

Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Ideen für Ihre Veranstaltung



Gasthaus Zur Linde – Hauptstraße 79 – 56653 Wehr – Telefon: 02636-7120
www.gasthaus-zur-linde-wehr.de Email: mstommel@rz-online.de

Erstelldatum 26.01.2012 3:53

Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Sehr geehrter Leser!

In diesem Prospekt finden Sie eine Reihe von Ideen zur Durchführung Ihrer Veranstaltung. Ob Empfang, Geschäftsessen oder Ihre Familienfeier, ob festlich oder rustikal, für jeden Anlass das passende Essen, gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl der Speisen.

Inhalt:

<i>Canapeés und belegte Brötchen</i>	<i>Seite 03</i>
<i>Snacks und Fingerfood</i>	<i>Seite 04</i>
<i>Suppen und Eintöpfe</i>	<i>Seite 05</i>
<i>Vorspeisen</i>	<i>Seite 06</i>
<i>Salate</i>	<i>Seite 08</i>
<i>Fleischgerichte</i>	<i>Seite 10</i>
<i>regionale Spezialitäten</i>	<i>Seite 12</i>
<i>Fischgerichte</i>	<i>Seite 13</i>
<i>Gemüse</i>	<i>Seite 14</i>
<i>Beilagen</i>	<i>Seite 15</i>
<i>Vegetarische Gerichte, Nudelgerichte</i>	<i>Seite 16</i>
<i>Desserts und Käse</i>	<i>Seite 17</i>
<i>Getränke</i>	<i>Seite 18</i>
<i>Geschirr, Gläser, Möbel</i>	<i>Seite 19</i>

Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Canapeés und belegte Brötchen

Canapeés und belegte Brötchen bieten den idealen Rahmen für den Empfang oder die Pause bei Tagungen.

Wir fertigen unsere Canapeés in der Regel auf Baguettescheiben, auf Wunsch aber auch auf Toast.

Belag:

- Salami mit Gurkenscheibe
- Lachsschinken mit Melone
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Maiskölbchen
- geräucherte Putenbrust mit Obstgarnitur
- rosa gebratene Entenbrust

- Brie mit Weintraube
- Gouda mit Zwiebel und Paprikapulver
- Emmentaler mit Salzgebäck
- Edamer mit Salatgurke
- Kräuterfrischkäse

- geräucherter Lachs mit Dill
- geräucherter Heilbutt
- Forelle aus dem Rauchfang

halbe Brötchen belegen wir wahlweise:

- Salami
- Landschinken
- Lachsschinken
- rosa gebratenem Roastbeef
- geräucherter Putenbrust
- Kassler Rauchrücken
- herzhaftem Brie
- Gouda
- Emmentaler
- Edamer

- geräuchertem Lachs
- geräucherter Forelle

Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Snacks und Fingerfood

Für Ihren Empfang oder Imbiss, sowie lockere Feiern und Feste stellen wir Ihnen komplette Buffets zusammen.

kalt:

- *Tomate-Mozzarellaspieße*
- *Mini-Frikadellen mit Dip*
- *kleine Würstchen*

In Chinalöffeln angerichtet:

- *Räucherlachs auf Rucolasalat*
- *Riesengarnelen auf Paellasalat*
- *Lachschinken mit Melone*
- *gebratene Hähnchenbrust auf Reissalat*
- *Lammrücken auf Ratatouille*
- *rosa gebratene Ente auf Glasnudelsalat*
- *Schweinefiletscheiben auf marinierten Pilzen*

warm:

- *würzige Hähnchenflügel*
- *Hähnchen Nuggets mit begleitender Sauce*
- *Mini-Schnitzel (wahlweise Schwein oder Geflügel) mit Salsa*
- *kleine Frikadellen in pikanter Tomatensauce*
- *kleine Ofenkartoffeln mit Schmand*
- *Frühlingsröllchen mit süß-saurer Sauce*
- *Minipizza, wahlweise Käse, Schinken oder Salami*
- *Onion-Rings, panierte, frittierte Zwiebelringe*

Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Suppen und Eintöpfe

Suppen:

- Tomatencremesuppe
- Brokkolisuppe
- Rindfleischsuppe
- Spargelcremesuppe (Saison)
- Kartoffelsuppe mit Rahm und Croutons
- Minestrone - Italienische Gemüsesuppe-
- Hühnerbrühe mit Einlage
- französische Zwiebelsuppe
- gebundene Zwiebelsuppe
- Gulaschsuppe
- Hackfleisch-Lauchsuppe mit Riesling und Käse
- Gyrossuppe
- Jägersuppe mit Schweinefleisch und Pilzen

Eintöpfe:

- deftige Erbsensuppe auf Wunsch mit Wursteinlage
- vegetarischer Gemüse Eintopf mit Kartoffelwürfel
- Linseneintopf mit altem Balsamico auf Wunsch mit Wursteinlage
- Hühnereintopf mit Tortellini
- Chili con carne
- Kartoffel-Möhreneintopf

Gerne liefern wir auch frisches Baguette zu unseren Suppen.

Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Vorspeisen

Vorspeisen bilden den Auftakt des Buffets. Wir fertigen diese kalten Appetitanreger frisch ohne Aspiküberzug an. Ideal als Vorspeise bei kleineren Gesellschaften eignen sich die unter Snacks und Fingerfood beschriebenen Chinalöffel.

Vorspeisen mit Fleisch

- *Kassler Rauchrücken an Farmersalat*
- *Schweinerücken mit Obst garniert*
- *Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade*
- *gebratene Hähnchenbrust mit frischen Früchten*
- *Landschinken oder Lachsschinken mit Melonenspalten*
- *rosa gebratene Entenbrust auf Glasnudelsalat*
- *Wildpastete mit Preiselbeersahne*
- *Schweinemedailons mit Lebermus*
- *gebratene Hähnchenschenkel*
- *Schinkenröllchen mit Spargelfüllung*
- *geräucherte Truthahnbrust mit Früchten*
- *Vitello Tonnato -Kalbsfleisch in Thunfischsauce-*
- *gesottene Ochsenbrust in Vinaigrette*
- *gepökelte Rinderzunge mit Schnittlauchmayonnaise*

Vorspeisen mit Fisch

- *Räucherlachs mit Senf-Honigsauce*
- *Graved Lachs mit Sauerrahm-Dip*
- *Lachsmedailons mit grobem Pfeffer und würziger Salsa*
- *geräucherte Forelle mit Meerrettich-Dip*
- *Makrelen aus dem Räucherofen*
- *Gekochte Garnelenschwänze mit Knoblauchmayonnaise*
- *Krabbencocktail, wahlweise mit Ananas oder mit Pilzen und Paprika*
- *Frutti di Mare mit Olivenöl, Knoblauch und Zitrone mariniert*
- *ganzer pochiertes Lachs (ab 30 Personen)*

Gasthaus Zur Linde – Hauptstraße 79 – 56653 Wehr – Telefon: 02636-7120
www.gasthaus-zur-linde-wehr.de Email: mstommel@rz-online.de

Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

vegetarische Vorspeisen

- Grillgemüse in Olivenöl
- gefüllte Eier
- gebackene Auberginen
- mit Kräutern marinierter Schafskäse
- marinierte Oliven
- Tomate-Mozzarella mit grobem Pfeffer und altem Balsamico



Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Salate

Salate in verschiedenen Variationen runden den Kaltteil des Buffets ab.

