

Catering – Angebot



Suppen als Vorspeise (ca. 250ml pro Person)



- **Festtagssuppe vom Rind oder Geflügel** mit Gemüwestreifen, Kräuter - Fädle und Fleischklößchen
- **„BAUTZNER SENFSUPPE“** mit zerlassenem Speck und Schinken Einlage
- **Knoblauch – Cremesuppe** mit Schinken Einlage und Fleischklößchen
- **Wald Pilz – Cremesuppe** mit Pilzeinlage, frischen Kräutern sowie Croutons
- **Käse Lauch Suppe** mit Hackfleisch, frischem Porree und verschiedenen Käse
- **klassische Gulaschsuppe „Ungarische Art“** mit Paprika, Kartoffeleinlage, deftig Gewürzt
- **Griechische Zitronen Hühnchen Suppe** mit Couscous und Feta als Einlage
- **Tomaten Mozzarella Süsschen** mit frischem Basilikum und Croutons
- **Möhren Ingwer Suppe**
Leichte schärfe,
mit Sahne verfeinert
und Croutons



Suppen als Hauptgang (ca. 600ml pro Person)

- **Deftiger Kesselgulasch vom Schwein,**
mit frischem Gemüse
und Kartoffeleinlage



- **klassische Soljanka**
nach Art des Hauses

- **Erbseintopf mit Rauchfleisch**
dazu frisches Gemüse
sowie Kartoffeln als Einlage

- **Fischsuppe „Ungarische Art „**
mit verschiedene Fischarten
sowie Kartoffeln und Gemüse als Einlage

- **Linseneintopf mit Kassler**
süß Sauer abgeschmeckt
sowie mit Kartoffeln und Gemüse als Einlage

- **Mexikanisches Chili con Carne**
aus Rinderhack, mit Bohnen

- **Wildtopf „Hubertus“**
regionales Wildfleisch
mit frischem Gemüse
und Kartoffeleinlage



vom Schwein (ca. 150g pro Person)



**Schweinefilet
mit Rahmchampignons
mit Cognac und buntem
Pfeffer mariniert, portioniert**

**„Sohlander Senfbraten „
In Senf und Bier marinierter
Schweinenacken in deftiger
Soße, portioniert**

**„Sächsisches Feuerfleisch“
würziges Tomatisiertes Gulasch
mit Zwiebeln, Paprika, Kraut und
Gewürzgurken, pikant gewürzt**

**„Gorgonzola Röllchen“
Pikante Schweineroulade mit
Ajvar – Käse - Hackfüllung
in würziger Soße, portioniert**

**„Grillhaxe auf Sauerkraut“
kleine Grillhaxe ohne Schwarte
mit Schwarzbiersoße
auf Sauerkraut serviert**

**„Schmorrippchen“
Geschmorte portionierte
Schweinerippe mit würziger
Soße
ca. 300g / Person**

**„Schnitzelplatte“
verschiedene Schnitzel
klassische Wiener Panade, Sesampanade
sowie gefüllte Schnitzel**



vom Rind (ca. 120g pro Person)

„Ochsenbäckchen“
Geschmort, sehr zart
mit kräftiger Soße



„Rinderroulade“
Geschnitten, portioniert
Mit Hack, Senf Zwiebeln und Speck
gefüllt und geschmort

„Rinderbraten“
Geschmort aus dem falschen Filet,
sehr zart
Mit Burgunder Soße

„Tafelspitz“
Gekochtes zartes Rindfleisch
In Meerrettich Soße



vom Geflügel (ca. 120g pro Person)

„Hähnchen Piccata“

Hähnchenbrustfilet,
gebacken in einer Käse Ei Hülle
sehr zart, serviert an
Pfannengemüse

Entenkeulen

Gebacken, klassisch gewürzt
mit kräftiger Soße



Hähnchen Mozzarella Platte

zarte Hähnchenfilets gebraten
mit Zucchini, Paprika, Karotten und roten Zwiebeln,
leicht Tomatisiert, gebacken mit Mozzarella

Rahmgeschnetzeltes von der Pute

mit Frischkäse, Champignons und frischen Porree

vom Wild (ca. 120g pro Person)

„Deftiger Wildgulasch „
gemischt, von Wildschwein, Reh
und Hirsch mit Waldpilzen



„Hirschrollbraten „
gemischt, von Wildschwein, Reh
und Hirsch mit Waldpilzen

vom Fisch (ca. 140g pro Person)

„Geräucherter ganzer Lachs „
Frischfisch, Norwegische Herkunft,
frisch aus dem Räucherofen auf
Wurzelgemüsebett mit Dillsoße
serviert.



