

Partyservice der Metzgerei Adams:

Anbei einige Vorschläge über Imbisse, Vorspeisen, komplette Buffets bis hin zum Dessert:

Imbisse :

Fingerfood: für Schulungen, Konferenzen und Sektfrühstück

Belegte halbe Brötchen

- ½ belegtes Brötchen mit **Käse**
- ½ belegtes Brötchen mit **Salami**
- ½ belegtes Brötchen mit **Aufschnitt**
- ½ belegtes Brötchen mit **Mett oder Tatar**
- ½ belegtes Brötchen mit **hausgem. Kalbsleberwurst**
- ½ belegtes Brötchen mit **Schinken roh oder gekocht**
- ½ belegtes Brötchen mit **Braten versch. Sorten**
- ½ belegtes Brötchen mit **Lachs oder Forelle**
- ½ belegtes Brötchen mit **Matjes**

*anstelle von halben belegten Brötchen reichen wir auch gerne nach ihren Wünschen rustikale **Brotsorten mit diesen Belägen***

belegte Mini-Laugenbrezel oder Mini-Laugenstangen

Baguette – Häppchen:

auf französischem Stangenbrot (Weiß-, Roggen-, Zwiebel-,Körner- oder Nussbaguette)

Belegt mit:

- Schnittkäse (Hart- oder Halbfester Schnittkäse)
- Brie oder Frischkäse
- rohem oder gekochtem Schinken
- Medaillons von Schwein oder Rind
- Minischnitzel von der Pute
- rosa gebratene Entenbrust
- Räucherlachs oder Craved-Lachs
- Räucherforelle
- Roastbeef
- Lendenbraten
- Kasselerbraten
- org. Bündner
- Schinkenröllchen
- Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat

Canapées:

für ganz besondere Anlässe servieren wir ihnen appetitlich angerichtete Häppchen auf gebuttertem und getoastetem Caviarbrötchen oder auf ausgestochenem Weißbrot, belegt ganz nach ihren Wünschen.

Kalte Schlemmereien:

- *Minifrikadellen*
- *Käsespieße mit fruchtiger Garnitur*
- *Gefüllte Tomaten mit Krabbensalat oder Rindfleischsalat*
- *gefüllte Birnen oder Pfirsiche mit Geflügelcocktail oder Käsecrème*
- *gefüllte Eier*
- *Parmaschinken mit Melone*
- *Seranoschinken mit Feigen*
- *Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln*
- *Mini-Teigpasteten mit unterschiedlichen Füllungen*
- *Zucchini-Spieße mit Schafskäsefüllung*
- *Backpflaumen oder Datteln im knusprigen Rauchfleischmantel*
- *Schnitzelspieße von Schwein oder Pute*
- *Mini-Roastbeefröllchen oder Schinkenröllchen*
- *org. Bündner mit Hobelkäse und gelben Kirschtomaten*
- *Hähnchenunterschenkel*
- *Riesengarnelen auf Gurkensockel mit Eiercrème*
- *Garnelen im Kartoffelteig*
- *Pfannkuchenröllchen mit Frischkäse und Lachs*

Warme Gourmethappen:

Blätterteigsnacks gefüllt mit

- *gekochtem Schinken, Champignons und Käse*
- *Salami, Spinat und Käse*
- *Lachs, Ruccula und Parmesan*
- *Kassler, Ananas und Käse*
- *Hackfleischschnecken*

Minipizzen mit unterschiedlichen Belägen

Zwiebelkuchen oder Flammkuchen Elsässerart

Suppen und Eintöpfe:

- *Rinderkraftbrühen mit Gemüsestreifen und hausgem. Markklösschen oder Eierstich*
- *Tomatencrèmesuppe mit Käseklösschen und Basilikum*
- *Lauchcremesuppe mit Speckwürfeln und Croutons*
- *Eifeler Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln und Croutons oder Blutwurstwürfeln*
- *Broccolicrèmesuppe*
- *Zucchini crèmesuppe*
- *Champignonrahmsuppe*
- *Rieslingweinsuppe*
- *Ochsenschwanzsuppe gebunden oder klar*
- *Gulaschsuppe ungarischer Art*
- *Eintöpfe mit Linsen, Erbsen oder Bohnen*
- *Reissuppe mit Gemüse und Rindfleisch*
- *Lauch-Hackfleischsuppe*
- *Chili Con Carne*

Vorspeisen:

