

Cateringservice

GASTHAUS
DUDA

Sehr geehrte Damen und Herren,

nichts ist schöner als ein gelungenes Fest. Und nichts ist häufig schwieriger zu organisieren. Damit Sie für Ihr Fest den bestmöglichen Rahmen finden, möchten wir Ihnen auf den nachfolgenden Seiten unseren leistungsstarken Cateringservice als kompetenten und zuverlässigen Partner vorstellen.

Als Spezialisten für Festlichkeiten aller Art, vom kleinen Familienfest bis hin zum großen Firmenjubiläum, bieten wir perfekten Service nach Maß. Ob Geschäftsessen, klassische bis mediterrane Buffets oder gehobene und anspruchsvolle Gastronomie – Ihre Wünsche sind unser Maßstab. Canapés, Buffets, Menüs oder Fingerfood - wir sind für alle Fälle bestens gerüstet.

Zum Angebot gehören auch der Verleih von Geschirr und Gläsern. Bei der Organisation und Beschaffung von Bestuhlung, Schankanlagen, Partyzelt in verschiedenen Größen, sowie der Dekoration sind wir Ihnen mit unseren Firmen-Partnern gern behilflich.

Das GASTHAUS DUDA ist, mit seiner guten und ideenreichen Küche sowie freundlichem und aufmerksamen Service, seit vielen Jahren der Spezialist für Ihre Familien-, Betriebs- und Vereinsfeiern von 20 bis 200 Personen.

Im Folgenden stellen wir Ihnen daher unsere Speisen und Buffets vor, wobei es sich hierbei lediglich um einen Auszug unseres Repertoires handelt. Gern stellen wir Ihnen auch einen individuellen Menüvorschlag zusammen.

Für weitere Informationen oder ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,
Ihre Familie DUDA und Team

Suppen

1. **Nienhofer Hochzeitssuppe**
mit hausgemachten Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und
Eiernudeln (450 ml) 5,90 €
2. **Champagner-Dijon-Senf-Suppe**
mit mildem französischem Dijon-Senf, frischen Kräutern, Bärlauchsahne
und Croûtons (350 ml) 5,50 €
3. **Cremesuppe von Zitronengras**
mit knackigem Gemüse und Curry-Croûtons (350 ml) 5,50 €
4. **Milde Curry-Kokos-Cremesuppe**
mit Basilikumschaum und Geflügelfleisch (350 ml) 5,50 €
5. **Cremesuppe von Rauchforellen**
mit Wermuthsahne und Pesto-Croûtons (350 ml) 6,90 €
6. **Cremesuppe von der Petersilienwurzel**
mit Zuckerschoten und Pestosahne (350 ml) 6,50 €
7. **Pikant-liebliche Gyros-Suppe**
mit mageren Streifen von Schweinefleisch, Zwiebeln und Mais, verfeinert
mit Sahne und einer leckeren Würzsauce (550 ml) 8,30 €
8. **Hausgemachte Gulaschsuppe**
mit viel gutem Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Champignons (550 ml) 8,30 €
9. **Die leckere „Super Suppe“**
mit gekochtem Schinken, Schmelzkäse, gebratenem Mett, Champignons,
Porree, Mais und Tomaten (550 ml) 8,30 €

Die Suppen 1 - 6 sind als Vorspeisen gedacht. Die Suppen 7 - 9 sind als Hauptgerichte ausgelegt. Die Preise für Suppen sind Abholpreise.