Salate mit Kartoffeln

- *Speckkartoffelsalat (auf Wunsch auch warm)*
- *Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurke*
- *Salat von Schalenkartoffeln*
- *Kartoffelsalat in Senfdressing*

Salate mit Nudeln oder Reis

- *Pastasalat mit Kabanossi*
- *Nudelsalat mit Wurst und Gurke*
- *Pastasalat in Tomatenmarinade*
- *Glasnudelsalat asiatisch mit Pilzen und Gemüsen*
- *Nudelsalat mit Creme fraîche*
- *Gnocisalat mit Rucola*

Salate mit Fleisch

- *feuriger Rindfleischsalat*
- *Geflügelsalat mit Reis und Curry*
- *Schweizer Wurstsalat*
- *Schichtsalat mit Vorderschinken, Lauch, Ei, Mais, Ananas, Apfel und Sellerie*
- *Brokkoli-Schinkensalat*

Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Salate mit Fisch

- *Heringssalat Hausfrauenart mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken*
- *Thunfischsalat*
- *Paëllasalat*

Salate mit Gemüse

- *herzhafter Krautsalat*
- *Curry-Kohlsalat*
- *Farmersalat – Salat mit Möhren, Sellerie, Lauch und Mayonnaise*
- *Möhrensalat in Orangenmarinade*
- *Pilzsalat mit Kräutern in klarer Marinade*
- *Waldorfsalat*
- *Zucchinisalat*
- *Wintersalat aus dem Weckglas*
- *Paprikasalat*
- *Tomatensalat*
- *Gurkensalat*
- *Rettichsalat*
- *Selleriesalat*
- *Coleslaw – Amerikanischer Weißkohlsalat*
- *Apfel-Lauchsalat*

Sonstige Salate

- *Blattsalate mit Garnituren und Dressing*
- *Hirtensalat*
- *Tomate-Mozzarella Cocktail*
- *Käse-Traubensalat*



Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Warme Fleischgerichte

Warme Gerichte bilden den Hauptgang des Buffets.

Geflügelgerichte

- *Sahneragout vom Mastputer auf Wunsch mit Pilzen*
- *Hähnchenbrust in Salbeisahne*
- *Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken, Balsamicojus*
- *Putenrollbraten, deftig mit Pilzsauce oder fruchtig mit Obst und Currysauce*
- *Hähnchenbrust Hawaii mit Ananas und Käse überbacken*
- *Geschnetzeltes von Hausgeflügel in fruchtiger Currysauce*
- *Putenschnitzel mit begleitender Sauce wie z.B. Champignon, Pfeffer, Salsa*
- *geschmorte Gänsekeule (Saison)*
- *geschmorte Gänsebrust (Saison)*
- *Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel*

Gerichte mit Schweinefleisch

- *Krustenbraten in Malzbiersauce*
- *Schweinebraten mit Senf-Kräuterkruste*
- *Spießbraten mit Schmorzwiebeln*
- *Schweinefiletspitzen in Rahmsauce*
- *Schweinefilet im Schinkenmantel auf cremigen Waldpilzen*
- *Tranchen vom Schweinefilet auf Pfeffersauce*
- *Prager Schinken in Honigsauce*
- *Schnitzel mit begleitender Sauce wie z.B. Champignon, Pfeffer, Salsa*
- *Szekediner Gulasch -Fleisch und Sauerkraut zusammen gegart*
- *Kassler Rauchrücken mit Rotweinjus*

Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Gerichte mit Rind oder Kalb

- *Ossu buco -geschmorte Kalbsbeinscheibe-*
- *Rinderbraten in Rotwein geschmort*
- *Rahmgulasch vom Rind*
- *Rindergeschnetzeltes mit Paprika*
- *gekochte Rinderzunge in Madairasauce*
- *gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsauce*
- *gekochter Tafelspitz in Kräutersauce*
- *Kalbsahneragout*
- *Kalbsrollbraten*
- *Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln*
- *Rinderrouladen*
- *Kalbsfrikassee*

Gerichte mit Lammfleisch

- *geschmorte Lammkeule*
- *Lammragout*
- *Irish Stew - Irischer Lamm-Schmortof*

Gerichte mit Wild

- *geschmorte Wildschweinkeule*
- *geschmorte Hirschkeule*
- *Wildragout*
- *geschmorte Kaninchenkeule*
- *Kaninchenragout*
- *geschmorte Hasenkeule*

Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Fleisch, Aufläufe, Gratins

Für gesellige Anlässe eignen sich besonders unsere Aufläufe und Gratins. Ideal wenn Sie Ihre Lieblingsalate selber herstellen möchten. Sie machen die Salate, wir kümmern uns um den warmen Teil. Natürlich liefern wir Ihnen auch die auf den vorherigen Seiten gelisteten Gerichte einzeln.

