

Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168

Menü Vorschläge für Essen im Haus Gültig ab 01.03.2018

Menü 1

Amuse

Kraftbrühe mit Markklößchen und Kräutern

Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten und Rucola

*Braten von Schwein und Rind in einer
Champignonrahmsoße, frisches Gemüse
handgeschabte Spätzle, Pommes-Frites, Pommes-Dauphin*

*Rhabarber Kompott mit südländischen Erdbeeren
Bourbon Vanille Eis Sahne*

€ 29,50

Menü 2

Amuse

Kraftbrühe mit Flädle und Kräutern

Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten und Rucola

*Schweinemedallions in Calvadosrahmsauce
Marktgemüse, handgeschabte Spätzle
Pommes-Frites, Pommes-Dauphin*

*Dessertteller
nach Art des Hauses*

€ 32,50

Menü 3

Amuse

Badisches Weinsüppchen

Bunte Blattsalate mit Rucola und Kirschtomaten

*Verschiedene Filet von Rind und Schwein rosa gebraten
Wahlweise in Spätburgundersoße oder Cognacrahm
Marktgemüse*

handgeschabte Spätzle, Kartoffel-Gratin

*Marmoriertes Mousse-au-chocolate
mit frischen Früchten und Bourbon Vanille Eis*

€ 39,50

Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168

Menü 4

Amuse

Kraftbrühe mit Butterklößchen und Kräutern

Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten und Rucola

*Badischer Sauerbraten mit Preiselbeeren
handgeschabte Spätzle, Kartoffelknödel*

*Pannacotta mit in Cassis marinierten Waldbeeren
an Bourbon Vanille Eis*

€ 27,50

Menü 5

Amuse

Badische Nudelsuppe

Beilagensalat

Blattsalate, rote Beete, süß-saure Kürbisse/Senfgurken

*gesiedete Rinderbrust mit Meerrettichsauce
Preiselbeeren, Kräuterkartoffeln, Weisbrot*

*Südländische Erdbeeren
mit Bourbon Vanille Eis und Sahne*

€ 27,50

Menü 6

Amuse

Bunter Beilagensalat mit Rucola und Kirschtomaten

*Waldpilze a la „Creme“
mit Schweinelendchen
und feinen Nudeln*

*Heiße Himbeeren
mit Bourbon Vanille Eis und Sahne*

€ 24,50

Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168

Menü 7

Amuse

Süppchen von Basilikum mit Lachswürfeln

Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten und Rucola

*Kalbsrückensteak rosa gebraten,
mit Morchelrahmsauce, Marktgemüse, handgeschabte Spätzle
Pommes-Frites, Kartoffel-Gratin*

Tiramisu mit Amaretto, Bourbon Vanille Eis und Obstspalten € 39,50

Menü 8

Amuse

*Riesengarnelen in Olivenöl gebraten
auf Gemüsespaghetti*

bunte Blattsalate mit Rucola und Ochsenherzen Tomaten

*Saltim Bocca (Kalbsteak) mit Parmaschinken und Salbei
an Marsala Sauce im Gemüsebeet a la „Provencial“
mit Tagliatelle und Gnocchis*

*Orangensalat mit Grand Marnier
und Bourbon Vanille Eis und Sahne* € 39,50

Menü 9

Amuse

*Lachsfilets und Riesengarnelen an Rieslingsauce
Gemüsejulien, Fettucine*

Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten und Rucola

*ganze Barbariente im Ofen gebraten mit Orangensauce
Gemüse vom Markt, hausgemachte Rösti*

Dessertteller nach Art des Hauses € 39,50

Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168

Menü 10

Amuse

Fischsuppe nach Art des Hauses mit Safran und Kräutern

*bunte Blattsalate mit Kirschtomaten
umlegt mit Terrinen von Edelfischen*

*Poulardenbrüstchen „Supreme“,
mit Morchelrahmsoupe
bunte Gemüse
und handgeschabten Spätzle*

*Dreierlei von Apfel und Birne
mit Bourbon Vanille Eis und Sahne*

€ 36,50

Menü 11

Amuse

*Badisches Weinsüppchen
mit Trauben und Lauch*

*Dreierlei vom Lachs
(Lachsschnitte gebraten, Tartar vom Lachs, hausgebeizter Räucherlachs)
an bunten Blattsalaten und Kirschtomaten*

