

Herzlich Willkommen
auf
„Burg Gleiberg“
Die Burg für Ihre Feierlichkeiten



Feiern – Heiraten - oder einfach nur genießen
- ein Ausflug lohnt sich!

**Friedrich Gastronomie GmbH
Burgstr. 90
35435 Wettenberg**

**Telefon
0641 – 81 444
Telefax
0641 – 866 82**

**Info:
www.burg-gleiberg.de
Kontakt:
burg@theos-giessen.de**

DIE MÖGLICHKEITEN AUF DER BURG

Im Erdgeschoss befinden sich unsere drei Restaurant – Stuben, in denen Sie a la carte essen können. In einer Stube dürfen Sie übrigens auch noch rauchen und müssen nicht vor die Tür.

Die anderen beiden Stuben sind Nichtraucher – Restaurants.

Für Feiern bis zu 20 Personen bietet sich im Erdgeschoss unser Stübchen an. Ab 20 Personen planen wir Ihre Feier im 1. Stock der Burg Gleiberg.

Hier gibt es für Ihre Feste unseren großen Rittersaal bestehend aus Luxemburger- und Mittelzimmer und dem großen Hauptsaal.

Das sogenannte Luxemburger Zimmer mit Balkon und herrlicher Aussicht in das Gleiberger Land, bietet Platz für maximal 50 Personen. Das Mittelzimmer wird meistens als Büffet-Raum oder auch als Tanzdiele genutzt und im großen Saal können je nach Tischordnung bis zu 150 Personen untergebracht werden. Die maximale Belegung des gesamten Rittersaals liegt bei 250 Personen

Sofern Sie in den nachstehend aufgeführten Staffellungen bleiben sind die Räume für Ihre Feier mietfrei.

DIE MÖGLICHKEITEN IN UNSEREM SAAL
bestehend aus Rittersaal, Mittelzimmer &
Luxemburger Zimmer

BURG – VARIANTE 1

Veranstaltung: bis zu 60 Personen
Raum: Rittersaal
Bestuhlung: Tischreihe + Standardstuhl
Essen/Musik: Büffet + Tanzfläche im Raum
Ausstattung: Stofftischwäsche / Papierservietten
Raummiete: kostenlos
Sonstiges: Kerzenleuchter, Kerzen inkl.
Empfang: im Foyer / inkl. drei Stehtischen
mit Stofftischdecken inkl.

BURG – VARIANTE 2

Veranstaltung: bis zu 90 Personen
Raum: Rittersaal + Mittelzimmer
Bestuhlung: Tischreihe + Standardstuhl
Essen/Tanz: Büffet im Mittelzimmer
Tanzfläche im Rittersaal
Ausstattung: Stofftischwäsche/ Papierservietten
Raummiete: kostenlos
Sonstiges: Kerzenleuchter, Kerzen inkl.
Empfang: im Foyer / inkl. vier Stehtischen
mit Stofftischdecken

Für Ihren Empfang

Flasche Prosecco	19,00
Flasche Mosel Sekt, Schloss Höhl, trocken	24,00
Flasche Champagner Hausmarke	45,00

dazu Karaffe (1l) Orangensaft 9,00

Gerne besorgen wir Ihnen Ihren Wunsch Champagner oder Sekt.

Unsere Bankettweine in 0,75l

Wir haben verschiedene Bankettweine aus mehreren Ländern für Sie im Programm, die Sie selbstverständlich alle vorab probieren können.

Bei weiteren Wünschen steht Ihnen natürlich auch unsere große Weinkarte zur Verfügung.

Auf den nachfolgenden Seiten können Sie sich Canapeés oder Fingerfood für Ihren Empfang individuell zusammenstellen.

Möchten Sie bei Ihrer Feierlichkeit auf Oma's selbstgebackenen Kuchen nicht verzichten? Kein Problem, wir richten Ihnen die mitgebrachten Torten und Kuchen auf Platten an. Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir Ihnen einen Gedeckpreis von € 2,00. Dazu servieren wir Kanne (7 Tassen) Kaffee oder Tee für je € 9,50.

Auch Dekoration und Tischschmuck können Sie selbst individuell gestalten. Kümmern wir uns darum, berechnen wir Ihnen nur den Selbstkostenpreis. Wir bitten jedoch um Ihr Verständnis, dass wir keine Fremdgetränke, auch in Form einer Korkgeldberechnung akzeptieren.

