

Unsere neuen Angebote für den  
**Partyservice**  
ab bereits 10 Personen

**GASTHAUS  
DUDA**

## Liebe Gäste,

nichts ist schöner, als ein kleines Fest im Kreis der Familie oder mit netten Freunden – trotz dieser ungewöhnlichen Corona-Zeit. Ein leckeres Essen gehört natürlich unbedingt dazu...

Unser Partyservice bietet Ihnen ab 10 Personen eine Auswahl unserer „leckersten“ Gerichte für Ihre kleine Feier bei Ihnen Zuhause oder im Garten. Stellen Sie sich ab 10 Personen ein exquisites warmes Menü mit passenden Beilagen zusammen – ab 15 Personen auch gerne zwei Menüs.

Für kleine Runden ab 4 Personen bieten wir eine tolle Fischplatte mit Lachs, Scampi und Co oder eine Antipasti-Auswahl mediterranen Spezialitäten.

Lassen Sie sich auch in diesen Zeiten vom GASTHAUS DUDA verwöhnen.  
Für Infos und Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung –  
Telefon 05082 692 oder [info@gasthaus-duda.de](mailto:info@gasthaus-duda.de)

Bis bald – Ihre Familie DUDA und Team

## Suppen

1. **Nienhofer Hochzeitssuppe**  
mit hausgemachten Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und  
Eiernudeln (400 ml) 4,90 €
2. **Champagner-Dijon-Senf-Suppe**  
mit mildem französischem Dijon-Senf, frischen Kräutern, Bärlauchsahne  
und Croûtons (350 ml) 4,50 €
3. **Leichte Crèmesuppe von Zitronengras**  
mit feinem Kressesahne und Butter-Croutons (350 ml) 4,50 €  
- mit Shrimps 7,50 €  
- mit Hähnchen 5,90 €

## Pastagericht

4. **Italienische Pasta mit grünem Spargel**  
und Kirschtomaten in Trüffelsahne 12,50 €  
- mit Eismeer-Garnelen 17,50 €

## Fischgericht

5. **Frisches norwegisches Lachsfilet**  
mit einer Gartenkräuter-Kruste überbacken und Safran-Dillsauce 13,80 €

## Kulinarische Hauptgerichte

1. **Zartes Hähnchenbrustfilet „Alabama“**  
in würzigem Baconmantel mit Cranberry-Whisky-Sauce und mildem Jack Daniels 9,20 €
2. **Zarte Hähnchenbrustfilets Sweet-Chilli**  
im milden Sweet-Chilli-Schmand gebacken, mit einem Hauch Koriander und frischen Frühlingszwiebeln 9,20 €
3. **Zartes, saftiges Schweinefilet**  
in milder Pfeffer-Rahm-Sauce mit tasmanischem Bergpfeffer und Mangowürfeln verfeinert 11,80 €
4. **Hausgemachtes Pulled Pork**  
Saftiger Braten aus der Schweineschulter, in einem pikanten Sud (nach speziellem Hausrezept) langsam über mehrere Stunden gegart und danach in feine Streifen „gepulled“ – mit Barbecuesauce und leckerer Sour Creme 10,50 €
5. **Zarte panierte Schweine-Schnitzel**  
mit frischen Champignons in Rahmsauce 9,80 €
6. **Schlossgeheimnis**  
Eine Spezialität des Hauses: zartes Rindergeschnetzeltes in einer Kräuter-Rahm-Sauce mit Pfifferlingen und Schmand-Preiselbeer-Haube 12,50 €
7. **Hirschkalbsbraten**  
in Rotwein gebeizt, in leckerer Steinpilzrahmsauce und fruchtigen Preiselbeer-Früchten 15,50 €

## Beilagen

1. **Geröstete Rosmarinkartoffeln**  
Kleine Kartoffelchen mit schmackhafter Schale in Olivenöl und Rosmarin angeröstet 2,80 €
2. **„DUDAs“ Kartoffelgratin** 2,80 €
3. **Butterspätzle** 2,20 €
4. **Gemüse-Wildreis**  
eine Reismischung mit Möhrenstreifen, Brokkoli, Mais, Kräutern und Wildreis 2,50 €

