

GASTHAUS
DUDA

PARTYSERVICE

Version 7.12

Sehr geehrte Damen und Herren,

Nichts ist schöner als ein gelungenes Fest. Und nichts ist oft 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 zum großen Firmenjubiläum - bieten wir perfekten Service nach Maß. Canapeès, Buffets und Menüs oder ein Spanferkel. Wir sind für alle Fälle bestens gerüstet. Zum umfangreichen Angebot gehören auch der Verleih von Geschirr und Bestuhlung, Schankan-lagen, Partyzelte in verschiedenen Größen, Grillgeräte & Dekorationen.

Ob Geschäftsessen, klassische bis mediterrane Buffets oder gehobene anspruchsvolle Gastronomie - Ihre Wünsche sind unser Maßstab. Probieren Sie es einmal aus!

Das 'GASTHAUS DUDA' ist seit vielen Jahren, mit seiner guten und ideenreichen Küche, freundlichem und aufmerksamen Service, der Spezialist für Ihre Familien-, Betriebs-, und Vereinsfeiern von 10 bis 250 Personen.

Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen unsere Speisen und Buffets vor; hierbei handelt es sich lediglich um einen Auszug aus unserem 'Repertoire'. Gern erstellen wir Ihnen auch einen individuellen Speisevorschlag.

Für weitere Informationen und persönliche Gespräche stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

*Ihr
Partyservice-Team*

So erreichen Sie uns:

GASTHAUS DUDA • PARTYSERVICE
Dorfstraße 23 • 29364 Nienhof Fon
05082-692 • Fax 05082-334
e-mail: info@gasthaus-duda.de
www.gasthaus-duda.de

Suppen

1. **Nienhofer Hochzeitssuppe**
mit hausgemachten Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und Eiernudeln (450 ml) 4,20 €
2. **Champagner-Senf-Suppe**
mit mildem französischem Dijonsenf, frischen Kräutern, Bärlauchsahne und Croutons (350 ml) 3,50 €
3. **Cremesuppe von Zitronengraß**
Mit knackigem Gemüse und Curry-Croutons (350 ml) 3,80 €
4. **Milde Curry-Kokos-Cremesuppe**
mit Basilikumschaum und Geflügelfleisch 3,80 €
5. **Cremesuppe von Rauchforellen**
mit Lachswürfeln und Gemüsejuliolen (350 ml) 3,80 €
6. **Cremesuppe von der Petersilienwurzeln**
mit Zuckerschoten und Pestosahne (350 ml) 3,80 €
7. **Pikant-liebliche Gyros-Suppe**
mit mageren Streifen von Schweinefleisch, Zwiebeln und Mais, verfeinert mit Sahne und einer leckeren Würzsauce (600 ml) 4,50 €
8. **Hausgemachte Gulaschsuppe**
mit viel gutem Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Champignons (600 ml) 4,50 €
9. **Die leckere 'Super Suppe'**
mit gekochtem Schinken, Schmelzkäse, gebratenem Mett, Champignons, Porree, Mais und Tomaten (600 ml) 4,50 €

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 Hähnchenbrustfilet im knusprigen Speckmantel**
in milder Pfefferrahmsauce mit Cognac, tasmanischem Bergpfeffer
und Mangowürfeln 9,20 €
2. **Duda´s zartes Hähnchenbrustfilets „Spezial“**
im mildem Sweet-Chilli-Schmand gebacken, mit einem Hauch Koriander
und frischen Frühlingszwiebeln. Ein besonders Geschmackserlebniss 8,90 €
3. **'Schlemmerpfanne'**
Putenbrustfiletscheiben mit Porree und Champignons in einer Sahnesauce, mit
Sauce Hollandaise gratiniert. 8,20 €
4. **Putenmedaillons „Röschen“**
Putenmedaillons mit einer Tomatenscheibe, Frischkäsecreme mit frischen
Champignons und Frühlingszwiebeln belegt und mit Käse gratiniert 9,20 €
5. **Hähnchenbrustfilet in einer Brezel-Kürbiskern-Panade**
mit lieblicher steirischer Senfsauce 8,50 €
6. **zarte Hähnchenbrustfilet „Alabama“**
in knusprigen Bacon mit Cranberrie-Whiskeysauce mit milden Jack Daniels
flambiert, Maiskolben mit Kräuterbutter, bunter Salatmix mit Joghurt-
Frenchdressing, Kartoffel Wedges, pro. Pers. 14,90 €
7. **Saftig geräucherte Truthahnbrust**
zart und saftig, in einer Apfel-Calvados-Sauce mit flambierten Apfelstückchen 8,90 €
8. **Zartes Putenbrustfilet**
zart und saftig, in Steinpilzrahmsauce mit Creme fraiche verfeinert 8,20 €

warme Gerichte Vom Rind, Wild und Lamm

9. **'Schlossgeheimnis'**
Auch eine Spezialität des Hauses : zartes Rindergeschnetzeltes in einer
Kräuterrahmsöße mit Pfifferlingen und Schmand-Preiselbeerhaube. 11,50 €
10. **argentinische Rinderhüfte**
für 9 Stunden im Spezialofen in Niedertemperatur rosa gebraten , mit
Portweinjus und hausgemachter Bärlauchbutter. Mindestellung 30 Port. 15,90 €
11. **in Rotwein gebeizter Hirschkalbsbraten**
in Pfifferlingsrahmsauce und extra Preiselbeerfrüchten 13,30 €

