

## Menü- und Buffetvorschläge für Hochzeiten, Geburtstage und andere Festlichkeiten

Von 20 bis 800 Personen!

Damit Sie sich vorab schon einmal einen kleinen Überblick über unser Angebot verschaffen können, haben wir auf den folgenden Seiten einige Beispiele für Menüs, Buffets und einzelne Speisen zusammengestellt. Diese dienen lediglich als Anregung und können auch gerne verändert oder kombiniert werden.

Die angegebenen Preise können sich je nach Personenanzahl ändern. Alle Preise sind exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Bruttopreise finden Sie in Klammern. Wir berechnen jeweils die komplette Anzahl der bestellten Menüs.

Für eine persönliche Beratung oder Fragen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.

Tel.: 0911-5866679

Email: office@gaywedding-nbg.de

Feiern mit Kindern? Wir verrechnen wie folgt:

Kinder unter 4 Jahren sind frei

Kinder von 4 bis 12 Jahren werden zu 50% berechnet

Kinder über 12 Jahren werden als Erwachsener berechnet

Möchten Sie Kuchen, Torten oder den Lieblingswein selbst mitbringen? Kein Problem!

Tellergeld (Kühlen, Buffetaufbau, Spülen) 0,85 € no. p. P (1,00 € br.)

Korkgeld (Lagern, Kühlen, ggf. Dekantieren) 1,25 € no. p. P. (1,50 € br.)

Qualität & Frische:

Wir legen sehr großen Wert auf frische und regionale Zutaten. Bratengerichte und Brot werden traditionell im Holzofen zubereitet. Salate, Beilagen und Suppen/Soßen werden frisch für Sie selbst gemacht. Auf Wunsch bereiten wir auch alle Gerichte mit Bio-Zutaten zu.

## Snacks und Brotzeiten

Canapés (auf Silber- oder Schieferplatten) mit:

rohem Schinken, gekochtem Schinken, Frischkäse, Obatzter, Käse, craved Lachs, Räucherforelle, Scampi, Roastbeef, Parmaschinken, Seranoschinken

1,90 € no. je Stk (2,25 € br.)

Laugengebäck belegt  
 Obatzter, Frischkäse und Rucola, Schinken, Salami, Gemüse

1,70 € no. je Stk (2,00 € br.)

Butterbreze

1,20 € no. je Stk (1,40 € br.)

Breze/Laugengebäck

0,85 € no. je Stk (1,00 € br.)

1 Paar Weißwürste mit Breze und süßem Senf

3,60 € no. je Port. (4,20 € br.)

Wurst- oder Käseplatte  
 (mit selbstgebackenem Holzofenbrot)

3,25 € no. p. P. (3,90 € br.)

Bauernplatte  
 (mit selbstgebackenem Holzofenbrot)

3,60 € no. p. P. (4,20 € br.)

Obatzter  
 (mit selbstgebackenem Holzofenbrot)

2,40 € no. p. P. (2,80 € br.)

Saure Bratwürste

2,90 € no. p. P. (3,40 € br.)

## Hauptgerichte

Spanferkel  
 mit Kloß und Salat

8,80 € no. p. P. (10,50 € br.)

Schweinebraten  
 mit Kloß und Salat

8,50 € no. p. P. (10,10 € br.)

Schäufele  
 mit Kloß und Kraut

8,90 € no. p. P. (10,60 € br.)

Schweinshaxn  
 mit Kloß und Kraut

7,90 € no. p. P. (9,50 € br.)

Spare Ribs  
 mit Kartoffeln und Kräuterquark

7,00 € no. p. P. (8,40 € br.)

Rindsrouladen  
 mit Kloß und Blaukraut

11,00 € no. p. P. (13,10 € br.)

Schinken im Brotteig

7,00 € no. p. P. (8,30 € br.)

Mediterrane Hähnchenpfanne  
 mit Gemüse und Baguette

7,20 € no. p. P. (8,50 € br.)

Sauerbraten  
 mit Kloß und Blaukraut

10,70 € no. p. P. (12,80 € br.)

Schweinelendchen im Cognacrahm  
 mit Butterspätzle

9,90 € no. p. P. (11,90 br.)

## Suppen

- Spargelcremesuppe
  - Karotten-Ingwer-Suppe  
(würzig-pikant)
  - Hochzeitssuppe  
(mit Flädle, Butterklöß und Leberknödel)
  - Gulaschsuppe
- 2,60 € no. p. P. (3,10 € br.)