Hauptgerichte

Fleischspezialitäten vom Geflügel

1. **Zarte Hähnchenbrustfilets im knusprigen Speckmantel**
in milder Pfeffer-Rahm-Sauce mit Cognac, tasmanischem Bergpfeffer und Mangowürfeln 12,90 €
2. **Zarte Hähnchenbrustfilets Sweet-Chili**
im milden Sweet-Chili-Schmand gebacken, mit einem Hauch Koriander und frischen Frühlingszwiebeln 12,90 €
3. **Überbackene Putenmedaillons**
Putenmedaillons mit einer Tomatenscheibe, Frischkäse-Creme, frischen Champignons und Frühlingszwiebeln belegt, mit Käse gratiniert 12,90 €
4. **Hähnchenbrustfilet in einer Brezel-Kürbiskern-Panade**
mit lieblicher steierischer Senfrahmsauce 12,90 €
5. **Zartes Hähnchenbrustfilet „Alabama“**
in würzigem Baconmantel, mit Cranberry-Whiskey-Sauce und mildem Jack Daniels 12,90 €
6. **Zartes Putenbrustfilet**
zart und saftig, in Steinpilz-Rahm-Sauce mit Crème Fraîche verfeinert 12,90 €

Gerichte vom Schwein

1. **Zartes, saftiges Schweinefilet**
in milder Pfeffer-Rahm-Sauce mit Cognac und tasmanischem Bergpfeffer, in Steinpilz-Rahm-Sauce, Sauce Béarnaise oder Cranberry-Whisky-Sauce 13,90 €
2. **Zarte Schweinefiletmedaillons „Venezia“**
mit einer mediterranen Kruste aus Mittelmeerkräutern, sonnengetrockneten Tomaten, milder Olivenpaste und kräftigem Pecorinokäse, dazu mediterrane Kräuter-Rahm-Sauce 14,90 €
3. **Ofenfrischer „Elsässer Schäufilebraten“ vom heimischen Schwein**
mild gepökelter magerer Schulterbraten, mit Estragon und mildem französischem Dijon-Senf mariniert 11,90 €
4. **Hausgemachtes Pulled Pork**
saftiger Braten aus der Schweineschulter, in einem pikanten Sud (nach speziellem Hausrezept) langsam über mehrere Stunden gegart und danach in feine Streifen „gepulled“, mit Barbecuesauce und leckerer Sour Cream 13,50 €

Die Mindestbestellmenge je Gericht beträgt 12 Portionen. Sie können Ihren Hauptgang optional auch aus zwei Gerichten zusammenstellen. (Beispiel: Feier mit 35 Personen. 20x Hirschkalbsbraten und 15x Tilapiafilet. Der Preis hierfür berechnet sich nach Ihrer Auswahl der Speisen.)

Gerichte vom Rind, Wild und Lamm

1. **Schlossgeheimnis**
eine Spezialität des Hauses: zartes Rindergeschnetzeltes in einer
Kräuter-Rahm-Sauce mit Pfifferlingen und Schmand-Preiselbeer-Haube 14,90 €
2. **Argentinische Rinderhüfte**
für 9 Stunden im Spezialofen in Niedertemperatur rosa gebraten, mit
Portweinjus und hausgemachter Bärlauch-Butter (Mindestbestellung 30 Portionen) 14,90 €
3. **Sehr zarter Rinder-Schäuflebraten vom heimischen Rind**
mit Steinpilzrahmsauce 16,90 €
4. **Zart geschmorte Lammkeule „Provence“**
mit frischem Rosmarin, Thymian, einem Hauch Knoblauch und mildem
Balsamico-Senf mariniert, mit Rosmarinjus 14,90 €
5. **Hirschkalbsbraten**
in Rotwein gebeizt, in Pfifferlings-Rahm-Sauce und fruchtigen Preiselbeeren 17,90 €

Fischgerichte

1. **Lachsfilet auf Gemüsestreifen**
in einer Kräuter-Senf-Sahne gebacken 15,90 €
2. **Zanderfilet auf Rahm-Blattspinat**
mit Sauce Hollandaise gratiniert 15,90 €
3. **frisches norwegisches Lachsfilet**
mit einer Gartenkräuter-Kruste überbacken und leichter Sahne-Sauce 15,90 €
4. **Tilapiafilet „Feige-Senf“**
zartes weißes Filet, mit einer knusprigen Auflage aus Cranberries, Pistazien
und Feigenstücken, dazu leichte Sahne-Sauce 13,90 €

