

Werehrte Gäste,

vielen Dank für Interesse an unserem Haus. Wir haben Ihnen einige Menüs zusammengestellt, die immer wieder gerne von unseren Gästen ausgewählt wurden.

Natürlich können wir Ihnen auch individuell nach Ihrem Gusto eine Speisenfolge zusammenstellen. Qualität der Grundprodukte und sorgfältige Zubereitung steht dabei immer im Vordergrund. Die Menüs sind kalkuliert und exklusiv für Sie zubereitet auf der Basis einer

Mindestteilnehmerzahl von 15 Personen.

Wenn Ihr Essen weniger als 15 Teilnehmer hat, empfehlen wir Ihnen ein Menü aus der aktuellen Karte des „Backstübles“ zusammenzustellen.

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung und wünschen

Guten Appetit

Regionale Menüvorschläge

Menüvorschlag 1

*Rinderkraftbrühe
mit Grießnocken und Flädle*
*

*Jungschweinerücken mit Bratwurstfüllung
Dunkelbiersoße
Specksauerkraut und Coburger Klöße*
*

*Apfelküchle auf Vanillesoße
mit hausgemachtem Eis von eingelegten Blaubeeren*

24,00 €

Menüvorschlag 2

*Cremesuppe vom Frühlingslauch
mit gerösteten Kräuterbutterbaguette*
*

*Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße
Apfelrotkohl und Coburger Klöße*
*

*Palatschinken mit Schokoladenmousse
Gewürz-Kirschen und Käsekucheneis*

25,00 €

Menüvorschlag 3

*Fränkische Kartoffelsuppe
mit Buttercroutons*
*

*Rehkeule in Wacholder-Preiselbeersoße
Wirsingpraline und pochierte Gewürzbirne
Serviettenkloß*
*

*Rieslingmousse
mit Beerenragout und Cappuccino-Zabaione*

27,00 €

Menüvorschlag 4

*Blattsalate
mit gebratenen Speckwürfelchen und Croutons
weiße Balsamico-Distelölvinaigrette*

*

*Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Kalbsbrättnocken und Schinkenbiskuit*

*

*Knusprig gebratene Bauernente
auf Beifußsoße
Apfelrotkohl, kleine Semmel und Kartoffelklöße*

*

*Cremiges Topfenmousse
mit Himbeermark und Joghurtsorbet*

32,00 €

Menüvorschlag 5

*Cremesuppe
von grünen Erbsen und Zuckerschoten
mit frittierten Gemüsestreifen*

*

*Schweinelendchen mit feiner Pilzfüllung
im Pfeffer-Kräutermantel
Röstgemüse, leichte Estragonsoße
hausgemachte Eierspätzle*

*

*Crème Brûlée
mit Himbeerragout und Pralineneis*

28,00 €

Hochzeitsmenü

Menüvorschlag 6

*Hausgebeizter Graved Lachs
auf Blattsalaten
mit weißer Balsamico-Distelölvinaigrette
Buttercroutons*

*

*Fränkische Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Brätnocken
Schinkenbiskuit, Grießnocken und Flädle*

*

*Knuspriger Entenbraten mit Beifußsoße
Schweinelendchen mit Kräuterfüllung auf Waldpilzsoße
Gemüse der Jahreszeit
Apfelrotkohl
Coburger Klöße
hausgemachte Eierspätzle
Kartoffelkroketten*

*

Dessertbuffet

*Mousse au Chocolate
Salat von Früchten der Saison
Creme Brulee
Tiramisu von Himbeere und Mango
Champagnercreme mit Gewürz-Kirschen*

49,00 €

Menüvorschläge International

Menüvorschlag 7

*Suppe von roten Champagner-Linsen
mit Forellen-Flädlestrudel*

*

*Barbarie Entenbrust auf glasierten Äpfeln
Rahmwirsing und Semmelgratin*

*

*Grießsoufflé
mit Kirschen im Lavendelsud
Rosmarineis*

29,00 €

Menüvorschlag 8

*Geflügelbouillon
mit Pilzcannelloni*

*

*Kalbsröllchen mit Frischkäse-Kräuterfüllung
auf Balsamicojus
Gemüsebündel und gebackene Kartoffelkrapfen*