12. **zart geschmorte Lammkeule „Provencal“**
mit frischem Rosmarin, Thymian einem Hauch Knoblauch und mildem Balsamico-Senf mariniert, mit Rosmarinjus 10,50 €

Warme Fleischgerichte vom Schwein

13. **Sahneschnitzelpfanne**
Mini-Schnitzel vom Schweinerücken, in Sahne gebacken, mit frischen Champignons und Goudakäse überbacken 8,50 €
14. **zartes, saftiges Schweinefilet**
in milder Pfefferrahmsauce mit Cognac und tasmanischem Bergpfeffer verfeinert 10,80
15. **zarte Schweinefiletmedaillons „Venezia“**
mit einer mediterranen Kruste aus Mittelmeerkräuter, sonnengetrockneten Tomaten, milder Olivenpaste und kräftigem Pecorinokäse, med. Kräuterrahmsauce 11,50 €
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 8,20 €
17. **Steaks „Bavaria“**
saftige Steaks vom mageren Schweinekamm, überbacken mit cremigem bayrischem Obazda. (Obazda = ist eine pikante bayrische Käsecreme die mit Butter, feinen Zwiebeln und Paprikapulver abgeschmeckt wird) mit Schwarzbiersauce 8,20 €

*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 Scheinenacken**
mit einer lockeren Brezelfüllung und Schwarzbiersauce 8,20 €
2. **ofenfrischer Braten vom Scheinenacken**
pikant gewürzt und mit leckerer Sauce 7,20 €
3. **ofenfrischer Braten vom Scheinenacken**
mit bayrischem süßen Hausmacher Senf mariniert 7,80 €
6. **ofenfrischer Elsässer Schauflebraten**
mild gepökelter magerer Schulterbraten, mit Estragon und
mildem französischem Dijon-Senf mariniert 8,50 €

(alle Braten sind aufgeschnitten und mit Sauce)

Fischgerichte

1. **Lachsfilet auf Gemüsestreifen**
in einer Kräuter-Senf-Sahne gebacken 10,80 €
2. **Zanderfilet auf Rahm-Blattspinat**
und Sauce Hollandaise gratiniert 12,20 €
3. **frisches norwegisches Lachsfilet**
mit einer Gartenkräuterkruste überbacken und leichter Sahnesauce 10,80 €
4. **Tilapiafilet „Feige-Senf „**
zartes weißes Filet, mit einer knusprigen Auflage aus Cranberries, Pistazien und
Feigenstücken mit leichter Sahnesahne 9,50 €

leckere Beilagen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 1. | Petersilienkartoffeln | 1,00 € |
| 2. | geröstete Heidekartoffeln
<i>in Butter geröstet und Kräuter</i> | 2,30 € |
| 3. | geröstete Kräuterbratkartoffeln
<i>mit frischem Rosmarin und einem Hauch Knoblauch</i> | 2,30 € |
| 4. | Kartoffelgratin | 2,50 € |
| 5. | Kartoffel-Spinat-Gratin
<i>mit frischem Parmesan gratiniert</i> | 3,50 € |
| 6. | Italienische Pasta
<i>mit Pesto</i> | 1,80 € |
| 8. | Kartoffelklöße
<i>hausgemacht, mit pommerscher Butter (2 Stück / Portion)</i> | 2,50 € |
| 9. | leckere Butterspätzle | 1,70 € |
| 10. | Gemüse-Wild-Reis
<i>eine Reismischung mit Möhrenstreifen, Broccoli, Mais, Kräutern und Wildreis</i> | 1,80 € |

Gemüse

- | | | |
|----|---|--------|
| 1. | Gemüseauswahl 1
<i>Blumenkohlrischen mit Sauce Hollandaise, Broccolirischen mit brauner Butter, Erbsen und Möhrengemüse, Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebelschmelze</i> | 3,50 € |
| 2. | Gemüseauswahl 2
<i>Honig-Orangen-Möhren, Schwarzwurzeln mit Sesambutter, Broccoli mit Nußbutter</i> | 3,50 € |
| 3. | Apfelrotkohl
<i>verfeinert mit Johannisbeergelee</i> | 1,30 € |
| 4. | Wirsing- Pfifferling-Gemüse
<i>mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraiche verfeinert</i> | 3,00 € |

Salate

1. **Bunter Salatmix**
mit Eisbergsalat, Radieschen, Gurken, Paprika, Mais, Tomaten gerösteten Sonnenblumenkernen und einem Joghurtdressing 2,30 €
2. **Italienischer Tomatensalat**
mit Balsamicodressing und Zwiebeln 1,30 €
3. **Blattsalatvariation**
mit Eisberg- und Feldsalat, Rucola, Lollo Rosso, geröstetem Sesam und einem klaren Himbeerdressing 2,50 €
4. **Knackiger Eisbergsalat**
mit einem milden Zitronen-Sahne-Dressing und Mandarinen 2,00 €
5. **Krautsalat** 1,30 €

