Zur Linde
Hotel - Restaurant - Catering

CATERING SPEISEKARTE

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Catering Vorschlägen. Hier finden Sie einige Beispiele von Speisen, mit welchem wir Sie bei einer Veranstaltung verwöhnen möchten. Selbstverständlich können in einem individuellen Gespräch auch besondere Wünsche berücksichtigt werden.

Kontaktieren Sie uns gerne hierfür.

Alle angebotenen Speisen werden für Veranstaltungen ab 15 Personen für Sie zubereitet. Das Liefergebiet umfasst die Stadt Erbach mit allen Stadtteilen sowie ein Radius von 10km.

Zum Empfang – kleine Snacks für eine lockere Runde im Stehen

Schwäbische Wraps – Flädle gefüllt mit Räucherlachs und Meerrettichcreme

- Aus dem Weck-Glas:
    - Minifleischküchle auf Kartoffelsalat
    - Maultaschensalat mit Radieschenvinaigrette
    - Kirschtomaten mit Mini-Mozzarellakugeln und Balsamicodressing
    - Shrimpscocktail mit Ananas
    - Waldorfsalat mit Schinken

Blätterteiggebäck gefüllt mit Tomate/Mozzarella oder Spinat/Feta

Scheiben vom ofenfrischen Krustenbrot belegt mit luftgetrocknetem Schinken und Bergkäse

Canapés vom französischen Weißbrot mit verschiedenen Belägen

Zur Linde
Hotel - Restaurant - Catering

VORSPEISEN – der gute Start ins Menü

- Räucherlachs mit Meerrettichcreme und Preiselbeerrahm
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
- Räucherfisch mit verschiedenen Soßen
- Luftgetrockneter Schinken aus dem Schwarzwald
- Cantaloupe-Melone mit italienischem Schinken
- Riesengarnelen mit Knoblauchdip
- Antipasti – gefüllt mit Frischkäse – würzig mariniert
- Gegrilltes Gemüse in Balsamico eingelegt
- Vitello Tonnato – dünne Scheiben von Kalbrücken mit Thunfischsoße und Kapern

SUPPEN

- Tomatenrahmsuppe
- Pilzrahmsuppe
- Rahmsuppe von der Petersilienwurzel
- Rinderkraftbrühe mit Brätknödeln
- Spargelrahmsuppe
- Bärlauchsuppe
- Kürbissuppe
- Pfifferlingrahmsuppe

SALATE

- Salatbuffet klein – bestehend aus 4 Rohkostsalaten sowie Blattsalat mit einem Dressing
- Salatbuffet groß – bestehend aus 6 Rohkostsalaten sowie zwei verschiedenen Blattsalaten und zweierlei Dressing
- Kartoffelsalat – als Vorspeise
- Kartoffelsalat – als Beilage zum Hauptgang
- Krautsalat mit gebratenem Speck
- Blattsalat mit zweierlei Dressing

Zur Linde
Hotel - Restaurant - Catering

HAUPTSPEISEN

vom Schwein:

- Schweineschnitzel paniert
- Schweinebraten
- Schweinefilet mit cremigen Pilzen
- Kassler auf Sauerkraut
- Schweinegulasch

von Rind:

- Rinderbraten in Rotweinsoße
- Rinderroulde mit Essiggurke, Karotte und Speck gefüllt
- Roastbeef am Stück -rosa gebraten mit Sauce Bernaise
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln
- Sauerbraten
- Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Geflügel:

- Hähnchenschnitzel paniert
- Hühnerbrust in Ei-Käse-Hülle gebraten
- Hühnerbrust mit Kräuterkruste
- Hühnerbrust im Knuspermantel
- Sahnegeschnetzeltes mit frischen Pilzen
- Hühnerbrust Mediterran – in Tomatensoße gegart mit Mozzarella überbacken

Kalb:

- Original Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren
- Kalbsragout
- Kalbsrahmbraten
- Saltimbocca vom Kalbsrücken
- Fleischküchle- vom Kalb oder Gemischtem Hackfleisch

Fisch:

- Lachsfilet unter der Kräuterkruste
- Kross gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat

Vegetarisch:

- Gemüseküchle auf Tomatensoße
- Gemüsestrudel im Blätterteig
- Vegane Gemüsemaultaschen auf Tomatensoße

Hotel- Restaurant-Catering zur Linde
Bahnhofstraße 8
89155 Erbach

Tel. 07305 931100
Fax. 07305 9311020
Mail. info@linde-erbach.de

Zur Linde
Hotel - Restaurant - Catering

BEILAGEN

Rund um die Kartoffel:
Kartoffelgratin – Bratkartoffeln – Kartoffelknödel – Kartoffelpüree – Ofenkartoffeln mit Sauerrahm - Rosmarinkartoffeln

Original Schwäbisch:
Butterspätzle – Käsespätzle – Krautschupfnudeln

Weitere Beilagen:
Serviettenknödel – Nudeln – Basmatireis

GEMÜSE

- Gemüse sortiert (Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Speckbohnen)
- Gemüsemix – Frisch vom Markt – Bunte Vielfalt
- Blaukraut
- Sauerkraut
- Speckrosenkohl

DESSERTS

Desserts werden bei uns in liebevoller Handarbeit in kleine WECK-Gläser abgefüllt und serviert- So hat jeder Ihrer Gäste die Möglichkeit aus mehreren verschiedenen Gläsern zu wählen.

- Schokoladenmousse - Zartbitter| Vollmilch | Weiß
- Bayerisch Creme mit Himbeersoße
- Panna Cotta mit Erdbeersoße
- Joghurt-Limettenmousse
- Salat von frischen Früchten
- Erdbeersalat (Saisonal)
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Hotel- Restaurant-Catering zur Linde
Bahnhofstraße 8
89155 Erbach
Tel. 07305 931100
Fax. 07305 9311020
Mail. info@linde-erbach.de

BUFFETVORSCHLÄGE

Neben der großen Auswahl der vorausgehenden Seiten, haben Sie hier die Möglichkeit, fertige, bereits sorgfältig abgestimmte Buffets auszuwählen. Gerne können auch diese Buffets individuell noch angepasst, erweitert und ergänzt werden.

Schwäbisches Buffet

Brätknödelsuppe

***

Salatbuffet besteht aus vier Rohkostsalaten sowie Kartoffelsalat, Blattsalat und Dressing

***

Schwäbischer Zwiebelrostbraten | Schweinefilet mit cremigen Pilzen | Saiblingsfilet mit Blattspinat
Butterspätzle | Kartoffelgratin | Gemüse

***

Ofenschlupfer mit Vanillesoße | Salat von frischen Früchten

Bayerisches Buffet

Kartoffelsuppe mit Speck

***

Salatbuffet bestehend aus vier Rohkostsalaten sowie Kartoffelsalat, Blattsalat und Dressing

***

Ofenfrischer Schweinebraten | Rinderragout | Tegernseer Saibling
Serviettenknödel | Kartoffelknödel | Buntes Gemüse

***

Bayerisch Creme mit Himbeersoße | Topfenmousse mit Rotweinzwetschgen

Italienisches Buffet

Tomatenrahmsuppe

***

Rucola mit Parmesan, getrockneten Tomaten und Balsamicodressing
Gegrilltes Gemüse
Tomate-Mozzarella im WECK-Glas

***

Saltimbocca vom Kalbrücken | Hühnerbrust mit Tomaten und Käse überbacken | Ricotta-Spinat Tortellini
Rosmarinkartoffel | Bandnudeln | Mediterranes Gemüse

***

Panna Cotta mit Himbeersoße | Tiramisu