Vegetarische/Vegane Gerichte

1. **Sesam-Sellerie-Schnitzel**
mit veganer Champignon-Rahmsauce 11,90 €
2. **Hausgemachter Quinoa-Buchweizen-Bratling**
mit fruchtig-pikantem Tomatensugo 11,90 €
3. **Rote Linsen-Minze-Bratling**
mit veganer Pfefferrahmsauce 11,90 €

Pastagerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 1. | Pasta in Paprika-Safran-Sahne
mit mediterranem Kräuter-Grillgemüse und Feta gratiniert | 10,70 € |
| 2. | Pasta in Trüffel-Sahne
mit Pinienkern-Salbei-Crumble, gebratene Kräuterseitlinge und Kirschtomaten | 10,70 € |
| 3. | Lasagne „Classico“
mit Italienischer Bolognese und frischem Parmesan gratiniert | 10,90 € |
| 4. | Vegetarische Lasagne
mit Ratatouille-Gemüse, Brokkoli, Bärlauch und Pecorino Käse gratiniert | 10,90 € |

Beilagen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 1. | Petersilienkartoffeln von Bauer Baars / Langlingen | 2,50 € |
| 2. | Rosmarinkartoffeln
im Ofen gebacken mit gutem Olivenöl, Meersalz und einem Hauch Knoblauch | 3,50 € |
| 3. | Dudas Klopfkartoffeln
kleine geklopfte Kartoffeln im Ofen gebacken und pikant mariniert | 3,50 € |
| 4. | Dudas Kartoffelgratin
fein und cremig, von guten Heidekartoffeln | 4,20 € |
| 5. | Geröstete Heidekartoffeln
kleine Drillinge in der Pfanne gebraten und mit Meersalz und Kräutern verfeinert | 3,50 € |
| 6. | Italienische Pasta
mit Basilikum-Parmesan-Pesto oder Tomatensugo | 2,50 € |
| 7. | Kartoffelklöße
hausgemacht, mit pommerscher Butter (2 Stück / Portion) | 3,90 € |
| 8. | Leckere Butterspätzle | 2,90 € |
| 9. | Gemüse-Wildreis
eine Reismischung mit Möhrenstreifen, Brokkoli, Mais, Kräutern und Wildreis | 3,20 € |
| 10. | Kartoffel-Kroketten | 3,90 € |
| 11. | Lockerer Basmati-Reis | 2,50 € |

Gemüse

- Gemüseauswahl 1**
Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen mit brauner Butter, Erbsen- und Möhrengemüse, Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze 4,30 €
- Gemüseauswahl 2**
Honig-Orangen-Möhren, Kohlrabigemüse mit Sesambutter, Brokkoli mit Nussbutter 4,30 €
- Mediterranes Pfannengemüse**
gebratene Möhren, rote Zwiebeln, Aubergine, Paprika und Brokkoli, mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert 4,30 €
- Apfel-Rotkohl**
mit saftigen Äpfeln und Johannisbeer-Gelee 2,50 €
- Wirsing-Pfifferling-Gemüse**
mit Speck, Zwiebeln und Crème Fraîche verfeinert 4,20 €
- Wirsing-Rahmgemüse**
zarter Wirsing mit Sahne verfeinert 3,00 €

Salate

- Bunter Salatmix**
mit Eisbergsalat, Radieschen, Gurken, Paprika, Mais, Tomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und einem leichten Joghurtdressing 3,90 €
- Italienischer Tomatensalat**
mit Balsamico-Dressing und Zwiebeln 3,40 €
- Blattsalatvariation**
mit Eisberg- und Feldsalat, Rucola, Lollo Rosso, geröstetem Sesam und eine Himbeer-Walnuss-Vinaigrette 3,90 €
- Knackiger Eisbergsalat**
in mildem Zitronen-Sahne-Dressing mit Mandarinspalten 3,90 €
- Krautsalat**
mit Crème Fraîche verfeinert 3,00 €

