

Menü- und Buffetprogramm 2018



für

*Geburtstage, Taufen, Konfirmationen
und sonstige festliche Anlässe*

Wir beraten Sie gern

*Heike & Bernhard Most
Gaststätte „Grüne Stute“
Kirchweg 15, 21382 Brietlingen
Tel.: 04133 – 3107*

Menü-Angebote

Vorspeisen

- Kleiner Salatteller, bunt gemischt, mit Dressing nach Wahl 2,80 €
- Blattsalat in Zitronen-Sahne-Dressing 2,90 €
- Räucherfischteller mit Aal, Lachs, Matjestatar, Toast und Butter 11,10 €
- Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Butter 9,10 €
- Tomaten-Rucola-Salat mit Mozzarella 5,20 €
- Geflügelcocktail „Hawaii“ mit Toast und Butter 6,70 €
- Antipasti-Variation:
 eingelegtes Gemüse, Parmaschinken, Melone und Chiabatta 9,10 €
- Katenrauch-Schinken auf Melonen-Schiffchen, bunt garniert 7,10 €
- Hausgebeizter Graved-Lachs mit Senf-Dillsoße und Salatbouquet 6,90 €

Suppen (Die Preise für Suppen beziehen sich auf Menübestellungen)

- Hochzeitssuppe (noch echte Handarbeit) 2,40 €
- Gemüserahmsuppe 1,70 €
- Tomatensuppe 1,80 €
- Räucherfischcremesuppe 2,40 €
- Wildkraftbrühe 2,00 €
- Lauchcremesuppe 1,80 €
- Kartoffelrahmsuppe 1,80 €
- Sellerie-Parmesan-Suppe mit Honig-Croutons 1,90 €
- Curryrahmsuppe mit Geflügelklößchen 1,80 €

Hauptgerichte

Zu allen Hauptgerichten bieten wir folgende Beilagen zur Auswahl:

Gemüseplatte, Rotkohl, Serviettenknödel, Kroketten, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Pommes Frites, Reis oder Nudeln

1. Bratenplatte mit Puten-, Schweine-, und Rinderbraten, zweierlei Soßen und Cremechampignons	24,80 €
2. Rinder- und Schweinebraten mit Cremechampignons und Soße	18,90 €
3. Hirschkalbsbraten mit Pilzallerlei und gefüllten Früchten	21,60 €
4. Hähnchenbrust mit Pflaumen gefüllt in Mandelpanade, und Schweinefilet mit gebratenen Champignons	21,30 €
5. Bunte Platte Filet Wellington, Schweinerückenbraten „Würzburger Art“, Schweinefilet im Speckmantel mit Kräuterkruste, Sauce Béarnaise und Sauce Choron	32,00 €
6. Schweine- und Putenbrustfiletbraten mit Cremechampignons und Sauce Hollandaise	24,50 €
7. Putengeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln	15,10 €
8. Wildschweinbraten mit Pilzallerlei und gefüllten Früchten	20,80 €
9. Schweinefiletbraten im Speckmantel mit gebratenen Champignons und Sauce Béarnaise	22,40 €
10. Rehkeulenbraten mit Pfifferlingen, Preiselbeer-Rahmsoße und gefüllten Früchten	23,80 €
11. Heidschnuckenbraten mit Kräuterchampignons, Grilltomaten und herzhafter Soße	28,60 €
12. Burgunderbraten und Putenrouladen mit Cremechampignons und zweierlei Soßen	23,70 €
13. Schweinefiletbraten mit Kräuterkruste und Senfkräutersoße	22,80 €

