



GASTHAUS ZUM  
**YACHTHAFEN**

**Zahlungsweise:** \_\_\_\_\_ **Tag:** \_\_\_\_\_ **in bar:** \_\_\_\_\_ **per EC:** \_\_\_\_\_

**Datum:** \_\_\_\_\_ **Zimmer mit:** \_\_\_\_\_ **Zimmer separat:** \_\_\_\_\_

**Unterschrift:** \_\_\_\_\_

**\*alle Zutaten werden aus frischen Produkten in unserem Haus zubereitet  
ausgenommen sind einige Sättigungsbeilagen und Gemüsebeilagen wie Erbsen,  
Bohnen und Mais**

**\*Buffets dürfen nach HACCP Verordnung nicht länger als drei Stunden  
warmgehalten werden, bei Mitnahme der Speisen tragen wir bei falschem  
Transport und Lagerung keinerlei Haftung**

**\*wir kalkulieren mit ca. 240 Gramm Warmanteil und je 200 Gramm Gemüse - und  
Sättigungsbeilagen pro Person**

**\*bei einer Personenanzahl von 15-25 wählen sie ca. drei verschiedene  
Warmanteile,  
dazu zwei - drei Kartoffel und Gemüse Beilagen aus**

### **Gemüse Beilagen**

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| <b>*Rotkohl</b>   | <b>*Speckbohnen</b>          |
| <b>*Wirsingrahm</b>   | <b>*Kohlrabi in Rahmsoße</b> |
| <b>*Schwarzwurzeln (saisonal)</b>   | <b>*Rahmchampignons</b>      |
| <b>*Mischgemüse (mit Mehlschwitze)</b>                                      | <b>*Buttermais</b>           |
| <b>*Rosenkohl</b>   | <b>*Bohnenbündel</b>         |
| <b>*bayrisch Kraut</b>  | <b>*Grillgemüse</b>          |
| <b>*Pilzpfanne</b>  |                              |
| <b>*Gemüseschnitzel: (Tomaten, Zucchini, Aubergine in Parmesankruste)</b>   |                              |
| <b>*gefülltes Gemüse: (Zwiebeln, Champignons oder Tomaten)</b>              |                              |
| <b>*Gemüseplatte mit: Blumenkohl, Möhren, Brokkoli und geb. Champignons</b> |                              |

### **Sättigung Beilagen**

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| <b>*Bratkartoffeln</b>                 | <b>*Pommes</b>                 |
| <b>*Röstitaler</b>                     | <b>*Kanarische Kartoffeln</b>  |
| <b>*Butterkartoffeln (hausgemacht)</b> | <b>*Kroketten</b>              |
| <b>*Klöße</b>                          | <b>*kretanische Kartoffeln</b> |
| <b>*Spätzle (hausgemacht)</b>          | <b>*Reis</b>                   |
| <b>*Wildreis</b>                       | <b>*Rosmarinkartoffeln</b>     |

# **Hausmannsküche**

## **Buffet 1**

- \*Gemüsehackfleischbuletten**
- \*gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch oder vegetarisch**
- \*Königsberger Klopse**
- \*mit Hackmasse gefüllte Kohlroulade**
- \*Gemüse Hackfleischbraten**
- \*Bauernpfanne**

**16,90 € pro Person**

## **Buffet 2**

- \*Schweinegulasch mit Wurzelgemüse Paprika und Waldpilzen**
- \*Semmelwurst mit Sauerkraut**
- \*Hühnerfrikassee**
- \*Schweine-Krustenbraten aus der Schulter in Portweinsoße**
- \*Szegediner Kassler Gulasch mit Sauerkraut und Bratkartoffeln**
- \*Pfanne aus der Geflügelleber mit Zwiebeln und Äpfel**

**18,90 € pro Person**

# **Klassisches Buffet**

## **Buffet 3**

- \* **Spanferkelbraten mit Meerrettichsoße**
- \* **Hähnchenbrust mit fruchtiger Mango-Currysoße**
- \* **Schweinerouladen in würziger Sahnesoße**
- \* **Bandnudeln in Basilikum Pesto**
- \* **Hähnchenbrust Caprese in Weißweinsahnesoße**
- \* **überbackener Feta oder Hirtenkäse mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten**
- \* **Rindergulasch**
- \* **Hähnchengeschnetzeltes mit Sahnesoße und Gemüse**
- \* **Lachsfilet mit Spinat-Gorgonzolasoße**
- \* **Grillplatte mit Steaks, Fleischspieße, Würstchen, Haxen, Chicken Wings und Spare Ribs**
- \* **Schnitzel/Steak/Platte:**  
überbacken mit: Spinat und Feta, Camembert mit Preiselbeeren und Caprese
- \* **Cordon Bleu vom Schwein**