- Sahneschnitzel im Ofen überbacken
- Kassler-Röstipfanne
- Jägertopf mit Schweinefilet
- Lasagne

Regionale Gerichte

Natürlich kommen bei uns regionale Spezialitäten nicht zu kurz.

- Eifler Döppekooche -wahlweise mit oder ohne Mettwurst, dazu Apfelmus
- Himmel un Äd, gebratene Blutwurst auf Apfel-Kartoffelpüree mit Zwiebelschmelze



Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Fischgerichte

Eine echte alternative zu Fleischgerichten bieten Fischgerichte.

- Lachs auf Blattspinat
- Zander mit Weißweinsauce
- Victoria Barsch in Sesamkruste mit Mangochuttney
- Forelle Müllerin oder blau
- Fischragout mit Krabben in Safransahne
- Muscheln (Saison)
- Thunfischsteaks in Olivenöl gebraten
- Heilbuttsteaks
- Scholle natur oder paniert gebraten
- Lachslasagne
- . gratinierter Lachs in Sahnesauce



Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Gemüse

Das passende Gemüse rundet Ihr Hauptgericht ab.

- Blumenkohl
- Brokkoli mit Hollandaise, Mandelbutter oder Tomatenhollandaise
- Speckbohnen
- Schmormöhrrchen
- Erbsen
- Rosenkohl
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Ananaskraut
- Romanesko
- Chinesisches Pfannengemüse
- Zucchini Gemüse
- Blattspinat
- Wirsing in Rahm oder gedünstet
- Wurzelgemüse
- Gemüsegratin
- Apfel-Zwiebelgemüse
- Ratatouille
- Peperonata
- Grilltomaten
- Rahmchampignons
- Bayerisch Kraut
- Weißkohlcurry
- Leipziger Allerlei
- Bayrisch Kraut

Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Beilagen

Hier finden Sie bestimmt die passende Beilage zu Ihrem Fleisch- oder Fischgericht.

- gebutterte Bandnudeln
- Penne in Pesto
- Knoblauchspaghetti
- Spätzle
- Schalenkartoffel
- Salzkartoffel
- Rissoleekartoffeln
- Kartoffelgratin
- Ofenkartoffel
- Kartoffelklöße
- Schupfnudeln
- Bouillongkartoffeln
- Bechamelkartoffeln
- Gnocchi
- Bratkartoffeln mit Speck
- Butterreis
- Gemüsereis
- schwarz-weißer Reis
- Serviettenklöße
- Semmelknödel



Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Vegetarische Gerichte

Mögen Sie kein Fleisch? Hier finden Sie Gerichte für Ovo-Lacto-Vegetarier.

- *Ricottatortellini in Tomatensauce*
- *Gnocchi in Schnittlauchrahm*
- *Nudeln mit Ratatouille*
- *Gebackener Schafskäse mit Krautsalat*
- *Kartoffel-Spargelauf*
- *Gebatene Auberginen mit Ofenkartoffeln*
- *Lasagne von Mittelmeergemüsen*
- *Ofenkartoffeln mit Kräuterquark*
- *gebackener Camembert mit Preiselbeeren*
- *gebackne Champignons mit Knoblauchmayonnaise und Weißbrot*
- *Kartoffel-Lauch-Gratin*
- *gebackener Blumenkohl*
- *Gemüsegulasch mit Kräuterkartoffeln*
- *Penne mit Erbsen in Sahneseauce*
- *Asiatisches Pfannengemüse mit Reis*
- *vegetarisches Frühlingröllchen mit süß-saurer Sauce*
- *Spaghetti mit Gemüsebolognese*
- *Gemüserisotto mit Parmesan*
- *Pilzragout mit Röstkartoffeln*
- *Nudelauf* mit Blumenkohl und Brokkoli
- *Spinatlasagne mit Sauce Hollandaise überbacken*
- *Gedünstete Graupen mit Wurzelgemüse*
- *gebratner Sellerietaler an Tomaten und Zartweizen*

Nudelgerichte

- *Riccottatortellini*
- *Lassagne*
- *Penne in Pestosahne*
- *Spaghetti Bolognese*
- *Gnocchi in Gorgonzolasauce*

Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Desserts

Den Abschluss des klassischen Buffets bilden die Desserts.

