

Catering der Gaststätte „ZUM ZEUGHAUS“

Fleisch- und Fischgerichte

Schwein:

- **Minutensteaks** vom Schwein in Marsallasoße
- **Kasseler Rücken oder Nacken** saftig, deftig
- **Dortmunder Krustenbraten** - gepökelter Krustenbraten, herzhaft knusprig im Ofen gebacken
- **Ungarischer Gulasch** - auf Wunsch höllisch scharf
- **Räuberbraten** – gebackener, mit verschiedenen Gemüse gefüllter u. pikant gewürzter Schweinenacken
- **Zarter Schweinerücken** in Köstritzer Schwarzbiersoße
- **Schweinelende** in Waldpilzsoße
- **Thüringer Zwiebelfleisch** - zarte Streifen vom Schwein, geschmort mit Zwiebeln u. Äpfeln, mit Majoran u. Schmand verfeinert
- **Schweinesteak** mit feinem Würzfleisch und Käse überbacken

Rind:

- **Würziger Rotweingulasch** - vom Rind (eingelegt und mit Pumpernickel u. Honig verfeinert)
- **Römischer Rotwein-Schmorbraten** - in Rotwein mariniertes und mit feinem Gemüse, getrockneten Tomaten, Sardellenfilets u. angebratenem Schinkenspeck bei sanfter Hitze geschmorter Rinderbraten
- **Original Böhmischer Sauerbraten** – nach altem Hausrezept
- **Thüringer Rinderroulade** – gefüllt mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Schinkenspeck
- **Italienischer Schmortopf** – mit mediterranem Gemüse u. Kräutern
- **Beauf Stroganoff** – Zarte Streifen vom Rinderfilet gedünstet mit Zwiebeln, Gewürzgurke, Champignons, rote Beete, verfeinert mit Kapern u. Sahne
- **Geschnetzeltes von der Arg. Steakhüfte**, geschmort mit Waldpilzen u. grünen Bohnen
- **Ochsenbäckchen** mit verschiedenen Gemüsen und Rotwein butterzart geschmort

Lamm & Wild:

- **Lammkoteletts** - mariniert und auf mediterranem Gemüsebett (mit Zucchini, Auberginen, Fenchel, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Tomaten u. verschiedenen Kräutern und Gewürzen)
- **Lammkeule** – zarte Lammkeule mit Kräutern und Gemüsen im Ofen gebacken
- **Verschiedene Wildgerichte** (Hirsch, Reh, Wildschwein) - pikant zubereitet, in Rotweinbeize mariniert

Geflügel:

- **Paprikasch vom Huhn** – zartes Hühnerfleisch in würziger Paprika-Sahne-Soße
- **Feines Hühnerfrikassee** - geschmort mit Champignons, Spargel, Kapern, Limetten und Sahne
- **Cog au vin** – Hühnchen in Rotwein mit Perlwiebeln, Champignons und gebratenem Schinkenspeck geschmort
- **Ente** in fruchtiger Orangensoße
- **Zartes Putengeschnetzeltes** - in würziger Limetten-Paprika-Soße
- **Thüringer Bauernente** - knusprig gebraten und gefüllt mit Äpfeln Zwiebeln, Orangen und Maronen

- **Gänsekeulen, Gänsebrust** - knusprig geschmort mit Äpfeln und Zwiebeln, Beifuss und Majoran, mit einem Schuss schwarzem Johannisbeersaft abgeschmeckt

Fisch:

- **Sardisches Fischfilet** – mit Tomaten, Mozzarella u. Parmesan überbacken
- **Gebratene Fischfilets** - mit Limettenschaum auf mediterranem Gemüsebett

Warme Beilagen & Kalte Speisen

Warme Beilagen:

- **Spanische Tortilla** – Feiner Kartoffelauflauf mit mediterranem Gemüse und Eieguss gebacken, dazu hausgemachtes Tzatziki
- **Nudeln oder Spätzle oder Reis**
- **Feines Kartoffel-Käse -Gratin**
- **Gebutterte Petersilienkartoffeln**
- **Kroketten oder Herzogin-Kartoffeln oder Kartoffelspalten**
- **Verschiedene italienische Nudelgerichte**
- **Heichelheimer Thüringer Klöße**
- **Rosmarinkartoffeln**

Kalte Speisen:

- **Chicken Wings** - knusprig ausgebackene Hühnchenflügel
- **Cevapcici** - würzige Hackfleischröllchen mit hausgemachter Paprikacreme
- **Schinkenröllchen** - mit einer Füllung aus Apfel-Sahne-Meerrettich-Kren
- **Feiner Räucherschinken** mit Honigmelone
- **Thüringer Schlachteplatte** - Leber- u. Blutwürstchen, Sülze, Schinken, Knackwürste u. frischer Hackepeter
- **Knusprig, zarte Hähnchenteile** mit karamellisierten Zwiebeln
- **Gefüllte Eier** - mit einer pikanten Füllung aus Eigelb, Sahne, Senf u. Kräutern
- **Lachscarpaccio** - feine Scheiben von Räucherlachs auf einem Salatbett, mit einer Dillvinaigrette aus Eigelb, Dijonsenf, Zitronensaft u. Olivenöl
- **Fischplatten** - feine Scheiben von Räucherlachs u. geräucherte Forellenfilets,
- **Käseplatten** ausgewählte Käsesorten mit Früchten angerichtet

Gemüse & Salate

Gemüse:

- **Broccoli oder Kaisergemüse oder Blumenkohl** in Kräuterrahm
- **Prinzessbohnen** im Schinkenmantel
- **Rosenkohl**, mild würzig mit Sauerrahm
- **Mildes Schmandsauerkraut**
- **Butterbohnen** mit gedünsteten Zwiebelchen, Knoblauch u. Bohnenkraut
- **Cassis-Rotkohl** mit Äpfeln
- **Fingermöhrrchen in Orangen-Frischkäse-Soße**

Salate:

- **Hausgemachter Kartoffelsalat** - mit Äpfeln, Zwiebeln u. Gewürzgurke
- **Fränkischer Kartoffelsalat** – mit Essig, Fleischbrühe, Öl, Zwiebeln, ausgelassenem Schinkenspeck, mit geröstetem Koriander fein abgeschmeckt
- **Türkischer Gurkensalat** – in Naturyoghurt-Dressing, mit Dill u. Knoblauch
- **Griechischer Bauernsalat** - knackiger Salat aus Gurke, Tomate, Eisbergsalat, Paprika, Oliven, Peperoni u. Schafskäse, mit Oregano, Essig u. Olivenöl
- **Chicoréesalat** - mit Weintrauben, Parmesankäse und knusprig angebratenen Schinkenstreifen, Olivenöl u. Himbeeressig
- **Feldsalat** - mit einer Vinaigrette aus Kartoffel und geröstetem Koriander
- **Caprese** - Tomaten u. Mozzarella, mit Basilikum, frisch gemahlenem Pfeffer und Olivenöl
- **Tomatensalat** - in einem Dressing aus Schmand, Balsamicoessig u. Olivenöl, verfeinert mit Zwiebeln u. einem Hauch Knoblauch
- **Bohnensalat** - mit Zwiebeln u. Kräutern (alternativ Blumenkohl- o. Spargelsalat)
- **Feine Möhren** – in Wein-Essigmarinade mit vielen Kräutern süß-sauer eingelegt
- **Rohkoststreifen** – allerlei knackiges Gemüse mit Gorgonzolacreme angerichtet

Suppen & Dessert

Suppen:

- **Feuriger Ungarischer Kesselgulasch**
- **Feine Kartoffelcremesuppe** mit Schmand
- **Russische Soljanka**
- **Spargelcremesuppe**
- **Tomatencremesuppe**

Dessert:

- **Fruchtige Zitronencreme**
- **Quarkmousse** mit weißer Schokolade und Beerenobst (enthält Alkohol)
- **Frischer Fruchtsalat** mit Vanillesauce
- **Rote Grütze** mit Bourbon-Vanillesauce
- **Giovanninos tirami su** (Venetien) - mit Espresso getränkte Biskuits in einer köstlichen Mascarponecreme, verfeinert mit Cointreau, Limettensaft und Rum (auch ohne Alkohol)
- **Mousse au Chocolat**
- **Frischer Fruchtsalat** mit Vanillesauce

Zu den Büffets werden verschiedene Brot- u. Brötchensorten gereicht. Wir liefern Ihnen auch gerne mehrfach belegte und ausgarnierte Canapés oder Brötchen. Alle Gerichte werden hausgemacht und mit frischen Zutaten zubereitet.