**23,90 € pro Person**

## **Buffet 4**

- \* **Wildgulasch mit Wurzelgemüse und Waldpilzen in Portweinsoße**
- \* **Wildschweinbraten, aus der Keule, in Rotwein/ Preiselbeerssoße wahlweise auch vom Reh (frisch vom Jäger)**
- \* **Roulade aus Zander und Lachsfilet in Kräuterweißweinsoße**
- \* **Kalbsbraten mit Honig-Senfkruste**
- \* **Tafelspitz in Meerrettichsoße**
- \* **Rinderroulade in Portweinsoße**

**28,50 € pro Person**

---

***Bitte wählen sie zu ihrem Buffet die Gemüse und Sättigungsbeilagen von der nächsten Seite 2 aus.***

## Suppen

**zusätzlich wählbar**

**Anzahl:** \_\_\_\_\_

- \*Gulaschsuppe
- \*Gurkencremesuppe
- \*fruchtige Tomatensuppe mit Feta
- \*Knoblauchcremesuppe
- \*Spargelsuppe (saisonbedingt)
- \*Möhren-Ingwersuppe

- \*französische Zwiebelsuppe
- \*Cheddar Brokkoli Suppe
- \*Kürbissuppe (Saisonbedingt)
- \*Champignoncremesuppe
- \*Räucherlachs
- \*Zuccinisuppe mit Chorizo

**5,90 € pro Person**

---

## Salate

**zusätzlich wählbar**

**Anzahl:** \_\_\_\_\_

- \*Geflügel Curry Salat
- \*mediterraner Kartoffelsalat
- \*Brokkoli Salat mit Pinienkerne
- \*Glasnudelsalat mit Erdnüssen
- \*italienischer Nudelsalat
- \*Krabbencocktails
- \*Speckbohnen Salat mit Tomaten
- \*Radicchio Spinatsalat mit Speckvinaigrette, Feta und Oliven
- \*Spinat Süßkartoffel Salat mit Walnuss Pesto
- \*sautierte Kirschtomaten mit Büffelmozzarella

- \*Schopskasalat
- \*Wassermelone mit Hirtenkäse und Minze
- \*Spargel Erdbeersalat (saisonal)
- \*Brokkoli Salat mit Pinienkerne

**6,50 € pro Person**

## Dessert in Gläser

(es werden 2 Gläschen pro Portion gerechnet)

**zusätzlich wählbar**

**Anzahl:** \_\_\_\_\_

- \*Quarkspeise mit frischem Obst
- \*Tiramisu
- \*Mousse: Vanille oder Chocolat
- \*Rote Grütze mit frischen Beeren und Anis
- \*Erdbeer Kokos Quark mit Haferkekse
- \*Kefir Sahne Schichtcreme mit frischen Beeren

- \*Schwarzwälder Creme
- \*Oreo Cheesecake
- \*Himbeer-Quark Törtchen

**4,90 € pro Person**

- \*Obstplatte (ab 10 Personen)
- \*Eisbombe ab 45€ pro Person

**4,90 € pro Person**

**Kalte Platten zusätzlich wählbar  
(ab 15 Personen)  
Wir rechnen 150 Gramm pro Person**

**Gemischte Wurstplatte      Anzahl: \_\_\_\_\_**

**Kassler, Schweinebraten,  
versch. Sorten Schinken und Salami,**

**7,90 € pro Person**

---

**Gemischte Käseplatte      Anzahl: \_\_\_\_\_**

**französischer Weichkäse, geräucherter Mozzarella,  
Frischkäsepralinen, Bergkäse, Ziegenkäse, Edelschimmelkäse,  
Bauernkäse und vieles mehr.  
Garniert mit frischem Obst**

**9,50 € pro Person**

---

**Gemischte Fischplatte      Anzahl: \_\_\_\_\_**

**Räucherfisch, Lachs, Sprotten, \_\_\_\_\_  
Matjes, Heringsfilet, Rollmops, Surimi, \_\_\_\_\_**

**10,50 € pro Person**

---

**Gemischte Hausschlachteplatte      Anzahl: \_\_\_\_\_**

**Wellfleisch, Kochklopse, Schinken, Schmalzkugeln  
Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Knackwurst, Schwartenwurst**

**11,90 € pro Person**

**Hackepeter vom Schwein und Kalb auf Zwiebelbett je Kilo**

**11,90 € pro Person**

---

## **Gemischte Schinkenplatte**

**Anzahl:** \_\_\_\_\_

**Bresaola, Serranoschinken, Parmaschinken, Kochschinken  
Italienischer Landschinken., Schwarzwälder, Lachsschinken**

**14,90 € pro Person**

## **Gemischte Fischplatte**

**Anzahl:** \_\_\_\_\_

**Cravedlachs, Tatar vom Lachs und Matjes, Aal, Muscheln, Scampi,  
Gambas, Steinofenforelle, Lachsrollen, Schillerlocken, Hummer,**

**15,50 € pro Person**

---

**Brot/Brötchenkorb: Partybrötchen, Käsebrötchen, ... verschiedene Brote  
verschiedene Baguettes**\_\_\_\_\_

**Buttertraube oder Rose:**\_\_\_\_\_

**inclusive**

---