Desserts

1. **Vanille-Creme mit echter Vanille und**
Likör 43 verfeinert mit frischen Früchten ganiert 3,60 €
2. **Sahne-Joghurt-Creme „Bora Bora“**
mit exotischen Fruchtaromen und einem Topping aus Mangomark 3,60 €
3. **'Karibischer Traum'**
leichte Limetten-Joghurt-Creme, ein frischer Genuss 3,20 €
4. **Himbeer-Quark-Mousse**
lecker cremig, fruchtig-frisch 3,60 €
5. **Mousse au Chocolate der Klassiker**
mit Oreokeksen oder gebrannten Mandelblättchen 3,20 €
6. **Mohn Panna cotta von der Tonkabohne**
mit Feigen und Fruchtspiegel 3,20 €
7. **2 kleine warme Topfenknödel**
mit fruchtiger Füllung und Vanillesauce 3,60 €

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 Ajola-Sauce*

werden der Auflage entsprechend auf verschiedenen Brotsorten angerichtet und sehr liebevoll garniert. (Preis je Stück) ab 30 Stück 2,10 €

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*
- ◆ *Schiffchen von der Netzmelone mit italienischem Parmaschinken*
- ◆ *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 Schäuferlebraten mit verschiedenen Senfsorten und Estragon mariniert oder: _____*
- ◆ *'Schlemmerpfanne', Putenbrustfiletscheiben mit frischen Champignons und Porreeeringen in einer Sahnesauce mit Sauce Hollandaise gratiniert*
- ◆ *geröstete Kräuterkartoffeln und Duda's Kartoffelgratin*

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

<i>Ab 20 Personen</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Ab 50 Personen</i>	<i>19,90 €</i>

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 Frischkäse-Roquefortfüllung und Nüssen*
- ◆ *Truthahnmedaillons in Cornflakes-Cocosmantel mit Sweet-Chilisauce*
- ◆ *eingelegte Champignons mit Sesam und Salamichips*
- ◆ *Kräuterroastbeef und Schweinefilet mit hausgemachter Remouladensauce*
- ◆ *Schiffchen von der Zuckerananas bunt garniert*
- ◆ *feine Käseauswahl mit frischen Früchten garniert*
- ◆ *Blattsalatvariation mit Alfalfasprossen und Himbeer-Walnuß-Dressing*
- ◆ *Brotsinfonie und Baguetteauswahl, 3 versch. Buttervariation*

warme Speisen: (weitere Gerichte auf Anfrage)

- ◆ *'Schlossgeheimnis', zartes Rindfleischgeschnetzeltes in Kräuter-rahmsauce mit Pfifferlingen und Preiselbeer-Schmandhaube **oder:***
- ◆ *Lachsfilet auf Blattspinat mit Limonenhollandaise*
- ◆ *Gemüse-Wildreis*
- ◆ *hausgemachte Butterspätzle*

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

<i>Ab 20 Personen</i>	<i>26,90 €</i>
<i>Ab 50 Personen</i>	<i>24,00 €</i>

3. **kalt-warmes Bufett - international**

kalte Speisen:

- ◆ indischer Gemüse mit Mango und Shrimps
- ◆ 'hausgebeizter Caipirinha' -Lachs auf Krabbenchip
- ◆ Scampispieße mit Aioli
- ◆ Schafskäsesticks im Auberginemantel
- ◆ 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

- 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*
- ◆ *marinierte Zucchini, Paprika und Aubergine*
- ◆ *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 Hähnchenfiletrollade mit italienischem Landschinken, Rucola und Tomaten gefüllt, mit einer Weißweinsauce*
- ◆ *italienische Pasta mit Pesto*
- ◆ *gebratene Kartoffeln mit Knoblauch und Mittelmeerkräutern*
- ◆ *Honig-Salbei-Möhrrchen und Schwarzwurzel mit zweierlei Sesam*

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

<i>Ab 20 Personen</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Ab 50 Personen</i>	<i>24,00 €</i>

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

19,00 €

(Preis pro Person) ab 30 Personen

17,90 €

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 3 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 1,20 € pro Kilometer. Nur die Anfahrt wird berechnet.
- ◆ Bei Lieferung sind Abweichungen der vereinbarten Zeit, aus verkehrstechnischen Gründen, von +/- 30 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 ungewaschenes Geschirr berechnen wir an Reinigung einen Stundenlohn von 23 €. Auf Wunsch stellen wir Ihnen Geschirr und Besteck zur Verfügung. Teller, Suppenteller, Mittelteller, Dessertteller, Gabel, Messer, Suppenlöffel, Kaffeelöffel á 0,20 € Weingläser, Sektgläser, Biertulpen, Schnapsgläser, Aschenbecher á 0,30 €.
- ◆ 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 2013