

# Gasthaus Zur Linde

## Partyservice

### Beilagen:

- Kartoffelgratin
- Butterreis
- Bandnudeln
- Bratkartoffeln
- Kleine Schalenkartoffeln
- Kartoffelklöße
- Butterspätzle
- Penne mit Pesto
- Salzkartoffeln
- Pilznudeln
- Nudeln mit Shrimps

### Desserts:

- Schokoladencreme mit Eierlikör
- Frischkäsecreme mit Beerenragout
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladenmousse
- Sangriacreme mit Fruchtkompott
- Creme vom Moselriesling
- Herrencreme
- Gebrannte Creme
- Tiramisu
- Panna Cotta
- Quarkauflauf (warm)



Kalt-warme Buffets  
Ideen für ihre  
Veranstaltung

Hier finden Sie einige Anregungen zur Zusammenstellung der Speisen für Ihre Veranstaltung. Gerne beraten wir Sie beim Entwurf Ihres Buffets.

#### Vorspeisen:

- Auswahl von Räucherfischen mit begleitender Sauce
- Salmmedaillons mit grobem Pfeffer
- Shrimpscocktail mit Ananas
- Miesmuschelsalat mit Gemüse
- Tomate Mozzarella mit grobem Pfeffer und altem Balsamico
- Mariniertes Schafskäse
- Grillgemüse mit Olivenöl
- Landschinken mit Melone
- Geräucherte Putenbrust mit Früchten
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
- Gesottene Ochsenbrust mit Vinaigrette
- Vitello Tonato – Kalbsfleisch mit Thunfischsauce
- Wildpastete mit Preiselbeersahne
- Meeresfrüchtesalat
- Rosa gebratene Entenbrust auf Glasnudelsalat
- Kasslerbraten –kalt- an Farmersalat

#### Angemachte Salate:

- Herzhafter Krautsalat
- Speckkartoffelsalat
- Salat von kleinen Schalenkartoffeln
- Pastasalat mit Kabanossi
- Karottensalat in Orangenmarinade
- Brokkoli – Schinkensalat
- Farmersalat
- Geflügel-Reissalat in Currytunke
- Paellasalat – Salat von Reis und Meeresfrüchten in würziger Marinade

#### Hauptgänge:

- Schweinekrustenbraten in Malzbiersauce
- Rinderbraten in Rotwein geschmort
- Schweinebraten unter der Senf-Kräuterkruste
- Rindergeschnetzeltes mit Paprika
- Sahneragout vom Mastputer
- Schweinefilet im Schinkenmantel auf cremigen Waldpilzen
- Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken

- Spießbraten mit Schmorzwiebeln
- Wildragout mit Pilzen
- Geschmorte Lammkeule mit Kräutern
- Kalbssahneragout
- Putenschnitzelchen mit Salsa
- Geflügelkeulchen auf Pimentojus
- Gebratenes Zanderfilet auf Weißweinsauce
- Gebratenes Lachsfilet an Blattspinat
- Pangasiusfilet auf Pfannengemüse

#### Gemüse:

- verschiedene Gartengemüse mit Holländischer Sauce
- Apfelrotkohl
- Rahmwirsing
- Zucchini-gemüse
- Blumenkohl und Brokkoli mit Hollandaise
- asiatisches Pfannengemüse