

Unsere
Menü-/Buffet-
vorschläge

für Feierlichkeiten ab 40 Personen

GASTHAUS
DUDA

Vorspeisen

1. **Blattsalatvariation mit**

- Scheiben von der geräucherten Putenbrust mit Curry-Dip 9,50 €
- warmem Hähnchenbrustfilet mit Aprikosen-Ingwer-Sauce 10,50 €
- warmen geräucherten Lachsspitzen und Käse-Kräuter-Kruste 12,90 €
- geräuchertem Lachsforellenfilet und Honigsenf-Sauce 12,90 €
- norwegischem Gravedlachs und Honigsenf-Sauce 12,90 €

Dazu reichen wir das passende Dressing sowie ofenfrisches Baguette.

2. **Geräucherter und gebeizter Lachs**

mit Honigsenf-Sauce, Blattsalat sowie ofenfrischem Baguette mit Butter 13,50 €

3. **Melonen-Gurken-Salat**

mit weißem Balsamico, Scheiben vom spanischen Parmaschinken, frischem Basilikum, Sesam-Grissini und ofenfrischem Baguette 11,60 €

4. **Frische Feige mit Ziegenkäse und Trüffelhonig**

dazu knuspriger Bacon, Feldsalat mit Apfel-Vinaigrette und warmem Baguette 12,90 €

5. **Rucola- und Feldsalatauswahl mit Apfel-Vinaigrette**

dazu Pumpernickel-Croûtons, gebratene Feigen, milder Holsteiner Katenschinken aus der Schinkenräucherei Braasch und ofenfrisches Baguette 9,90 €

6. **Bunter Salatmix**

mit frischer Salatauswahl, leichtem Joghurt-French-Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen und ofenfrischem Baguette 5,90 €

7. **Salat im Glas**

leckere kleine Salatvorspeise, modern angerichtet.

Knackiger Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette, Granatapfelkernen, Sprossen und knusprigem Wrap-Segel 5,50 €

8. **Rucola und Feldsalat**

mit Apfel-Vinaigrette, Mango, Granatapfel und mildem Gorgonzola 7,20 €

Suppen

Unsere Suppen werden in Terrinen am Tisch serviert.

1. **Nienhofer Hochzeitssuppe**
mit hausgemachten Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und kleinen Eiernudeln 7,20 €
2. **Tomaten-Cremesuppe**, vegetarisch o. vegan möglich
aus sonnengereiften Tomaten, Croûtons und hauseigener Pestosahne 6,50 €
3. **Cremesuppe von der Petersilienwurzel**, vegetarisch o. vegan möglich
dazu frische Steinpilzravioli, Chilischmand und Croûtons 8,90 €
4. **Zitronengras-Cremesuppe**, vegetarisch o. vegan möglich
mit gebratenen Gemüsestreifen und
- Scampispieß und Bärlauchsahne 8,90 €
- Hähnchenfilet und Bärlauchsahne 7,20 €
5. **Champagner-Dijon-Senf-Suppe**
mit feinen Gemüsestreifen, Butter-Croûtons und Kräutersahne 6,90 €
6. **Blumenkohl-Safran-Cremesuppe**, vegetarisch o. vegan möglich
mit Grand-Manier-Schaum und gepoppten Quinoa 8,50 €
7. **Curry-Kokos-Cremesuppe**, vegetarisch o. vegan möglich
mit Hähnchenbrust, knackigem Asiagemüse und Bärlauchsahne 8,90 €
8. **Getrüffelte Sellerie-Cremesuppe**, vegetarisch o. vegan möglich
mit Knusper-Bacon und Topinambur-Chips 9,50 €
9. **Rote Beete-Cremesuppe**, vegetarisch o. vegan möglich
mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen und Sliwowitzsahne 7,90 €

Saisonale Suppen

10. **Spargel-Cremesuppe** (April-Juni), vegetarisch
mit Bärlauchpestosahne und Croûtons 7,50 €
11. **Cremesuppe von frischen Pfifferlingen** (Juli-Aug.)
mit Seranoschinken und Thymianschaum, vegetarisch möglich 9,50 €
12. **Cremesuppe vom Muskat- und Hokkaidokürbis** (Sep.-Jan.)
mit frittiertem Selleriestroh und steirischem Kürbiskernöl, vegetarisch möglich 8,50 €

Salate

1. **Bunter Salatmix**
aus verschiedenen frischen Salatsorten, leichtem Joghurt-French-Dressing und Alfalfasprossen 5,90 €
2. **Knackiger Eisbergsalat**
in mildem Zitronen-Sahne-Dressing mit Mandarinspalten 5,50 €
3. **Salat im Glas**
leckere kleine Salatvorspeise, modern angerichtet.
Knackiger Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette, Granatapfelkernen, Erbsensprossen und knuspriges Wrap-Segel 5,90 €
4. **Frühlingsalat**
Eisbergsalat mit Paprika, Tomate, Radieschen und Mais in einem milden Sahne-Senf-Dressing, Alfalfasprossen und Sonnenblumenkernen 5,90 €

