

Ihre
Menü-/Buffet-
Vorschläge
für Feierlichkeiten ab 40 Personen

GASTHAUS
DUDA

Vorspeisen

1. **Variation von Blattsalaten mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette und**
 - warmem Hähnchenbrust-Filet mit Aprikosen-Ingwer-Sauce 10,50 €
 - warmen geräucherten Lachsspitzen und Käse-Kräuter-Kruste 12,90 €
 - drei gebratenen argentinischen Rotschal-Garnelen und Sesam-Miso-Mayo 14,90 €
 - hausgebeiztem norwegischem Graved Lachs und Honigsenf-Sauce 15,90 €

Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette
2. **Geräucherter und gebeizter Lachs**
mit Honigsenf-Sauce, Blattsalat sowie ofenfrischem Baguette und Butter 13,50 €
3. **Melonen-Gurken-Salat**
mit weißem Balsamico, Scheiben vom italienischen Parmaschinken, frischem Basilikum, Sesam-Grissini und ofenfrischem Baguette 11,60 €
4. **Frische Feige mit Ziegenkäse und Trüffelhonig**
dazu knuspriger Bacon, Feldsalat mit Apfel-Vinaigrette und warmem Baguette 12,90 €
5. **Rucola- und Feldsalatauswahl mit Apfel-Vinaigrette**
dazu Pumpernickel-Croûtons, gebratene Feigen, milder Holsteiner Katenschinken aus der Schinkenräucherei Braasch und ofenfrisches Baguette 11,90 €
6. **Bunter frischer Salatmix**
mit leichtem Joghurt-French-Dressing, gerösteten Sonnenblumenkernen und ofenfrischem Baguette 6,50 €
7. **Salat im Glas**
leckere kleine Salatvorspeise, modern angerichtet:
knackiger Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette, Granatapfelkerne, Sprossen und knuspriges Wrap-Segel 6,50 €
8. **Rucola und Feldsalat**
mit Apfel-Vinaigrette, Mango, Granatapfel und mildem Feta-Käse 8,20 €

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit. Stand Februar 2025

Suppen

Unsere Suppen werden in Terrinen am Tisch serviert

1. **Nienhofer Hochzeitssuppe**
mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und kleinen Eiernudeln 8,20 €
2. **Tomaten-Cremesuppe** (vegetarisch oder vegan möglich)
aus sonnengereiften Tomaten, Croûtons und hauseigener Pestosahne 7,90 €
3. **Cremesuppe von der Petersilienwurzel** (vegetarisch oder vegan möglich)
dazu frische Steinpilzravioli, Chili-Schmand und Croûtons 9,90 €
4. **Zitronengras-Cremesuppe**, (vegetarisch oder vegan möglich)
mit gebratenen Gemüsestreifen und/oder toppen mit
- Scampispiß und Bärlauchsahne 7,90 €
- Hähnchenfilet und Bärlauchsahne 10,90 €
- Hähnchenfilet und Bärlauchsahne 8,50 €
5. **Champagner-Dijon-Senf-Suppe**
mit feinen Gemüsestreifen, Butter-Croûtons und Kräutersahne 8,50 €
6. **Blumenkohl-Safran-Cremesuppe** (vegetarisch oder vegan möglich)
mit Grand-Manier-Schaum und gepopptem Quinoa 9,50 €
7. **Curry-Kokos-Cremesuppe** (vegetarisch oder vegan möglich)
mit Hähnchenbrust, knackigem Asiam Gemüse und Bärlauchsahne 8,90 €
8. **Getrüffelte Sellerie-Cremesuppe** (vegetarisch oder vegan möglich)
mit Knusper-Bacon und Topinambur-Chips 9,50 €
9. **Rote Beete-Cremesuppe** (vegetarisch oder vegan möglich)
mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen und Sliwowitzsahne 9,50 €

Saisonale Suppen

10. **Spargel-Cremesuppe** (April-Juni) (vegetarisch)
mit Bärlauch-Pesto-Sahne und Croûtons 8,50 €
11. **Cremesuppe von frischen Pfifferlingen** (Juli-Aug.)
mit Serano-Schinken und Thymianschaum (vegetarisch möglich) 9,50 €
12. **Cremesuppe vom Muskat- und Hokkaidokürbis** (Sep.-Jan.)
mit frittiertem Selleriestroh und steirischem Kürbiskernöl (vegetarisch möglich) 8,50 €