Bei den genannten Menüvorschlägen bitten wir Sie, sich auf ein Menü Ihrer Wahl zu einigen.

Für den gesamten Inhalt dieser Mappe behalten wir uns Preisänderungen vor.

Canapés

Fisch

Preis pro Stück

Matjesfilet mit roten Zwiebelringen	3,00 €
Matjestatar mit Schnittlauch und Cocktailtomate	3,00 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	3,00 €
Scampi mit Tomatenfilet	4,00 €
Nordsee Krabben mit Cocktailsauce	3,50 €
Graved Lachs mit Dill - Senf Sauce	3,00 €
Räucherlachs mit Meerrettich	3,00 €
Gebeizter Bachsaibling mit Kräuterschmand	3,00 €
Edelfischterriner mit Cocktailsauce	3,00 €
Lachstatar mit Zitrone und Dill	3,00 €
Sevruga Kaviar mit gekochtem Ei	Tagespreis

Fleisch

Griebenschmalz mit Röstzwiebeln	2,80 €
Kaiserfleisch mit Perlzwiebeln	2,80 €
Poulardenbrust mit Curry Dip	2,80 €
Bündner Fleisch mit Cornichons	2,80 €
Serrano Schinken mit Feige	2,80 €
Parmaschinken mit Melonenkugel	2,80 €
Schweinefilet mit Chili - Sesam Kruste	2,80 €
Roastbeef mit Sauce Remoulade	2,80 €
Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland	2,80 €
Entenbrust gebraten mit Orangenfilet	2,80 €
Wildterriner mit Traube	2,80 €
*Wildschweinschinken mit Preiselbeersahne	2,80 €
Tatar angemacht	2,80 €
* <i>saisonbedingt</i>	

Käse

Tomate mit Mozzarella und Basilikum	2,30 €
Angemachter Frischkäse mit Pistazien	2,30 €
Camembert mit Trauben	2,30 €
Gorgonzola mit Birnenspalten	2,30 €
Spanischer Manchegokäse mit Feige	2,30 €
Obazda mit Radieschen	2,30 €
Schafskäse mit Oliven und Tomaten	2,30 €
Ziegenkäsecreme mit roten Zwiebeln	2,30 €

Vegetarisch

Frühling mit Ei, Gurke, Tomate, Spargel	2,00 €
Salzbutter und Schnittlauch	2,00 €

Fingerfood

Kalt:

Bullettenspieß mit Cornichons	1,50 €
Mini Tarte mit Tatar vom Lachs	1,80 €
Crêperolle mit Parmaschinken, Frischkäse und Ruccola	1,80 €
Mozzarellakugeln und Kirschtomaten am Stick mit Basilikum	1,60 €
Sushi – Nori	2,00 €
Mini Feta Spieße mit schwarzen Oliven	1,20 €
Spinatcrêpe mit gebeiztem Lachs, Schnittlauch und Frischkäse	1,80 €
Mini - Tarte mit Büsumer Krabbencocktail	2,00 €
Antipastispeiß mit Paprika, Artischocke und sonnengetrockneter Tomate	1,50 €
Gebratener Scampi – Oliven – Speiß in Kräutervinaigrette	3,90 €
Pflaumen im Speckmantel	1,60 €
Matjestatar mit Dillsauce in Cups	1,40 €
Grissini mit Parmaschinken umwickelt	1,50 €

Warm:

Backscampi mit Chili - Dip	2,20 €
Chili Poppers mit Frischkäse oder Cheddarkäse gefüllt, mild	1,40 €
Chili Poppers mit Frischkäse oder Cheddarkäse gefüllt, scharf	1,40 €
Mozzarellasticks mit Honig-Senf-Dip	1,50 €
Satay vom Hühnchen mariniert in Erdnusscream und Sesam-Soja-Dip	1,80 €
Hühnchen Brochettes in Orangen-Safran-Marinade	2,00 €
Hühnchen in Kokos mit Chili-Dip	2,00 €
Kleine Jungferkelspießchen in Altbier-Pommerysenf-Marinade	2,50 €
Mini – Frühlingsrollen mit Sesam-Soja-Dip	1,40 €
Lammspieß mit Gurkenquark	3,50 €
Scampi Satay in Zitronen-Chili-Marinade mit Curry-Dip	3,90 €
Garnele in der Knusperpanade mit Chili-Dip	3,00 €
Saltimbocca – Speiß von der Pute mit Basilikum-Dip	2,60 €