## Desserts

- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- 3,20 € no. p. P. (3,80 € br.)
- Panna Cotta im Erdbeersee
- 2,30 € no. p. P. (2,80 € br.)
- Tiramisu
- 2,80 € no. p. P. (3,30 € br.)
- Eisplatte mit Obstsalat
- 3,70 € no. p. P. (4,40 € br.)

Bitte beachten Sie das wir hier lediglich einige Vorschläge zusammengetragen haben, gerne stellen wir Ihnen auch Ihr individuelles Wunschmenü zusammen.

## 3-Gänge Menüs

Cappuccino von Kresse und Sahne  
(Kressecremesüppchen in der Tasse  
mit Sahneschaumhaube)

---

Argentinisches Rinderfilet  
mit grüner Pfeffersoße, Herzoginnenkartoffeln  
und Gemüse

---

Eierlikörmousse im Erdbeersee

Preis p. P. 29,80 € no. (35,50 € br.)

Frühlingsuppe mit Eierstich

---

Lammrücken unter Rosmarinkruste  
mit Rotweinsöße und Kartoffeln

---

Himbeer-Quark-Terrine  
an frischen Früchten

Preis p. P. 19,90 € no. (23,90 € br.)

Zitronengrasessenz  
mit Schnittlauch im Glas

---

Gebrautes Zanderfilet  
auf Gemüsebett mit  
Salzkartoffeln und frischem Salat

---

Dessertteller nach Saison

Preis p. P. 21,70 € no. (25,80 € br.)

schwäbische Hochzeitssuppe

---

Rindsvögerl an rohen Klöß  
mit Lebkuchensoße und Blaukraut

---

Kaiserschmarrn mit Zimtäpfeln  
und zweierlei Soßen

Preis p. P. 18,00 € no. (21,50 € br.)

### 3-Gänge Menüs

Austernpilzsüppchen

---

Putenrollbraten

mit Lauch-Champignon-Füllung an  
Calvadosrahm und Kroketten

---

gebeizte Früchte auf Joghurt

Preis p. P. 15,90 € no. (19,20 € br.)

Französische Zwiebelessenz  
mit Käsecroûtons

---

Schollenröllchen

mit Curryreis auf Limettenjûs

---

gesäuertes Buttermilchparfait

Preis p. P. 21,40 € no. (25,40 € br.)

Salat der Saison  
mit Schwarzbrotwürfeln

---

Schweinelendchen

im Champignon-Cognac-Rahm  
an Kartoffel-Lauch-Gratin

---

Apfelstrudel an Vanilleeis

Preis p. P. 19,80 € no. (23,60 € br.)

### 3-Gänge Kindermenü

Salat der Saison

---

Kinderschnitzel mit Pommes frites

---

Schmeckerfatz (Kindereis)

Preis pro Kind: 7,60 € no. (9,00 € br.)

### 4-Gänge Menüs

Frischkäseterrine

im Lachsmantel auf Salatbett

---

samtige Möhrensuppe

mit Kartoffelstroh

---

Schweinefilet „Alt Nürnberg“

an Dunkelbiersoße mit

Butterkartoffeln und Petersilie

---

fränkische Apfelkühle mit Vanilleeis

Preis p. P. 27,20 € no. (32,40 € br.)

Käsecremesuppe

mit gerösteten Weißbrotwürfeln

---

kleiner erfrischender Salat

mit Speckcroûtons

---

pochiertes Rotbarschfilet

an Weißweinjûs mit

Gemüse-Kartoffelpüree

---

Pfirsich-Joghurt-Terrine

mit Beerensoße

Preis p. P. 29,20 € no. (34,80 € br.)

Rinderkraftbouillon

mit Pistaziennockerl

---

Krabbencocktail

mit Knoblauchbaguette

---

Schweinefilet in Blätterteigmantel

mit Cognac-Rahm und Kroketten

---

Dessertteller nach Saison

Preis p. P. 24,50 € no. (29,20 € br.)

Spargelsalat an craved Lachs  
in Schnittlauchsoße mit  
Weißbrot und Kräuterbutter

---

Latte Macchiato  
von Schlotten und Basilikum

---

Filet vom Schwein im Speckmantel  
mit Kartoffelstrudel und  
Blumenkohl-Brokkoli-Terrine

---

geschwipptes Erdbeersorbet

Preis p. P. 26,70 € no. (31,80 € br.)

Schwarzwurzelcremesuppe  
mit Croûtons

---

Salat der Saison

---

rösch gebratenes Schäufelr  
mit rohen Klöß' und Kraut

---

Zimt-Apfelkühle  
mit Vanillesoße und Sahne

Preis p. P. 20,80 € no. (24,80 € br.)

