

Menü

pro Person

Frischlingskeule mit Backpflaumen
Schmoräpfel mit Preiselbeeren gefüllt,
Rotkohl und Kartoffelklöße

Wildgulasch „St. Hubertus“
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Rehbraten aller „Renate“
mit Preiselbeer- Birne gefüllt
Rotkohl und Salzkartoffeln

Ossobucco „Rinderbeinscheibe“
mit frischem geschmorten Gemüse und
Kartoffelgratin

Rheinischer Sauerbraten
mit Bohnen oder Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

Gepökelte Rinderbrust in Meerrettichsauce
mit Salzkartoffeln und grünen Bohnen

Rinderschmorbraten „Esterhazy“
mit Sellerie und Möhrenstreifen,
Rotkohl und Salzkartoffeln

Rinderroulade „gefüllt mit Mett und Gurke“
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Rinderfilet „Gärtnerin“
mit angeschwenkten Champignons ,
Rahmsauce bunte Gemüseplatte und Kartoffelgratin

Lammbraten (Rücken oder Keule)
mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln

Deftiger Grünkohl mit Kasseler,
Schweinebauch, Bregenwurst und Salzkartoffeln

Zungenragout mit Sauzischen
Mettbällchen, Rotkohl und Salzkartoffeln

Schäufele aus der Schulter
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Krustenbraten vom Rücken
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Schweinefilet in Pilzrahmsauce
mit Kartoffelgratin und bunter Gemüseplatte

Schweinefilet in Tomatensauce
mit Mozzarella überbacken, frischer Gartensalat
Gemüsereis

Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce
Bunter Gemüseplatte und Kartoffelgratin

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet
in Curryfruchtsauce mit Gemüsereis und
buntem Salat

Gefüllte Putenbrust
mit Kaisergemüse und Kartoffelgratin

Wild aus eigener Jagd
pro Person

Wildschweinbraten

Rehbraten

Hirschbraten

Zartes vom Rind

pro Person

Schmorbraten

Rouladen

Gulasch

Zungenragout

Gutes vom Schwein

pro Person

Vom Schinken

Krustenbraten

Burgunderschinken

Zwiebelschinken

Saftig gefüllter Nacken

Zigeunerbraten

mit Paprika gefüllt

Jägerbraten

mit Mett und Champignons gefüllt

Broccolibraten

mit Broccoli gefüllt

Hirtenbraten

mit Fetakäse gefüllt

Käsebraten

mit Käse und Kochschinken gefüllt

Spießbraten

kräftig gewürzt

Zartes Filet

Filettopf mit Champignons

Filet im Speckmantel

Aus dem Rauch

Kasseler Lachsbraten

Kasseler Nackenbraten

Kasseler Lachsbraten in Blätterteig

Kasseler Nackenbraten in Blätterteig

Aus der Pfanne

Gyros, griechische Art

Gyros mit Käsesahnesauce

Geschnetzelt in Sahnesauce

Geschnetzelt in Sahnesauce mit Champignons

Jägerschnitzel

Zigeunerschnitzel

Sahneschnitzel

Gutes vom Geflügel

Putengeschnetzeltes in Sahnesauce

Putengeschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons

Putenschnitzel Hawaii

Putengeschnetzeltes in Curryfruchtsauce

Rustikale Spezialitäten

Haxe gegrillt

Leberkäse

Rasteberger Spieße

mit kräftiger Zigeunersauce

1 kleine Boulette

1 kleine Rinderroulade

1 Stück Schweine Filet

1 Stück Kasseler Lachs

dazwischen jeweils eine ½ Zwiebel und ein Stück Rippenspeck

Spanferkel

Spanferkel vom Rücken

Spanferkel vom Bäcker

Spanferkel vor Ort, mit Mann am Grill

Aufläufe

Bunter Gemüseauflauf

Nudelauf mit Gemüse

Beilagen

gemischter Brot- & Brötchenkorb,
verschiedene Partybrötchen, Kräuterstangen,

Brot- & Baguettesorten

Sauerkraut

Ananas – Sauerkraut

Bayrischkraut

Rotkohl

Broccoli

Blumenkohl

Rosenkohl

Bohnen

Erbsen

Möhren

Salzkartoffeln

Kartoffelgratin

Nudeln

Reis

Gemüsereis

Spätzle

Kartoffelklöße

Salate

Geflügelsalat

Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Speckkartoffelsalat mit Essig