- Schokoladencreme
- Vanillecreme
- Herrencreme
- rote Grütze
- Waldbeerengrütze
- Kirschgrütze
- Erdbeer-Rarbarbergrütze (nach Saison)
- Frischkäsecreme
- Panna Cotta mit Fruchtmark
- gebrannte Creme
- Mokkafan
- Apfelstrudel
- kleine Windbeutel
- Obstsalat
- fingerfertiges Obst
- Kaiserschmarrn
- Bratäpfel
- Erdbeertiramisu

Käse

- Käseauswahl mit Weintrauben und Salzgebäck
- Käsewürfel mit Weintrauben auf Wunsch auf Tischen eingesetzt



Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Getränke

Gerne liefern wir Ihnen auch die Getränke zu Ihrer Veranstaltung.

Auszug aus unserem Angebot

<i>Bitburger Pils vom Fass</i>	<i>1,0 l</i>
<i>Bitburger Pils Flasche</i>	<i>0,33 l</i>
<i>Bitburger Pils alkoholfrei Flasche</i>	<i>0,33 l</i>
<i>Vulkanbräu vom Fass</i>	<i>1,0 l</i>
<i>Vulkanbräu aus der Bügelflasche</i>	<i>0,33l</i>
<i>Malzbier Flasche</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Cola/Limo</i>	<i>1,0 l</i>
<i>Wasser</i>	<i>0,7 l</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>1,0 l</i>
<i>Rotwein Ahr halbtrockn</i>	<i>0,75l</i>
<i>Sekt Deihard medium dry</i>	<i>0,75l</i>



Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Geschirr, Gläser und weiteres Equipment

Das Verleihen von Geschirr und Besteck rundet unser Angebot ab und macht die Durchführung Ihrer Veranstaltung perfekt.

Auszug aus unserem Verleihangebot

Gläser

- *Weinglas langstielig für Rotwein oder Weißwein geeignet*
- *Weinglas Standart, auch als Wasserglas geeignet*
- *Sektglas*
- *Willibecher, Aroundglas für Bier, Softgetränke oder Cocktails*
- *Spirituosenglas*
- *Weizenbiertglas*
- *Kölschglas*
- *Altbierglas*
- *Tulpe Bitburger Pils*

Essgeschirr

- *Essteller 27 cm*
- *Kuchen oder Dessertteller*
- *Suppentasse mit Untertasse*
- *Kaffeetasse mit Untertasse*
- *Kompottschale*

Besteck

- *Messer*
- *Gabel*
- *Suppenlöffel*
- *Dessert oder Kaffeelöffel*
- *Kuchengabel*
- *Tortenheber*
- *Vorleger*

Gasthaus Zur Linde Wehr

Partyservice

Möbel

- *Bankettstuhl*
- *Bankettisch eckig 6 Personen*
- *Bankettisch rund 6 Personen*
- *Stecktisch 80 cm*

Schanktechnik

- *Theke 2m mit Becken und Wasserhahn*
- *Flaschenkühlschrank*
- *Zapfanlage mit eingebautem Trockenkühler*
- *Tablets*
- *Zapfbock für 10l Fässer*
- *Eiswürfelmaschine für Cocktails*

Weiters Equipment

- *Kaffeemaschine 40 Tassen*
- *Thermoskanne 8 Tassen*
- *Teelichthalter*
- *Aschenbecher Glas*
- *Verstärker und PA Boxen zum Anschluss Laptop oder CD-Player*

Im Zusammenhang mit der Bestellung von Speisen unterbreiten wir Ihnen ein spezielles Angebot.

Gerne sind wir bei der Besorgung weiterer Gegenstände, Möbel und Equipment behilflich.