

Ihre Angebote für den
Partyservice

**GASTHAUS
DUDA**

Sehr geehrte Damen und Herren,

Nichts ist schöner als ein gelungenes Fest. Und nichts ist häufig schwieriger zu organisieren. Damit Sie für Ihr Fest den bestmöglichen Rahmen finden möchten wir Ihnen auf den nachfolgenden Seiten unseren leistungsstarken Partyservice als kompetenten und zuverlässigen Partner vorstellen.

Als Spezialisten für Festlichkeiten aller Art – vom kleinen Familienfest bis hin zum großen Firmenjubiläum – bieten wir perfekten Service nach Maß. Ob Geschäftsessen, klassische bis mediterrane Buffets oder gehobene und anspruchsvolle Gastronomie – Ihre Wünsche sind unser Maßstab. Probieren Sie es einmal aus. Canapés, Buffets, Menüs oder ein Spanferkel. Wir sind für alle Fälle bestens gerüstet.

Zum umfangreichen Angebot gehören auch der Verleih von Geschirr und Bestuhlung, Schankanlagen, Partyzelte in verschiedenen Größen, Grillgeräte und die Dekoration.

Das GASTHAUS DUDA ist, mit seiner guten und ideenreichen Küche sowie freundlichem und aufmerksamen Service, seit vielen Jahren der Spezialist für Ihre Familien-, Betriebs- und Vereinsfeiern von 20 bis 200 Personen.

Im Folgenden stellen wir Ihnen daher unsere Speisen und Buffets vor, wobei es sich hierbei lediglich um einen Auszug unseres Repertoires handelt. Gern stellen wir Ihnen auch einen individuellen Speisenvorschlag zusammen.

Für weitere Informationen oder ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,
Ihre Familie DUDA und Team

Suppen

- 1. Nienhofer Hochzeitssuppe**
mit hausgemachten Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und Eiernudeln (450 ml) 4,50 €
- 2. Champagner-Senf-Suppe**
mit mildem französischem Dijonsenf, frischen Kräutern, Bärlauchsahne und Croutons (350 ml) 4,00 €
- 3. Cremesuppe von Zitronengraß**
mit knackigem Gemüse und Curry-Croutons (350 ml) 4,00 €
- 4. Milde Curry-Kokos-Cremesuppe**
mit Basilikumschaum und Geflügelfleisch 4,00 €
- 5. Cremesuppe von Rauchforellen**
mit Wermuthsahne und Pesto-Croutons (350 ml) 4,90 €
- 6. Cremesuppe von der Petersilienwurzeln**
mit Zuckerschoten und Pestosahne (350 ml) 4,90 €
- 7. Pikant-liebliche Gyros-Suppe**
mit mageren Streifen von Schweinefleisch, Zwiebeln und Mais, verfeinert mit Sahne und einer leckeren Würzsauce (600 ml) 5,50 €
- 8. Hausgemachte Gulaschsuppe**
mit viel gutem Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Champignons (600 ml) 5,50 €
- 9. Die leckere 'Super Suppe'**
mit gekochtem Schinken, Schmelzkäse, gebratenem Mett, Champignons, Porree, Mais und Tomaten (550 ml) 5,50 €

*Die Suppen 1 - 6 sind von der Menge als Vorspeisen gedacht. Die Suppen 7 - 9 sind als Hauptgerichte ausgelegt.
Die Preise für Suppen sind Abholpreise.*

Warme Fleischspezialitäten vom Geflügel

- 1. Zarte Hähnchenbrustfilets im knusprigen Speckmantel**
in milder Pfefferrahmsauce mit Cognac, tasmanischem Bergpfeffer und Mangowürfeln 8,90 €
- 1. Dudas zarte Hähnchenbrustfilets „Spezial“**
im mildem Sweet-Chilli-Schmand gebacken, mit einem Hauch Koriander und frischen Frühlingszwiebeln 8,90 €
- 2. 'Schlemmerpfanne'**
Putenbrustfiletscheiben mit Porree und Champignons in einer Sahnesauce, mit Sauce Hollandaise gratiniert 8,90 €