## 5-Gänge Menü

Honigmelone an Bauernschinken  
mit Blattsalat, Baguette und Butter

---

Zucchini-cremesuppe mit Croûtons

---

Hähnchen-Käse-Salat

---

Schweinelenndchen im Egerling-Rahm  
mit Herzoginnenkartoffeln

---

Rote Grütze mit Vanilleeis

Preis p. P. 29,90 € no. (35,60 € br.)

## Herbst-Menüs

Kartoffel-Lauch-Suppe

---

Salat der Saison

---

Rinderbraten in Barolosoße  
mit Kartoffelstrudel

---

Vanilleeis mit heißen Waldbeeren  
im Palatschinken

Preis p. P. 24,20 € no. (28,80 € br.)

## Sommerbuffet

Vorspeisen:

Räucherlachs auf Reibekühle,  
verschiedene hausgemachte  
Antipasti an sommerlichen  
Blattsalaten, Honigmelone mit  
Schinken, Brot und Butter

---

warmes Buffet:

zarte Schweinelende in feinem  
Pfefferlingrahm  
Rinderschmorbraten in  
Burgundersoße  
Zander in der Kräuterkruste  
in Weißweinssoße  
Cordon Bleu vom Schwein

Beilagen:

Klöß', Spätzle, Reis, Salate und  
marktfisches Gemüse

---

Dessert:

Panna Cotta mit Waldbeeren, Obstspieße und  
Grand marnier-Parfait

Preis p. P. 33,50 € no. (39,80 € br.)

Gerne servieren wir Ihnen und Ihren Gästen das  
Buffet auch als Menü!

## Winter-Menü

craved Lachs auf Reibeküchle  
mit Honig-Dill-Soße, Brot und Butter

---

Essenz vom Tafelspitz  
mit Gemüserauten, Grießnockerl  
und Pistazienklößchen

---

rosa gebratene Barbarieente  
auf Orangen-Pfeffer-Spiegel  
mit Semmelknödel und Gemüse

---

Variation von Lebkuchenparfait,  
Apfelküchle und Bayrisch Krem

Preis p. P. 32,60 € no. (38,80 € br.)

## Italienisches Menü

verschiedene eingelegte Gemüse auf  
Sommersalaten mit Ciabatta und Butter

---

pochierter Lachs mit Pesto-Scampi  
an Weißweinsauce mit Nudel-Nest

---

Schweinefilet im Blätterteig-Mantel  
an Spinat und Kartoffelgratin

---

Panna Cotta an frischen Waldbeeren

Preis p. P. 32,60 € no. (38,80 € br.)

## Flying Buffet zum Apero

Canapés belegt mit:

rohem Schinken, gekochtem  
Schinken, Frischkäse, Obazda,  
Käse, craved Lachs, Räucherfo-  
relle, Scampi, Roastbeef, Parma-  
schinken, Seranoschinken

Fingerfood auf Cocktailgeschirr:

Sesamgarnele mit Chilisauce,  
grüner Spargel in Roastbeef,  
Spieß von Kirschtomate und  
Mozzarella in grünem Pesto, Arti-  
schockenherzen auf Sprossensa-  
lat, Knochlauch-Scampi auf Sa-  
lat, Hähnchenbrustsalat, Paprika-  
Käse-Salat, Mini-Fleischpflanzerl  
mit Essiggemüse in Tomatensugo

Auf den Stehtischen stellen wir  
bereit:

Partybrötchen (Laugengebäck,  
Ciabatta natur, Ciabatta mit Oli-  
ven, Pepperoni und getrockneten  
Tomaten, Mohn- und Sesambröt-  
chen, Holzofenbrot)  
Aufstriche (Frischkäse-Creme,  
Kräuter- und Knoblauchbutter)

Preis 16,50 € no. p. P. (19,60 € br.)

## Gala-Buffer

### Flying Buffet zum Apero

Canapés belegt mit:

rohem Schinken, gekochtem Schinken, Frischkäse, Obatzter, Käse, craved Lachs, Räucherforelle, Scampi, Roastbeef, Parmaschinken, Seranoschinken

Fingerfood auf Cocktailgeschirr:

Sesamgarnele mit Chilisaucе, grüner Spargel in Roastbeef, Spieß von Kirschtomate und Mozzarella in grünem Pesto, Artischockenherzen auf Sprossensalat, Knoblauch-Scampi auf Salat, Hähnchenbrustsalat, Paprika-Käse-Salat, Mini-Fleischpflanzerl mit Essigemüse in Tomatensugo

Auf den Stehtischen stellen wir bereit:

Partybrötchen (Laugengebäck, Ciabatta natur, Ciabatta mit Oliven, Peperoni und getrockneten Tomaten, Mohn- und Sesambrötchen, Holzofenbrot)  
 Aufstriche (Frischkäse-Creme, Kräuter- und Knoblauchbutter)

