

Ihre
**Menü/ Buffet-
Vorschläge**
für Feierlichkeiten bis 39 Personen

GASTHAUS
DUDA

Vorspeisen

1. Variation von Blattsalaten mit Himbeer-Walnuß-Vinaigrette

- warmem Hähnchenbrustfilet mit Aprikosen-Ingwer-Sauce 11,50 €
- warmen geräucherten Lachsspitzen und Käse-Kräuterkruste 13,90 €
- 3 gebratenen argentinischen Rotschal-Garnelen und Sesam-Miso-Mayo 14,90 €
- norwegischem Gravedlachs und Honig-Senfsauce 15,90 €

Dazu reichen wir eine ofenfrische Baguetteauswahl.

2. Geräucherter und gebeizter Lachs

- mit Honigsenf-Sauce, Blattsalat sowie ofenfrischem Baguette mit Butter 14,50 €

3. Melonen-Gurken-Salat

- mit weißem Balsamico, Scheiben vom zarten Parmaschinken, Basilikumschaum, Sesam-Grissini und ofenfrischem Baguette 12,50 €

4. Frische Feige mit Ziegenkäse und Trüffelhonig

- dazu knuspriger Bacon, Feldsalat mit Apfel-Vinaigrette und warmes Baguette 13,50 €

5. Rucola- und Feldsalatauswahl mit Apfel-Vinaigrette

- dazu Pumpernickel-Croûtons, gebratene Feigen, milder Holsteiner Katenschinken aus der Schinkenräucherei Braasch und ofenfrisches Baguette 12,90 €

6. Salat im Glas

- leckere kleine Salatvorspeise, modern angerichtet:
knackiger Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette, Granatapfelkerne, Sprossen
und knuspriges Wrap-Segel 7,50 €

7. Rucola und Feldsalat

- mit Apfel-Vinaigrette, Mango, Granatapfel und mildem Feta Käse 9,50 €

Suppen

Unsere Suppen werden in Terrinen am Tisch serviert.

1. **Nienhofer Hochzeitssuppe**
mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und kleinen Eiernudeln 8,90 €
2. **Tomaten-Cremesuppe**, vegetarisch o. vegan möglich
aus sonnengereiften Tomaten, Croûtons und hausgem. Pestosahne 7,90 €
3. **Cremesuppe von der Petersilienwurzel**, vegetarisch o. vegan möglich
dazu frische Steinpilzravioli, Chillischmand und Croûtons 11,90 €
4. **Zitronengras-Cremesuppe**, vegetarisch o. vegan möglich
mit gebratenen Gemüsestreifen und/oder toppen mit
- Scampispiß und Bärlauchsahne 10,90 €
- Hähnchenfilet und Bärlauchsahne 8,90 €
5. **Champagner-Dijon-Senf-Suppe**
mit feinen Gemüsestreifen, Butter-Croûtons und Kräutersahne 8,90 €
6. **Blumenkohl-Safran-Cremesuppe**, vegetarisch o. vegan möglich
mit Grand-Manier-Schaum und gepoppten Quinoa 10,50 €
7. **Curry-Kokos-Cremesuppe**, vegetarisch o. vegan möglich
mit Hähnchenbrust, knackigem Asiagemüse und Bärlauchsahne 9,50 €
8. **Getrüffelte Sellerie-Cremesuppe**, vegetarisch o. vegan möglich
mit Knusper-Bacon und Topinapur-Chips 10,50 €
9. **Rote Beete-Cremesuppe**, vegetarisch o. vegan möglich
mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen und Sliwowitzsahne 9,50 €
10. **Süßkartoffel-Kokos-Cremesuppe**
mit Rote Bete Chips, vegan 8,50 €