„gebratener Zander „
Mehliert, serviert an Mandel
Brokkoli mit Cherry Tomaten

„Lachsauflauf „
Frischfisch, Norwegische Herkunft
portionierter Lachs mit frischem
Gemüse in leichter Käsesoße
gratiniert mit Käse



vom Kaninchen (ca. 120g pro Person)



„gebackene Kaninchenkeule „
zart langsam gebacken, serviert mit
Portweinsoße

Kaninchenrollbraten
Schonend mit Wurzelgemüse
geschmort, dazu eine kräftige Soße

Sättigungsbeilagen (ca. 150g pro Person)

Bratkartoffeln
mit Bauchspeck und Zwiebeln



gebackene Drillinge
mit Rosmarin, Knoblauch und
Olivenöl

Mediterraner Reis
Parboildreis, mit Kurkuma gekocht.
Verfeinert mit frischem Paprika und
Mediterranen Gewürzen

„Kräuternudeln“
Gebratene Schupfnudeln mit frischen
Kräutern

Kartoffelklöße
„Thüringer Art „
verfeinert mit frischer Petersilie

Kroketten
paniert, frittiert



Brotkorb
Bestehend aus
verschiedenem Brot und
Baguette Aufschnitten

Gemüsebeilagen (ca. 150g pro Person)



Rotkohl

hausgemacht, nach Art des Hauses

bunte Gemüseplatte

bestehend aus gebutterten Möhren, Rosenkohl, Erbsen und Speckbohnen

„Mediterranes Pfannengemüse“

bestehend aus Zucchini, Paprika, Möhren, Weißkohl und Zwiebeln. Gebraten in Olivenöl mit Soja - Sauce verfeinert

Rahmchampignons

aus frischen Pilzen, mit leichter Rahmsauce

Rahmspinat

Leichter Rahm, verfeinert mit Zwiebeln und Speck



Vegetarische Gerichte (ca. 250g pro Person)

„Schupfnudelpfanne“

Schupfnudeln mit Zucchini, Paprika, Möhren und Zwiebeln.

Gebraten in Olivenöl mit Soja - Sauce abgelöscht

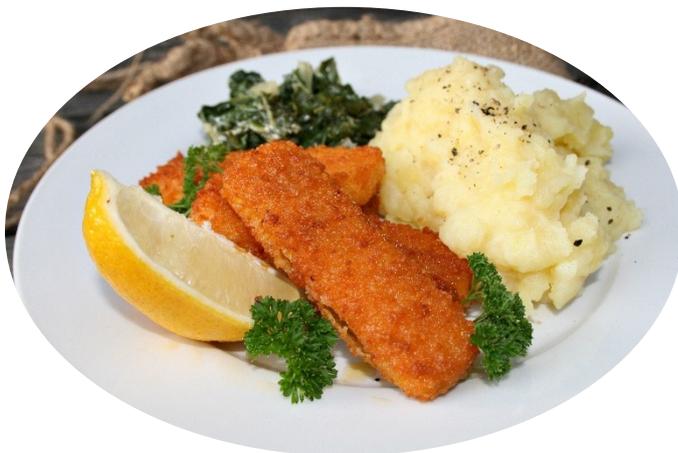


„Sugo - Nudel - Pfanne“

Rigatoni Nudeln mit Tomaten Sugo, Cherry Tomaten, und frischen Basilikum mit Käse serviert

Kinder Gerichte (ca. 200g pro Person)

**„bunter Teller“
mit Chicken Wings ,
Hähnchen Nuggets
und Pommes Frites**



Fischstäbchen

3 Stück, gebraten

Serviert mit Kartoffelpüree