3. **Putenmedaillons „ Röschen“**
Putenmedaillons mit einer Tomatenscheibe, Frischkäsecreme mit frischen Champignons und Frühlingszwiebeln belegt und mit Käse gratiniert 9,20 €
4. **Hähnchenbrustfilet in einer Brezel-Kürbiskern-Panade**
mit lieblicher steirischer Senfrahmsauce 8,90 €
5. **zarte Hähnchenbrustfilet „Alabama“**
in knusprigen Bacon mit Cranberrie-Whiskeysauce, mit milden Jack Daniels verfeinert 8,90 €
6. **Saftig geräucherte Truthahnbrust**
zart und saftig, in einer Apfel-Calvados-Sauce mit flambierten Apfelstückchen 9,20 €
7. **Zartes Putenbrustfilet**
zart und saftig, in Steinpilzrahmsauce mit Creme fraiche verfeinert 8,90 €

warme Gerichte Vom Rind, Wild und Lamm

8. **'Schlossgeheimnis'**
Auch eine Spezialität des Hauses : zartes Rindergeschnetzeltes in einer Kräuterrahmsouße mit Pfifferlingen und Schmand-Preiselbeerhaube. 11,90 €
9. **argentinische Rinderhüfte**
für 9 Stunden im Spezialofen in Niedertemperatur rosa gebraten , mit Portweinjus und hausgemachter Bärlauchbutter. Mindestellung 30 Port. 13,50 €
10. **in Rotwein gebeizter Hirschkalbsbraten**
in Pfifferlingsrahmsauce und extra Preiselbeerfrüchten 14,90€
11. **zart geschmorte Lammkeule „Provencal“**
mit frischem Rosmarin, Thymian einem Hauch Knoblauch und mildem Balsamico-Senf mariniert, mit Rosmarinjus 11,90 €
11. **Pullet Beef**
sehr, zartes angeräuchertes Rindfleisch über 12 Stunden im würzigem Rab-Sud, im Ofen gegart. anschließend fein gepulled und mariniert..
Dazu empfehlen wir unseren Cole Slow-Salat, Spicy-Wedges und Süßkartoffeln-Kartoffel-Gratin

Warme Fleischgerichte vom Schwein

wir

13. **Sahneschnitzelpfanne**
Mini-Schnitzel vom Schweinerücken, in Sahne gebacken, mit frischen Champignons und Goudakäse überbacken 8,90 €
14. **zartes, saftiges Schweinefilet**
in milder Pfefferrahmsauce mit Cognac
und tasmanischem Bergpfeffer verfeinert 10,80

oder Steinpilzrahmsauce oder Sce. Bearnaise oder Cranberry-Whisky-Sauce
15. **zarte Schweinefiletmedaillons „Venezia“**
mit einer mediterranen Kruste aus Mittelmeerkräuter, sonnengetrockneten Tomaten,
milder Olivenpaste und kräftigem Pecorinokäse, med. Kräuterrahmsauce 11,90 €
16. **Steaks „Toscana“**
saftige Steaks vom mageren Schweinekamm mit einer mediterranen Auflage aus
getrockneten Tomaten, Ciabattabrösel, Käse und frischen Salbei, Thymian und Basilikum,
leichte Bratenjus 8,90 €
17. **hausgemachtes Pulled Pork**
saftiger Braten aus der Schweineschulter wird in einem pikanten Sud nach einen speziellem Hausrezept,
langsam, über mehrere Stunden gegart und danach in feine Streifen „gepulled“, Mit Barbecuesauce und
leckerer Sourcreme. 8,90 €

Die Preise verstehen sich pro Person / Portion
mit reichlich bemessenen Portionsgrößen.

Sie können Ihr Gericht auch aus zwei der genannten Speisen
zusammenstellen. (Mindestbestellmenge je Gericht sind 12 Portionen.)

Ofenfrische Bratenspezialitäten

1. **ofenfrischer Braten vom Schweinenacken**
mit einer lockeren Brezelfüllung und Schwarzbiersauce 8,90 €
2. **ofenfrischer Braten vom Schweinenacken**
pikant gewürzt und mit leckerer Sauce 7,20 €
3. **ofenfrischer Braten vom Schweinenacken**
mit bayrischem süßen Hausmacher Senf mariniert 7,80 €
6. **ofenfrischer Elsässer Schäuferlebraten**
mild gepökelter magerer Schulterbraten, mit Estragon und
mildem französischem Dijon-Senf mariniert 8,90 €

(alle Braten sind aufgeschnitten und mit Sauce)