Dessert:

Drei Früchte-Spieß mit Maracujamascarpone	2,50 €
Mini Rote Grütze	2,50 €
Mini Bayrisch Crème	2,50 €
Mini Mousse au chocolat	2,50 €
Mini weißes Mousse au chocolat	2,50 €
Mini Crème Bruleé	2,50 €
Mini Panna Cotta	2,50 €

Heiraten – de luxe

VORSPEISEN

Lachs-Hummer-Terrine mit Wodka-Senfsoße
Geräucherter Wildlachs mit Limone und Sahnemeerrettich
Bündner Fleisch dünn geschnitten mit Mangowürfeln und Ruccola
Wachtelbrüstchen glaciert mit Linsen-Balsamicosalat
Riesengarnelen in schwarzem Sesam gebraten auf grünen Spargelspitzen

SUPPE

Karottenschaumsüppchen mit Ingwer und gebackenen Brokkoliröschen

HAUPTGÄNGE

Edelfischragout mit Champignons in Safransoße
Kalbsbraten in Morchelrahmsauce
Saisongemüse
Rosmarinkartoffeln und Trüffelreis
Ratatouillgemüse mit Pecorinokäse überbacken

DESSERT

Französische Käseauswahl
(Rohmilch, Schimmel, Ziege, Berg)
Exotische Obstplatte mit mundgerecht geschnittenen Fruchtstücken
Espressomousse
Quarkstrudel mit Schokoerdbeeren
Brot und Salzbutter

Preis pro Person 49 €

Heiraten – young and fresh

VORSPEISEN

Italienischer Landschinken mit Oliven-Zitronen-Dressing
Shrimp-Ananassalat mit Joghurtmarinade
Tortellinisalat mit Broccoli und Kochschinken in Cocktailsoße
Geflügelmedaillons mit Sprossen und Currydip
Fenchelsalat mit Orangenscheiben und Roastbeefscheiben

PASTASTATION

Penne mit Oliven-Tomatenconfit

HAUPTGÄNGE

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
Poulardenstreifen „Asia Style“ mit Sweet-Chili
Schweinerückenmedaillons in Marsalacreme
Bohnen mit Zwiebelbutter
Gratinkartoffeln und Safranreis

DESSERT

Apfelstreuselstücke
Zimt-Sahnecreme
Griesflammeri auf Fruchtspiegel

Preis pro Person 34 €

Unsere klassischen Buffets

Vorschlag 1

Kalt:

Marinierter Schafskäse mit Paprika und roten Zwiebeln
Geflügelkeulchen auf Orangen-Selleriesalat
Kalter Braten vom Schwein mit Backpflaumen
Kernschinken mit Pfefferkörnern
Nudelsalat mit Gemüsewürfel
Brot und Butter

Warm:

Geschnetzeltes vom Schwein in Rahm mit Champignons
Medaillons von der Hähnchenbrust
mit Tomate und Mozzarella gratiniert
Gemüse, Kräuterreis und Spätzle

Dessert:

Frische Quarkcreme mit Ananasstücken
Apfelstrudel

Preis Pro Person 25,50 €

Vorschlag 2

Kalt:

Melonenschiffchen mit Parmaschinken,
Geräucherter Norwegerlachs mit Dill und Zitrone,
Wachholdergeräucherte Forellenfilets mit Meerrettich,
Kaltes gebratenes Geflügel mit Sweet-Chili-Soße,
Diverse Salatauswahl,
Brot und Butter

Warm:

Kraftbrühe mit Minimaultaschen
Poulardenbrust in Rieslingsauce mit feinen Nudeln
Saisongemüse
Kalbstafelspitz mit Salzkartoffeln und Meerrettichsoße

Dessert:

Bayrische Creme mit Kirschgrütze
Salat von frischen Früchten

Preis Pro Person 29,50 €

Vorschlag 3

Kalt:

Feldsalat mit Speckstreifen und Kartoffeldressing,
Kasselerrücken im Brotteig gebacken mit Essiggemüse,
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße,
Verschiedene Matjesvariationen,
Kaltes gebratenes Geflügel mit Sweet-Chili-Soße,
Brot und Butter

Warm:

Kerbelcremesuppe
Gebratener Salm in Champagnersauce mit Reis
Filetstreifen Stroganoff mit Spätzle
Saisongemüse

Dessert:

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
Mangocreme mit Krokant

Preis Pro Person 30,50 €

Vorschlag 4

Kalt:

Geräucherter Norwegerlachs mit Dill und Zitrone,
Wachholdergeräucherte Forellenfilets mit Meerrettich,
Marinierte Grönlandshrimps mit Cocktailsoße,
Rosa gebratenes Roastbeef kalt mit Remoulade,
Gebratene Poulardenbrüstchen „Florida“,
Melonenschiffchen mit Parmaschinken,
Diverse Salatauswahl,
Brot und Butter

Warm:

Gleiberger Kartoffelsüppchen mit Speckstreifen
Zanderfilet in Rieslingsoße auf Gemüsestreifen
Filettopf mit Waldpilzrahm,
Butterreis, Spätzle und Saisongemüse

Dessert:

Zweierlei Mousse au chocolat
Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Preis Pro Person 34,00 €

Hessisches Buffet

Kalt:

Feldsalat mit Speckwürfeln und Kartoffeldressing,
frisches Mett und Tatar,
Lammschinken aus dem Rhöner Land,
Hessischer Heringstopf mit Schmand und Zwiebeln,
Kaltes Rindfleisch dünn geschnitten in Kräutervinaigrette,
Bauerngeräuchertes vom Westerwald mit Essiggemüse,
geräuchertes Vogelsberger Forellenfilet mit Meerrettich,
Sachsenhäuser Schneegestöber mit Paprika und Cracker
Bauernbrot, Butter und Schmalz

Warm:

Gleiberger Kartoffelsüppchen mit Speckstreifen
Gekochter Tafelspitz vom Kalb
mit Frankfurter Grüner Sauce und Salzkartoffeln
Dicke Rippe gegrillt aus dem Ofen auf Sauerkraut
mit Zwiebel-Kartoffelpüree

Dessert:

Vanillecreme mit Kirschen
Handkäs mit Musik

Preis pro Person 30,00 €

Bayrisches Buffet

Kalt:

Radi, Radieschen und Brezeln werden auf Tische eingesetzt
Schwarzgeräuchertes vom Brett mit Meerrettich,
weißer und roter Preßsack mit Essig, Öl und Zwiebeln,
Wurstsalat mit roten Zwiebeln,
Tafelspitzsülze mit Remouladensoße,
Geräucherte Forelle vom Königsee,
Obazda mit Paprika und Cracker

Warm:

Leberknödelsuppe
Weißwürste und warmer Leberkäse mit süßem Senf
Chiemseezander auf Gemüsestreifen mit Reis
Kalbshaxe in kräftiger Soße mit
Semmelknödel und Bayrisch Kraut

Dessert:

Bayrisch Creme mit Blaubeeren

Preis pro Person 36,50 €

Italienisches Buffet

Kalt:

Carpaccio mit Olivenöl und Zitrone,
Melone mit Parmaschinken,
Tomatenscheiben mit Mozzarella & Basilikum,
Vitello Tonnato,
eingelegtes italienisches Gemüse,
hausgebeizter Lachs,
Meeresfrühtecocktail,
pochierter Salm auf feinen Bohnen mit Dillschmand,
diverse, italienische Salamisorten,
verschieden Oliven,
Coppa mit Parmesan,
Ciabatta, Brot und Butter

Warm:

Minestrone
Kalbfleischröllchen in kräftiger Barolosauce
mit Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse
Überbackene Lasagne
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Scampipfanne auf Ratatouillegemüse
mit Kräuterreis

Dessert:

Tirami-Su, Panna Cotta in kleinen Tassen

Preis Pro Person 42,50 €

Asiatisches Büffet

Kalt:

Sushi und Sashimi mit Ingwer und Sojasauce,
Dim-Sum und Wan-Tan mit Chili Dip,
Salate mit Sprossen und Sesam,
marinierte Garnelen mit Curry und Koriander,
Asia Chicken - Salat

Warm:

Pekingsuppe mit Huhn,
Poulardenbrüstchen süß-sauer
Lachs auf Wok - Gemüse

dazu Basmati Reis und Sojanudeln

Dessert:

Mangomousse und Kokoscreme
mit Ananasragout

Preis Pro Person 40,50 €

Der Fischmarkt

Kalt:

Zitronengebeizter Lachs mit
Keta-Kaviar und Creme - Fraiche,
Forellenmousse mit grünem Spargel,
Lachs- und Matjestatar
aus der Steingutschüssel mit Schwarzbrotecken,
Burgunder Schinken mit Sellerie – Orangen - Salat,
Seezungenroulade auf Spinatsalat mit Nussvinaigrette,
Nordseekrabben auf Zitronen - Kressesalat
mit Schnittlauchdressing

Warm:

Geschmorter Kalbsbraten mit Hamburger Brotfüllung,
Rosmarinjus und Savoyarde Kartoffeln
(wird vor Ort von unseren Köchen aufgeschnitten)
Überbackene Gemüsepfanne
Medaillons vom Angel – Schellfisch
an Senfsauce und Lauch - Wildreis

Dessert:

Vierländer Beerengrütze mit Eierlikörschaum
Apfelstrudel mit Vanillesahne
Holsteiner Käsevariation mit Holzofenbrot und Schmalz

Preis Pro Person 44,00 €

Scarlet O'Hara – Südstaatenbuffet

Kalt:

Chili - Chicken Salad with Eggplant – Tomato - Salad
(Scharfes Hühnchen auf Auberginen – Tomaten – Salat)

Miami Vice Mussels

(Gebackene Fleischmuscheln mit Bacon und Paprika)

Louisiana Blackened Chicken

(saftige Hähnchenbrust in Gewürzkruste mit Gurkenremoulade)

Cuban Morquitas with Tomato Coriander Salsa

(Gebackene Gemüsebananen mit Tomaten- Koriander- Salsa)

Dress up Lobster and Crab Sticks with Caesar's Salad

(Hummer und Krebsfleisch mit Caesar's Salat)

Sharksteaks with Orange and Hot Dip

(Marinierte Haifischsteaks in Orange mit scharfem Dip)

Bread Basket with Avocado Cream

(Reichhaltiger Brotkorb mit Guacomole)

Warm:

Roasted Turkey with Cranberry Sauce

and glazed Sweet Potatoes

(Truthahn im Ganzen mit Cranberrysauce

und glasierten Süßkartoffeln)

Louisiana Catfish with shrimps Remoulade and Cocosrice

(Weißer Waller gegrillt mit Okraschoten – Paprika - Gemüse,

Kokosreis und Crevettensauce)

Dessert:

Key Lime Cream and Cocoscookies

(Limonencreme mit Kokosgebäck)

Florida Fruit Basket with Mangocream

(Große Früchteauswahl mit Mangocreme)

Mississippi – Cream with Peach-salad

(Schokomousse aromatisiert mit Southern Comfort und

Pfirsichsalat)

Preis Pro Person € 44,00

König Ludwig Büffet

Vorspeisen

Radi, frische Brezeln & Radieschen auf Tische eingesetzt
schwarz Geräuchertes vom Brett
eingelegter Presssack in roter Zwiebelmarinade
Nüsslisalat mit krossem Speck
Wurstsalat und Bauernsülze
Obazder & Allgäuer Bergkäse mit Cracker

Hauptgänge

Nürnberger Rostbratwürstchen
Mini-Schweinshaxen
Kalbstafelspitz
Weißwürste & Leberkäse
gegrillte Ente & gegrilltes Hähnchen
Kalbshaxe
Sauerkraut
Bayrisch Kraut
Rotkohl
Semmelknödel
Petersilienkartoffeln
Pffifferlinge in Rahm
(saisonal; ansonsten Pilzpfanne)

Dessert

Bayrisch Crème mit eingelegten Pflaumen
Griesflammeri mit Himbeersauce

Preis pro Person Euro 39,00

Ein Ritterfestmahl auf Burg Gleiberg

Das Knappenmahl

Met aus dem Trinkhorn / Tonkrug

Euro 19,50 0,75 l

laib saltzen brod met schmaltz
frisch gebackenes Salzbrod mit Schmalz

salad nach art der pauren gewirzt met burgkräutle
rustikaler Salatkorb mit verschiedenen Salaten und Gemüse

ehn gesotten wurst vom kessel met senff,
dazu gethan sein gurken vom salzfasse
heiße Fleischwurst aus dem Kessel mit Senf und Salzgurken

