

STRÄTLINGSHOF

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

Buffets | Winter 2017 | 18

Vorschläge gültig bis ca. März 2018

* **KIKOK:** Tierwohl durch mehr Platz und Bewegung! Entsprechend der EG-Norm werden weniger Tiere je m² 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/

***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 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!

Alle Buffets reichen wir gerne ab 25 Personen!

Winterbuffet I – ab 25 Personen

Rauchlachs mit Honig-Senfsauce
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Rote Beete Salat mit Lauchzwiebeln und Kürbiskernen
Blattsalate mit Honig-Balsamico-Dressing
Brotkorb mit Butter

Warm

Geschmorte Roulade vom Rind | Burgundersauce | Spätzle | Rotkohl
Spinatkaiserschmarrn | Cashews | Tomaten | Schafskäse Schafskäse (veg. Hauptgang)

Dessert

Bayrische Creme | Fruchtmarmelade € 29,90 pro Person + Kartoffel-Süppchen € 4,00

Winterbuffet/Menue II – ab 25 Personen

Brotkorb mit Kräuterbutter und Butter

Als Tischbuffet serviert:

Vitello Tonnato von der Pute mit Thunfischsauce und Kapern
Bruschetta „klassisch“
Semmelknödelcarpaccio | Kräutervinaigrette

Buffet

Blattsalate | Honig-Balsamico-Dressing | karamellisierte Kerne
Geschmorte Ochsenbäckchen | Spätzle
Zander | Dijon-Senf-Sauce | krosse Pfannkartoffeln | Spitzkohl

Dessert

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce € 39,90 pro Person

Winterbuffet III – ab 25 Personen

Hähnchen-Spieße | Erdnuss-Chili-Dip
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Vitello Tonnato von der Pute mit Thunfischsauce und Kapern
Salatbuffet mit Honig-Balsamico-Dressing
Brotkorb | Butter | Kräuterbutter

Warm

Eichenhof* Schweinefiletmedaillons mit Pfeffersauce
Lachs | Dijon-Senf-Sauce
Pfannenkartoffeln und Spitzkohl

Dessert

Karamalisierte Vanillecreme | Tobleronemousse € 40,50 pro Person + Kürbis-Buttermilch –Süppchen € 4,50

Mediterranes Winterbuffet IV – ab 30 Personen

Strauchtomaten mit Mozzarellakugeln und Pesto
Taboulé (CousCous-Salat) mit Schafskäse
Vitello Tonnato von der Poulardenbrust mit Thunfischsauce, Kapern, Tomatenwürfeln und Kräutern
Tortilla | italienischer Landschinken
Rucola | Honig-Balsamico-Dressing | karamellisierte Kerne | Brotkorb mit Kräuterbutter und Butter

Warm

KIKOK* Hähnchen | Baconmantel | Geräuchertes Tomatensugo
Doradenfilets mit Tomatenbutter und Oliven
Pestognocchi | Parmesan | Rucola
Pfannenkartoffeln mit grobem Meersalz | Ratatouille

Dessert

Tiramisu | Karamalisierte Vanillecreme € 47,50 pro Person

Winterbuffet V – ab 30 Personen

Brotkorb mit dreierlei Butter

Tischbuffet

Warmer Schafskäse mit Chorizo | Bruschetta
Vitello Tonnato von der Poularde |
Backpflaumen im Baconmantel | Kürbis-Suppe im Weckglas

Warm

Blattsalate | Honig-Balsamico-Dressing | karamellisierte Kerne
800 ° Steakhüfte im Ganzen gebraten | Pfeffersauce
Kartoffelgratin | Speckböhnchen
Doradenfilets mit Tomatenbutter | Spitzkohl | Gewürz-Kartoffeln
Spinatkaiserschmarrn | Cashews | Tomaten | Schafskäse (veg. Hauptgang)

Dessert

Tobleronemousse
Warmer Schokoladenkuchen
Eisbar (Zimt + Vanille) | warme Kirschen | Krokant € 52,00 pro Person + Käseduett | Feigensenf € 4,90

Winterbuffet VI – ab 30 Personen

Brotkorb mit Dip & zweierlei Butter

Tischbuffet

Süppchen von Strauchtomaten | Zimt | Crème fraîche
Gambas | scharfes Kürbis-Mango-Chutney
Burrata | Basilikum-Pesto | Ochsentomaten | alter Balsamico
Carpaccio vom Rind | Rucola | Parmesan | Malzcroutons
Gebratene Champignons | Latuga

