tobleronemousse | Vanillesauce € 36,80 pro Person

### Sommer 18 Menue II

Stremellachs | karamalisierte Tomaten | Senf | Weizenknusper

Gebeizte Ibericobäckchen | Erbsenpüree | grüner Spargel | confierte Möhren

Dessertvariation € 44,50 pro Person

### Sommer 18 Menue III

Lachstatar | Avocado | Gurke

Tomaten-Melonen-Salat | Rucola | Balsamico | Frischkäse

Tranchen vom kanadischem Roastbeef 800° | Portweinjus | Speckbohnen | Kartoffelgratin

Himbeer-Tiramisu € 49,50 pro Person / 3-Gänge / mit Lachstatar  
€ 55,90 pro Person / 4-Gänge

## Auswahlmenue

Bei diesem Menue können Sie bei uns **bis zu 30 Personen** den Hauptgang am Abend/ Tag wählen!

Gezupfte Blattsalate | Kräuterdressing | karamalisierte Kerne

### Zur Wahl

Medaillons vom Eichenhof-Schweinefilet | Baconmantel

Pfeffer-Cognac-Sauce | Kartoffelgratin | gebratene Braunkappen-Champignons

**oder**

Lachs 800° | Dijon-Senf-Sauce | Mandel-Broccoli | Kartoffelgratin

Tobleronemousse | Vanillesauce € 37,50 pro Person

Vegetarische oder vegane Hauptgänge / Speisen entnehmen Sie bitte der aktuellen Speisekarte 😊

## Allergene

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir Weizen, Roggen, Gerste, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, sowie Schwefeloxid und Sulfite als Zutaten. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass Spuren von Glutenhaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan), Krebstieren und Krebstiererzeugnissen, Eiern und Eierzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnissen, Erdnüsse und Erdnusserzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen, Milch und Milcherzeugnissen, Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Pecannüsse, Macadamianüsse, Cashewkerne), Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnissen, Sesam und Semsamerzeugnissen, Lupinen und Lupinenerzeugnissen, Weichtieren, Schwefeloxid und Sulfiten auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gern unser Servicepersonal. Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, die genaue Absprachen mit unseren Köchen treffen werden. Gerne können Sie dazu unsere vorgefertigten Bögen anfordern und ausfüllen.

## Und sonst?

Partyservice | Catering

Heuböden für Feiern & Tagungen...klimatisiert!

Montag-Freitag: Mittagstisch mit wechselnder Wochenkarte! 2-Gang-Menue ab € 10,50

Jeden Montag: Schnitzelmontag € 14,00 | jedes Schnitzel

Jeden Freitag: 3-Gänge-Überraschungsmenue € 35,80 |  
Fisch / Fleisch / vegetarisch / vegan als Hauptgang

Jeden Sonntag: Brunch ab 10.30 | € 27,80