Krautsalat natur

Krautsalat mit Dill & Sahne

Krautsalat mit Rosinen

Nudelsalat

Nudelsalat italienisch

Porreesalat

Bauernsalat

Griechischer Salat

Heringssalat

Matjessalat

Aus dem Suppentopf

Hochzeitssuppe

Gulaschsuppe

Käse- Lauch- Suppe

Ochsenschwanzsuppe

Gemüsesuppe

Spargelcremesuppe

Erbsensuppe

nach Absprache mit Einlage

Rustikale Schlachtemolle

Hausmacher Spezialitäten

Rotwurst, Knackwurst, Sülze,

Kopfmettwurst, Leberwurst, Thüringer Mett

Käseplatte

Verschiedene Sorten

Schnitt- & Weichkäse

Schinkenplatte

*Schinkenspeck, Lachsschinken,
Seranoschinken, Parmaschinken,
Südtirolerschinken, Schwarzwälderschinken,
Wildschweinschinken- & Knochenschinken*

Bratenplatte

*Verschiedene Kasselersorten,
Schweinebraten, Krustenbraten,
Schinkenröllchen- & Roastbeef*

Schinken- & Mettwurstplatte

*Verschiedene Schinkensorten,
Hausmacher Mettwurst, Schlacke,
Pfeffersalami- & Käsesalami*

Hausschlachte Büffet

ab 8 Personen

*Schlachtemolle mit unseren
Hausmacher Spezialitäten,
Mettmolle mit Zwiebeln, Sauerfleisch
mit Remoulade, Zwiebelfleisch,
Gewürzgurken, gemischter Brot- & Brötchenkorb,
Butterplatte*

Schillers Büffet des Hauses

ab 10 Personen

*Käseplatte, Braten- & Kochschinkenplatte,
Schinken- & Mettwurstplatte, Fischplatte mit Meerrettich,
Sauerfleisch mit Remoulade, Mettmolle mit Zwiebeln,
abgeb. Hähnchenkeulen- & kleine Schnitzel, zwei Salate nach Wahl,
Gemischter Brot- & Brötchenkorb, Butterplatte*

Festliches Büffet

ab 15 Personen

*Käseplatte, Braten- & Kochschinkenplatte,
Schinken- & Mettwurstplatte, Fischplatte mit Meerrettich,
Medaillons, Eierplatte, Mettmolle mit Zwiebeln,
abgeb. Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel- & kleine Bouletten,
zwei Salate nach Wahl, Gemischter Brot- & Brötchenkorb,
Butterplatte*

Gala Büffet

ab 15 Personen

*Edelkäseplatte, Edelfischplatte,
Medaillons, Melonenschiffchen mit Parmaschinken,
pikante Putenbrust- Hähnchenbrust garniert,
drei Salate nach Wahl, Gemischter Brot- & Brötchenkorb,
Butterplatte*

Italienisches Büffet

ab 30 Personen

Antipasti: Gefüllte Champignons, Tomaten- & Oliven,
marinierte Zucchini- & Aubergine
Minestrone,
Melonenschiffchen mit Parmaschinken,
Ossobucco- Rinderbeinscheiben mit frischem Gemüse geschmort
dazu Schupfnudeln,
Schweinefilet in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken
dazu Bandnudeln,
Frischer Lachs auf Blattspinat mit Käse- Kartoffelgratin,
Frutti di Mare Salat, Garten- & Feldsalat in Zitronen- Sahnedressing,
Käseplatte, Brot- & Brötchenkorb,
Butterplatte

Schnittchen, Canapes- & ½ belegte Brötchen
Schnittchen (Wir empfehlen 4 Stück pro Person)
Canapes (Wir empfehlen 5 Stück pro Person)
½ belegte Brötchen (Wir empfehlen 4 Stück pro Person)
Belegt mit Mett
Belegt mit Käse
Belegt mit Schinken, Kasseleraufschnitt, Bratenaufschnitt,
Salami, oder Pasteten
Belegt mit Lachs oder Forelle

Snacks

Kleines Schnitzel

Kleines Putenschnitzel

Kleine Bouletten

Hähnchenkeuen

Schweine Medaillons mit feiner Lebercreme

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Vanillepudding mit Schokoladensauce

Quarkcreme mit Früchten

Wackelpudding mit Vanillesauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Tiramisu nach Art des Hauses

Panacotta mit Fruchtmuss

Marzipancreme nach Art des Hauses

Zitronencreme nach Art des Hauses

Erdbeercreme nach Art des Hauses

Frischer Obstsalat

Wir leihen Ihnen gern

1 Chafing- Dish (Wärmebehälter), gespült

1 Chafing- Dish (Wärmebehälter), ungespült

1 Chafing- Dish (Wärmebehälter),

gespült + warmes Essen von der Fleischerei Schiller

1 Chafing- Dish (Wärmebehälter),

Ungespült + warmes Essen von der Fleischerei Schiller

1 Gedeck: Besteck- & Teller, gespült

1 Gedeck: Besteck- & Teller, ungespült

Holzkohlegrill

Riesenpfanne

Bei ungereinigter Rückgabe des Grills - & der Pfanne,
erheben wir eine Reinigungsgebühr von 30,00€.
Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden zum
Anschaffungspreis in Rechnung gestellt.