

# *Menü- und Buffet-Programm 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 gebr. Champignon	29,90€
5. Bunte Platte Filet Wellington, Putensteak Hawaii Schweinefilet im Speckmantel mit Kräuterkruste, Sauce Béarnaise und Sauce Choron	38,10€
6. Putenbrustfiletbraten- und Schweinefiletbraten mit Cremechampignons und Sauce Hollandaise	29,00 €
7. Putengeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln	16,90 €
8. Wildschweinbraten mit Pilzallerlei und gefüllten Früchten	22,40 €
9. Schweinefiletbraten im Speckmantel mit gebratenen Champignons und Sauce Béarnaise	20,90 €
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	27,40 €
15. , Hirschbraten und Wildschweinschnitzel im Nußmantel mit Pfifferlingen und gefüllten Früchten	29,60 €
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 Orangenrahmsöße und Schweinefiletbraten mit sautierten Austernpilzen	25,20 €
19. Wildschweinbraten mit Pilzallerlei und gefüllten Früchten, Rinderbraten mit deftiger Soße	24,70 €
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	28,90 €
24. Texasbraten mit Paprika-Zwiebel-Gemüse und Schweineschnitzel mit Champignonrahmsöße	19,80 €
25. Steakplatte mit Steaks von Rind, Schwein und Pute dazu Zwiebel-Champignon-Gemüse und Kräuterbutter	20,80 €
26. Fjordlachs im Spinatmantel mit einer feinen Riesling-Soße	21,90 €
27. Entenbraten und Schweinemedaillons 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-Soufflé 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 €

- 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,  
Shrimpssalat, 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 Champignongemüse 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 €



## **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 Sahnekraut mit Salzkartoffeln  
Hauptgang II: Rinderfilet « Wellington » mit Gemüsebouquet und Herzoginkartoffeln  
Sauce Hollandaise  
Dessert: Variation aus Schokolade, Obst und Bisquit

Preis pro Person : 47,00 €

- 9 -

## **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 €**

- 10 -

**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!!**