Fischgerichte

1. **Lachsfilet auf Gemüsestreifen**
in einer Kräuter-Senf-Sahne gebacken 12,80 €
2. **Zanderfilet auf Rahm-Blattspinat**
und Sauce Hollandaise gratiniert 12,80 €
3. **frisches norwegisches Lachsfilet**
mit einer Gartenkräuterkruste überbacken und leichter Sahnesauce 12,80 €
4. **Tilapiafilet „Feige-Senf „**
*zartes weißes Filet, mit einer knusprigen Auflage aus Cranberries, Pistazien und
Feigenstücken mit leichter Sahnesahne* 10,90 €

leckere Beilagen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 1. | Petersilienkartoffeln | 1,00 € |
| 2. | geröstete Heidekartoffeln
in Butter geröstet und Kräuter | 2,40 € |
| 3. | geröstete Kräuterbratkartoffeln
mit frischem Rosmarin und einem Hauch Knoblauch | 2,60 € |
| 4. | Kartoffelgratin | 2,60 € |
| 5. | Kartoffel-Spinat-Gratin
mit frischem Parmesan gratiniert | 3,00 € |
| 6. | Italienische Pasta
mit Pesto | 1,80 € |
| 8. | Kartoffelklöße
hausgemacht, mit pommerscher Butter (2 Stück / Portion) | 3,00 € |
| 9. | leckere Butterspätzle | 1,80 € |
| 10. | Gemüse-Wild-Reis
eine Reismischung mit Möhrenstreifen, Broccoli, Mais, Kräutern und Wildreis | 2,20 € |

Gemüse

- | | | |
|----|---|--------|
| 1. | Gemüseauswahl 1
Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Broccoliröschen mit brauner Butter, Erbsen und Möhregemüse, Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebelschmelze | 3,50 € |
| | Gemüseauswahl 2
Honig-Orangen-Möhren, Schwarzwurzeln mit Sesambutter, Broccoli mit Nußbutter | 3,50 € |
| 3. | Knackiges Mediterranes Pfannengemüse
gebratene Möhren, rote Zwiebeln, Aubergine, Paprika, und Broccoli mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert | 3,00 € |
| 4. | Apfelrotkohl
verfeinert mit Äpfeln und Johannisbeergelee | 1,80 € |
| 5. | Wirsing-Pfifferling-Gemüse
mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraiche verfeinert | 3,20 € |

Salate

1. **Bunter Salatmix**
mit Eisbergsalat, Radieschen, Gurken, Paprika, Mais, Tomaten gerösteten
Sonnenblumenkernen und einem Joghurtdressing 2,50 €
2. **Italienischer Tomatensalat**
mit Balsamicodressing und Zwiebeln 1,80 €
3. **Blattsalatvariation**
mit Eisberg- und Feldsalat, Rucola, Lollo Rosso, geröstetem Sesam
und einem Himbeer-Vinaigrette 2,50 €
4. **Knackiger Eisbergsalat**
mit einem milden Zitronen-Sahne-Dressing und Mandarinen 2,50 €
5. **Krautsalat**
mit Creme Fraiche verfeinert 1,80 €

Desserts

1. **Vanille-Creme mit echter Vanille und**
Likör 43 verfeinert mit Früchten ganiert 3,90 €
2. **Sahne-Joghurt-Creme „Bora Bora“**
mit natürlichen exotischen Fruchtaromen und als Topping, Mangomark 3,90 €
3. **'Karibischer Traum'**
leichte Limetten-Joghurt-Creme, ein frischer Genuss 3,90 €
4. **Himbeer-Quark-Mousse**
lecker cremig, fruchtig-frisch 3,90 €
5. **Mousse au Chocolate der Klassiker**
mit Oreokeksen oder gebrannten Mandelblättchen 3,90 €
6. **Mohn Panna cotta von der Tonkabohne** 3,90 €
7. **Schottische Whiskycreme**
auf Schokoladenbisquit mit Whisky-Pflaumen und gebrannten Mandeln 3,90 €

Canapeès

1. Canapeès

belegt mit ...

- ◆ schottischem Räucherlachs und Honig-Senf-Dill-Sauce
- ◆ saftige Forellenfilets aus der Heideräucherei
- ◆ Salmspitzen 'Trondheim' mit Käseauflage
- ◆ Strauchtomate, Mozzarella und Balsamicocreme
- ◆ verschiedene Käsevariationen mit frischen Früchten garniert
- ◆ Truthahn Medaillons in Cornflakeshülle
- ◆ Kräuterroastbeef, rosa gebraten mit Remouladensauce
- ◆ Tranchen vom Schweinelendchen mit orientalischem Schmand
- ◆ Eierfächer mit hausgemachter Remoulade
- ◆ italienischer Landschinken auf Rucola mit Melonenkugeln
- ◆ Hähnchenbrust mit Currydip
- ◆ Shrimps in Aiola-Sauce

werden der Auflage entsprechend auf verschiedenen Brotsorten angerichtet und sehr liebevoll garniert. (Preis je Stück) ab 30 Stück 2,20 €

kalt-warme Bufetts

1. kalt-warmes Bufett - classic

kalte Speisen:

- ◆ Fischvariation mit geräuchertem Lachs, saftige Forellenfilets aus der Heideräucherei, Sherrymatjes und Matjes „nordisch“
- ◆ Pfirsich und Birne mit Frischkäsecreme gefüllt
- ◆ italienischem Parmaschinken und Holsteiner Katenschinken mit Galiamelone garniert
- ◆ Strauchtomaten mit Mozzarella, Pesto und Balsamico
- ◆ Käsevariation mit frischen Früchten garniert
- ◆ hausgemachter Geflügelsalat mit Champignons und Ananas
- ◆ frischer Salat mit Eisberg, Chinakohl, Paprika, Gurke, Mais, Tomate, Radieschen, gerösteten Sonnenblumenkernen und einem Joghurtfrenchdressing
- ◆ Eierhälften auf hausgemachter Remouladensauce
- ◆ Butterblume, Brot- und Baguetteauswahl

warme Speisen: (weitere Gerichte auf Anfrage)

- ◆ französischer Schäuflebraten mit verschiedenen Senfsorten und Estragon mariniert oder: _____
- ◆ 'Hähnchenfilet im Baconwickel mit tasmanischer Pfefferrahmsauce und Mangowürfel
- ◆ geröstete Kräuterkartoffeln und Duda's Kartoffelgratin

• Tip: Für einen Aufpreis von 2,50 € sind auch zwei warme Gerichte möglich.

Ab 20 Personen	24,90 €
Ab 50 Personen	21,90 €

2. kalt-warmes Bufett - Premium

kalte Speisen:

- ◆ norwegischer Räucherlachs und hausgebeizter Gravedlachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce, Salmspitzen 'Trondheim' und Forellenfilets aus der Heideräucherei
- ◆ Crêpesroulade mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und Kürbiskernen gefüllt
- ◆ Strauchtomaten mit Gorgonzola-Frischkäse gefüllt und Nüssen garniert
- ◆ Truthahn-Knuperhappen in Cornflakes-Mantel mit Sweet-Chilisauce-Dip
- ◆ eingelegte Champignons, überbackene Aubergine, Gegrillte Paprika und Zucchini, eingelegte Kalamata und Fetakäse
- ◆ Kräuterroastbeef und Schweinefilet mit hausgemachter Remouladensauce
- ◆ Schiffchen von der Zuckerananas bunt garniert
- ◆ feine Käseauswahl mit frischen Früchten garniert
- ◆ Blattsalatvariation mit Alfalasproussen und Himbeer-Walnuß-Dressing
- ◆ Brotsinfonie und Baguetteauswahl, 3 versch. Buttervariation

warme Speisen: (weitere Gerichte auf Anfrage)

- ◆ 'Schlossgeheimnis', zartes Rindfleischgeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce mit Pfifferlingen und Preiselbeer-Schmandhaube **oder:** _____
Lachsfilet auf Blattspinat mit Limonenhollandaise
- ◆ Gemüse-Wildreis und geröstete Heidekartoffeln

• Tip: Für einen Aufpreis von 2,50 € sind auch zwei warme Gerichte möglich.

Ab 20 Personen	27,90 €
Ab 50 Personen	24,90 €

3. kalt-warmes Bufett - international

kalte Speisen:

- ◆ indischer Gemüse mit Mango und Shrimps
- ◆ 'hausgebeizter Caipirinha' -Lachs auf Krabbenchip
- ◆ Scampispieße mit Aioli
- ◆ Schafskäsesticks im Auberginemantel und gegrillte Champignons
- ◆ Tomaten mit Eier-Schinken-Salat gefüllt
- ◆ Feine Käseauswahl mit Feigensenf und Früchten
- ◆ kleine Fleischbällchen im Knuspermantel mit Erdnußsauce
- ◆ Schweinefilet-Carpaccio mit einem orientalischem Schmand und Sprossen
- ◆ Brotsinfonie und Baguetteauswahl, 3 versch. Buttervariation

warme Speisen: (weitere Gerichte auf Anfrage)

- ◆ zart geschmorte Lammkeule mit Barlauchpesto mariniert, mit Wirsing-Pfifferling-Gemüse **oder:** _____
- ◆ Hähnchenbrustfilet in Sweet-Chilli-Schmand gebacken mit Frühlingszwiebeln und einem Hauch Koriander
- ◆ Rosmarinkartoffeln und einem Basmati-Reis
- ◆ knackiges mediterranes Pfannengemüse, Möhren, rote Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rosmarin u. Knoblauch

• Tip: Für einen Aufpreis von 2,50 € sind auch zwei warme Gerichte möglich.