gar gut gebraten rippen vom zamen swine, dazu getl sein witte bonen met speck,
gewirzt met majoran, di gethan sein tartuffelen vom ofen met surem ram
*knusprig gebratene Rippchen, dazu weiße Bohnen mit Majoran und Speck,
sowie Ofenkartoffeln mit Sauerrahm*

rote gruetzen met rahm
Rote Grütze mit flüssigem Rahm

ehn aqua vitae zur deuung
Burggeist

Euro 28,00 pro Person

Ein Ritterfestmahl auf Burg Gleiberg

Das Rittermahl

Met aus dem Trinkhorn / Tonkrug

Euro 19,50 0,75 l

laib saltzen brod met schmaltz
frisch gebackenes Salzbrötchen mit Schmalz

salad nach art der pauren gewirzt met burgkraeutle
rustikaler Salatkorb mit verschiedenen Salaten und Gemüse

ehn gesotten wurst vom kessel met senff,
dazu gethan sein gurken vom salzfasse
heiße Fleischwurst aus dem Kessel mit Senf und Salzgurken

ehn vorzueglich salm am ganzen stuecke aus dem ofen
ganzer Lachs aus dem Ofen mit kaltem Schmand

klehne keule vom zamen swine in kruste vom honec
mit ehner fehen soßen vom wilden senfkorne,
dazu zerstampfet tartuffelen, strauchbohn,
speck und zwibelen
*Spanferkel in Honigkruste, mit Strauchbohnen, Zwiebeln, Speck,
Kartoffelpüree und Senfsoße*

ehn aqua vitae zur deuung
Burggeist

witte schuhm von der kuh met roten beeren aus dem forst
Quarkschaum mit Erdbeeren aus dem Wald

Euro 37,00 pro Person

Ein Ritterfestmahl auf Burg Gleiberg

Das Königsmahl

Met aus dem Trinkhorn / Tonkrug

Euro 19,50 0,75 l

laib saltzen brod met schmaltz
frisch gebackenes Salzbrötchen mit Schmalz

salad nach art der pauren gewirzt met burgkräutle
rustikaler Salatkorb mit verschiedenen Salaten und Gemüse

ehn fehn sud vom flesch des rindes met ehrenfadele durchzogen
feiner Sud vom Fleisch des Rindes mit Eierfäden durchzogen

ehn gesotten wurst vom kessel met senff,
dazu gethan sein gurken vom salzfasse
heiße Fleischwurst aus dem Kessel mit Senf und Salzgurken

fein wuerste unnd pasteten als wie ihr wollet
Auswahl von feinen Pasteten und Würsten

klehne schlegel von hun gebraten in honec
kleine Hühnerbollen in Honig gebraten

bestes flesch vom rinderrucken, ehn guoter batzen,
koestlich zart gebraten in ehner salzen von rotem win,
dazu getan sehn klehne gebacken tartuffelen,
met surem rahm bedecket
*Das beste Stück vom Rinderrücken gar köstlich zart gebraten
mit einer Rotweinsauce, dazu kleine gebackene Kartoffeln mit Sauerrahm*

ehn aqua vitae zur deuung
Burggeist

stuecke vom pannenkuochen, met blaubeeren aus dem forst
Stücke vom Blaubeerpfannkuchen, mit Blaubeeren aus dem Wald

Euro 46,50 pro Person

Menüvorschläge

Wir bitten Sie, sich auf einen Menüvorschlag Ihrer Wahl zu einigen.

Menü 1

Blattsalate in Himbeerdressing mit Nüssen

Supreme von der Poulardenbrust in Rosmarinsoße
mit hausgemachten Nudeln und Gemüse

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Euro 24,50

Menü 2

Cremesuppe von Strauchtomaten mit Basilikum

Putensteak Florentiner Art
mit Blattspinat und Gratinkartoffeln

Tirami Su mit Amaretto-Sabayone

Euro 25,00

Menü 3

Sommersalat mit Strauchtomaten,
gehobeltem Parmesan und Tomatenvinaigrette

Gefüllte Poulardenbrust mit Mozzarella und Basilikum
auf feinem Ratatouille und Nudelnest

Mousse au chocolat mit Früchten

Euro 25,50

Menü 4

Festtagssuppe mit Flädle, Eierstich und Markklößchen

Kalbstafelspitz mit Steinpilzrahm, Spätzle und Gemüse

Bayrisch Creme mit Beerengrütze

Euro 27,00

Menüvorschläge

Wir bitten Sie, sich auf einen Menüvorschlag Ihrer Wahl zu einigen.