Salate

1. **Bunter Salatmix**
aus verschiedenen frischen Salatsorten, leichtem Joghurt-French-Dressing und Alfalfa-Sprossen 5,90 €
2. **Knackiger Eisbergsalat**
in mildem Zitronen-Sahne-Dressing mit Mandarinspalten 5,50 €
3. **Salat im Glas**
eine leckere kleine Salatvorspeise, modern angerichtet:
knackiger Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette, Granatapfelkerne, Erbsensprossen, knuspriges Wrap-Segel 5,50 €
4. **Frühlingsalat**
Eisbergsalat mit Paprika, Tomate, Radieschen und Mais in einem milden Sahne-Senf-Dressing, Alfalfasprossen und Sonnenblumenkernen 5,90 €

Leckere Fischgerichte

1. **Gebratenes Zanderfilet**
auf Blumenkohl-Chilli-Püree mit Safranschaum 28,90 €
2. **Frisches Fjord-Lachsfilet**
mit einer feinen Gartenkräuter-Kruste auf getrüffeltem Kartoffelpüree, frittiertem Rucola und Petersilien-Zitronen-Butter 28,90 €
3. **Tilapia Buntbarschfilet**
Weißes zartes Fischfilet, belegt mit einer knusprigen Kruste aus buttrigem Ciabatta-Crumble, Feigenstückchen, Pistazien und Cranberries 23,50 €
4. **Frisch gebratenes Fischfilet der Saison**
auf Tagliatelle in cremiger Hummersauce mit Krabbenchips 21,90 €

Vegetarische und vegane Hauptgerichte

1. **Schupfnudel-Wirsing-Pfanne mit Thymiansahnesauce**
gebratenen Austernpilzen und Pecorino gratiniert (vegetarisch) 16,50 €
2. **Hausgemachte Linsen-Quinoa-Bratlinge**
mit Tomatensugo, mediterranes Pfannengemüse und Blattsalatmix mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette, Rosmarinkartoffeln (vegan) 22,50 €
3. **Hausgemachte, knusprige Sojaschnitzel**
mit Champignon-Cremesauce, bunte Gemüseauswahl, Heidekartoffeln und Röstinchen (vegan) 22,50 €

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.

Der Preis ergibt sich wie folgt: Summe aus 2 (oder 3) Gerichten : 2 (oder 3) = mein Preis.

Gerichte vom Schwein

1. **Französisches Schäufile vom Schwein**

Saftiger Schulterbraten mit französischem Senf und Estragon gewürzt,
Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen mit brauner Butter,
Erbsen- und Möhrengemüse, Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze,
Kartoffel-Kroketten und Butter-Spätzle 24,50 €

2. **Zartes Schweinefilet**

im Ganzen gebraten, dazu Sauce Béarnaise, frische Champignons in Rahm,
Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen mit brauner Butter,
Erbsen- und Möhrengemüse, Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze,
cremiges Kartoffelgratin und Kartoffel-Kroketten 28,90 €

3. **Schweinefilet in würzigem Alpenschinken**

mit milder steirischer Senf-Rahmsauce, Honig-Orangen-Möhren,
Kohlrabi mit Sesambutter, Brokkoli mit Nussbutter,
cremiges Kartoffelgratin und Kartoffel-Kroketten 30,90 €

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

mit Sangrita-Tequila-Rahmsauce, Buttergemüse, mediterranem Pfannengemüse,
Brokkoliröschen, knusprigen Kartoffelecken und Süßkartoffel-Püree 30,50 €

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

mit mediterraner Kräuter-Rahmsauce,
Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen mit brauner Butter,
Erbsen- und Möhrengemüse, Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze
Kartoffel-Kroketten und Rosmarin-Kartoffeln 30,50 €