*

*Tiramisu
von Himbeere und Mango*

29,00 €

Menüvorschlag 9

*Cremesuppe von Brunnenkresse
mit gebratener Garnele*

*

*Lammkrone unter der Oliven-Kräuterkruste
Thymianjus
Ratatouille nach toskanischer Art
Selleriepüree mit Parmesanchips*

*

Warme Apfeltarte mit Preiselbeersorbet

36,00 €

Menüvorschlag 10

*Lachswürfel auf Lauch-Ravioli
mit Basilikumschaum*

*

*Kalbsfilet in der Kerbelkruste
auf Morchel-Schalottensofe
feine Gemüsewürfel im Wirsingblatt
Herzoginkartoffeln*

*

*Variation von Schokolade
Mousse, Eis, Canache und Brownie*

45,00 €

Menüvorschlag 11

*Cremesuppe von Kirschtomaten
mit gebackenem Frühlingsröllchen*

*

*Filet vom Black Angus Rind
mit gegrillter Riesengarnele
Steinpilzsoße
Balsamico-Linsengemüse und Kartoffelgnocchi*

*

*Baileysmousse
auf Salat von Früchten der Saison*

43,00 €

Menüvorschlag 12

*Klare Tomatensuppe
mit Parmesannocken*

*

*Lachsfilet mit Meerrettichkruste
auf Lauch-Tomatengemüse
hausgemachte Steinpilznudeln*

*

*Panna Cotta
mit marinierten Früchten und Beerenpüree*

37,00 €

Menüvorschlag 13

Ceasar Salad
mit gebratenem Speck-Croutons und Parmesan
*

Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz
mit Eierstich und Nudeltaschen
*

Medaillons vom Schweinefilet auf Waldpilzrahm
glasierte Gemüse und Pommes Macaire
*

Beerenragout gratiniert mit Proseccoschaum
und hausgemachtes Bourbon Vanilleeis

45,00 €

Menüvorschlag 14

Ziegenkäse-Spinat Ravioli
auf Tomaten-Thymianbutter
*

Basilikumschaumsuppe
mit Mozzarellaspieß
*

Filet von der Rotzunge gefüllt mit Lachsmousse
Safranschaum mit Flusskrebsen
karamellisiertes Wurzelgemüse
Basmati Reis
*

Terrine von weißer und schwarzer Schokolade
im Biskuitmantel
mit Vanilleschaum und Cassissorbet

46,00 €

Menüvorschlag 15

**Unser Menü der
"Kleinen Gerichte"**

*Hausgebeizter Graved Lachs
mit Avocado Tartar auf Crosstini*

*

*Ravioli gefüllt mit Spinat und Ziegenfrischkäse
auf Tomaten -Thymianbutter*

**

*Scheiben von der lackierten Entenbrust
Rotweinjus
Ratatouillennocken und Kartoffelkrapfen*

*

*Gedämpfte Seezungenröllchen
Safranschaum
Erbsenpüree und Gemüsestreifen*

**

*Crème Brûlée mit Schokoladenmousse
und Kirschen im Lavendelsud*

*

*Salat von Früchten der Saison
mit hausgemachtem Joghurtsorbet*

56,00 €

Menüvorschlag 16

*Karotten-Ingwersuppe
mit Parmesansegel*

*

*Roulade vom Schweinefilet im Parmaschinken-Kräuterbrotmantel gebacken
gefüllt mit Pilzen und Frischkäse
Ratatouillennocken und Kartoffelflan*

*

*Hausgemachtes Joghurtsorbet
auf Melonensalat mit süßem Pesto*

29,00€

Menüvorschlag 17

(Vegetarisch)

*Hausgemachte Tagliatelle
mit Cherrytomaten und Pilzen*

*

*Klare Gemüsesuppe
mit Broccoliflößchen*

*

*Semmel-Nußsoufflé
auf Ratatouille toskanische Art
Rucola mit Balsamico und Distelöl*

*

*Weinschaum mit Beeren
und hausgemachtem Sauerrahmeis*

31,00 €

Fränkisches Schmankehl-Buffer
(Mindestteilnehmer 25 Personen)

Suppe:

*Cremiges Wurzelsüppchen
mit Buttercroutons*

Salate:

*Fränkischer Weißkrautsalat mit krossem Speck
Kartoffelsalat mit Gurke
Bohnensalat im Zwiebelsud
Blattsalate mit Joghurt und Distelöldressing
Matjessalat in feiner Dill-Sahnesoße*

Kalte Vorspeisen:

*Schlachtplatte
mit Blut und Leberwurst
würziger Hackepeter, Sülze, Griebenschmalz und Gewürzgurke
Regionale Schinkenspezialitäten
mit Weintrauben und Melone
Fleischkäseröllchen mit Eierfüllung
Räucherforelle mit Apfel-Meerrettich
Gebeizte Lachsforelle mit Honig-Senfsoße*

Warme Gerichte:

*Knusprige Stücke von der Grillente
mit Semmelgratin und Apfelrotkohl
Fränkischer Bierbraten unter der Senfkruste
mit Buttergemüse und Schwenkkartoffeln mit Zwiebeln*

Käse:

*Angemachter Camembert
Coburger Kuh und Butterkäse*

Brot:

*Fränkisches Bauernbrot
Steinofenbaguette
Butter*

Dessert:

*Waldbeerengrütze mit Bourbon-Vanillesoße
Bayerisch Creme
Eierkuchen mit Quark-Rosinenfüllung*

pro Person 29,00 €

Unser Flying- Partybuffet

Köstliche Kleinigkeiten liebevoll angerichtet

(geeignet für Veranstaltungen ab 15 Personen)

Suppe:

*Cremesuppe von Waldpilzen
mit Pesto-Croutons*

Vorspeisen:

*Eierkuchen gefüllt mit Frischkäse und Graved Lachs auf Rucola
Satespieße von der Hähnchenbrust mit scharfer Erdnusssoße und Nudelsalat
Kleine Meatballs mit Sweet-Chili Dip und Selleriesalat
Räucherlachstartar auf Chinasalat
Tomaten-Mozzarellaspieß auf Eisbergsalat mit Joghurt
Bruschetta mit Parmaschinken und Parmesan*

Warme Gerichte:

*Kleine Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat
Kleine Rouladen vom Schweinefilet mit Frischkäsefüllung und Reibekuchen
Saltimbocca-Spieß vom Hühnchen auf Tomaten-Tagliatelle*

Dessert:

*Duett vom Schokoladenmousse im Cocktailglas
Tiramisu im Cocktailglas
Panna Cotta mit Himbeerpüree
Salat von Früchten der Saison*

Preis pro Person

25,00

Pasta Buffet

(alle Nudelspezialitäten aus eigener Herstellung)

Suppe:

Minestrone mit Pesto

Salate:

Rucola mit Balsamico und Pecorino

Blattsalate mit Joghurt-Senf dressing

Tomaten-Mozzarella

gegrillte Paprika mit Oliven

Antipasti von Zucchini, Champignons und Aubergine

kalte Vorspeisen:

Vitello tonnato

Parmaschinken mit Melone

Mortadella und italienische Salami mit Feigen und geröstetem Knoblauchbrot

Graved Lachs in der Zitronen -Orangen-Beize

Warme Gerichte:

Ravioli gefüllt mit Kalbsbrät

Tortellini mit Hühnchenfüllung

Kartoffel-Gnocchi

Grüne und gelbe Tagliatelle

Lasagne

Ofen-Tomatenragout

Kleine Steaks vom Schweinerücken in Gorgonzolasoße

Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Basilikum

Lachswürfel in einer Soße von Pinot und Dill

Dessert und Brot

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeerpüree

Zabaione mit Beeren

Ciabatta und Kräuterbutter

Preis pro Person

29,00 €

Mindestteilnehmer 20 Personen

Unser mediterranes Buffet

Suppe:

*Crèmesuppe von Kirschtomaten
mit Oliven-Croutons*

Salate:

*Römersalat mit pochiertem Ei und Sardellen
Meeresfrüchtecocktail
Schafkäse auf Rucola und weißem Balsamico
Tomaten und Mozzarella
Italienischer Geflügelsalat
Marinierte Gemüse*

Kalte Vorspeisen:

