

STRÄTLINGSHOF

Sie planen entspannt, feiern unvergesslich und erinnern sich begeistert.

Alles mit uns: Individuell, flexibel, engagiert und zuverlässig.

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



Buffets | Sommer 2017

Vorschläge gültig bis ca. Oktober 2017

* **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!

Zum Empfang

Laugenkonfekt mit Brie | Schinkencreme | Tomatenfrischkäse € 2,00 / Stk

Crostinis mit Thunfischcreme | Baguettesalami | Tomatenfrischkäse € 2,30 / Stk

Dreierlei: Tomaten-Mozzarella Spieß | Pflaume im Speckmantel | Cous Cous Salat im Weckglas € 7,50 pro Person

Süßes Finger Food – ab 15 Personen

Brownies mit weißer Schokolade überzogen € 2,80

Minimuffins – ab 30 Stk möglich € 2,60

Obst-Spieße mit Schokolade € 3,90 / Stk



Sommer 1 – ab 25 Personen

Gegrillte Champignons | Parmesan
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Rote Beete Salat mit Lauchzwiebeln und Kürbiskernen
Salatbuffet 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 | Erdnuss-Chili-Dip
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

Karamellisierte Vanillecreme | Tobleronemousse € 41,50 pro Person

Sommer 3 – ab 30 Personen

Strauchtomaten mit Mozzarellakugeln und Pesto
Kartoffel-Tortilla mit Serranoschinken
Vitello Tonnato von der Poulardenbrust mit Thunfischsauce, Kapern, Tomatenwürfeln und Kräutern
Schafskäse | getrocknete Tomaten | Oliven | Basilikum
Rucola | Honig-Balsamico-Dressing | karamellisierte Kerne | Brotkorb mit Kräuterbutter und Butter

Warm

Piccata von der Kikok* Maishähnchenbrust | Tomatensugo | Pestognocchi | Broccoli
Doradenfilets | Oliven | Tomatenbutter
Gewürzkartoffeln | Ratatouille
Pasta | Pesto | Parmesan | - vegetarisch | extra gereicht: Chorizo

Dessert

Mandelcreme | Panna Cotta mit Fruchtmark € 47,50 pro Person

Sommer 4 – ab 30 Personen

Gegrilltes, eingelegtes Gemüse
Dillpfannkuchlein mit Rauchlachs gefüllt, dazu Senf-Crème fraîche
Vitello Tonnato von der Poularde mit Thunfischsauce und Kapern
Tomate Mozzarella-Salat mit Pesto
Pflaumen im Speckmantel
Salatbuffet mit zweierlei Dressings | Brotkorb mit Butter, Kräuterbutter und Tomatenbutter

Warm

800 ° Steakhüfte im Ganzen gebraten | Pfeffersauce
Kartoffelgratin | Buntes Gemüse
Doradenfilets | zerlassene, hausgemachte Kräuterbutter | Tandoori- Gewürzkartoffeln
Pasta in Trüffelrahm mit gerösteten Cashewkernen - vegetarisch

Dessert

Tobleronemousse
Eisbar (Vanille | Erdbeer) | Krokant | Frucht-Toppings € 49,90 pro Person + Käseduett | Feigensenf € 4,90

Menue / Buffet / Sommer 5

Tischbuffet | auf Platten serviert

Brotkorb mit Butter

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

Hähnchenspieße mit Erdnuss-Chili-Dip | Tomate-Mozzarella Spieß

Buffet

Kikok*-Hähnchenfilets | Pestosauce

Edelfischvariation | Tomatenbutter

Gewürzkartoffeln | Mandel-Broccoli

Dessert

Eisbar : Joghurt | Erdbeer | Krokant | Frucht-Toppings

€ 38,90 pro Person

Menue / Buffet / Sommer 6

Brotkorb mit Pestobutter, Tomatenbutter und gesalzener Butter

Tischbuffet

Warmer Schafskäse mit Chorizo | Bruschetta | Vitello Tonnato von der Poularde |

Backpflaumen im Baconmantel | Taboulé (CousCous Salat) + Gamba € 2,50

Vom Buffet

800 ° Steakhüfte im Ganzen gebraten | Pfeffersauce

Kikok-Hähnchen | geräucherte Tomaten-Paprika-Sauce

Kartoffelgratin | Gartengemüse

Pasta | Pesto | Schafskäse |- vegetarisch

Dessert | 3erlei aus dem Weckglas

Dunkle Schokoladen-Mousse | Erdbeer-Minz-Salat | Panna Cotta | Fruchtmark

€ 49,50 pro Person

+ Gezupfte Blattsalate | Himbeerdressing | alter Balsamico - am Tisch serviert | 2. Gang