Leckere Fischgerichte

1. **Gebratenes Zanderfilet**
auf Blumenkohl-Chili-Püree mit Safranschaum 23,90 €
2. **Frisches Fjord-Lachsfilet**
mit einer feinen Gartenkräuter-Kruste auf getrüffeltem Kartoffelpüree, frittiertem Rucola und Petersilien-Zitronen-Butter 23,90 €
3. **Pasta in Curry-Kokos-Sahne**
mit knackigem Asiagemüse, gebratenen Scampi und Salbei-Nuss-Butter 19,50 €
4. **Frisch gebratenes Fischfilet der Saison**
auf Tagliatelle in cremiger Hummersauce mit Krabbenchips 21,90 €

vegetarische und vegane Hauptgerichte

1. **Schupfnudel-Wirsing-Pfanne mit Thymiansahnesauce,**
gebratenen Austernpilzen und Pecorino gratiniert. vegetarisch 14,50 €
2. **hausgemachte Linsen-Quinoa-Bratlinge**
mit Tomatensugo, mediterranes Pfannengemüse und
Blattsalatmix mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette, Rosmarinkartoffeln, vegan 22,50 €
3. **hausgemachte vegane, knusprige Sojaschnitzel**
mit Champignon-Cremesauce, bunter Gemüseauswahl, Heidekartoffeln
und Röstinchen. vegan 22,50 €

Hauptspeisen

Bei einem Menü, am Tisch serviert, sind Kombinationen aus zwei Hauptgerichten möglich. Bei einem Menü in Buffetform sind 3 Hauptgerichte möglich.

Die Beilagen sind frei kombinierbar.

Der Preis hierfür ergibt sich aus den Mittel-Preisen Ihrer ausgewählten Hauptgerichte.

Gerichte vom Schwein

- 1. Französisches Schäufile**
mild gespritzter Schulterbraten mit französischem Senf und Estragon gewürzt, frischer Gemüseauswahl, Kartoffel-Kroketten und Salzkartoffeln 19,50 €
- 2. Zarte Schweinelendchen**
im Ganzen gebraten, dazu Sauce Béarnaise, frische Rahm-Champignons, Gemüseauswahl, cremiges Kartoffelgratin und Kartoffel-Kroketten 23,90 €
- 3. Schweinefilet in würzigem Alpenschinken**
mit milder steirischer Senf-Rahmsauce, bunter Gemüseauswahl, cremigem Kartoffelgratin und Kartoffel-Kroketten 24,90 €
- 4. Zartes Schweinefilet im Wrap-Mantel**
mit Sangrita-Tequila-Rahmsauce, Buttergemüse, mediterranem Pfannengemüse, Brokkoliröschen, knusprigen Kartoffelecken und Süßkartoffel-Püree 25,50 €
- 5. Schweinefilet in knusprigem Ciabatta-Mantel**
mit mediterraner Kräuter-Rahmsauce, bunter Gemüseauswahl, Kartoffel-Kroketten und Rosmarin-Kartoffeln 25,50 €
- 6. Ofenfrischer Braten vom iberischen Duroc-Schwein**
das qualitativ sehr hochwertige, zarte und fein marmorierte Fleisch servieren wir mit einer Pfifferling-Thymian-Rahmsauce, mediterranem Pfannengemüse, Rosmarin-Kartoffeln und kleinen Kartoffelklößen 24,50 €
- 7. Knusprige Schweineschnitzel mit frischem Spargel (April-Juni)**
dazu Holsteiner Katenschinken aus der Schinkenräucherei Braasch, zerlassene Butter, kleine Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise, Heidekartoffeln und Kartoffel-Kroketten 28,50 €

Gerichte vom Geflügel

1. **Hähnchenbrustschnitzel in Brezel-Kürbiskern-Panade**
dazu streirische Schnittlauch-Senf-Rahmsauce, Gemüseauswahl,
Heidekartoffeln und knusprige Kartoffelnocken 22,90 €
2. **Gebratenes Putenbrustfilet**
an Steinpilz-Rahmsauce mit rosa Pfeffer, Blumenkohl, Karotten und feinen
Erbsen, dazu Herzoginkartoffeln 22,90 €
3. **Zartes Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade**
mit Cranberry-Whiskey-Sauce, Eisbergsalat in Zitronensahne, Gemüse-Wildreis
und gebackenen Röstinchen 22,50 €
4. **Zartes Hähnchenbrustfilet**
mit lieblich pikantem Sweet-Chili-Schmand, verfeinert mit Frühlingszwiebeln
und einem Hauch Koriander, dazu Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln
und Basmati-Reis 22,50 €
5. **Saftig geräucherte Truthahnbrust**
mit Apfel-Calvados-Sauce, Brokkoliröschen mit Mandelbutter, Gemüsemais
und Minz-Möhren, dazu Heidekartoffeln und Kroketten 21,50 €
6. **Hähnchenbrustfilet in würzigem Baconmantel**
dazu milde Pfeffer-Rahmsauce mit tasmanischem Bergpfeffer, saftige Mango-
würfel, bunte Gemüseauswahl, geröstete Rosmarin-Kartoffeln und Kroketten 21,50 €
7. **Scheiben von der Barbarie-Entenbrust**
rosa gebraten, mit Orangen-Balsamico-Jus, Zuckerschoten, Brokkoliröschen
mit Nussbutter, gebratenen Honig-Ingwer-Möhren, Apfelrotkohl,
cremigem Kartoffelgratin und Pommes Dauphines 28,90 €
8. **Hähnchenbrustfilet in würzigem Baconmantel**
mit einer Auflage aus Kräuter-Frischkäse, getrockneten Tomaten und Brokkoli,
dazu Butterrosenkohl, Kohlrabi mit Kräuterbutter, Schwarzwurzelgemüse
mit Sesam, Röstinchen und Salbei-Gnocchi 22,90 €
9. **Ofenfrische, knusprige Gänsebrust und –keule (Nov.-Feb.)**
mit würziger Gänsesauce, in Rotwein mariniertem Backobst, Apfelrotkohl,
Wirsing-Pfifferlings-Gemüse, Kroketten und Kartoffelklöße mit
pommerscher Butter 34,50 €