Saisonale Suppen

10. **Spargel-Cremesuppe** (April-Juni), vegetarisch
mit Bärlauchpestosahne und Croûtons 9,50 €
11. **Cremesuppe von frischen Pfifferlingen** (Juli-Aug.)
mit Seranoschinken und Thymianschaum, vegetarisch möglich 11,50 €
12. **Cremesuppe vom Muskat- und Hokaidokürbis** (Sep.-Jan.)
mit frittiertem Selleriestroh und steirischem Kürbiskernöl, vegetarisch möglich 8,90 €

Salate

1. **Bunter Salatmix**
aus verschiedenen frischen Salatsorten, leichtem Joghurt-French-Dressing
und Alfalfasprossen 6,50 €
2. **Knackiger Eisbergsalat**
in mildem Zitronen-Sahne-Dressing mit Mandarinenpalten 5,90 €
3. **Feldsalat**
mit krossen Brot-Croûtons, Himbeer-Walnuss-Vinaigrette und geröstetem Sesam 6,50 €
4. **Salat im Glas**
leckere kleine Salatvorspeise, modern angerichtet:
Blattsalatmix mit Himbeer-Vinaigrette, Granatapfelkerne, Erbsensprossen
und knuspriges Wrap-Segel 5,90

Leckere Fischgerichte

1. **Gebratenes Zanderfilet**
auf Blumenkohl-Chilli-Püree mit Safranschaum 29,90 €
2. **Frisches Fjord-Lachsfilet**
mit einer feinen Gartenkräuter-Kruste auf getrüffelem Kartoffelpüree,
frittiertem Rucola und Petersilien-Zitronen-Butter 29,90 €
3. **Tilapia Buntbarschfilet**
Weißes zartes Fischfilet, belegt mit einer knusprigen Kruste aus
buttrigen Ciabatta-Crumble, Feigenstückchen, Pistazien und Cranberrys 25,50 €
4. **Frisch gebratenes Fischfilet der Saison**
auf Tagliatelle in cremiger Hummersauce mit Krabbenchips 23,50 €

vegetarische und vegane Hauptgerichte

1. **Schupfnudel-Wirsing-Pfanne mit Thymiansahnesauce,**
gebratenen Austernpilzen und Pecorino gratiniert, vegetarisch 18,50 €
2. **hausgemachte Linsen-Quinoa-Bratlinge**
mit Tomatensugo, mediterranes Pfannengemüse und
Blattsalatmix mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette, Rosmarinkartoffeln, vegan 24,50 €
3. **hausgemachte, knusprige Sojaschnitzel**
mit Champignon-Cremesauce, bunte Gemüseauswahl,
Heidekartoffeln und Röstlinchen, vegan 24,50 €

Hauptspeisen

Bei einem Menü am Tisch serviert, sind Kombinationen aus zwei Hauptgerichten möglich.

Bei einem Menü in Buffetform sind 3 Hauptgerichte möglich.

Die Beilagen sind frei kombinierbar.

Gerichte vom Schwein

1. **Französisches Schäufile vom Schwein**

saftiger Schulterbraten mit französischem Senf und Estragon gewürzt,
Blumenkohlrischen mit Sauce Hollandaise, Brokkolirischen mit brauner Butter,
Erbsen- und Möhrengemüse, Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze,
Kartoffel-Kroketten und Butterspätzle 25,50 €

2. **Zartes Schweinefilet**

im Ganzen gebraten, dazu Sauce Béarnaise, frische Rahm-Champignons,
Blumenkohlrischen mit Sauce Hollandaise, Brokkolirischen mit brauner Butter,
Erbsen- und Möhrengemüse, Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze,
cremiges Kartoffelgratin und Kartoffel-Kroketten 29,90 €

3. **Schweinefilet in würzigen Alpenschinken**

mit milder steirischer Senf-Rahmsauce, Honig-Orangen-Möhren,
Kohlrabigemüse mit Sesambutter, Brokkoli mit Nussbutter,
cremiges Kartoffelgratin und Kartoffel-Kroketten 31,50 €

4. **Zartes Schweinefilet im Wrap-Mantel**

mit Sangrita-Tequila-Rahmsauce, Buttergemüse, mediterranem Pfannengemüse,
Brokkolirischen, knusprigen Kartoffelecken und Süßkartoffel-Püree 31,50 €

