

# Warme Speisen

- Hähnchenschiffchen verschieden lecker gefüllt
- Pfeffer-Orangen-Hähnchenmedaillons
- Hähnchenspieße auch asiatisch zubereitet
- Lenden in den verschiedensten Zubereitungsvariationen
- Überbackenes in verschiedenen Variationen
- Braten in vielen verschiedenen Sorten
- Grillpfannen
- Spanferkelvariationen
- Kassler auf verschiedene Art zubereitet
- Kammscheibenpfannen
- Hackfleischpfannen verschiedene Sorten
- Cordon Bleu verschiedene Sorten
- Reis-Hähnchenpfanne
- Gemüsepfannen mit sc. Hollandaise
- Spätzlepfannen
- Kartoffeltörtchen
- Vegetarisches und Kalorienreduziertes

... und vieles mehr frisch zubereitet nach unseren Rezepten  
in speziellen Öfen, die schonend und saftig garen, auch ohne extra Fett/Ölzugabe.



- hier nur eine kleine Auswahl -



Grillpfannen Zusammenstellung nach Wunsch



Gratins nach Wunsch



Fleischpfannen

Bratkartoffeln



Kartoffelteilchen



Saftbraten an Sommergemüse



Kleine Keulchen

Röstis



Fischpfannen nach Wunsch



Hackfleisch-Jägerpfanne



Filetspießchen

Zwiebelpfanne



Hackbraten



Hähnchenschiffchen



Braten- und Sossenvariationen



Frischkäse-Kartoffelteilchen



Vegetarischer Fleichersatz

# Warme Speisen

Rinderfiletbraten umlegt

Schweinekammbraten gefüllt o. ungefüllt

Hackbraten

Putenrollbraten

gefüllter Schweinelendenbraten

Rinderrouladen klein oder groß

Kasslerbraten<sup>2</sup>

verschiedene Wildbraten

Gänse oder Entenbraten (Brust oder Keule)

jeweils die passenden Soßen<sup>1</sup> dazu

Rahmgeschnetzeltes<sup>4</sup>

verschiedene Gulaschsorten<sup>1</sup>

Spanferkelfleisch<sup>2</sup> mager aus der Schulter Sauerkraut

Kassler<sup>2</sup> im eigenen Saft an Hausmachersauerkraut

Minihäxchen vom Spanferkel

Schnitzelchen klein, paniert

Schnitzelchen überbacken<sup>9</sup> mit Ananas, Spargel o. Würzfleisch

Klopsepfanne mit einer herzhaften Gratinsoße

Hackklöpschen

Jägerpfanne mit Paprika und Champignons gebacken

gefüllte Saftschinkenröllchen<sup>9</sup> mit Hack und Spargel gefüllt

Lendenmedaillons in heller Rahmsoße<sup>4</sup>

Lendenmedaillons im angemachten Pilzgemüse

Lenden – Filet - Spießchen

Schweine – Cordon – Bleu<sup>9,2</sup>

Zwiebelfleischpfanne aus Kammscheibchen

Kasslerfleischpfanne aus Kasslerkamm oder Kasslerlachse<sup>2</sup>

Rostbrätelpfanne

1 Farbstoffe; 2 Konservierungsstoffe; 3 Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 gewachst; 8 Süßungsmittel; 9 Phosphat

## Warme Speisen

Hähnchenkeulchen klein

Hähnchenkeulchen mit Hack gefüllt

Hähnchenschiffchen, offen gefüllt

Hähnchen – Nuggets

Hähnchen – Cordon – Bleu<sup>9,2</sup>

Geflügelschnitzel überbacken<sup>9,2</sup>

Geflügel – Tomaten – Krüstchen<sup>9,2</sup>

Geflügel – Ananas – Krüstchen<sup>9,2</sup>

Hähnchen – Filet – Spießchen

Putenröllchen mit Spargel und Frischkäse gefüllt

Putenroulädchen mit Senf und Zwiebel gefüllt

Putenmedaillons in heller Orangen Pfeffer Soße<sup>2,4</sup>

Putengeschnetzeltes<sup>4</sup>

Putenrollbraten, Soße<sup>1</sup>

## Fischvariationen

Lachsfilets in einer Dill – Sahnesoße

Weißfisch in Dill – Pfeffersoße

Pangasius – Röllchen in Dill – Sahnesoße

Pangasiusröllchen auf versch. Spinatvariationen

Panierte Fischpfanne nach Wunsch

Fisch á la Bordolaise

Fischfilets gefüllt

# Beilagen

Spätzle

Klöße<sup>2,3</sup>

Semmelknödelscheiben

Reis pur

Reis / Wildreis

Reis – Gemüsepfanne

Nudelpfanne<sup>9</sup>

Tortelinipfanne<sup>9</sup>

Kartoffel-Gemüsegratin<sup>4,2,9</sup>

Nudelgratin mit Saftschinken<sup>9,4,2</sup>

Lachs-Bandnudelgratin<sup>4,2,9</sup>

Kartoffeltaschen gefüllt

Kartoffeltörtchen<sup>1</sup>

Kartoffeltaler<sup>1</sup>

Kroketten<sup>1</sup>

Rösti<sup>1</sup>

Gemüseteilchen

Bratkartoffeln

Gemüsepfanne mit Hollandais <sup>3</sup>

# Delikate Platten



Käsevariationen und delikate Platten sowie Partyhäppchen und belegte Brötchen legen wir tagfrisch mit frischen Dekorationen.