Gerichte von Lamm und Wild

1. **Lammkeule „Provence“**
mit einer Senf-Kräuter-Kruste, Rosmarinjus, Gemüseplatte mit Brokkoli, überbackenem Fenchel, Karotten und Bohnen im Speckmantel, dazu Rahm-Kartoffeln und Kroketten 23,50 €
2. **Zarter Hirschkalbsbraten**
mit Rahm-Pfifferlingen, kräftiger Rotwein-Schlehensauce, in Speck geschwenktem Rosenkohl, Apfelrotkohl, Preiselbeer-Birne, dazu Semmelknödel mit brauner Butter und Petersilien-Kartoffeln 27,90 €
3. **Gebeizter Wildschweinbraten**
mit Wacholder-Rahm, gefüllten Preiselbeeren, Rahm-Pfifferlingen, Apfelrotkohl, getrüffeltem Rahm-Wirsing, dazu Herzoginkartoffeln und Kartoffelklöße mit pommerscher Butter 26,90 €

Gerichte von Rind und Kalb

1. **Zarter Schäufilebraten vom heimischen Rind**
mit Pfifferling-Rahmsauce, bunte Gemüseauswahl, Heidekartoffeln und Kroketten 22,50 €
2. **Zarte argentinische Rindersteakhüfte**
in Niedertemperatur 9 Stunden im Spezialofen gegart, mit kräftiger Portweinsauce und Sauce Béarnaise, Blumenkohl mit brauner Butter, Zuckerschoten, Honig-Ingwer-Möhrchen, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Kartoffelgratin 25,50 €
3. **Zartes argentinisches Roastbeef**
rosa gebraten, mit kräftiger Portweinsauce, Bärlauchbutter, Blumenkohl mit Chili-Hollandaise, Bohnen im Speckmantel, Honig-Ingwer-Möhrchen, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Kartoffelgratin 30,50 €
4. **Geschmorter Kalbsbraten**
mit Rahm-Weißweinsauce, Möhrchen- und Pastinakengemüse, Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, Apfelrotkohl, dazu geröstete Heidekartoffeln und Butterspätzle 25,90 €

Desserts

Cremespeisen

1. **Panna Cotta von der Tonkabohne**
mit Mango- und Erdbeermark 6,50 €
2. **Traditionelle Schokoladen-Creme**
mit karamellisierten Mandelblättchen 6,50 €
3. **Leichte Mousse au Chocolat**
mit Oreokeksen und weißer Schokolade 6,50 €
4. **Stracciatella-Creme**
weiße Schokoladencreme mit dunklen Schokoladenstückchen,
verfeinert mit Amaretto Tia María 6,50 €
5. **Sahne-Joghurt-Creme „Bora Bora“**
mit tropischem Fruchtmark und Mangospiegel 6,50 €
6. **Erdbeer-Mascarpone-Quark-Creme**
mit weißen Schokoladenflocken 6,50 €
7. **„Karibischer Traum“**
leichte und erfrischende Limetten-Joghurt-Creme 6,50 €
8. **Leckere Cookie-Creme**
geschichtet mit Himbeer, Schokoladenbisquit und knusprig Mandelblättchen 6,50 €

Eisauswahl

1. **Cremiges Vanilleeis** mit
 - heißen karamellisierten Kirschen 6,90 €
 - heißen Himbeeren 6,90 €
 - warmen Cassis-Heidelbeeren 6,90 €
 - warmer Schokoladen-Bailey's-Sauce 6,90 €
 - warmer hausgemachter Karamellsauce 6,90 €
 - warmer weißer Schokoladensauce 6,90 €
2. **Eisvariation**
Wählen Sie neben dem Vanilleeis mit Früchten oder Sauce noch zusätzlich
weitere Eissorten für eine große Eisplatte aus: 7,50 €
Joghurt, Stracciatella, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Mangosorbet

Cremespeise und Eisauswahl

- Wählen Sie eine Cremespeise und eine der obigen Vanilleeis-Kombinationen aus. 8,50 €
Wählen Sie zwei Cremespeisen und eine der obigen Vanilleeis-Kombinationen aus. 8,90 €