14. Rinderfiletbraten und Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons und zweierlei Soßen	37,40 €
15. Hirschbraten und Wildschweinrückensteak im Nussmantel mit Pfifferlingen und gefüllten Früchten	35,10 €
16. Hirschkalbsbraten mit Pilzallerlei und gefüllten Früchten und Schweinefilet mit Cremechampignons	24,50 €
17. Putenbraten mit frischen Champignons und Orangenfilets und Rinderbraten mit gebackenen Früchten	23,60 €
18. Entenbrust, rosa gebraten, mit Orangenrahmsouße und Schweinefiletbraten mit sautierten Austernpilzen	24,80 €
19. Wildschweinbraten mit Pilzallerlei und gefüllten Früchten, Rinderbraten mit deftiger Soße	24,70 €
20. Stutenplatte: Rinder-, Schweine- und Lammfilet mit gebackenen Früchten, Kräuterbutter und Pfifferlingen	31,60 €
21. Gefüllte Putenbrust und Schweinefilet mit Cremechampignons	24,20 €
22. Rinderbraten und Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons	21,80 €
23. Rinderroulade mit deftiger Senfsoße und Putenmedaillons mit sautierten Orangenfilets	22,90 €
24. Texasbraten mit Paprika-Zwiebel-Gemüse und Schweineschnitzel mit Champignonrahmsouße	19,80 €
25. Steakplatte mit Steaks von Rind, Schwein und Pute dazu Zwiebel-Champignon-Gemüse und Kräuterbutter	21,80 €
26. Fjordlachs im Spinatmantel mit einer feinen Riesling-Soße	20,80 €
27. Entenbraten und Schweinemedallions mit Hollandaise überbacken.	26,80 €

Dessert in Schüsseln

* Vanilleeis mit heißen Kirschen	1,80 €
* Vanilleeis mit heißen Himbeeren	1,80 €
* Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen	2,20 €
* Eisbombe mit Früchten garniert	2,50 €
* Rote Grütze mit Vanillesoße	2,00 €
* Zitronencreme mit Schlagsahne	1,60 €
* Schokoladen- und Vanillepudding mit Vanille- und Fruchtsoße	1,80 €
* Waldmeistergelee mit Vanillecreme	1,60 €
* Schokoladenmousse mit Vanillesoße	2,00 €
* Creme Brûlée	2,00 €

Dessert auf Tellern

* Zweierlei Mousse mit Eis und Früchten	2,80 €
* Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanilleschaum	2,00 €
* Grieß-Flammerie auf Fruchtsoße	1,80 €
* Gebackene Banane mit Honigsahne	1,80 €
* Panna-Cotta mit glasierten Kiwi-Scheiben und Orangen-Filets	1,80 €
* Crêpes-Soufflée mit Espresso-Krokant-Eis	2,20 €
* Kleine Nascherei: hausgebackener Biskuit, Obst und Schokolade	2,50 €

Kalte und warme Buffets

1. Matjesfilet "Hausfrauenart", Räucherfischplatte mit Forelle, Lachstatar und Hering, Bratenplatte mit Mixed Pickles garniert, Schinken auf Melonenschiffchen, Käseauswahl mit Obst, Kartoffel- und Nudelsalat, Brotkorb
Dessert: Puddingvariationen
Warm
Burgunderschinken mit herzhafter Soße, Ananaskraut und Bratkartoffeln 19,40 €

2. Gemischte Aufschnittplatte mit Rauchschinken, Kasseler- und Schweinelachsbraten, Räucherfischplatte mit Butterfisch, Lachs und Zwiebelmakrele, Russische Eier auf Wurstsalat, kleine Käseauswahl mit Obst, Brotauswahl mit Butter
Dessert: Rote Grütze mit Vanillesoße 20,80 €

3. Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich, Räucherlachs mit Senf-Dill-Soße, Porreesalat, Käseauswahl mit Obst, Brotauswahl mit Butter
Dessert: Schokoladenpudding mit Vanillesoße
Warm
Schweineschnitzel mit frischen Champignons und Gemüsepfanne 16,90 €

4. Schinkenplatte, Thüringer Mett, Roastbeefplatte, Käseplatte, geräucherter Lachs, Heringssalat, Eiersalat, Brot, Butter und diverse Soßen 14,90 €

6. Geräucherte Forelle und Lachs, Rohkostsalate, Putenplatte, Thüringer Mett, Käseplatte, Brot, Butter, Gulaschsuppe 19,50 €

7. Schinken geräuchert, Roastbeef, Schinkenröllchen, Kasseler, Thüringer Mett, gefüllte Eier, Rohkostsalate, Fleischsalat, Kartoffelsalat, Käseplatte, Räucherfischplatte mit Lachs, Forellenfilet und Makrele, Brathering, Brot, Butter und diverse Soßen
Dessert: Obst und Zitronencreme 23,10 €

