

Cateringservice

ab 10 Personen
gültig vom 25.02.2022
bis 10.04.2022

GASTHAUS
DUDA

Liebe Gäste,

nichts ist schöner, als ein kleines Fest im Kreis der Familie oder mit netten Freunden. Ein leckeres Essen gehört natürlich unbedingt dazu...

Immer Freitags, Samstags und Sonntags bietet Ihnen unser Partyservice ab 10 Personen eine Auswahl der „leckersten“ Gerichte für Ihre kleine Familienfeier bei Ihnen Zuhause an. Stellen Sie sich ab 10 Personen ein exquisites warmes Buffet mit passenden Beilagen zusammen. – **ab 16 Personen auch gerne zwei unterschiedliche Hauptgerichte-**

Für kleine gemütliche Runden ab 4 Pers. bieten wir Ihnen eine tolle Fischauswahl mit Lachs, Scampi und Co, eine Antipasti-Auswahl mit mediterranen Spezialitäten oder warme Fingerfood-Naschereien mit versch. Dips an.

Lassen Sie sich auch in diesen Zeiten vom GASTHAUS DUDA verwöhnen.

Für Infos und Fragen stehen wir Ihnen gerne (fast) jederzeit zur Verfügung – Telefon 05082/692 oder info@gasthaus-duda.de.

Bis bald – Ihre Familie DUDA und Team

Suppen

1. **Nienhofer Hochzeitssuppe**
mit hausgemachten Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und
Eiernudeln (400 ml) 5,90 €
2. **Cremesuppe von Zitronengras**
mit knackigem Gemüse und Curry-Croûtons (400 ml) 4,90 €
3. **Tomatencremesuppe**
von sonnengereiften Tomaten mit Pesto-Sahne und Butter-Croutons (400 ml) 4,90 €

Kulinarische Hauptgerichte

4. **zartes Hähnchenbrustfilet "Bacon"**
im knusprigen Baconmantel mit milder tasmanischer Pfefferrahmsauce
und Mangowürfeln 11,50 €
5. **Zarte Hähnchenbrustfilets Sweet-Chili**
im milden Sweet-Chili-Schmand gebacken, mit frischen Frühlingszwiebeln 11,50 €
6. **Zartes saftiges Schweinefilet**
mit Sce. Bearnaise, und frischen Champignons 12,90 €
7. **Saftiges Pulled Pork**
nach speziellem Hausrezept mit Barbecuesauce und Sourcreme 12,90 €
8. **„Schlossgeheimnis“**
eine Spezialität des Hauses: zartes Rindergeschnetzeltes in einer
Kräuter-Rahm-Sauce mit Pfifferlingen und Schmand-Preiselbeer-Haube 14,50 €
9. **Sehr zarter Schäuflerbraten** vom heimischen Rind
mit Steinpilzrahmsauce 14,50 €
10. **Vegetarische Schnitzeljagd**
gebratenes Sellerie-Sesamschnitzel mit Sourcreme 8,90 €
11. **Gebratenes Zanderfilet**
auf Sesam-Wirsing-Gemüse mit Limetten-Weißweinsauce 15,90 €

Beilagen

12. **Rosmarinkartoffeln**
Im Ofen gebacken mit gutem Olivenöl und einem Hauch Knoblauch 3,20 €
13. **DUDAS Kartoffelgratin** 3,80 €
14. **Butter-Spätzle** 2,80 €
15. **Kartoffel-Kroketten** 3,50 €
16. **Kartoffel-Klöße** mit pommerscher Butter verfeinert 3,50 €

Gemüse und Salate

17. Gemüseauswahl

Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen mit brauner Butter, Erbsen- und Möhrengemüse, Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebelschmelze 4,20 €

18. Mediterranes Pfannengemüse

gebratene Möhren, rote Zwiebeln, Aubergine, Paprika und Brokkoli, mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert 4,20 €

19. Hausgemachter Apfelrotkohl

mit Preiselbeeren verfeinert 2,80 €

20. Blattsalatvariation

mit Eisberg- und Feldsalat, Rucola, Lollo Rosso, geröstetem Sesam und eine Himbeer-Walnuss-Vinaigrette oder Joghurt-Frenchdressing 3,90 €

21. Caesar Salad mit Butter-Croutons und frischen Parmesanspänen

3,50 €

Für Warmhalte-Rechauds mit Brennpaste berechnen wir unter 20 Personen 3,00 € pro Stück. Anlegegeschirr wie große Löffel, Salatzangen und Kellen für warme Buffets werden kostenlos mitgeliefert. Die Gerichte werden durch Schilder beschriftet.

