Catering

Gaststätte „ZUM ZEUGHAUS“

Schwein

- **Minutensteaks** vom Rücken in Orangen-Marsallasoße
- **Kasseler Rücken oder Nacken** - saftig, deftig
- **Dortmunder Krustenbraten** - gepökelter Schweinebraten, knusprig im Ofen gebacken
- **Ungarisches Gulasch** – scharf oder mild
- **Kleine Schnitzel** – knusprig gebraten aus dem Schweinerücken
- **Zarter Schweinebraten** in Schwarzbiersoße
- **Schweinelende in Waldpilzsoße**
- **Thüringer Zwiebelfleisch** – geschmort mit Zwiebeln, Majoran und Schmand
- **Steak ou four** – mit selbstgemachtem Würzfleisch und Käse überbacken

Rind

- **Würziger Rotweingulasch** – mit Gemüsen geschmort, mit Pumpernickel, Honig und Rübensaft abgebunden
- **Original Böhmischer Sauerbraten** – nach Omas Hausrezept
- **Thüringer Rinderroulade** – gefüllt mit Zwiebel, Gewürzgurke und Speck
- **Römischer Schmorbraten** – in Rotwein marinierter und mit feinen Gemüsen zart geschmorter Rinderbraten
- **Geschnetzeltes aus der Steakhüfte** – geschmort mit Pilzen und grünen Bohnen
- **Ochsenbäckchen** – bei sanfter Hitze butterzart geschmort
- **Beauf Stroganoff** – zarte Streifen aus der argentinischen Hüfte, mit Pilzen, Zwiebeln, Gewürzgurke, verfeinert mit Kapern, Zitrone und saurer Sahne
- **Italienischer Schmortopf** – mit mediterranen Gemüsen und Kräutern

Lamm & Wild

- **Lammkeule** – zarte Lammkeule mit aromatischen Kräutern und Gemüsen zart geschmort
- **Verschiedene Wildgerichte** (Braten oder Gulasch) aus dem Thüringer Forst (Hirsch, Hirschkalb, Reh oder Wildschwein) in Rotwein gebeizt und pikant zubereitet

Geflügel

- **Paprikasch vom Huhn** – Zartes Hähnchenfleisch (Brust und Keule) in würziger Paprika Soße
- **Hühnerfrikassee** – geschmort mit Champignon, Spargel und Erbsen, mit Zitrone und Sahne abgerundet
- **Coq au vin** – Hühnchen in Weißwein mit Zwiebeln, Champignons und gebratenen Schinkenspeck geschmort
- **Ente a la Orange** – Brust und Keule in Fruchtiger Orangensoße
- **Zartes Putengeschnetzeltes** – in Zitronen-Paprika-Soße
- **Gänsekeulen, Gänsebrust** – knusprig geschmort mit Äpfeln, Orangen und Zwiebeln

Fisch

- **Sardisches Fischfilet** – mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan im Ofen überbacken
- **Gebratenes Fischfilet** – auf mediterranen Gemüsebett (Fenchel, Aubergine, Zuccini, Paprika)

Warme Beilagen

- **Nudel** oder **Spätzle** oder **Reis**
- **Feines Kartoffel-Käse-Gratin**
- **Spanische Tortilla**
- **Gebutterte Petersilienkartoffeln**
- **Kroketten** oder **Herzoginkartoffeln** oder **Kartoffelspalten**
- **Pasta** – verschiedene Nudelsorten
- **Heichelheimer Thüringer Klöße**
- **Rosmarinkartoffeln** aus dem Ofen

Gemüse

- **Broccoli** oder **Kaisergemüse** oder **Blumenkohl -** mit Butterbröseln und Mandeln
- **Prinzessbohnen** – im Schinkenmantel gebacken
- **Cassis-Rotkohl** – mit Apfel und schwarzen Johannisbeeren geschmort
- **Rosenkohl** – mild würzig mit Sauerrahm und Muskat abgeschmeckt
- **Butterbohnen -** mit etwas Knoblauch und Bohnenkraut
- **Mildes Schmandsauerkraut** – mit geriebenem Apfel
- **Zarte Fingermöhrchen** – in Orangen-Frischkäse-Creme

Suppen

- **Ungarischer Kesselgulasch**
- **Orginal Russische Soljanka**
- **Feine Kartoffel-Gemüse-Creme**
- **Spargelcremesuppe**
- **Tomatencremesuppe**

Salate

- **Hausgemachter Kartoffelsalat** – mit Apfel, Gewürzgurke, Zwiebel und selbstgemachter Majonnaise
- **Fränkischer Kartoffelsalat** – mit Essig, Öl, Brühe, Zwiebeln und ausgelassenen Schinkenspeck
- **Gurkensalat** – in saurer Sahne und Dill
- **Griechischer Bauernsalat** – knackiger Salat aus Gurke, Tomate, Paprika und Eisbergsalat, mit Feta-Käse
- **Chicoreesalat** – mit Weintrauben, Parmesan, knusprigen Bacon, fruchtiger Vinaigrette
- **Feldsalat** – Vinaigrette aus gekochter Kartoffel, geröstetem Koriander und Bacon
- **Caprese** – Tomate, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Balsamico
- **Tomatensalat**
- **Bohnensalat -** (alternativ Blumenkohl) mit Essig-Öl-Kräutermarinade