€ 5,20 pro Person

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

Gemüse-Wraps | süß-sauer

Vom Grill

Würstchen | Bauchfleisch | Putensteaks | Maiskolben

Folienkartoffel mit Sauerrahm | Barbecue, Kräuterbutter, Ketchup, Senf und Currydip

Dessert

Bayrisch Creme | Fruchtmark

€ 28,50 pro Person

+ Lachssteaks in Folie € 4,90 pro Person

BBQ 2 | ab 40 Personen

Anti Pasti | Schafskäse | getrocknete Tomaten

Garnelencocktail mit Ananas

Hausgemachter Kartoffel-Senf-Salat

Tomatensalat mit Mozzarellawürfeln

Vitello Tonnato von der Poulardenbrust

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

Vom Grill

Nackensteaks | Putensteaks | Rinder-Hüftsteaks | Dönninghaus Würstchen | Lachssteak in der Folie |

Goudabomben im Baconmantel | Duo: Paprika und Zucchini | Kräuterkartoffeln | Sour Cream | 3 Dips |

Dönninghaus-Currysauce | Senf

Dessert

Karamellisierte Vanillecreme | Erdbeer-Minz-Salat

Eisbar: 2 (Schokolade | Vanille) |Frucht- Toppings

€ 48,50 pro Person

Menues | Sommer 2017

Menues ab 10 Personen | Nur auf Vorbestellung !

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

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

Sommer -Menue I

Bruschetta „klassisch“ mit Ruccola, altem Balsamico und Parmesan

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

Tobleronemousse | Vanillesauce € 36 pro Person

Sommer-Menue II

Dreierlei vom Rauchlachs:

Minipuffer mit Kräuterdip & Rauchlachsroschen | Lachstatar auf Pumpernickeltaler | Dillpfannkuchlein mit Rauchlachs gefüllt, dazu Senf-Crème fraîche

Gressingham Entenbrust | Jus | Erbsenpüree | confierte Möhren | Kartoffelgratin

Dessertvariation € 42,50 pro Person

Sommer-Menue III

Variation :

Bruschetta „klassisch“ | Vitello Tonnato von der Poularde | Hausgebeizter Lachs | Dill-Senf-Sauce

Feldsalat | karamelisierter Ziegenkäse | krosse Speck-Streifen | Kräuterdressing

Tranchen vom Roastbeef 800° | Portweinjus | Speckbohnen | Kartoffelgratin

Dessertvariation € 47,50 pro Person / 3-Gänge / mit Variation
€ 53,90 pro Person / 4-Gänge

Auswahlmenue | Bei diesem Menue können Sie bis 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

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

Dessertvariation € 36 pro Person

Fisch-Hauptgänge | vegetarische | vegane Hauptgänge entnehmen Sie bitte unserer 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.

Bei Allergien oder Nahrungsmittelenverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, die genaue Absprachen mit unseren Köchen treffen werden.

Und sonst???

Partyservice | Catering

Heuböden für Feiern & Tagungen
...klimatisiert!

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

Jeden Montag:
Schnitzelmontag € 13,80 | jedes Schnitzel

Jeden Donnerstag:
Reibekuchentag | € 8,80= Reibekuchen + Beilagen: Lachs, Apfelmus.....

Jeden Freitag:
3-Gänge-Überraschungsmenue | Fisch / Fleisch oder vegetarisch als Hauptgang
€ 34,50

Jeden Sonntag: Brunch ab 10.30 | € 26,90

www.straetlingshof.de

Werden Sie Fan: 