Desserts

22. Leichte Mousse au Chocolat

mit gebrannten Mandelblättchen 3,90 €

23. Cremige Panna-Cotta von der Tonkabohne

mit Erdbeerfruchtspiegel 4,50 €

24. Limetten-Joghurt-Creme

leicht und erfrischend 4,50 €

Buffetplatten

25. mediterrane Antipasti Platte ab 4 Personen

Strauchtomaten mit Mozzarella und Balsamico-Pesto, gegrillte Paprika, marinierte Champignons mit Sesam, Wraproulade mit Roastbeef und Salsacreme gefüllt, eingelegte Borretane-Rotwein-Zwiebeln, Kalamata-Oliven, milde Peperoni mit Frischkäse gefüllt, überbackene Aubergine mit Feta, gegrillte Zucchini, edele Trüffel- und Fenchelsalami, zarter Parmaschinken, Baguette- und Ciabattauswahl, Bärlauchbutter

Pro Pers. 18,90 €

26. Feine Fischauswahl Platte ab 4 Personen

hausgebeizter Gravedlachs mit Honig-Senfcreme, zarter norweg. Räucherlachs und andere Räucherspezialitäten, z.B. Heilbutt, Makrele und Sprotten, Scampispieße mit Aioli, Krabbenchips mit Wakame, gefüllte Wraproulade (mit Thunfisch, Wasabicreme, Erdnüssen und Ingwer), Baguetteauswahl und dänische Rauchsaltbutter Pro Pers. 22,50 €

27. Fingerfood Spezialitäten ab 4 Pers.

(zum leichten selbsterwärmen in der Aluschale)

Geflügel-Satéspeie in Erdnuss-Marinade, knusprige hausgemachte Enten-Frühlingsrollen, Polenta-Spinat-Käsebällchen, pikante Nudelsticks, Pflaumen im Speckmantel mit Salbei, Knusperhappen vom Landhuhn, Mozzarellasticks, Scampis im Tempurateig, hausgemachte Aioli, Sweet-Chilli-Sce., lieblicher Mango-Dip pro Pers. 21,50 €

Unser Auswahl-Tipp: Sie haben z.B. 8 Gäste: bestellen Sie doch für 4 Pers. 1 x Antipasti Auswahl und für 4 Pers. Fingerfood Spezialitäten.

Der Geschenk-Tipp: Verschenken Sie besonderen Genuss im Glas aus der Region an Ihre Liebsten, Freunde, Mitarbeiter oder an Sie selbst.

Auch im Geschenkkarton. Gern beraten wir Sie!

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Liebe Kundinnen und Kunden, um Missverständnisse zu vermeiden, beachten Sie bitte unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

- ✓ Mit dieser Preisliste verlieren alle Vorherigen ihre Gültigkeit.
- ✓ Für die Anlieferung von Speisen und/oder Equipment berechnen wir 1,50 € pro Kilometer, mindestens aber 15.00 €. Zur Lieferung gehört bei uns zusätzlich auch der fachgerechte Aufbau des Buffets, welcher im angegebenen Preis bereits enthalten ist.
- ✓ Bei Lieferung sind Abweichungen der vereinbarten Zeit aus verkehrstechnischen Gründen von +/- 15 Minuten möglich. Bei Lieferausfall wegen höherer Gewalt besteht kein Rechtsanspruch auf Lieferung.
- ✓ Mit Übernahme der Gegenstände und Waren durch den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über.
- ✓ Die bestellte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet. Beschädigte oder in Verlust geratene Leihgegenstände berechnen wir zum Wiederbeschaffungspreis.
- ✓ **Die ausgeliehenen Gegenstände erbitten wir - wenn nicht anders vereinbart – Montag und Mittwoch von 10.00-12.00 Uhr oder 15.00-18.00 Uhr gesäubert zurück.** Für ungereinigtes Buffetequipment berechnen wir einen Kostenaufwand von 38,00 €/Std.
- ✓ Die Bezahlung erfolgt bei Geschirrrückgabe (falls nicht anders vereinbart).
- ✓ Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- ✓ Bei Auftragserteilung - ob mündlich, telefonisch, per Mail oder schriftlich - werden unsere AGB´s anerkannt.

Nienhof, im Februar 2022