Köstliche

Menü- und Buffet-vorschläge

für Feierlichkeiten ab 40 Personen

GASTHAUS DUDA

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 6,50 €

7. **Salat im Glas**
   leckere kleine Salatvorspeise, modern angerichtet.
   Knackiger Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette, Granatapfelkernen, Sprossen und knuspriges Wrap-Segel 6,50 €

8. **Rucola und Feldsalat**
   mit Apfel-Vinaigrette, Mango, Granatapfel und mildem Feta Käse 7,20 €

GASTHAUS DUDA

Suppen

Unsere Suppen werden in Terrinen am Tisch serviert.

1. **Nienhofer Hochzeitssuppe**
   mit hausgemachten Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und kleinen Eiernudeln 7,50 €
2. **Tomaten-Cremesuppe** (vegetarisch o. vegan möglich)
   aus sonnengereiften Tomaten, Croûtons und hauseigener Pestosahne 7,50 €
3. **Cremesuppe von der Petersilienwurzel** (vegetarisch o. vegan möglich)
   dazu frische Steinpilzravioli, Chilischmand und Croûtons 9,50 €
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 7,50 €
6. **Blumenkohl-Safran-Cremesuppe** (vegetarisch o. vegan möglich)
   Grand-Manier-Schaum und gepopptem Quinoa 9,20 €
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 Topinapur-Chips 9,50 €
9. **Rote Bete-Cremesuppe** (vegetarisch o. vegan möglich)
   mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen und Sliwowitzsahne 8,20 €

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 €

GASTHAUS DUDA

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 Mandarinenspalten 5,50 €
3. **Salat im Glas**
   leckere, kleine Salatvorspeise, modern angerichtet.
   Knackiger Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette, Granatapfelkerne, Erbsensprossen und knuspriges Wrap-Segel 5,90 €
4. **Frühlingssalat**
   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-Bratling**
   mit Tomatensugo, mediterranem 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 €

GASTHAUS DUDA

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 dem Mittel-Preisen Ihrer ausgewählten Hauptgerichte.

Gerichte vom Schwein

1. **Französisches Schäufele**
   mild gespritzter Schulterbraten mit französischem Senf und Estragon gewürzt, mit 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 €

GASTHAUS DUDA

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 Cornflake-Panade**
   mit Cranberry-Whisky-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-Möhrchen, 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 Kartoffelklößen mit pommerscher Butter 34,50 €

GASTHAUS DUDA

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 Kartoffelklößen mit pommerscher Butter — 26,90 €

Gerichte von Rind und Kalb

1. **Zarter Schäufelebraten vom heimischen Rind**
   mit Pfifferling-Rahmsauce, bunter Gemüseauswahl, Heidekartoffeln und Kroketten — 22,50 €
2. **Zarte, argentinische Rinderhüfte**
   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 €

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Stand März 2024

GASTHAUS DUDA

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 u. knusprigen Mandelblättchen 6,50 €

Eisauswahl

1. **Cremiges Vanille-Eis** 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 Vanille-Eis mit Früchten oder Sauce noch zusätzlich
   weitere Eissorten für eine große Eisplatte aus: 7,50 €
   Joghurt-Eis, Stracciatella, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Mangosorbet

Cremespeise und Eisauswahl

Wählen Sie 1 Cremespeise und eine der obigen Vanille-Eis-Kombinationen aus 8,50 €
Wählen Sie 2 Cremespeise und eine der obigen Vanille-Eis-Kombinationen aus 8,90 €