Ab 20 Personen	27,00 €
Ab 50 Personen	25,00 €

4. kalt-warmes Bufett - italo

kalte Speisen:

- ◆ Scheiben von der Truthahnbrust mit Thunfisch-Pesto-Sauce
- ◆ eingelegte Champignons, überbackene Aubergine, Gegrillte Paprika und Zucchini, eingelegte Kalamata und Fetakäse
- ◆ Pflaumen in krossem Speckmantel mit Salbei
- ◆ Entenbrust auf Blattsalat mit Balsamico-Himbeer-Sauce
- ◆ Strauchtomaten mit Mozzarella, Pesto und Balsamico
- ◆ italienischer Landschinken und Seranoschinken mit Crossini und Melone garniert
- ◆ Crêpesrouladen mit Räucherlachs und Basilikumschmand
- ◆ bunter Pastasalat mit Mozzarella, Pienenkernen und Rucola
- ◆ Ciabatta und Baguette

Warme Speisen: (weitere Gerichte auf Anfrage)

- ◆ Schweinefiletmedaillons in Käse-Ei-Hülle auf Tomatensugo **oder:** _____
- ◆ zarte Hähnchenfiletroulade mit italienischem Landschinken, Rucola und Tomaten gefüllt, mit einer Weißweinsauce
- ◆ getrüffeltes Kartoffelgratin
- ◆ gebratene Kartoffeln mit Knoblauch und Mittelmeerkräutern
- ◆ knackiges mediterranes Pfannengemüse, Möhren, rote Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rosmarin u. Knoblauch

• Tip: Für einen Aufpreis von 2,50 € sind auch zwei warme Gerichte möglich.

Ab 20 Personen	27,00 €
Ab 50 Personen	24,00 €

5. kaltes Bufett - Konfirmationsbufett

kalte Speisen:

- ◆ Fischspezialitäten wie z.B.: geräucherter Lachs, Salmspitzen 'Trondheim', geräucherte Regenbogenforelle, Sherrymatjes
- ◆ Käsebrett mit Früchten garniert
- ◆ Tomate mit Mozzarella
- ◆ kleine Partybouletten
- ◆ zarter Schinken auf Melonenschiffchen
- ◆ garnierte Schweinemedallions und gefüllte Hähnchenbrust
- ◆ Eierhälften auf Kräuterremoulade
- ◆ gebratene Hähnchenkeulen
- ◆ Pfirsiche und Birnen mit Frischkäsecreme gefüllt
- ◆ bunte Brot- und Baguetteauswahl, Butter

(Preis pro Person) ab 15 Personen	21,90 €
(Preis pro Person) ab 30 Personen	19,90 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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

- ◆ Werden individuelle Angebote von uns abgegeben, so haben die darin genannten Preise 6 Wochen Gültigkeit.
- ◆ Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.
- ◆ Die genaue Personenzahl bitten wir 5 Tage vor Veranstaltungsdatum verbindlich anzugeben. Wir behalten uns vor, darüber hinaus anwesende Gäste nachträglich zu berechnen.
- ◆ Zur Lieferung gehört bei uns auch der fachgerechte Aufbau des Buffets. Für die Anlieferung von Speisen und/oder Equipment berechnen wir 1,50 € pro Kilometer. Nur die Anfahrt wird berechnet.
- ◆ Bei Lieferung sind Abweichungen der vereinbarten Zeit, aus verkehrstechnischen Gründen, von +/- 15 min. 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 Ihnen zum Wiederbeschaffungspreis. Die ausgeliehenen Gegenstände erbitten wir - wenn nicht anders vereinbart **-nach 1 Tag gesäubert** zurück. Für ungereinigtes Buffet-Equipment berechnen wir an Reinigung einen Kostenaufwand von 36,00 €/Std.. Auf Wunsch stellen wir Ihnen Geschirr und Besteck zur Verfügung. Teller, Suppenteller, Mittelteller, Dessertteller, Gabel, Messer, Suppenlöffel, Kaffeelöffel á 0,40 € incl. Reinigung Weingläser, Sektgläser, Biertulpen, Schnapsgläser, Aschenbecher á 0,50 €.
- ◆ 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 Januar 2018