## Gemüse und Salate

1. **Gemüseauswahl**  
Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen mit brauner Butter, Erbsen- und Möhengemüse, Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebelschmelze 4,00 €
2. **Mediterranes Pfannengemüse**  
Gebratene Möhren, rote Zwiebeln, Aubergine, Paprika und Brokkoli, mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert 4,00 €
3. **Wirsing-Pfifferling-Gemüse**  
mit Speck, Zwiebeln und Crème Fraîche verfeinert 3,80 €
4. **Bunter Salatmix**  
mit Eisbergsalat, Radieschen, Gurken, Paprika, Mais, Tomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und einem leichten Joghurtdressing 2,50 €
5. **Blattsalatvariation**  
mit Eisberg- und Feldsalat, Rucola, Lollo Rosso, geröstetem Sesam und einer Himbeer-Walnuss-Vinaigrette 2,50 €
6. **Coleslaw-Salat**  
Weißkohl-Möhrensalat mit feiner Salatcreme 2,50 €

## Desserts

1. **Leichte Mousse au Chocolat**  
mit gebrannten Mandelblättchen 3,90 €
2. **Cremige Mohn-Panna Cotta**  
von der Tonkabohne, mit Erdbeer-Fruchtspiegel  
(geht auch ohne Mohn) 3,90 €

## Buffetplatten

Als Highlight Ihres Grillabends oder als besonderes Tischbuffet

### 1. **Anti Pasti Platte** ab 4 Personen

Gegrilltes Gemüse, Caprese mit Mozzarella, Kalamata-Oliven, milde gefüllte Peperoni, Trüffel-Salami, Fenchel-Salami, Parma- und Seranoschinken, gefüllte Wraproulade, Baguetteauswahl und Bärlauchbutter

pro Person 13,50 €

### 2. **Kalte Fischplatte** ab 4 Personen

Norwegischer Räucherlachs, hausgebeizter Gravedlachs mit Honig-Senfsauce, Rauch-Lachsforellenfilet aus der Heideräucherei, Garnelenspieße, knusprige Krabbenchips, hausgemachte Aioli und Wasabi-Schmand, Baguettevariation

pro Person 15,50 €

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Liebe Kunden, um Missverständnisse zu vermeiden, beachten Sie bitte unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

- ✓ Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.
- ✓ Die genaue Personenzahl bitten wir 8 Tage vor Veranstaltungsdatum verbindlich anzugeben.
- ✓ Für die Anlieferung von Speisen und/oder Equipment berechnen wir 1,50 € pro Kilometer. Zur Lieferung gehört bei uns zusätzlich auch der fachgerechte Aufbau des Buffets, welcher im angegebenen Preis bereits enthalten ist.
- ✓ Bei Lieferung sind Abweichungen der vereinbarten Zeit, aus verkehrstechnischen Gründen, von +/- 15 Minuten möglich. Bei Lieferausfall wegen höherer Gewalt besteht kein Rechtsanspruch auf Lieferung.
- ✓ Mit Übernahme der Gegenstände und Waren durch den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über.
- ✓ Die bestellte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet. Beschädigte oder in Verlust geratene Leihgegenstände berechnen wir zum Wiederbeschaffungspreis. Die ausgeliehenen Gegenstände erbitten wir - wenn nicht anders vereinbart - nach 1-3 Tagen gesäubert zurück. Für ungereinigtes Buffetequipment berechnen wir einen Kostenaufwand von 36,00 €/Std.. Die Bezahlung erfolgt bei Geschirrrückgabe (falls nicht anders vereinbart).
- ✓ Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- ✓ Bei Auftragserteilung - ob mündlich, telefonisch, per Mail oder schriftlich - werden unsere AGB´s anerkannt.

Nienhof, im Juli 2020