- *Gemischte Fischplatten mit Räucherlachs, Räucherforelle, Makrelenfilets, Cravedlachs, Lachsforelle dazu Sahnemeerrettich und Dillsenfauce*
- *Gem. Fischplatte mit ganzem pochiertem Lachs oder Lachsforelle (Filets), Räucherlachs, Räucherforelle, Heilbutt, Fischterrinen, Garnelen im Kartoffelteig,*
- *Krabbencocktail klassisch: mit Champignons und Mandarinen im Cocktaildressing*
- *Garnelen in Knoblauchkräuteröl dazu Knoblauchmayonnaise*
- *Schinkenröllchen mit Spargel oder Waldorfsalat gefüllt an Mini-Ananas*
- *gemischte Schinkenplatte mit hausgemachtem rohem und gekochtem Schinken mit Obstgarnitur*
- *Tiroler Speck mit org. Bündner und Hobelkäse*
- *Parmaschinken an Galiamelonenspalten, Seranoschinken an Feigenspalten*
- *Gemischte Schinken-Bratenplatte:
mit Schinkenröllchen, rohem Schinken, gemischtem Braten dazu hausgem. Remouladensauce oder frankfurter Kräutersauce*
- *Rustikale Platte :
mit Hackfleischbällchen, Hausmacher Blut- und Leberwurst, Sülze, rohem Schinken, Salami, Rohessern, Lyoner und Mettwurst dazu Senf*

- *Roastbeefplatte*
- *Carpaccio vom Rinderfilet*
- *Carpaccio vom Kasseler in Himbeeressig-Walnussvinaigrette*
- *Bresaola auf Ruccula mit Parmesanspänen*
- *Vitello Tonnato –Kalbsnuss an Thunfischsauce*
- *Cocktailplatte vom Geflügel mit Putenbrust oder zart rosa gebratener Entenbrust auf Waldorfsalat dazu Hähnchenbrüstchen im Knuspermantel oder gefüllten Hähnchenbrüstchen serviert mit Cumberland- oder Cocktailsauce*
- *Geflügelcocktail „Hawaii“ mit Ananas, Spargel und Mandarinenspalten*
- *Geflügelcocktail „Manhattan“ mit Pfirsichen und Bananen*
- *Hähnchenschenkel mit fruchtiger Garnitur*
- *Gourmetschnitzel von der Pute in einer Panade aus Kokosflocken oder Mandeln*
- *Zart rosa gebratene Entenbrust auf Feldsalat mit Linsengemüse*
- *Anti-Pastiplatte mit ital. Spezialitäten: Coppa di Parma, Parma-schinken, Spinata Roman, Salami Milanese, ital. Mortadella, ital. Mettwurst*
- *Anti-Pastiplatte mit mariniertem Gemüse: Auberginen, Zucchini, Schalotten, Paprika, Champignons, Oliven, Kirschtomaten*

Warme Hauptspeisen:

Vom Schwein:

- *Grillschinken*
- *Schweinekamm gepökelt im Wurzelsud gegart*
- *Spießbraten vom Schweinekamm oder Rücken in Zwiebelsauce mit Röstzwiebeln*
- *Pfälzer Zwiebelbraten mit Lauch-, Zwiebel-Rauchfleischfüllung*
- *Schweinerücken „Hubertus“ mit Champignon-Mettfüllung in fr. Champignonrahm*
- *Schweizer Art mit gekochtem Schinken und Käse an Käserahm*
- *ital. Art mit Auberginen und Zucchini an leichter Tomatensauce*
- *mit Broccoli-, Tomaten-, Zwiebel oder Kräuterkruste*
- *Calvadosbraten mit Äpfeln, gek. Schinken und Rosinen gefüllt an Calvadosrahm*
- *Schwedenbraten : Kasselerrücken oder Schweinelende gefüllt mit Backobst an pikanter Sauce*
- *Geschnetzeltes vom Schwein*

•

- *Schnitzelpfanne*
 - „Hubertus“ kleine Lendenschnitzel an Champignonrahm
 - „Nach Art der Zigeuner“ kleine Lendenschnitzel in Zwiebel-Paprikasauce
 - „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken an leichter Tomatensauce
- *Kastenbraten vom Schweinkamm oder Rücken*
 - *Brasilianischer Rahmbraten* - *Griechischer Rahmbraten*
 - *Pariser Zwiebelbraten* - *Wiener Rahmbraten*
- *Schweinefilet oder Schweineschlemmerrolle:*
 - *Hubertus: gefüllt mit einer Farce aus Schalotten, Mett und Champignons, im Rauchfleischmantel an Champignonrahm*
 - *Waidmannsheil: gespickt mit Pfifferlingen und Walnüssen an Pernotrahm*
 - *Waldmeister: gespickt mit Morcheln und Walnüssen*
 - *Südsee: mit Ananas, Pfirsichen und Kiwis gespickt*
 - *Monte Negro: auf Ratauille mit Käse überbacken*