Kalte Speisen

- **Chicken Wings** – knusprig ausgebackene Hähnchenflügel
- **Schinkenröllchen** – mit einer Füllung aus Apfel-Sahne-Meerrettich
- **Cevapcici** – würzige Hackfleischröllchen mit hausgemachter Paprikacreme
- Seranoschinken mit Honigmelone
- **Thüringer Schlachteplatte** von unserem Hausfleischer (Leber- u. Blutwurst, Sülze, Knackwurst, Schinken und Hackepeter
- **Gefüllte Eier** – mit einer pikanten Füllung aus Eigelb, Sahne, Senf und Kräutern
- **Lachscarpaccio** – feine Scheiben von Räucherlachs mit einer Senf-Dill-Vinaigrette
- **Fischplatte** – Scheiben vom Räucherlachs und Forellenfilet
- **Käseplatte** – ausgewählte Käsesorten mit Früchten angerichtet
- Käseplatte „Gourmet“ – verschiedene Käsesorten vom Stück aus bekannten Käseregionen, für Liebhaber, mit verschiedenen Früchten angerichtet

Dessert

- **Fruchtige Zitronencreme**
- **Rote Grütze** mir Vanillesauce
- **Quarkmousse mit weißer Schokolade** und Beerenobst, Orangenlikör und Aperol (auch ohne Alkohol)
- **Tiramisu** – mit Espresso getränkte Biskuit in einer köstlichen Mascarponecreme, verfeinert mit Orangenlikör, Rum und Limettensaft (auch ohne Alkohol)
- **Mousse au Chocolat** – luftige Schokoladencreme
- **Frischer Fruchtsalat** mit Bourbon-Vanillesauce

Zu den Büfetts werden verschiedene Brot- u. Baquettsorten angerichtet.

Italienisches Büfett

Antipasti - Vorspeisen

- **Antipastaplatte** – Parmaschinken, Salami, Prosciutto, Mortadella, ital. Käse, sowie verschiedene Früchte und Spezialitäten
- **Sizilianischer Orangensalat** – saftige Orangenscheiben in einer Marinade aus Balsamico, Olivenöl, Rosmarin, angerichtet mit Fenchelwürfel und roter Zwiebel
- **Caprese** – Tomate, Mozzarella, Basilikum, frisch gemahlener Pfeffer, Olivenöl, Balsamico
- **Gegrillter grüner Spargel** – mariniert mit Olivenöl, Zitrone und frisch geriebenem Parmesan
- **Feine Möhren** – in Wein-Essig-Marinade, mit vielen Kräutern süß-sauer eingelegt
- **Bohnen mit Wurst** – weiße Bohnen geschmort mit ital. Salami, roter Zwiebel, Tomaten und Salbei
- **Eingelegte Zucchini** – gebratene Zucchinischeieben in einer Marinade aus Balsamico, Zitrone, Olivenöl, frische Kräuter
- **Frische Erdbeeren** – mariniert mit altem Balsamico, frisch gemahlener Pfeffer und würzigem Parmesan
- **Feigen-Rucola-Salat** – Parmaschinken, Parmesan
- **Auberginen a la Chef** – gegrillte Auberginen, eingelegt in einer würzigen Tomatensoße
- **Gegrillte Pfirsiche** – in Olivenöl und Rosmarin mariniert, auf Salat mit Seranoschinken und Feta
- **Rosa Entenbrust** – mit Mozzarella und Früchten und fruchtigem Dressing
- Lachscarpaccio – feine Scheiben vom Räucherlachs, Salat, Holunder-Olivenöl-Vinaigrette
- **Geschmorter Fenchel** – mit roten Zwiebeln, Kräutern und einer Limetten-Vinaigrette
- **Melonensalat** – Wassermelone, Fetakäse, Bacon, Ahornsirup

Secondi Piatti – Fleisch

- **Italienischer Schmortopf** – Rindfleisch geschmort in Rotwein, mediterranen Gemüse, verschiedenen Kräutern und Gewürzen
- **Brasato al Barolo** – zarter Rotwein-Schmorbraten
- **Saltimbocca** – zarte Schweinesteaks mit Parmaschinken und Salbei, in Marsallasoße

Dolce – Süßspeise

- **Tiramisu** – mit Espresso getränkte Biskuit in einer köstlichen Mascarponecreme, verfeinert mit Orangenlikör, Rum und Limettensaft (auch ohne Alkohol)

Zu den Speisen werden Baguette, Ciabatta und Grissini gereicht

Büfett Balkanreise

- **Baquettescheiben** mit Kartoffel Olivencreme und würziger Fetacreme
- **Ungarischer Kesselgulasch**
- **Paprikasch vom Huhn** – Zartes Hähnchenfleisch (Brust und Keule) in würziger Paprika Soße
- **Cevapcici** – würzige Hackfleischröllchen mit hausgemachter Paprikacreme
- **Griechischer Bauernsal**at – knackiger Salat aus Gurke, Tomate, Paprika und Eisbergsalat, mit Feta-Käse
- **Türkische Gurkensalat** – in Naturyoughurt-Dressing mit Dill und Knoblauch
- **Eingelegte Zuccini** – mit ungarischer Salami, in Essig, Olivenöl und Kräutern eingelegt
- **Gefüllte Auberginen** – mit einer Füllung aus Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch und einem Hauch Zimt, überbacken
- **Frische Erdbeeren** – mariniert mit altem Balsamico, frisch gemahlener Pfeffer und würzigem Parmesan
- **Käseplatte „Gourmet“** – verschiedene Käsesorten vom Stück aus bekannten Käseregionen, für Liebhaber, mit verschiedenen Früchten angerichtet

Zu dem Büfett werden Baquette und Fladenbrot gereicht.

Alle Gerichte werden hausgemacht und mit frischen Zutaten zubereitet.

Stellen Sie sich aus allen angebotenen Speisen Ihr Büffet zusammen oder kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gern.

Gaststätte „Zum Zeughaus“
Zeughausplatz 11
99438 Bad Berka
Tel: 036458 – 42013
Handy: 0177 167 27 67
Website: zumzeughaus.de