Desserts

1. **Vanille-Creme**
mit echter Vanille und Likör 43 verfeinert, als Topping Erdbeermus 4,50 €
2. **Sahne-Joghurt-Creme „Bora Bora“**
mit tropischem Fruchtmark und Mangospiegel 4,50 €
3. **„Karibischer Traum“**
leichte und erfrischende Limetten-Joghurt-Creme 4,50 €
4. **Himbeer-Quark-Mousse** 4,90 €
5. **Mousse au Chocolat**
mit Oreokeksen oder gebrannten Mandelblättchen 4,50 €
6. **Mohn-Panna-Cotta**
von der Tonkabohne, mit Fruchtspiegel 4,50 €
7. **Schottische Whiskycreme**
auf Schokoladenbiskuit, mit Whisky-Pflaumen und gebrannten Mandeln 4,90 €
8. **Blaubeer-Skyr-Creme**
mit feinem Butter-Crumble 4,90 €
9. **Blut-Orangen-Quarkcreme**
fruchtig-herbe Cremespeise mit Cassis-Balsam getoppt 4,50 €

Canapés

1. **Canapés** belegt mit

- schottischem Räucherlachs und Honigsenf-Dill-Sauce
- saftigen Forellenfilets aus der Heideräucherei
- Lachspralinen „Trondheim“ mit Kräuter-Knoblauch-Frischkäse
- Strauchtomaten, Mozzarella und Balsamico-Creme
- verschiedenen Käseauflagen und frischen Früchten
- Truthahn-Medaillons in Cornflakepanade
- Kräuter-Roastbeef und hausgemachter Remoulade
- Schweinefilet-Carpaccio mit orientalischem Schmand
- Eierfächer und hausgemachter Remoulade
- italienischem Landschinken auf Rucola mit Melonenkugeln
- Hähnchenbrust und Curry-Dip
- Shrimps in Aioli-Sauce

ab 50 Stück

St./2,90 €

Die Canapés werden der Auflage entsprechend auf verschiedenen Brotsorten angerichtet.

Buffetvorschläge

Buffet Classic

Kalte Speisen

- Fischvariation mit geräuchertem Lachs, saftige Forellenfilets aus der Heideräucherei, Sherry-Matjes und Matjes nach nordischer Art
- saftige Pfirsiche und Birnen mit Frischkäsecreme gefüllt
- italienischer Parmaschinken und milder Holsteiner Katenschinken aus der Schinkenräucherei Braasch, mit saftiger Galiamelone
- Strauchtomaten mit Mozzarella, Pesto und Balsamico-Vinaigrette
- vielfältige Käsevariation mit frischen Früchten
- hausgemachter Geflügelsalat mit Champignons und Ananas
- frische Salatvariation mit Eisberg, Chinakohl, Paprika, Gurke, Mais, Tomate, Radieschen, gerösteten Sonnenblumenkernen und einem leichten Joghurt-French-Dressing
- Eierhälften auf hausgemachter Remouladensauce
- Brot- und Baguetteauswahl mit hausgemachter Buttervariation

Warme Gerichte (weitere Auswahlmöglichkeiten siehe Hauptgerichte)

- Französischer Schäufelebraten mit verschiedenen Senfsorten und Estragon mariniert
oder
 - Hähnchenfilet im Baconmantel mit tasmanischer Bergpfeffer-Rahmsauce und saftigen Mangowürfeln
- dazu
- geröstete Kräuterkartoffeln und Kartoffelgratin

ab 30 Personen 31,90 €

ab 50 Personen 27,90 €

Tipp: Für einen Aufpreis von 3,50 € pro Person sind zwei warme Gerichte möglich.