Festtagsbraten : Schweinefilet im Napfkuchenform ausgebacken mit einer Farce aus Brät, Champignons, gek. Schinken und Pistazien

Spanferkel – ganzes gegrillt oder gefüllt und gegrillt

- *Spanferkelbraten von der Keule oder vom Rücken*

Vom Rind:

Tafelspitz gekocht mit Remouladensauce und/oder Meerrettichsahne

Rinderhüfte oder Rinder Hohe Rippe: auf Wunsch gefüllt

- *Dijon mit Kräuter-Senf sauce*
- *Knobi in Knoblauch-Kräuterrahm*
- *in Burgunder Pfeffersauce*
- *in Preiselbeer-Pfeffersauce*
- *in Zwiebelsauce mit Röstzwiebeln*
- *in Rotwein-Pfifferlingsauce*
- *Elsässer Art mit Zwiebel-Champignonfüllung*

Sauerbraten Trierer Art in deftiger Sauce

Rindergeschnetzeltes à la Boeuff Stroganoff

Rinderfilet oder Roastbeef zart rosa gebraten natur oder alternativ mit einer Kruste aus Kräutern, Knoblauch oder Käse

Vom Kalb:

- *Kalbsbrust gefüllt nach Art des Hauses*
- *Kalbsrücken in Morchelrahm*
- *Kalbsbraten in Rieslingrahm*
- *Kalbsschnitzel oder Cordon bleu*
- *Kalbsschnitzel „Singapur“ mit Austernpilz-Schalottenfüllung*
- *Kalbsnierenbraten*
- *Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei*
- *Zürcher Sahnegeschnetzeltes*

Vom Geflügel:

Hähnchenbrust oder Putenbrust

- *„ital.“ Art mit Broccoli-Käsefüllung*
- *„Napoli“ mit Spinat und Lachs*
- *„Tessin“ mit Spinat und gek. Schinken an leichter Tomatensauce*
- *„Parma“ mit Ruccula und Parmaschinken an Marsalarahm*
- *„Hawaii“ mit Früchten gefüllt an fruchtiger Rahmsauce*
- *mit in Madaira marinierten Aprikosen und Pistazien*
- *in Curryrahm mit Früchten garniert*

Putenschnitzel Caprese mit Tomaten und Mozzarella überbacken auf leichter Tomatensauce

Geflügelragout oder Geschnetzeltes in Curry-Rahm

Entenbrust zart rosa gebraten an Orangensauce

Entenbrust gefüllt mit Maronen und Äpfeln an Calvadosrahm

Entenbrust mit Walnüssen und Pflaumen gefüllt an Pflaumensauce

Vom Lamm:

- *Lammlachse mit Knoblauch-Kräuterkruste an Knoblauchkräutersauce*
- *Lammrücken oder Keule mit Blau-Schimmelfüllung*
- *Lammkeule mit pikanter Zucchini-Champignonfüllung*
- *Lammkeule „Provence“ mit Kräutern der Provence und Knoblauch*

Vom Wild:

- *Reh und Hirschkeule in pikanter Sauce mit Preiselbeeren*
- *Wildragout*
- *Wildschweinbraten von Keule oder Rücken*

Aus dem Wasser:

- *Salmfilet in Zitronen-Weinschaumsauce oder Dillrahm*
- *Zanderfilet in Rieslingrahm*
- *Fischfilet auf Blattspinat in Blätterteig*
- *Seezungenröllchen in Hummerkrabbensauce*

Ital. Spezialitäten:

- *Tagliatelle mit Lachs dazu Lauchrahmsauce mit Kirschtomaten*
- *Spaghetti – Bolognese, Geflügelbolognese oder Gemüsebolgnese*
- *Lasagne – Gemüse, Fisch oder Bolognese*
- *Tortellini in Gorgonzolasauce mit gekochtem Schinken*
- *Tortellini à la Creme mit Frischkäsesauce und Knoblauch*

Beilagen:

- *Petersilienkartoffeln, Pariser Kartoffeln*
- *Bratkartoffeln mit Rauchfleisch und Zwiebeln*
- *Pariser Kartoffeln in der Schale mit Kräuterquark*
- *Majorankartoffeln, Rosmarinkartoffeln,*
- *Kartoffelgratin, Kartoffelgratin Rusticana mit Rauchfleisch und Lauch*
- *Kartoffelpüree, Kappesteartisch*
- *Kartoffelklösse, Semmelklösse, Serviettenknödel*
- *Butterreis, Reis mit Wildreis, Pilzrisotto, Gemüserisotto*
- *Schupfnudeln und Gnocchi*
- *Butterspätzle, Tagliatelle oder Penne*

Gemüse:

- *gemischte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Möhren, Speckbohnenröllchen auf Wunsch mit Sauce Hollandaise*
- *Kaisergemüse*
- *Apfelrotkohl, Rosenkohl,*
- *fr. Lauchgemüse, Rahmwirsing*
- *Sauerkraut, dicke Bohnen*

Salate:

- *Kartoffelsalat mit Majo, Eiern und Gurken*
- *schwed. Kartoffelsalat mit Majo, Salatgurke und Dill*
- *Kartoffelsalat mit Rauchfleischgrieben und Zwiebeln an Essig-Öl-Vinaigrette*
- *Speckkartoffelsalat lauwarm mit Speckgrieben und Zwiebeln*
- *Spaghettisalat mit Frühlingszwiebeln, gek. Schinken und Zwiebeln*
- *bunter Nudelsalat*
- *Salat Tricolore mit Zucchini und Lachsstreifen*
- *Champignonsalat mit Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten und Basilikum*
- *Krautsalat nach Art des Hauses, Krautsalat in Essig-Öl-Vinaigrette*
- *Farmersalat mit Möhren, Lauch, Sellerie*
- *Waldorfsalat*
- *Rettichsalat an Schmandsauce*
- *Bohnensalat nach Großmutter's Art mit Rauchfleischwürfel und Zwiebeln*
- *Prinzessbohnenalat mit roten Bohnen, Champignons*
- *Rosenkohlsalat mit Haselnüssen*
- *Broccolisalat mit gek. Schinken*
- *Eier-Spargelsalat*
- *Salat „Napoli“ mit Bohnen, Kirschtomaten und Mozzarella*
- *Avocadosalat*
- *Balkansalat mit Paprika, Zwiebeln und Schafskäse*
- *griechischer Hirtensalat*
- *Zucchini-Schafskäsesalat an Knoblauch-Senfdressing*
- *Reissalat mit Thunfisch und Sauergemüse*
- *Rohkostsalat mit verschiedenen Dressings*
- *Fr. Blattsalate der Saison an Joghurt-, Cocktail- oder Balsamicodressing*
- *Eisbergsalat mit Paprika an Schmandsauce*
- *Caesarsalat*
- *Feldsalat mit Rauchfleischgrieben und Brotcroutons an Meerrettich- oder Kartoffeldressing*
- *Kopfsalatherzen mit Ruccula an Senfdressing*

Desserts:

- *Mousse au Chocolat und à la Vanille*
- *Schwarzwälder-Kirschcrème*
- *Ananascrème*
- *Wein-crème weiß und rot*
- *Viezcrème*
- *Champagner Crème*
- *Grappa-Crème*
- *Bayr. Moccacrème oder Vanillecrème*
- *Cappuccinocrème mit Orangenfilets*
- *Tiramisu*
- *Mascarponecrème mit Früchten*
- *Rote Grütze mit Vanillesauce*
- *Panna Cotta mit Himbeergelee und Fruchtsauce*
- *Obstsalat der Saison*

Zum Abschluss:

Käse:

- *gem. Käsebretter nach ihren Wünschen mit Früchten*
- *Käseigel oder Käsewürfel auf der Platte mit Früchten*

Brot:

- *Korb mit gemischten Cocktailbrötchen*
- *gem. Flittsorten, rustikale Brotsorten*
- *Chiabatta, Olivenbrot oder Pepperonici*
- *Laugenstangen oder Brezeln*

Kräuterbutter, Pfefferbutter, Knoblauchbutter

hausgemachtes Schmalz in verschiedenen Sorten

Guten Appetit!