Mediterranes Büffet

Antipasta - Vorspeisen

- **Antipasta-Platte** - bestehend aus Parmaschinken, Veroneser Salami, Mortadella, Parmesan, Honigmelone, grüne und schwarze Oliven, Weintrauben, Erdbeeren oder Mango
- **Sizilianischer Orangensalat** – saftige Orangenscheiben in einer Marinade aus Balsamicoessig, Olivenöl u. Rosmarin, angerichtet mit Fenchelwürfeln u. Frühlingszwiebeln
- **Caprese** (Kampanien) - Tomaten u. Mozzarella, mit Basilikum, frisch gemahlenem Pfeffer und Olivenöl
- **Feine Möhren** (Venetien) – in Wein-Essigmarinade mit vielen Kräutern süß-sauer eingelegt
- **Bohnen mit Wurst** (Friaul) – weiße Bohnen, geschmort mit ital. Salami, roten Zwiebeln, Salbei, mariniert mit Balsamicoessig u. Olivenöl
- **Eingelegte Zucchini** (Toscana) - gebratene Zucchinischeiben, eingelegt in eine Marinade aus Balsamicoessig, Olivenöl und frischen Kräutern - Minze, Knoblauch, Basilikum und Petersilie
- **Frische Erdbeeren** - mariniert mit altem Balsamico, frisch gemahlenem Pfeffer und würzigem Parmesan
- **Feigen-Rucola-Salat mit Parmaschinken**
- **Auberginen a la Chef** - gebratene Auberginen eingelegt in einer würzigen Tomatensoße
- **Gegrillte Pfirsiche** – mit Olivenöl und Rosmarin mariniert, auf Feldsalat mit Seranoschinken und Ziegenfrischkäse (oder Fetakäse)
- **Rosa gebratene Entenbrust** – mit Mozzarella und Früchten auf Salatbett, mit Himbeer-Balsamico-Dressing
- **Lachscarpaccio** (Marken) - feine Scheiben vom Räucherlachs auf einem Salatbett, mit einer Dillvinaigrette aus Dijonsenf, Zitronensaft u. Olivenöl
- **Melonensalat** – süße Melone mit würzigem Fetakäse, knusprigen Bacon und Ahornsirup
- **Geschmorter Fenchel** in Limettenvinaigrette

Secondi Piatti – Fleisch

- **Italienischer Schmortopf** – Rind- oder Schweinefleisch geschmort mit mediterranen Gemüse (Zucchini, Auberginen, Fenchel, Tomaten, Champignons usw.) mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt
- **Brasato al Barolo** (Piemont) in Rotwein mariniertes und mit feinen Gemüsen, getrockneten Tomaten, Sardellenfilets u. angebratenem Schinkenspeck bei sanfter Hitze geschmorter Rinderbraten
- **Saltimbocca** - zarte Steaks von der Schweineachse, ummantelt mit Parmaschinken und Salbei in Marsallasoße

Dolce - Süßspeise

- **Giovaninos tirami su** (Venetien) - mit Espresso getränkte Biskuits in einer köstlichen Mascarponecreme, verfeinert mit Cointreau, Limettensaft und Rum
- **Honigeisparfait** auf Fruchtspiegel
- **Quarkmousse** mit weißer Schokolade und Beerenobst (enthält Alkohol)

Zu den Speisen werden Grissini (ital. Teigstangen), Baguette und Ciabattabrot gereicht.

Büffet „Balkanreise“

- **Baguettescheiben** mit Kartoffelcreme u. Oliven (Griech.) u. Schafskäseaufstrich mit Minze (Türk.)
- **Feuriger Ungarischer Kesselgulasch**
- **Paprikasch vom Huhn** (Schwein o. Rind) – zartes Hühnchenfleisch in würziger Paprika-Sahne-Soße (Ung.)
- **Cevapcici mit hausgemachter Paprikacreme** – pikante Hackfleischröllchen (Jug.)
- **Griechischer Bauernsalat** - knackiger Salat aus Gurke, Tomate, Eisbergsalat, Paprika, Oliven, Peperoni u. Schafskäse, mit Oregano, Essig u. Olivenöl
- **Türkischer Gurkensalat** – in Naturyoghurt-Dressing, mit Dill u. Knoblauch
- **Gefüllte Auberginen „Imam Bayildi“** – überbackene Auberginen mit einer Füllung aus gedünsteten Zwiebeln u. Tomaten und einem Hauch Zimt pikant abgeschmeckt (Türk)
- **Eingelegte Zucchini mit Ungarischer Salami** – ausgebackene Zucchinischeiben eingelegt in Essig u. Olivenöl mit frischen Kräutern u. Salami
- **Frische Erdbeeren** - mariniert mit altem Balsamico, frisch gemahlenem Pfeffer und würzigem Parmesan
- **Käseplatte** – ausgewählte Käsesorten mit frischem Obst

Zu den Speisen werden Baguette und türkisches Fladenbrot gereicht.

Sie können sich gerne aus allen angebotenen Speisen Ihr Lieblingsbüffet zusammenstellen oder kontaktieren Sie uns - wir beraten Sie gerne.

Tel: 036458 – 42013, Handy: 0177 1672767