5. **Schweinefilet im knusprigem Ciabatta-Mantel**

mit mediterraner Kräuter-Rahmsauce, Blumenkohlrischen mit Sauce Hollandaise,
Brokkolirischen mit brauner Butter, Erbsen- und Möhrengemüse,
Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze,
Kartoffel-Kroketten und Rosmarin-Kartoffeln 31,50 €

6. **ofenfrischer Braten vom iberischen Duroc-Schwein**

das qualitativ sehr hochwertige, zarte und fein marmorierte Fleisch servieren
wir mit einer Pfifferling-Thymian-Rahmsauce, mediterranem Pfannengemüse,
Rosmarin-Kartoffeln und kleinen Kartoffelklößen 29,50 €

7. **Knusprige Schweineschnitzel mit frischem Spargel (April-Juni)**

dazu Holsteiner Katenschinken aus der Schinkenräucherei Braasch, zerlassene
Butter, kleine Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise,
Heidekartoffeln und Kartoffel-Kroketten 35,50 €

Gerichte vom Geflügel

1. **Hähnchenbrustschnitzel in Brezel-Kürbiskern-Panade**
dazu steirische Schnittlauch-Senf-Rahmsauce, Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise,
Brokkoliröschen mit brauner Butter, Erbsen- und Möhrengemüse,
Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze,
Heidekartoffeln und knusprige Kartoffelnocken 27,90 €
2. **Gebratenes Putenbrustfilet**
an Steinpilz-Rahmsauce mit rosa Pfeffer, Blumenkohl, Ingwer-Karotten
und feinen französischen Sahne-Erbsen,
Herzoginkartoffeln und Butterspätzle 27,90 €
3. **Zartes Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade**
mit Cranberry-Whiskey-Sauce, Eisbergsalat in Zitronensahne, Gemüse-Wildreis
und gebackenen Röstinchen 27,90 €
4. **Zartes Hähnchenbrustfilet**
mit lieblich pikantem Sweet-Chilli-Schmand, verfeinert mit Frühlingszwiebeln
und einem Hauch Koriander, dazu Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln
und Basmati-Reis 27,50 €
5. **Saftig geräucherte Truthahnbrust**
mit Apfel-Calvados-Sauce, Brokkoliröschen mit Mandelbutter, Gemüsemais
und Minz-Möhrrchen, dazu Heidekartoffeln und Kroketten 29,50 €
6. **Hähnchenbrustfilet in würzigem Baconmantel**
dazu milde Pfeffer-Rahmsauce mit tasmanischem Bergpfeffer mit Mango,
Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen mit brauner Butter,
Erbsen- und Möhrengemüse, Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze,
geröstete Rosmarin-Kartoffeln und Kroketten 27,50 €
7. **Scheiben von der Barbarie-Entenbrust**
rosa gebraten, mit Orangen-Balsamico-Jus, Zuckerschoten, Brokkoliröschen
mit Nussbutter, gebratenen Honig-Ingwer-Möhren, Apfelrotkohl,
cremigem Kartoffelgratin und Pommes Dauphines 33,90 €
8. **Hähnchenbrustfilet in würzigem Baconmantel**
mit einer Auflage aus Kräuter-Frischkäse, getrockneten Tomaten und Brokkoli,
dazu Butterrosenkohl, Kohlrabi mit Kräuterbutter, Schwarzwurzelgemüse
mit Sesam, Röstinchen und Salbei-Gnocchi 28,90 €
9. **Ofenfrische, knusprige Gänsebrust und –keule (Nov.-Feb.)**
mit würziger Gänsesauce, in Rotwein mariniertem Backobst, Apfelrotkohl,
Wirsing-Pfifferling-Gemüse, Kroketten und Kartoffelklöße mit
pommerscher Butter 37,50 €