Tapasvariationen nach Wunsch



# delikate, kalte Speisen



# Fisch - Variationen



Ob frische Räucherfischvariationen, oder lebende Langusten und Hummer, fangfrisch eingeflogen oder außergewöhnliche Meeresfrüchte. Wir bemühen uns, Ihre Wünsche zu erfüllen.

# Brot und Partyhäppchen



## Kalte Speisen

Räucherfischplatte aus den verschiedensten Fischarten<sup>1,2</sup>

Meerrettich mild oder scharf<sup>5</sup>

Lachsplatte mit gefüllten Eiern<sup>1</sup>

Delikate Platten mit versch. Schinken, Salami, Braten<sup>1,2,3,4,9</sup>

Fleischspießchen süß-sauer<sup>2</sup>

Happenspießchen aus Geflügelfilet mit Trauben

Käsespießchen<sup>9,2</sup>

Käseplatten aus den verschiedensten Käsesorten<sup>9,2</sup>

Mozarellaplatte – Tomate – Gurke

Gefüllte Tomaten<sup>2,9</sup>

Antipasti – Variationen<sup>1,2,4,6</sup>

Gefüllte Eier

Butterplatte<sup>1</sup>

Schmalztopf mit Sauren Gürkchen<sup>2</sup>

Brotkorb versch. Sorten gemischt

Party – Brötchen

# Salate



haben wir eine breite Auswahl aus über 30 verschiedenen, hauseigenen Sorten, alle frisch per Hand zubereitet.



# Dessert- und Obstvariationen



# Obst und Dessert

Obstteller bunt gemischt (mundgerechte Portionen)<sup>7</sup>

Obstetagere<sup>7</sup>

Obst – Dekoständer<sup>7</sup>

Obstplatte<sup>7</sup>

Obstsalat<sup>7</sup>

bunte Dessertvariationen – Gläschen<sup>1</sup>

Moussé au Chocolat<sup>1</sup>

Stracciatella – Joghurt – Crème<sup>1</sup>

Erdbeer – Joghurt – Crème<sup>1</sup>

Lemon – Joghurt – Crème<sup>1</sup>

Himbeer - Krokant – Dessert im Glasballon<sup>1</sup>

Eierlikör – Krokant – Dessert im Glasballon<sup>1</sup>

# Kuchen und Kaffee



# Das Dauerthema: Locations...

Ein Grund zum Feiern ist leicht gefunden, nicht aber die passende Location. Hier ist guter Rat teuer. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl der Locations für Ihr Fest, da wir an vielen Orten im Einsatz sind.



# Dekoration



Vom Floristen Ihrer Wahl frisch arrangiert oder Gratisdekoration aus unserem eigenen Fundus.



# Event-Catering



Ihre Veranstaltung liegt uns am Herzen. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl der Speisen und bieten Ihnen darüber hinaus eine Vielzahl an weiteren Leistungen an: beginnend bei der Stellung von Equipment, Geschirr und geschultem Personal bis hin zur Planung bei Zeltaufbauten, Dekorationen und Showeinlagen spannen wir den kreativen Bogen für Ihre Veranstaltung. Auch bei der Locationauswahl sind wir behilflich.







# Familienfeiern

Familienfeiern sind die Kür innerhalb unserer Arbeit, denn wir dürfen Ihre schönsten Tage des Lebens zu einem außergewöhnlichen Erlebnis machen. Unsere gastronomischen Wurzeln werden hier besonders deutlich, von den liebevoll zusammengestellten Büffets bis hin zum herzlichen, ganz persönlichen Service.



# Hochzeiten

sind eine große Herausforderung. Für das Fest aller Feste haben wir über die Jahre ein ganz besonderes Know-How erworben und kennen alle Ihre Fragen. Sie dürfen daher versichert sein, wir bieten Antworten und Lösungen für jede Aufgabe...



Vielen Dank für das  
Super gute Essen  
und die professionelle  
Organisation  
Frank & Yvonne Pohl



# Referenzen



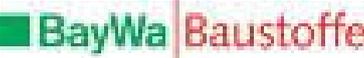
FA Lemuth Dreiβigacker



Klinikum Meiningen GmbH



ADVA Dreiβigacker



BayWa Bad Neustadt  
BayWa Dreiβigacker



BMW Autohaus Matthes Dreiβigacker



AUDI Autohaus Dreiβigacker  
AUDI Autohaus Schmalkalden



VW Autohaus Meiningen



FA Weisskopf Werkzeuge



Bankett zum Thüringen Tag



Landratsamt Schmalkalden Meiningen



Autohaus Flügel



Kreissportbund



Dänisches Bettenlager Bad Neustadt



Renault Autohaus Hess



Firma PTM Dreiβigacker

Dialyse und Ärztehaus Dreiβigacker  
Eröffnung Arztpraxis Zella Mehlis  
Landeszentralbank  
Hochzeitsbankett Herr u. Frau Dr. Iwig  
Privates Geburtstagsbankett Fulda  
Hochzeitsbankett Fam. u. Firma Poels  
Empfang Ministerpräsident D. Althaus