Buffet Premium

Kalte Speisen

- norwegischer Räucherlachs und hausgebeizter Gravedlachs mit Honigsenf-Dill-Sauce, Lachspralinen „Trondheim“ und Forellenfilets aus der Heideräucherei
- Crêpesroulade mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, Rucola und Kürbiskernen gefüllt
- Strauchtomaten mit Gorgonzola-Frischkäse gefüllt und Walnüssen garniert
- Truthahn-Medaillons im Cornflakemantel mit Sweet-Chili-Dip
- eingelegte Champignons, überbackene Aubergine, gegrillte Paprika und Zucchini, eingelegte Kalamata-Oliven und Fetakäse
- Kräuter-Roastbeef und Schweinefilet mit hausgemachter Remoulade
- feine Käseauswahl mit frischen Früchten
- Blattsalatvariation mit Alfalfaspossen und Himbeer-Walnuss-Dressing
- Brotsinfonie und Baguetteauswahl mit 3 hausgemachten Buttervariationen

Warme Gerichte (weitere Auswahlmöglichkeiten siehe Hauptgerichte)

- Schlossgeheimnis: zartes Rindfleischgeschnetzeltes in Kräuter-Rahmsauce mit Pfifferlingen und Preiselbeer-Schmand-Haube

oder

- Lachsfilet auf Blattspinat mit milder Limetten-Hollandaise

dazu

- Gemüse-Wildreis und geröstete Heidekartoffeln

ab 30 Personen 33,90 €

ab 50 Personen 29,90 €

Tipp: Für einen Aufpreis von 3,50 € pro Person sind zwei warme Gerichte möglich.

Buffet International

Kalte Speisen

- hausgebeizter Caipirinha-Lachs auf Krabbenchip
- Scampi-Spieße mit Aioli
- Schafskäse-Sticks im Auberginemantel und gegrillte Champignons
- feine Käseauswahl mit Feigensenf und frischen Früchten
- Blattsalatvariation mit Apfel-Vinaigrette, Granatapfelkernen, Mango und mildem Gorgonzola
- Albondigas: spanische Hackbällchen mit Datteln in würziger Tomatensalsa
- Rinder-Carpaccio mit feinem Olivenöl und Balsamico mariniert, Parmesanspäne und Rucola
- Scheiben von der Wraproulade mit Putenbrust, Frischkäse, Mango und Cashewnüssen
- Brotsinfonie und Baguetteauswahl mit 3 hausgemachten Buttervariationen

Warme Gerichte (weitere Auswahlmöglichkeiten siehe Hauptgerichte)

- zart geschmorte Lammkeule mit Bärlauch-Pesto und Wirsing-Pfifferling-Gemüse
oder
- Hähnchenbrustfilet im Sweet-Chili-Schmand gebacken, mit Frühlingszwiebeln und einem Hauch Koriander
dazu
- Rosmarinkartoffeln und Basmati-Reis
- knackiges mediterranes Pfannengemüse mit Möhren, roten Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rosmarin und Knoblauch

ab 30 Personen 35,90 €

ab 50 Personen 31,90 €

Tipp: Für einen Aufpreis von 3,50 € pro Person sind zwei warme Gerichte möglich.

Buffet Italienisch

Kalte Speisen

- Scheiben von der Truthahnbrust mit Thunfisch-Pesto-Sauce
- eingelegte Champignons, überbackene Aubergine, gegrillte Paprika und Zucchini, eingelegte Kalamata-Oliven und Fetakäse
- Pflaumen in krossem Speckmantel mit Salbei
- Blattsalat mit Balsamico-Himbeer-Dressing und Scheiben von der Entenbrust
- Strauchtomaten mit Mozzarella, Pesto und Balsamico-Vinaigrette
- italienischer Land- und Seranoschinken mit Grissini und saftiger Melone
- Crêpesrouladen mit Räucherlachs, Lollo Rosso und Basilikum-Schmand
- Ciabatta- und Baguetteauswahl

Warme Gerichte (weitere Auswahlmöglichkeiten siehe Hauptgerichte)