Gerichte von Lamm und Wild

1. Lammkeule „Provence“

mit einer Senf-Kräuter-Kruste, Rosmarinjus, Gemüseplatte mit Brokkoli, überbackenem Fenchel, Karotten und Bohnen im Speckmantel, dazu Rahm-Kartoffeln und Kroketten

31,50 €

2. Zarter Hirschbraten

Pilzduett aus Pfifferlingen und frischen Champignons, kräftiger Rotwein-Schlehensauce, geschwenktem Rosenkohl, Apfelrotkohl, Preiselbeer-Birne, Semmelknödel mit brauner Butter und Petersilien-Kartoffeln

33,50 €

3. Gebeizter Wildschweinbraten

Wacholder-Rahmsauce mit Gin verfeinert, Preiselbeer-Pfirsich, gebratenen Austernpilzen, getrüffltem Rahm-Wirsing, dazu Herzoginkartoffeln und Kartoffelklöße mit pommerscher Butter

33,50 €

Gerichte von Rind und Kalb

1. Zarter Schäuflebraten vom heimischen Rind

mit Pfifferling-Rahmsauce, Apfelrotkohl, Gemüseauswahl, Heidekartoffeln und Kroketten

29,50 €

2. Zarte argentinische Rindersteakhuf

In Niedertemperatur 9 Stunden im Spezialofen gegart, mit kräftiger Portweinsauce und Sauce Béarnaise, Blumenkohl mit brauner Butter, franz. Sahne-Erbsen, Honig-Ingwer-Möhrchen, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Kartoffelgratin

30,90 €

3. Zartes argentinisches Rinderfilet

rosa gebraten, mit kräftiger Portweinsauce, Bärlauchbutter, Blumenkohl mit Chilli-Hollandaise, Bohnen im Speckmantel, Honig-Ingwer-Möhrchen, Pommes frites und Kartoffelgratin

35,90 €

Desserts

Cremespeisen

1. **Cremige Panna Cotta von der Tonkabohne**
mit Mango- und Erdbeermark 6,90 €
2. **Traditionelle Schokoladen-Creme**
mit karamellisierten Mandelblättchen 6,90 €
3. **Leichte Mousse au Chocolat**
mit dunklen und weißen Schokoraspeln 6,90 €
4. **Stracciatella-Creme**
weiße Schokoladencreme mit dunklen Schokoladenstückchen,
verfeinert mit Amaretto und Tia María 6,90 €
5. **Fruchtige Sahne-Joghurt-Creme „Bora Bora“**
mit natürlichen tropischen Fruchtputees und Mangospiegel 6,90 €
6. **Erdbeer-Mascarpone-Quark-Creme**
mit weißen Schokoladenflocken 6,90 €
7. **„Karibischer Traum“**
leichte und erfrischende Limetten-Joghurt-Creme mit salted butter-crumble 6,90 €
8. **Leckere Cookie-Creme**
geschichtet mit Himbeeren, Schokobisquit und knusprigen Mandelblättchen 6,90 €
9. **2 Cremespeisen** aus obiger Auswahl 8,90 €

Eis Auswahl

1. **Cremiges Vanille-Eis** mit
 - heißen karamellisierten Kirschen 7,50 €
 - heißen Himbeeren 7,50 €
 - warmen Cassis-Heidelbeeren 7,90 €
 - warmer Schokoladen-Baileys'-sauce 7,50 €
 - warmer hausgemachter Karamellsauce 7,50 €
 - warmer weißer Schokoladensauce 7,50 €
2. **Eisvariation**
Wählen Sie neben dem Vanille-Eis mit Früchten oder Sauce zusätzlich
3 weitere Eissorten für eine große Eisplatte aus 9,30 €
 - Joghurt-Eis, Stracciatella, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Mangosorbet -

Creme- und Eiskombinationen

- Wählen Sie 1 Cremespeise und eine der obigen Vanille-Eis-Kombinationen aus 8,90 €
- Wählen Sie 2 Cremespeisen und eine der obigen Vanille-Eis-Kombinationen aus 11,50 €