Menü 5

Knackiger Salat mit Sprossen, Sesam und Kirschtomaten

Kartoffelrahmsuppe mit Kräutern

Medaillons vom Schweinefilet in Waldpilzrahm,
mit feinen Nudeln und Gemüse

Beerengrütze mit Vanilleeis

Euro 26,00

Menü 6

Blattsalate in Balsamico mit Anti-Pasti-Gemüse

Kerbelcremesuppe mit Croutons

Medaillons vom Schweinefilet in Marsallasoße,
mit feinen Nudeln und Gemüse

Rote Grütze mit flüssiger Sahne

Euro 27,50

Menü 7

Melonencocktail im Glas serviert

Kerbelcremesuppe mit Croutons

Schweinefilet im Blätterteig gebacken
auf Waldpilzsoße mit feinen Nudeln und Gemüse

Rote Grütze mit flüssiger Sahne

Euro 28,50

Menüvorschläge

Wir bitten Sie, sich auf einen Menüvorschlag Ihrer Wahl zu einigen.

Menü 8

Bunter Blattsalat mit Kirschtomaten

Hummerrahmsuppe mit Cognac

Pochierte Lachsschnitte in Champagnersoße
mit Wildreis und Gemüse

Mousse au chocolat

Euro 32,00

Menü 9

Kraftbrühe mit Steinpilzravioli

Pochierter Lachs auf Blattspinat in Riesling

Lammnüsschen in Barolo-Rosmarinsoße
auf Tomaten-Bohngemüse mit Gratinkartoffeln

Fruchtsalat mit Zitronensorbet

Euro 34,00

Menü 10

Blattsalate mit Räucherlachsstreifen und Schmand

klare Oxtailsuppe

Steinbeißerfilet in Dillrahm auf Blattspinat

Perlhuhnbrust auf Pilzragout
mit Gemüse und Pariser Kartoffeln

Mousse au chocolat

Euro 36,50

Menüvorschläge

Wir bitten Sie, sich auf einen Menüvorschlag Ihrer Wahl zu einigen.

Menü 11

Gebratene Edelfischfilets auf buntem Blattsalat
mit grünem Spargel und Melone

Sauerampfersüppchen mit Sesamblätterteig

Gebratene Barberie Entenbrust mit Honig-Pfefferglasur
auf karamellisierten Zuckerschoten an Basmati-Duftreis

Frische Früchte auf Amaretto-Mascarpone

Euro 38,00

Menü 12

Feldsalat mit marinierten Büsumer Krabben

Brunnenkresseschaum mit gerösteten Kürbiskernen

Jungferkelrücken in einer Thymiankruste
mit gerösteten Kartoffeln, Frühlingsgemüse und Kräuterjus

Früchtetartelettes mit Aprikotur und weißem Schokoladenmousse

Euro 38,00

Menü 13

Bressaola mit Ruccola und Parmesan

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Kalbsmedaillons auf Rosa-Pfeffersoße
an Gemüse und Gratinkartoffeln

Cassata-Eis mit frischen Früchten

Euro 42,50

Menüvorschläge

Wir bitten Sie, sich auf einen Menüvorschlag Ihrer Wahl zu einigen.

Menü 14

Feine Blattsalate mit Wachteln und Lachsstreifen

Hummerrahmsuppe mit Cognac

Kalbsrückensteak mit Steinpilzrahm, Gemüse und Nußkartoffeln

Amarettoschaum mit Früchten

Euro 44,00

Menü 15

Gebratenes Kaninchenrückenfilet auf Salat
von Keniabohnen mit Radieschenvinaigrette

Dünne Spaghettini in Tomatenpesto
mit Parmaschinken und Parmesan

Gebratenes Zanderfilet mit Zucchinischuppen dazu
Kartoffel- und Selleriepürée und Rieslingschaum

Lammfilet in einer Basilikum- Pinienkruste mit Kräuterpolenta,
auf buntem Paprikagemüse und Barolojus

Crème Karamell mit Vanille-Aprikosen

Euro 48,50

Menü 16

Feldsalat mit Speck und Crôutons

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Schottischer Wildlachs auf Lauchgemüse

Lammcarré aus dem Ofen in Rosmarinsoße
an Keniabohnen mit Speck und Gratinkartoffeln

Mohntörtchen mit Zwetschgenragout

Euro 49,00

Menüvorschläge

Wir bitten Sie, sich auf einen Menüvorschlag Ihrer Wahl zu einigen.