8. Schweinemedallions mit Frischkäse, gepökelter Ferkelrücken, Mett, geräucherte Putenbrust, Schinkenröllchen, Roastbeef, geräucherter Schinken, Räucherfischplatte mit Forelle, Lachs und Butterfisch, Käseplatte, Rohkostsalate, Antipasti, Brot, Butter, diverse Soßen
Dessert: rote Grütze, Zitronencreme und Vanillesoße
Warm: Burgunderbraten, Gemüsegratin und Bratkartoffeln 26,80 €

9. Roastbeef, Mett, Lachsschinken, Schinkenröllchen, Käseplatte, geräucherte Forelle, Räucherlachs, gefüllte Eier, Rohkostsalate, Fleischsalat, Geflügelsalat, Matjescocktail, Brot, Butter und diverse Soßen, Dessert: Obstsalat und rote Grütze mit Vanillesoße
Warm: Putenbrust mit Kräuterkruste, kleine Schweinesteaks, Frikadellen „Zigeunerart“, Bratkartoffeln, Gemüseplatte, Pflaumen im Speckmantel 24,90 €

10. Lachsschinken, Schinkenröllchen, Putenbrust, Schweinemedallions,
 Wildrücken, Käsebrett, Forellenfilet, Aal, Lachs, Kaviareier, Rohkostsalate,
 Antipasti, Kartoffelsalat, Brot, Butter und diverse Soßen
 Dessert: Zitronencreme, Mousse au Chocolat und Obstsalat
Warm: Putensteaks mit Ananas und mit Käse überbacken, Roastbeef (rosa),
 Kartoffelgratin, Gemüseplatte, zweierlei Soßen, gefüllte Weinblätter und
 Schmortomaten 35,60 €
11. Rehrücken, Lachsschinken, Roastbeef, Schinkenröllchen, Käseplatte,
 Räucherlachs, Graved-Lachs, Sauer-Aal, Stremel-Lachs, gefüllte Eier,
 Brotkorb, Butter, diverse Soßen, Kartoffelsalat, Rohkostsalate,
 Shrimpsalat, Geflügelsalat, Schichtsalat, Nudel-Rucola-Specksalat,
 Tomate-Mozzarella-Salat
 Dessert: Schoko-Pralinen, Zitronencreme, zweierlei Mousse und Obstsalat
Warm: Schweinefilet im Blätterteig, Wildschweinbraten, gefüllter
 Putenbraten, Fischfilet (gebraten), dazu reichen wir passende Beilagen 45,60 €
12. Tomate-Mozzarella, Melone mit Parmaschinken, Zucchini in Balsamicodressing,
 Aubergine in Olivenöl, gebratene Champignons, Artischocken in Knoblauch,
 Paprika in Olivenöl, Tomaten-Rucola-Salat, Käseplatte Italia, Chiabattabrot,
 Dessert: Tiramisu und Obstsalat in Marachino.
Warm: Minestrone, Bandnudeln (Parpadelle) mit zweierlei Soßen, Saltimbocca
 mit Maisschnitten, Ossobuco mit Parmesan Spaghetti 24,90 €
13. Antipasti, Räucherlachs, geräucherte Pute, Wildrücken, gefüllte Eier,
 Schinkenröllchen, Käseplatte, Brotkorb, Butter und Rohkostsalate
Warm: Schweinefilet in Blätterteig, Putenbrust gefüllt, Nudeln mit zweierlei Soßen,
 Fischfilet gebraten, Bratkartoffeln, Gemüsegratin und verschiedene Soßen
 Dessert: Vanilleeis mit heißen Kirschen 25,90 €

Brunch-Buffer (ab 11 Uhr / mindestens 15 Personen)

- Kalt:** verschiedene Räucherfischsorten, Schinken und Bratenplatte
 Käseauswahl, Rohkostsalate, angemachte Salate, Brot, Butter,
 Brötchen, zweierlei Dessert
- Warm:** eine Suppe nach Wahl, zwei Bratengerichte,
 Kartoffel- und Gemüsebeilagen
 Kaffee, Milch, Tee und Saft sind im Preis enthalten 21,00 €