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 28,50 €

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 34,50 €

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 knusprigen Kartoffelnocken 26,90 €
2. **Gebratenes Putenbrustfilet**
an Steinpilz-Rahmsauce mit rosa Pfeffer, Blumenkohl mit Sesambutter, Ingwer-Karotten und feinen französischen Sahne-Erbsen, Herzoginkartoffeln und Butterspätzle 26,90 €
3. **Zartes Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade**
mit Cranberry-Whiskey-Sauce, Eisbergsalat in Zitronensahne, Gemüse-Wildreis und gebackenen Röstinchen 26,50 €
4. **Zartes Hähnchenbrustfilet**
mit lieblich pikantem Sweet-Chilli-Schmand, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und einem Hauch Koriander, Honig-Orangen-Möhren, Kohlrabigemüse mit Sesambutter, Brokkoli mit Nussbutter, Rosmarinkartoffeln und Basmati-Reis 26,50 €
5. **Saftig geräucherte Truthahnbrust**
mit Apfel-Calvados-Sauce, Brokkoliröschen mit Mandelbutter, Gemüsemais und Minz-Möhrchen, dazu Butterspätzle und Krokette 28,50 €
6. **Hähnchenbrustfilet in würzigem Baconmantel**
dazu milde Pfeffer-Rahmsauce mit tasmanischem Bergpfeffer, Mangowürfel, Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen mit brauner Butter, Erbsen- und Möhrengemüse, Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze, geröstete Rosmarin-Kartoffeln und Krokette 26,50 €
7. **Scheiben von der Barbarie-Entenbrust**
rosa gebraten, mit Orangen-Balsamico-Jus, Brokkoliröschen mit Nussbutter, gebratenen Honig-Ingwer-Möhren, Apfelrotkohl, cremigem Kartoffelgratin und Pommes Dauphines 32,90 €
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 26,50 €
9. **Ofenfrische, knusprige Gänsebrust und -keule (Nov.-Feb.)**
mit würziger Gänsesauce, in Rotwein mariniertem Backobst, Apfelrotkohl, Wirsing-Pfifferling-Gemüse, Krokette und Kartoffelklöße mit pommerscher Butter 35,50 €

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit. Stand Februar 2025

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 29,50 €
2. **Zarter Hirschkalbsbraten**
mit Rahm-Pfifferlingen, kräftiger Rotwein-Schlehensauce, in Speck geschwenktem Rosenkohl, Apfelrotkohl, Preiselbeer-Birne, dazu Semmelknödel mit brauner Butter und Petersilien-Kartoffeln 32,90 €
3. **Gebeizter Wildschweinbraten**
mit Rotweinsauce, gefüllten Preiselbeeren, Pfifferlingen in leichter Creme, Apfelrotkohl, getrüffeltem Rahm-Wirsing, dazu Herzoginkartoffeln und Kartoffelklöße mit pommerscher Butter 32,90 €

Gerichte von Rind und Kalb

1. **Zarter Schäufilebraten vom heimischen Rind**
Mit Pfifferling-Rahmsauce, Apfelrotkohl, bunte Gemüseauswahl, Heidekartoffeln und Kroketten 28,50 €
2. **Zarte argentinische Rindersteakhüfte**
in Niedertemperatur 9 Stunden im Spezialofen gegart, mit kräftiger Portweinsauce und Sauce Béarnaise, Blumenkohl mit brauner Butter, franz. Sahne-Erbesen, Honig-Ingwer-Möhrchen, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Kartoffelgratin 29,50 €
3. **Zartes argentinisches Rinderfilet**
rosa gebraten, mit kräftiger Portweinsauce, Bärlauchbutter, Blumenkohl mit Chili-Hollandaise, Bohnen im Speckmantel, Honig-Ingwer-Möhrchen, Pommes frites und Kartoffelgratin 34,50 €

Desserts

Cremespeisen

1. **Cremige Panna Cotta von der Tonkabohne**
mit Mango- und Erdbeermark 6,50 €
2. **Traditionelle Schokoladen-Creme**
mit karamellisierten Mandelblättchen 6,50 €
3. **Leichte Mousse au Chocolat**
mit dunklen und weißen Schokoladenraspeln 6,50 €
4. **Stracciatella-Creme**
weiße Schokoladencreme mit dunklen Schokoladenstückchen,
verfeinert mit Amaretto und Tia María 6,50 €
5. **Fruchtige Sahne-Joghurt-Creme „Bora Bora“**
mit natürlichen tropischen Fruchtpürees und Mangospiegel 6,50 €
6. **Erdbeer-Mascarpone-Quark-Creme**
mit weißen Schokoladenflocken 6,50 €
7. **„Karibischer Traum“**
leichte und erfrischende Limetten-Joghurt-Creme mit Salted-Butter-Crumble 6,50 €
8. **Leckere Cookie-Creme**
geschichtet mit Himbeeren, Schokobiskuit und knusprigen Mandelblättchen 6,50 €
9. **2 Cremespeisen** aus obiger Auswahl 8,90 €

Eisauwahl

1. **Cremiges Vanille-Eis** mit
 - heißen karamellisierten Kirschen 6,90 €
 - heißen Himbeeren 6,90 €
 - warmen Cassis-Heidelbeeren 6,90 €
 - warmer Schokoladen-Baileys-Sauce 6,90 €
 - warmer hausgemachter Karamellsauce 6,90 €
 - warmer weißer Schokoladensauce 6,90 €
2. **Eisvariation**
Sie wählen neben dem Vanille-Eis mit Früchten oder Sauce zusätzlich
3 weitere leckere Eissorten für eine große Eisplatte aus: 8,90 €
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 10,90 €