Menü 17

Ententerrine an Friseesalat mit Orangen-Pfeffersoße

Feine Pilzcremesuppe

Pochierter Lachs auf Lauchgemüse

Rinderfilet auf kräftiger Barolosoße
mit grünen Nudeln und Gemüse

Pralineneis mit Mousse von weißer Schokolade

Euro 49,50

Menüvorschläge

Wir bitten Sie, sich auf einen Menüvorschlag Ihrer Wahl zu einigen.

Wintermenüs

nur erhältlich in der Zeit vom 01.10. – 28.02.

Menü 1

Avocadosalat mit grünem Spargel und Hummer

Tomatenconsommé mit Hechtklößchen

Rehmedaillons mit Waldpilzen und Preiselbeeren
an hausgemachten Spätzle

gebrannte Vanillecrème

Euro 51,00

Menü 2

Feldsalat mit Speck und Crôutons

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Schottischer Wildlachs auf Lauchgemüse

knuspriger Gänsebraten mit Rotkohl und Klößen

Mohntörtchen mit Zwetschgenragout

Euro 47,50

Menü 3

Ententerrine mit Orangengelee

Kartoffelsuppe mit Speckstreifen und Croutons

Scampis auf Ratatouillegemüse

Medaillons vom Rehrücken in Cassissoße mit Preiselbeeren,
frischem Gemüse und Spätzle

Pralineneis mit Mousse von weißer Schokolade

Euro 52,00

Menüvorschläge

Wir bitten Sie, sich auf einen Menüvorschlag Ihrer Wahl zu einigen.

Menü 4

Feldsalat mit Speck und Crôutons

½ Bauernente aus dem Ofen
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

heiße Pflaumen mit Zimteis

Euro 27,50

Menü 5

Herbstsalat mit Wildschweinschinken und Walnüssen

Steinpilzrahmsuppe

Wildschweingulasch mit Semmelknödel und Gemüse

Topfenstrudel auf Vanillesoße

Euro 34,00

Menü 6

Ententerrine auf Orangensoße

Wildrahmsuppe mit Champignon

Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen in Wachholderrahmsouße,
Rosenkohl und Spätzle

Lebkuchenmousse an frischen Früchten

Euro 35,50

Menü 7

Räucherlachs mit Meerrettichmousse und Feldsalat

Rehkeulebraten in Wachholderrahmsouße an Rotkohl und Spätzle

Warmer Apfelstrudel auf Vanillesoße mit Sahne

Euro 32,00

Sie wollen lieber Zuhause feiern? Auch kein Thema!

Eine Hochzeit, ein Geburtstag, ein Jubiläum, eine Betriebsfeier, eine Weihnachtsfeier, einen Sekt- oder Champagnerempfang, eine Gartenparty mit Barbecue oder einfach mal so!

Nehmen Sie sich ruhig Zeit für Ihre Gäste. Denn wir sind ja da.

Unser Party-Service befreit Sie von allen lästigen zeit- und nervenaufreibenden Vorbereitungen rund um Ihre Feier in den eigenen vier Wänden.

Wir kochen für Sie, auf Wunsch auch in Ihrer Küche.

Wir liefern kalt-warme Buffets, komplette Menüs, Canapées in allen Variationen und wenn Sie wollen auch die Gulaschkanone mit deftigem Eintopf.

Wir kümmern uns um alle gewünschten Getränke und natürlich auch die „Kleinigkeiten am Rande“. Tische, Stühle, Zeltgarnituren, Stehtische, Sonnenschirme, Eiswagen, Kühlwagen, Biertheken, Partyzelte für alle Anlässe, Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche sowie Köche und Servicefachkräfte stehen zur Verfügung.
Wir dekorieren und gestalten Ihr Fest.

Bitte fordern Sie unsere Außer Haus Mappe an!

Bei Lieferungen Außer - Haus
behalten wir uns Preisveränderungen vor.

Es freut sich auf Sie
Das Team von
Theo´s Gastro Service

Telefon: 0641 – 81444
Telefax: 0641 – 86682

Info unter www.theos-giessen.de