

Unsere Essenauswahl **im Überblick**

Vorspeise:

- Kürbissuppe (mit Kürbiskernöl)
- Rinderbrust in dünnen Streifen, mit Meerrettich, süß-sauer, Feldsalat, Brot
- Leberknödelsuppe
- Hochzeitssuppe/ Festtagssuppe
- rustikale Platte für 8 Pers. mit: -Obatzter, Griebenfett, versch. Wurstsorten
- Käse, Forellenfilet, versch. Brotsorten

Hauptspeise vom Schwein:

- gefüllter Rollbraten
- zarte panierte Schnitzel
- Cordon bleu (mit Schinken und Käse gefüllt)
- Schweinelendchen im Speckmantel in Cognac-Pfeffer-Rahmsoße
- Schweinelendchen in Waldpilzsoße, Pfifferling- oder Pfefferrahmsoße
- Schweinelendchen gefüllt mit Gemüse der Saison
- Partyferkel
- Grillpfanne (Schäufele, Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel, gefüllter Schweinebraten, kleine Fleischküchle, Fingerfoodspieße, Hähnchenknusperschnitzel)
- deftiger Krustenbraten
- kleine Schäufele
- kleine Surhaxerln
- kleine Bratwürste auf Kraut
- deftiges Kaiserfleisch
- bunte Fleischspieße (Schwein, Zwiebel, Paprika)
- saftige Schnitzelpfanne in Schinken- Käse-Sahnesoße
- würzige Schaschlikpfanne
- zarter Schweinelachsbraten

Hauptspeise vom Rind:

- zartes Rinderfilet
- würziger Sauerbraten
- kleine gefüllte Rouladen
- Rindfleisch in hausgemachter Semmel- Meerrettich- Soße
- Burgunderbraten

Hauptspeise vom Wild:

- Hirschbraten mit Sahnepreiselbeeren in Burgundersoße
- zarter Rehrücken
- deftiger Rehbraten

Hauptspeise vom Geflügel:

- saftiges Hähnchen Cordon bleu
- Hähnchenknusperfilet
- zartes Putenschnitzel paniert
- zartes Putenschnitzel natur
- Putengeschnetzeltes
- knusprige Gänsebrust in Beifußsoße
- Gänsekeule in Beifußsoße
- resche Entenbrust
- Entenkeule
- würzige Chicken wings
- knusprige Hähnchenschnitzel in Panade
- kleine Hähnchenspieße
- zarte Hähnchenschnitzel natur in Curry- Ananas- Soße

Hauptspeise vom Fisch:

- Wildlachsfilet
- Nudel-Gemüsepfanne mit Lachs
- zartes Zanderfilet
- Schlemmerpfanne Italia (Nudeln mit Meeresfrüchten, pikant gewürzt)
- grätenfreies Karpfenfilet
- Saiblingsfilet in Haselnuss- Lauch- Soße
- **Soßen zum Fisch:** - Senfsoße
- Knoblauchsoße
- Dillsoße

Vegetarisch:

- italienischer Salat (mit Käse und Thunfisch)
- italienisches Pfannengemüse
- Käsespätzle
- Knödel mit Soße
- Nudeln in Steinpilzsoße

Sättigungsbeilagen:

- Knödel
- hausgemachte Semmelknödel
- Salzkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelspalten (Westernkartoffeln)
- Rosmarinkartoffeln
- Spätzle
- Herzoginkartoffeln
- Bratkartoffeln nach Art des Hauses
- Pommes (nicht im Partyservice)
- Schupfnudeln
- Kroketten

- Rösti
- Reis
- Dotsch
- Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- Kartoffelsalat ohne Mayonnaise

Gemüsebeilagen:

- Sauerkraut
- Apfelrotkohl
- Gemüsespieße
- italienisches Pfannengemüse

Salate:

- Gurken-, Tomaten- und Bohnensalat
- Chicorée- Apfel- Salat
- Karotten-, Blumenkohlsalat
- Mais
- versch. Blattsalate der Saison
- Tomate- Mozzarella mit Öl und Balsamico
- Rohkostsalat

Dressing:

- hausgemachtes Essig- Öl- Vinaigrette
- hausgemachtes Buttermilchdressing
- Balsamico-Olivenöl

Dessert:

- liebevoll gestaltete Eislandschaft (wird serviert mit kleinem Feuerwerk)
- Schokobrunnen mit Obstspießen (nicht im Partyservice)
- im Stielglas angerichtet und serviert:
 - Obstsalat
 - Panna cotta
 - bayrisch Creme
 - Schokomousse
 - hausgemachtes Tiramisu
 - Joghurtcreme mit Grütze
 - Eierlikör- Quarkcreme mit Sauerkirschen
 - Joghurt- Ananas- Creme
 - Weincreme
- Eis mit heißen Himbeeren
- gemischtes Eis mit Sahne
- Dessertteller mit 2 Kugeln Eis, Sahne, Creme

Mitternachtsbuffet ca. 23 Uhr:

- Käseplatte mit Butter
- Obatzter
- Wurstplatte
- Räucherfischpralinen
- Räucherlachsplatte mit Sahne und Meerrettich
- Matjessalat
- Räucherlachssalat
- Tomate- Mozzarella
- Antipasti
- Spießchen von Cherrytomaten und Mozzarellaperlen
- Lachs- Kräuterrolle
- Nudelsalat
- deftiger Wurstsalat
- Waldorfsalat
- Gulaschsuppe
- Obstkorb
- verschieden gefüllte Eier
- Brot
- Partysemmeln
- Kuchenauswahl vom Nachmittag
- Kaffee vom Buffet

Stellen Sie sich aus den aufgeführten Speisen Ihre individuelle Buffetauswahl zusammen.
Gerne stehen wir Ihnen hierfür beratend zur Seite.

Empfehlung Buffetauswahl ca. 100 Pax.:

Hauptspeisen

- 1 Gericht Schwein (z.B. Schweinebraten oder Lendchen)
- 1 Gericht Wild oder Rind
- 1 Gericht Geflügel
- Grillpfanne
- Veggie

Beilagen

- Kartoffel- Semmelknödel
- Spätzle
- Kroketten

Salatbuffet

Armin Schinner
Veranstaltungsorganisation
Werner-v.-Siemens-Str. 4
95478 Kemnath
online.de
Tel 09642 3413
Fax 09642 3478
Mobil 0172 8603031
E-Mail: schinner.gastronomie@t-online.de
www.schinner-gastronomie.de

oder

Ute Danowski
Eventmanagement
Mobil 0151 42 36 00 74
E-Mail: Schinner-Feste@t-