- Schweinefilet-Medaillons in Käse-Ei-Hülle auf Tomatensugo
oder
- zarte Hähnchenfiletroulade mit italienischem Landschinken, Rucola und Tomaten gefüllt, mit leichter Weißwein-Sahne-Sauce
dazu
- getrüffeltes Kartoffelgratin
- gebratene Kartoffeln mit Knoblauch und Mittelmeerkräutern
- mediterranes Pfannengemüse aus Möhren, rote Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rosmarin und Knoblauch

ab 30 Personen 32,90 €

ab 50 Personen 28,90 €

Tipp: Für einen Aufpreis von 3,00 € pro Person sind zwei warme Gerichte möglich.

Vegetarisches/Veganes Buffet

Kalte Speisen

- aromatische Mini-Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto
- gegrillte eingelegte Spitz-Paprika
- marinierte Champignons mit Sesam
- eingelegter Fetakäse
- überbackene Aubergine
- gegrillte Zucchini
- milde Peperoni mit Frischkäse
- mariniertes Süßkartoffel-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen und Erbsensprossen
- Wraproulade mit Guacamole, Gurke, Cous Cous und Cashewnüssen
- Blattsalatvariation mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette
- Baguette- und Ciabattaauswahl
- Butterspezialitäten

warmes vegetarisches Fingerfood

- Spinat-Käseballchen mit Aioli
- pikante Nudelsticks „Terriyaki“ (vegan) mit Sweet-Chili-Dip

Warme Gerichte

- Knusprige Kürbis-Sesam-Schnitzel und Quinoa-Buchweizenbratling mit gebratenen Kräuterseitlingen auf Tomatensugo (vegan)
- Mediterranes Pfannengemüse aus gebratenen Möhren, Brokkoli, grünen Bohnen, roten Zwiebeln, Aubergine und Spitz-Paprika, mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert
- Ofen-Rosmarinkartoffeln und cremiges Kartoffel-Spinat-Gratin

Dessert

- Leckere vegane Mousse au Chocolat mit verschiedenen Toppings
- Himbeer-Skyr-Creme mit Bisquit und karamellisierten knusprigen Mandelblättchen

ab 30 Personen 41,90 €

ab 50 Personen 37,90 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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

- ✓ Werden individuelle Angebote von uns abgegeben, so haben die darin genannten Preise 6 Wochen Gültigkeit.
- ✓ Mit dieser Preisliste verlieren alle Vorherigen ihre Gültigkeit.
- ✓ Die genaue Personenzahl bitten wir 8 Tage vor Veranstaltungsdatum verbindlich anzugeben.
- ✓ Für die Anlieferung von Speisen und/oder Equipment berechnen wir 1,80 € pro Kilometer.
- ✓ In den angegebenen Preisen enthalten ist der fachgerechte Aufbau des Buffets, Buffetschilder zur Beschreibung der einzelnen Gerichte, Wärme-Rechauds und Buffetanleger für die warmen Speisen.
- ✓ 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 - nach einem Tag gesäubert zurück. Für ungereinigtes Buffetequipment berechnen wir einen Kostenaufwand von 36,00 €/Std. Die Bezahlung erfolgt bei Geschirrrückgabe (falls nicht anders vereinbart).
- ✓ Leihgeschirr (zzgl. der aktuell geltenden MwSt.): Auf Wunsch stellen wir Ihnen Geschirr und Besteck zur Verfügung. Pro Teller, Suppenteller, Mittelteller oder Dessertteller berechnen wir 0,50 € incl. Reinigung. Für Gabel, Messer, Suppenlöffel oder Kaffeelöffel je 0,35 € incl. Reinigung. Für Alle Gläserarten 0,60 €/Stck. incl. Reinigung.
- ✓ Alle Preise für Speisen verstehen sich pro Person inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- ✓ Bei Auftragserteilung - ob mündlich, telefonisch, per Mail oder schriftlich - werden unsere AGB´s anerkannt.

Nienhof, im Oktober 2023