Komplette Buffets:

I Rustikales Buffet:

Vorspeise:

- *hausgem. Griebenschmalz*
- *Adams Heringstopf*
- *Schwartenmagensalat*
- *Tafelspitz in Vinaigrette mit hausgem. Remouladensauce*

Hauptspeise:

- *Grillschinken*
- *Spießbraten vom Schweinekamm an Zwiebelsauce*
dazu:
- *Kappesteartisch*
- *Pariser Kartoffeln und Rahmwirsing*

angemachter Käse

deftige Brotsorten

Dessert:

- *Viezpudding*
- *Schokoladenpudding mit Sahne*

II Buffet:

Vorspeise:

- *gemischte Fischplatte mit Räucherlachs, Räucherforelle, Pfeffermakrele und Fischterrinen dazu
Apfelmeerrettich*
- *Schinkenröllchen mit Spargel an Mini-Ananas*
- *Geflügelcocktail „Hawaii“*
- *Bündner mit Tiroler Speck und Hobelkäse*

Hauptspeise:

- *Rinderhüfte in Burgunder Pfeffersauce*
- *Schweinerücken „Hubertus“ in fr. Champignonrahm
dazu:*
- *Kartoffelgratin und Butterspätzle*
- *Blumenkohl, Mandelbroccoli und Möhren*
- *Krautsalat, Bohnensalat,*
- *fr. Blattsalate an Joghurtdressing*

gem. Käsebrett mit Früchten

Brotkorb mit gem. Flitt

Dessert auf Wunsch

Buffet III

Vorspeise:

- *Krabbencocktail „Florida“*
- *Geflügelcocktail „Manhattan“*
- *rustikale Platte mit Hackfleischigel*

Hauptspeise:

- *Tafelspitz gekocht mit Remoulade und Meerrettichsahne*
- *Schweinekamm Pfälzer Zwiebelart mit Lauch-Zwiebelsauce*
dazu:
 - *Petersilienkartoffeln, gedämpfte Kartoffeln*
 - *Rosenkohl, Erbsen und Möhren*
 - *gem. Rohkostplatte mit versch. Dressings*
 - *Eisbergsalat mit Paprika an Schmandsauce*

Cocktailbrötchen und rustikale Brotsorten

Käsebrett mit Bergkäse, Appenzeller, Chaumes und Brie

Dessert:

- *Ananascreme,*
- *Bayr. Moccacreme*

Buffet IV *MEDITERANES*

Vorspeise:

- *Antipasti-Platte mit Coppa di Parma, Salami Milanese, org. ital., Mortadella, Spinata Romana, ital. Mettwurst*
- *Antipasti-Platte mit mariniertem Gemüse*
- *Parmaschinken an Galiamelonenspalten*
- *Tomaten-Mozzarella an fr. Basilikum*
- *Vitello Pollo: gebr. Putenbrust an Thunfischsauce*

Hauptspeise:

- *Lasagne Bolognese*
- *Saltimbocca vom Kalb*
- *Schweineschlemmeröllchen mit Parmaschinken und Ruccula an Marsalarahm*
dazu:
- *Rosmarinkartoffeln und Tagliatelle*
- *gem. Gemüseauswahl*
- *Kopfsalatherzen mit Ruccula an Senfsauce*
- *Champignonsalat mit Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten*
- *weißer Bohnensalat*
- *Caesarsalat*

Käsebrett mit ital. Spezialitäten

Gem. Flitt, Chiabatta und Olivenbrot

Dessert:

- *Tiramisu,*
- *Cappuccinocreme mit Orangenfilets*

Buffet V Athen

Vorspeise:

- *Tzatziki mit Fladenbrot*
- *gefüllte Weinblätter*
- *eingelegte Pepperroni, Oliven, Auberginen, Zucchini,*
- *Hackbällchen mit Schafskäse gefüllt*
- *griechischer Hirtensalat*

Hauptspeise:

- *Stifado vom Kalb*
- *Lammrücken in Senfkräuterkruste*
- *Moussaka*
dazu:
- *Kartoffeln in der Schale*
- *Reis*
- *Bohnengemüse mit Zwiebeln und Knoblauch*
- *Parikagemüse*
- *Krautsalat, Gurkensalat*

Olivenbrot, Pepperonici, Chiabatta

VI Buffet Madrid

Vorspeise:

- *Garnelen in Knoblauchkräuteröl dazu Ajoli*
- *Gambas in Knoblauch-Weißweinjus*
- *Seranoschinken mit Feigen*
- *Chorizo*
- *eingelegte Paprika, Zwiebeln und Champignons*

Hauptspeise:

- *Span. Paella mit Hähnchen und Meeresfrüchten*
- *Kaninchen geschmort*
dazu:
- *Kartoffelpfanne mit Gemüse*
- *Kanarische Kartoffeln mit Mojo*
- *Reis*

