

## **Catering – Buffets und Fingerfood**

### **Rustikales kaltes Buffet - Preis Euro pro Person € 15,50**

- Kasselerbraten 60 gr
- Hähnchenkeule 50 gr
- gebratene Mettbällchen 70 gr
- Landrauchschinken 40 gr
- Schinkenmett mit Zwiebeln 50 gr
- Käsebrett 70 gr
- Kartoffelsalat 90 gr
- Bauernsalat 90 gr
- Brotkorb, Butter und Schmalz

### **Winser Brotzeit – Preis Euro pro Person € 17,50**

- Braten- und Schinkenplatte  
(roher Schinken, Kasselerhacken, Pute, Roastbeef) je 40 gr
- Fischplatte mit Lachs, und Forelle je 40 gr
- Medaillons vom Schwein (kalt) 80 gr
- Gefüllte Eier (1 ganzes)
- Thüringer Mett mit Zwiebeln 50 gr
- Celler gekochte 50 gr
- Sauerfleisch 100 gr
- Käse vom Brett (Brie, Gouda, Leerdamer) je 40 gr
- Brot und Butter

### **Kleines Jann Hirsch Hof Buffet – Preis Euro pro Person € 19,50**

- Tomate – Mozzarella 80 gr
- Schinken auf Melonenschiffchen (2 Stück) 120 gr
- Krautsalat 100 gr
- Brotkorb und Butter
- Hochzeitssuppe 0,2 l
- Krustenbraten 250 gr
- Rosmarinjus 0,1 l
- Kartoffelgratin 250 gr
- Marktgemüse 150 gr
- Rote Beerengrütze, Vanillesauce 150 gr+50 gr

### **das klassische Buffet – Preis Euro pro Person € 22,50**

- Variation von Antipasti (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine) je 40 gr
- Salatbar (Blattsalat, Tomate, Gurke, Kerne, Oliven, Möhren, Dressing) 150 gr
- Brotkorb mit Butter
- Hähnchenfilet auf Sherrygemüse o. Fischfilet auf Blattspinat 100 gr (Huhn)
- Schweinefilet unter der Kräuterkruste 150 gr (Schwein)
- Champignonrahmsauce 0,1 l
- Marktgemüse 150 gr
- Kartoffelkroketten 150 gr & Salzkartoffeln 100 gr
- Rote Grütze mit Vanillesauce – 120 gr
- frische Früchte in kleinen Gläsern – 80 gr

### **Das gesellige Buffet - Preis Euro pro Person € 25,00**

- Landrauchschinken auf Melonenschiffchen 60 gr
- Tomate –Mozzarella 80 gr
- Carpaccio vom Rind oder Vitello Tonnato 80 gr
- Salatbar – 150 gr
- Ciabatta mit Butter
- Hochzeitssuppe 0,2 l
- Schweinefilet 150 gr
- Putenkeulenbraten 100 gr
- 2 Saucen
- Marktgemüse 150 gr
- Kartoffelgratin 250 gr
- Rote Grütze mit Vanillesauce 60 gr+20gr
- Schokoladenmousse 60 gr
- Frisches Obst in kleinen Gläsern 60 gr

### **Exclusives Buffet – Preis Euro pro Person € 34,50**

- Medaillons vom Schwein mit Garnitur 40gr
- Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich 100 gr
- Graved Lachs mit Dill-Senfsauce 40 gr
- Käsebrett mit Feigensenf und Trauben 80gr
- Brotkorb mit Butter
- Rinderfilet im Ganzen aufgeschnitten 150 gr -
- Brust und Keule von der Ente (1/4 Brust und 1/4 Keule) 100 gr
- 2 Saucen
- Passendes Gemüse (Bohnen im Speckmantel, Möhren, Spitzkohl) 150 gr
- Kartoffelgratin 150 gr
- Romarinkartoffeln 100 gr
- drei Desserts Ihrer Wahl 240 gr

### **Fingerfood – Preis pro Stück**

- Zucchini-Möhren-Puffer mit Lachsmedaillons € 1,90
- Matjesfilet mit Apfelmeerrettich auf Schwarzbrot € 1,80
- Scheiben vom Lachscrêpe € 2,30
- Scampi im Kartoffelnest € 2,20
- Gegrillte Geflügelspieße mit süß-saurer Sauce € 2,30
- Parmaschinken auf Melonenschiffchen € 1,10
- Minifrikadellen € 0,80
- Miniburger € 1,20
- Mini-Pizza mit Tomaten und Mozzarella € 1,00
- Pumpernickel mit Fischkäse € 0,70
- Tomate-Mozzarellaspieße € 1,50
- Bruschetta € 1,20
- Roastbeefröllchen an Remouladensauce € 1,80
- Schweinefilet auf Waldorfsalat € 1,40
- Hühnerbrust in Pankomehl € 1,40
- Miniwraps € 1,60
- Gewürzstangen mit Blätterteig € 2,20
- grüne und weiße Spargelspitzen gerollt in Serranoschinken (saisonbedingt) € 2,50
- Laugenkonfekt € 1,60

- Möhren-Ingwer-Suppe im Weckglas € 1,40
- Schokoladenmousse im Weckglas € 1,90
- Panna Cotta im Weckglas € 1,70
- Frische Früchte im Weckglas € 1,60

### **Tapas – Preis pro Stück**

- Serranoschinken mit Melone € 1,70
- Manchego (50 gr) € 1,20
- Chorizo (50 gr) € 1,00
- Champignons an Knoblauchsauce (100 gr) € 1,50
- Riesen-Gambas in Knoblauchöl (3 Stück) € 5,40
- Datteln im Speckmantel (5 Stück) € 3,00
- Zucchinirollchen (5 Stück) € 2,20
- Tortilla (15 cm Durchmesser) € 4,50
- Muscheln gratiniert (5 Stk.) € 3,50
- Chickenwings in Pankomehl (100 gr) € 3,50
- Variationen von Oliven (100 gr) € 3,60
- Potatas (kleine Kartoffeln mit Schale und Meersalz 150 gr) € 3,50
- Schinken-Käseröllchen gebacken (100 gr) € 2,90
- dazu Aioli und Baguette € 1,50
- gebackene Vanillepuddingwürfel € 2,50