Unsere Vegetarische Seite

Pilzpfanne mit Pfifferlingen, Champignons, Austernpilze und Stockschwämmchen mit Kartoffel- Kräuter Plätzchen	13,80 €
Gemüse-Sticks mit Sour Cream und Baguette	7,80 €
Spinat-Roulade mit Petersilienkartoffeln	8,10 €
Champignon-Omelette mit Pastinaken-Pürrée	8,80 €
Gemüsepfanne: Zucchini, Champignons, Möhren und Broccoli mit Sauce Hollandaise überbacken	8,90 €
Gemüseteller mit Spiegelei, Kartoffelspalten und Sour-Cream	9,10 €
Jäger-Tofu (paniert) mit Champignon Gemüse und Bratkartoffeln	8,70 €

Vegetarisches Buffet

Gefüllte Weinblätter, Gemüseterrine, Spinat-Rouladen und Antipasti-Variation

Warm: Kartoffelrahmsuppe, Pilzragout mit gebratenem Reis, Gemüse-Lasagne,
geräucherter Tofu, Auberginenschnitzel und Buchweizennudeln

Dessert: Quarkspeise mit Früchten, Obstsalat, Gries-Flammerie 21,00 €

Vegetarisches Menü

Vorspeise: Gemüsesülze an Crème Fraîche mit Salatbouquet

Suppe: Kartoffelrahmsuppe

Hauptgang: Blumenkohlbratling mit Rote-Bete-Soße und Broccoli-Flan

Dessert: Reisplätzchen auf Kirschsoße 20,00 €

Menüvorschläge

Menü 1

- Vorspeise : Blattsalate mit italienischem Dressing und Chiabatta-Brot
Suppe : Gemüserahmsuppe
Hauptgang I : Seelachsfilet mit Kartoffelkruste auf Rübenmalheur
Hauptgang II : Schweinefilet auf Senf-Kräutersoße mit Herzoginkartoffeln und Speckbohnen
Dessert: Crêpes-Soufflé mit Cranberry-Quark-Kompott

Preis pro Person : 35,80 €

Menü 2

- Vorspeise: Antipasti mit Chiabatta-Brot
Suppe : Hochzeitssuppe
Hauptgang I: Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste auf Tomatensoße mit Reis-Timbale
Hauptgang II: Hirschrückensteak « Hubertus » mit Burgunderkraut, Pfifferlingen und Kroketten
Dessert : Vanille-Parfait mit Pfirsichkompott

Preis pro Person : 38,80 €

Menü 3

- Vorspeise: Kaisergranat auf Glasnudeln mit Pesto
Suppe: Wildkraftbrühe mit Steinpilzen im Teigmantel
Hauptgang I: Zanderfilet auf Sahnkraut mit Salzkartoffeln
Hauptgang II: Rinderfilet « Wellington » mit Gemüsebouquet und Herzoginkartoffeln
Sauce Hollandaise
Dessert: Variation aus Schokolade, Obst und Bisquit

Preis pro Person : 47,00 €

Getränkepauschalen

Pauschale 1

Sekt – Hausmarke

Wein – nach Angebot

Bier – nach Angebot

Softgetränke (kein Kaffee)

Preis pro Person **28,40 €**

Pauschale 2

Sekt – Hausmarke

Wein – nach Angebot

Bier – nach Angebot

Korn, Roten, Sauren

Malteser, Jubi

Softgetränke mit Filter-Kaffee

Preis pro Person **31,30 €**

Pauschale 3

Sekt – Hausmarke

Wein – nach Angebot

Bier – nach Angebot

Spirituosen – nach Angebot

Longdrinks – nach Angebot

Alkoholfreie Getränke

Filter-Kaffee und Kaffee-Spezialitäten

Preis pro Person **40,80 €**

**Unsere Küche ist auch auf
Lebensmittel-Unverträglichkeiten und Allergien vorbereitet**

Bitte sprechen sie uns an!!!

Das Kleingedruckte

Stuhlhussen: werden pro Stück mit 2,50 € berechnet

Kuchen und Torten: für Kuchen / Torten die vom Gast mitgebracht werden, nehmen wir eine Aufwandspauschale von 1,- € pro Person.

Künstlerverpflegung: Pro Künstler / Musiker nehmen wir eine Pauschale von 21,00 €

Kinderpauschale:

- von 0 - 5 Jahre 2,- €
- von 6 - 11 Jahre werden Kinder mit dem halben Preis berechnet
- ab 12 Jahre werden Kinder voll berechnet

Preisänderungen vorbehalten!!