*Melone und Feigen mit Seranoschinken
Rauch und Graved Lachs mit verschiedenen Saucen
Entenbrust auf karamellisiertem Fenchel und Orangen
Garnelen auf gegrillten Tomaten mit Chili Dip
Vitello Tonnato mit Thunfischsoße und Kapern
Geräucherte Lachswürfel und Mousse von der Rauchforelle*

Warme Gerichte:

*Poulardenbrüstchen in Estragonsoße
mit Kräutergemüse und Rosmarinkartoffeln
gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
auf Zucchini-Tomatengemüse und Tagliatelle*

Käse:

Mediterrane Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen

Brot:

*Verschiedene Partybrötchen und Weißbrot
Kräuterbutter und Butter*

Dessert:

*Mousse au Chocolate "schwarz und weiß"
Leichte Joghurtcreme mit Beerenragout
Salat von Früchten der Saison*

Preis pro Person 38,00 €

Mindestteilnehmer 30 Personen

Internationales Buffet

Suppe:

*Asiatische Gemüsesuppe
mit Mie Nudeln und Sprossen*

Salate:

*Waldorfsalat mit Walnüssen
Geflügelsalat mit Ananas
Gegrillte Lachswürfel auf Römersalat und Schalottendressing
Blattsalate mit Joghurt und Balsamico-Vinaigrette
Krabbensalat in Cocktailsoße*

Kalte Vorspeisen:

*Auswahl von Räucherfischen mit Meerrettichsahne
Räucherlachs und Graved Lachs mit Preiselbeercreme
Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Remoulade
Melone mit Prosciutto di Parma
Gratinierte Riesengarnelen auf Chicoreeherzen mit Orangenspalten
Lackierte Barbarie Entenbrust auf Champagnerlinsen*

Warme Gerichte:

*Irische Ochsenlende im Steinpilzsud
provenzalische Röstgemüse und Kartoffelgratin
Roulade von Lachs und Zander in Rieslingsoße
Blattspinat und Basmati Reis*

Käse:

Französische Rohmilchkäse mit Trauben und Feigen

Brot:

Steinofenbaguette, Italienisches Brot, Salzbutter und Creme fraiche

Dessert:

*Creme Brulee
Duett vom Schokoladenmousse
Crêpes in Orangenlikör
Salat von Früchten der Saison mit hausgemachtem Bourbon Vanilleeis*

Preis pro Person

47,50 €

Mindestteilnehmer 30 Personen

Belegte Brötchen

*mit rohem und gekochtem Schinken, Salami, Käse
gebeiztem Lachs und Rauchforelle mit Meerrettichsahne
hausgemachte Käsecreme
pro Stück 2,30 €*

Canapes

Köstlichkeiten für zwischendurch

*Parmaschinken mit Parmesan auf italienischem Ciabatta
Gebeizter Lachs mit Preiselbeercreme auf Weißbrot
Räucherlachstatar mit Kresseschmand auf Ciabatta
Gebirgssalami mit Oliven auf Vollkornbrot
Garnelen mit Cherrytomaten auf Weißbrot
Roastbeef mit Radieschen auf Pumpernickel
Käsecreme mit Melone auf Ciabatta
pro Stück 2,60 €*

Fingerfood

Fisch:

*Garnelen im Speckmantel auf Selleriesalat
Lachstatar auf Gurken-Carpaccio und Kresseschmand
Fischfilet am Stick auf Tomaten mit Pesto*

Kalb/Schwein/Rind:

*Vitello Tonnato mit Kapern und Croutons
Saltimbocca Spieße vom Schweinelendchen auf Rucola
Rosa gebratene Rindfleischscheiben auf Kartoffel-Gurkensalat*

Geflügel:

*Mini-Wraps mit Hühnchen und Gemüsefüllung
Kleine Hähnchenfilets im Kräutermantel mit Mango-Chutney
Knusprige Entenstreifen auf Krautsalat*

Vegetarisch:

*Cherrytomaten- Mozzarellaspieß mit Kresse
Gemüse-Crêpes auf Radieschensalat*

Dessert:

*Schokoladenmousse im Cocktailglas
Topfencreme mit Kirschen im Cocktailglas
Kleine Pfannkuchen mit Apfelfüllung*

pro Stück in der Sortierung 4,20€