Buffet

Rehrücken | badiert mit Bacon | Barolo-Preiselbeerjus
Rosenkohl | Haselnuss-Spätzle
Zanderfilets | Wirsingrahm | Kräuter-Kartoffeln
Spinat-Laugen-Knödel | Kräuter-Bechamel

Dessert

Apfelbeignets | Riesling-Zabaione
Warmer Schokoladenkuchen | Portweifeige | Birne | Amarenakirschen
Vanilleeis | karamalisierte Kürbiskerne

€ 64,00 pro Person
+ Tête de Moine | Feigensenf € 4,50

Weihnachten 2017

Glühweinpempfang im Biergarten? Kein Problem – ab 25 Personen buchbar!

X-MAS SPECIAL

Am Tisch serviert: Brotkorb mit Butter
Kürbis-Buttermilch-Süppchen

Vom Buffet

Brust und Keule von der Gans | Kartoffelklöße | Apfelrotkohl | Bratapfel

Dessert | Weckglas

Bayrische Creme | Fruchtmark
€ 39,50 pro Person

Weihnachtsbuffet I

Am Tisch serviert:

Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter
Feldsalat mit Granatapfel-Dressing | karamalisierte Kerne

Buffet

Grappa-Hausgebeizter Lachs
Rote Beete Quiche | Ziegenkäse
Vitello Tonnato von der Pute mit Thunfischsauce und Kapern
Semmelknödelcarpaccio | Gebratene Champignons | Parmesan
Hähnchen-Spieße | Erdnuss-Chili-Dip

Warm

Brust und Keule von der Gans | gebratenen Serviettenknödeln | Bratapfel | Apfelrotkohl
Zander | Proseccokraut | krosse Pfannenkartoffeln
Pasta | Pesto | Mozzarella | Tomate

Dessert

Eisbar (Zimt | Schokolade) | Toppings
Kaiserschmarrn | Vanillesauce
€ 49,80 pro Person + Käseduett | Feigensenf € 4,90

Menues | Winter 2017/18

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!

Winter -Menue I

Kürbis- Buttermilch-Süppchen

Eichenhof* Schweinefiletmedaillons im Baconmantel

Pfeffer-Cognac-Sauce | Braunkappen-Champignons | Kartoffelgratin

Tobleronemousse | Karamelsauce verfeinert mit unserer Hof-Hilde (Schoko-Chili Likör)

€ 35,90 pro Person

Winter-Menue II

Dreierlei vom Raumlachs: Minipuffer mit Wasabi-Creme und Raumlachsröschen | Lachstatar auf Pumpernickeltaler | Dillpfannkuchlein mit Raumlachs gefüllt, dazu Senf-Crème fraîche

Maronensüppchen | Apfel | Chili

Entenbrust von der Gressingham Ente | |S | Portwein-Jus | Wirsing | Philadelphia | Kartoffelknusper

Dessertvariation € 39,50 pro Person / 3-Gänge/ mit Suppe

€ 49,50 pro Person / 4-Gänge

Winter-Menue III – ab 10 Personen

Gamba im Tandoori-Kroepoek-Mantel | Selleriepürree | Fingermöhre | Kaiserschote | Limonenöl

Rosa Rehrücken | badiert mit Speck | Barolo-Preiselbeejus | Rosenkohl | Haselnuß-Spätzle

Dessertvariation

€ 49,50 pro Person

Gänsemenue (Ende Oktober bis Ende Dezember oder nach Absprache)

Gezupfte Blattsalate | Honig-Balsamicodressing und karamalisierte Kerne

Das Beste von der Gans (Brust & Keule)

Gänsejus | Apfelrotkohl | gebratene Semmelknödelscheibe | Kartoffelkloß| halber Marzipan- Bratapfel

Zimteis mit warmen Kirschen

€ 39,90 pro Person

Auswahlmenue Bei diesem Menue können Sie bis 30 Personen den Hauptgang am Abend/ Tag wählen!

Kürbis-Buttermilch-Süppchen

Zur Wahl

Medaillons vom Eichenhof-Schweinefilet | Baconmantel

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

Lachs | |S | Dijon-Senf-Sauce | Spitzkohl | Kartoffelgratin

Dessertvariation

€ 37,50 pro Person

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 € 35,50 |
Fisch / Fleisch / vegetarisch / vegan als Hauptgang

Jeden Sonntag: Brunch ab 10.30 | € 26,90