

Menüvorschläge (Stand Mai 2014) Für Sonderveranstaltungen

VORSPEISE:

- Gemüsecremésuppe mit selbstgebackenem Ciabattabrot
 - Tomatencremésuppe
 - Möhren-Ingwersuppe
 - Lauchcremésuppe
- Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Sago
- Melonenschiffchen mit rohem Schinken
 - Gyrossuppe
- Kartoffelsuppe mit Kräuterschmand
- Cowboysuppe (weiße Bohnen mit Möhren)
 - Rindfleischsuppe

HAUPTSPEISE:

- Überbackene Hähnchenbrust mit Frischkäse u. Basilikum
 - Hähnchenbrust Saltimbocca
 - Knusprige Hähnchenschenkel
 - Sahnelendchen
 - Schnitzel mit Soße
- Gefüllte Hähnchenbrust mit Blattspinat und Champignons
 - Krustenbraten
 - Sauerbraten mit Soße
 - Rinderbraten
 - Schmorbraten mit Soße
 - Kleine Rouladen mit Rotweinjus
 - Rahmgeschnetzeltes
- Geschnetzeltes mit Champignons, saurer Gurke u. Roter Beete oder Erbsen u. Möhren
- Schnitzel mit Zigeuner-, pikanter Paprika- oder Pilzsoße
 - Überbackene Schnitzel
 - Fischragout in feiner Dill-Sahne-Soße
 - Fischfilet mit Kirschtomaten und Kapern
 - Lachsfilet mit Sherrysoße
 - Lachs-Spinatlasagne

VEGETARISCH:

- Gemüselasagne

- Linsenlasagne
- Grünkernbraten
 - Tofu-Gyros
- Gemüsebratlinge
 - Soja-Schnitzel
- Tortellinis mit Gemüsefüllung u. Käsesoße
- Kohlrabi oder Sellerieschnitzel mit saurer Soße
- Tagliatelle mit Rote Beete Pesto der Rucolapesto

BEILAGEN:

- Rosmarinkartoffeln
 - Spätzle
- grüne Bandnudeln
 - Serviettenklöße
 - Kartoffelklöße
 - Kartoffelgratin
 - Salzkartoffeln
 - Kroketten
 - Pommes
 - Rösti
- Ofenkartoffeln
 - Schupfnudel
 - Gnocchi
 - Butterreise
 - Risipisi

GEMÜSE:

- Rotkraut
- Gemüseallerlei mit Bechamelsoße
- Mariniertes Ofengemüse mit saurer Creme
 - Butterreis
 - Möhren-Lauch-Gemüse
 - Kohlrabi-Möhren-Gemüse

SALATE:

- Salate der Saison mit zweierlei Dressings
 - Rohkostsalat
- Tomate-Mozzarella-Platte
 - Gurkensalat
 - Möhren-Salat
 - Sellerie-Salat
 - Nudelsalat

- Kartoffelsalat
- Schichtsalat
- Krautsalat
- Hirtensalat mit Berglandkräuter

NACHSPEISE:

- Schokocreme mit Sahnetuff
- Joghurtcreme mit Erdbeerspiegel
 - Schwarzwaldbecher
 - Eisbecher
 - Apfel-Tiramisu
 - Mandarinen-Tiramisu
 - Pudding-Buffer
- Götterspeise mit Vanillesoße
- Rote Grütze mit Vanillesoße
 - Obstsalat
 - Zebrabecher
- Knuspriger Apfelquark

Auf besonderen Wunsch bereiten wir auch gern ein Mitternachtsbuffet: z B Schlachteplatte, selbstgemachter Kochkäse, Käseplatte, rustikales Rossenbrot, Kaffee evtl Kuchen.

Aus obigem Angebot können Sie wählen:

- eine Vorspeise
- zwei Fleischgerichte und ein fleischloses Gericht (oder drei Fleischgerichte)
- zwei Salate oder Gemüse
- drei Beilagen (incl. Gemüse)
- zwei Nachspeisen

Die Speisen werden in Buffetform angerichtet.

Bei drei Gängen (eine Vorspeise, drei Hauptgerichte, zwei Salate, drei Beilagen, zwei Nachspeisen) beträgt der Preis pro Person:

Kinder (bis 10 Jahre):	12,50 €
Kinder (ab 11 Jahre):	17,50 €
Erwachsene:	24,50 €

Möchten Sie keine Suppe/Vorspeise und nur zwei Hauptspeisen mit einer Nachspeise beträgt der Preis pro Person:

Kinder (bis 10 Jahre):	10,50 €
Kinder (ab 10 Jahre):	15,40 €
Erwachsene:	21,50 €

Möchten Sie eine sättigende Suppe mit einem Nachtisch beträgt der Preis pro Person:

Kinder (bis 10 Jahre):	7,50 €
Kinder (ab 11 Jahre):	10,00 €
Erwachsene:	15,00 €

Bei Änderungswünschen oder anderen Vorschlägen können Sie sich gerne an unsere Küchenleiterin Frau Schiel wenden. Hierdurch kann sich der Preis pro Person ändern.

Der Jugendhof
Die Geschäftsführung
Gez. Raub