Buffet VI I - Hochzeits- oder Galabuffet ab 60 Personen

Vorspeise:

- *Ganzer pochiertes Lachs auf Salatbett mit Krabben*
- *gemischte Edelfischplatten mit Lachs, Forelle, Craved Lachs, Lachsforelle, Stremellachswürfel, Heilbutt dazu Meerrettichsahne und Dill-Senfsauce*
- *Krabbencocktail*
- *zart rosa gebratenes Roastbeef kombiniert mit Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat*
- *Schinkenröllchen mit Spargel an Mini-Ananas*
- *Parmaschinken an Galiamelonenspalten*
- *Carpaccio vom Kasseler*
- *Geflügelschauplatte mit zart rosa gebratener Entenbrust, gefüllten und panierten Hähnchenbrüstchen dazu Sauce Cumberland*
- *Cocktailplatte: gefüllte Tomaten mit Rindfleischsalat, gefüllte Eier, Pfirsiche mit Geflügelcocktail, Birnen mit Frischkäse*

Hauptspeise:

- *Tafelspitz gekocht mit Remouladensauce und Meerrettichsahne*
- *gegarter Salm in Zitronen-Dill-Weinschaum*
- *Schweinefilet „Waidmannsheil“ mit Pfifferlingen und Walnüssen an Pernotrahm*

Beilagen:

- *Pariser Kartoffeln in Butter geschwenkt*
- *Kartoffelgratin*
- *Reis mit Wildreis*
- *große Gemüseauswahl mit Sauce Hollondaise*

Salate

- *Salat „Napoli“, Balkansalat, Farmersalat,*

- Avocadosalat,
- Feldsalat, Caesarsalat

Gem. internationale Käseauswahl

Cocktailbrötchen und gem. Flitt

Dessert:

- Weincrème, Mouse au Chocolat
- Obstsalat der Saison, Mascarponecrème mit Früchten

VIII Herbst-Winterliches Buffet:

Vorspeise:

- Hubertusschmalz
- zart-rosa gebratene Entenbrust auf Linsen mit Feldsalat
- Gek. Rindfleisch mariniert mit Meerrettich und roten Beeten
- Paprikasalat mit gr. Gänsebrust

-Kürbiscremesuppe mit Speckgrieben und Croutons

Hauptspeise:

- Calvadosbraten vom Schweinerücken
- Rinder-Hohe-Rippe Rostbraten
- dazu:
- Majorankartoffeln, Butterspätzle
- Rosenkohl mit Haselnüssen, Blumenkohl und Möhren
- Chicoreesalat mit Früchten
- Feldsalat mit Croutons an Meerrettichdressing
- Rotkohlsalat mit getr. Aprikosen

gem. Käsebrett

gem. Brotkorb

Dessert:

- Rotweincrème; Winterlicher Obstsalat

IX Buffet Herbst-Winter:

Vorspeise:

- *Hausgem. Griebenschmalz mit Bauernbrot*
- *gem. Fischplatte mit ger. Lachs, Forelle, Craved Lachs und Lachsforelle dazu Apfelmeerrettich*
- *Org. Bündner mit Tiroler Speck und Hobelkäse*
- *Feldsalat auf Rote Beete Carpaccio*
- *Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat*

Hauptspeise:

- *Zart rosa gebratene Entenbrust mit Maronen an Rotwein-Orangensauce*
- *Spanferkelrücken gefüllt an Zwiebelsauce*
dazu:
- *Kartofelklöße, Kartoffelgratin*
- *Apfelrotkohl, Speckbohnen und Blumenkohl*
- *Rohkost von Kraut und Möhren*
- *Chinakohlsalat, Rettichsalat*

gem. Käsebrett

Brotvariationen

Dessert:

- *Herbstliches Mousse mit Nüssen*
- *Amaretto-Zimtcreme*

Hochzeitsmenü—Eifel

Vorspeise:

- *Rinderkraftbrühe mit hausgem. Markklösschen und Eierstich dazu Flitt*

Hauptspeise:

- *Tafelspitz mit hausgem. Remoulade*
- *Schweinefilet an fr. Champignonrahm*
dazu:
- *Pariser Kartoffeln und Kartoffelgratin*
- *gem. Gemüseauswahl*
- *fr. Blattsalate der Saison an zweierlei Dressings*
- *Farmersalat, Selleriesalat, Bohnensalat nach Großmutterart*

Dessert:

- *Ananascrème, Mousse von dunkler Schokolade, fr. Obstsalat*