### warmes Buffet:

- Schweinefiletmedaillons im Champignon-Cognac-Rahm mit Kartoffelgratin
- Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsebett mit Salzkartoffeln
- Rindsvögel in Lebkuchensauce mit Blaukraut und rohen Klößen
- Putenrollbraten mit Champignon-Lauch-Füllung in Calvadosrahm mit Kroketten

- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten (wie Lollo Rosso, Eichblatt, Tomate, Gurke, Krautsalat, Karotte, Feldsalat,...)
- diverse Öle und Dressings im Glasballon

### An der Pastastation:

frisch vor den Gästen zubereitet

- Tagliatelle mit Sahnesauce und Wintertrüffel - frisch gehobelt
- Penne Rigatte mit Pesto, ligurischem Olivenöl und confierten Cherrytomaten
- Spaghetti Alio e Olio mit Scampi

### Dessert

- Himbeer-Quark-Terrine an frischen Früchten
- Kaiserschmarrn mit Zimtäpfeln und zweierlei Früchten
- Fränkische Apfelküchle mit weißem Riesling-Mousse
- Lebkucheneis mit eingelegten Zwetschgen
- Hausgemachte Mini-Lebkuchen

Zum Dessert bieten wir verschiedene Kaffeespezialitäten wie Espresso, Café creme, Latte Macchiato, Cappuccino und Milchkaffee an.

Das Dessert kann auch wie die Vorspeisen als Flying Buffet auf Silber- oder Schieferplatten serviert werden.

Preis p. P. 41,50 € no. (49,90 € br.)

## Getränke

Nachfolgend finden Sie eine kleine Auswahl an verschiedenen Getränken. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nicht alles hier auführen könne. Auf Wunsch bestellen wir Ihnen jedoch Ihren Lieblingswein oder ein spezielles Mineralwasser.

### alkoholfreie Getränke (je Liter):

Mineralwasser	3,20 € no. (3,80 € br.)
Coca Cola	3,50 € no. (4,20 € br.)
Fanta	3,50 € no. (4,20 € br.)
Sprite	3,50 € no. (4,20 € br.)
Orangensaft	3,80 € no. (4,20 € br.)
Apfelsaft	3,80 € no. (4,50 € br.)

### Heißgetränke (pro Tasse):

Brühkaffee	1,50 € no. (1,80 € br.)
Espresso	1,75 € no. (2,10 € br.)
Doppio	2,20 € no. (2,60 € br.)
Café Crème	2,20 € no. (2,60 € br.)
Cappuccino	2,70 € no. (3,20 € br.)
Milchkaffee	2,70 € no. (3,20 € br.)
Latte	
Macchiato	2,70 € no. (3,20 € br.)
Tee	1,50 € no. (1,80 € br.)

### Sekt & Prosecco (je Flasche 0,75 l):

Hausmarke Prosecco Valdobbiadene	8,30 € no. (9,90 € br.)
Prosecco Valdo Valdobbiadene	14,90 € no. (17,75 € br.)
Sekt Hausmarke	9,40 € no. (11,20 € br.)
Winzersekt Edition St. Valentin	12,50 € no. (14,90 € br.)

### Champagner (pro Flasche 0,75 l)

Moët & Chandon Brut Imperial	
Veuve Cliquot Brut	
Piper Heidsieck	
Taittinger Prestige Rose	
	66,40 € no. (79,00 € br.)

### Bier (pro Flasche):

Tucher Pilsener	
Tucher Weizen	
Tucher Export	
Jever Pils	
Jever fun (alkoholfrei)	
Flensburger Pils	
	1,50 € no. (1,80 € br.)

### Rotwein (pro Flasche 0,75 l):

Hausmarke Merlot	
Hausmarke Chianti	
	7,50 € no. (8,90 € br.)
Lamberti Merlot	
Lamberti Pinot Noir	
Lamberti Bardolino	
Lamberti Valpolicella	
Regent Edition St. Valentin	
Rotling Edition St. Valentin	
	9,80 € no. (11,70 € br.)
Ronco delle Betulle	
Tenuta St. Anna	
(je 65 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon, Barrique-Reife)	
	21,80 € no. (25,90 € br.)

### Weißwein (pro Flasche 0,75 l):

Hausmarke Pinot Grigio	
	7,50 € no. (8,90 € br.)
Lamberti Pinot Grigio	
Silvaner Edition St. Valentin	
Bacchus Edition St. Valentin	
Grauburgunder Edition St. Valentin	
	9,80 € no. (11,70 € br.)