*Rehrücken rosa gebraten in Holundersauce mit Rotweinbirne
Gemüse vom Markt
handgeschabte Spätzle*

*hausgemachte Eisbombe „Vacherin Glace“ mit Meringen und Bisquit
und in Cassis mariniertem Beerensalat*

€ 42,50

Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168

Menü 12

Amuse

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
an bunten Blattsalaten mit Ruccola und Kirschtomaten*

Klares Fischeesüppchen nach Art des Hauses mit Safran

*Poulardenbrüstchen „Supreme“
mit Morchelrahmsauce
frische Gemüse, feine Nudeln*

3 verschiedene Sorbets an frischen Früchten

€ 36,50

Menü 13

Amuse

*Vorspeiseteller von hausgemachten Terrinen
Parmaschinken, Räucherlachs etc.
an bunten Blattsalaten mit Kirschtomaten*

*Leichtes Kartoffelesüppchen mit Riesengarnelen
und Gemüsewürfeln*

*Rücken vom Simmentäler Rind
in Schallottenrotweinsauce
frische Marktgemüse
Kartoffel-Gratin*

*hausgemachte Apfelküchle
an Bourbon Vanille Eis und Sahne*

€ 39,50

Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168

Büffet Vorschläge für Essen im Haus

Haus Büffet

Salatbüffet Mediterran

*Gartenfrische Blattsalate mit Rucola an Balsamico, Feldsalat
Gebratene Auberginen, Paprika und Zucchini mit Olivenöl und Schafskäse
Antipasti von Peperoni, Tomaten und Oliven
Champignons gegrillt/mariniert mit Landschinken und Kirschtomaten
Strauch Tomaten - Mozzarella mit Basilikum*

Warm

*Roastbeef vom Simmentäler Rind rosa gebraten in Spätburgunder Sauce
Schweinelende in Cognacrahmsauce
frisches Lachsfilet in Rieslingsauce mit Gemüsejulien
Gemüse vom Markt
handgeschabte Spätzle, Pommes-Frites*

Dessert

*frischer Obstsalat, in Cassis mariniertes Beerensalat
mit Bourbon Vanille Eis und Sahne*

Preis pro Person € 32,90

Büffet Bienenberg

Kalt

*Hauseingebeizter norwegischer Lachs, schwarzw. Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Pfeffermakrelen,
versch. Terrinen, Shrimpscocktail mit Avocado, Parmaschinken mit Melone, Brotauswahl,
bunte Blattsalate, Feldsalat, eingelegtes Gemüse mit Schafskäse,
Strauch Tomate-Mozzarella mit Basilikum,*

Warm

*Roastbeef rosa gebraten, Schweinelende und Poulardenbrust „Supreme“
mit Spätburgundersauce und Cognacrahmsauce
4 Sorten frische Gemüse, handgeschabte Spätzle, Kartoffel-Gratin*

Dessert

*Heiße Sauerkirschen, Frischer Obstsalat, in Cassis mariniertes Beerensalat,
bunte Obstplatte, Eisbombe mit Meringe und Bisquit
Mousse-au-chocolate, Espuma der Saison*

Käseauswahl auf dem Holzbrett

Preis pro Person € 39,50

Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168

Kalt-/warmes Italienisches Büffet

Kalt

Parmaschinken mit Honigmelonensalat
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl und Parmesan
Salat von Hähnchen und Crevetten
Salami; Coppa, Ventricina, Spianata piccante mit Oliven
Vitello tonnato mit Kapern und Gemüsewürfeln

Salatbüffet Mediterran

Gartenfrische Blattsalate mit Ruccola an Balsamico
Gebratene Auberginen, Paprika und Zucchini mit Olivenöl und Schafskäse
Antipasti von Peperoni, Tomaten und Oliven
Champignons gegrillt/mariniert mit Landschinken und Kirschtomaten
Tomaten - Mozzarella mit Basilikum

Warm

Frisches Lachsfilet gebraten auf Gemüsejulien in Sahnesauce
Saltim Bocca (Medaillons vom Kalbsrücken/-Hüfte) mit Parmaschinken
und Salbei im Mediterranen Gemüsebeet
Brasato: Roastbeef Toskanische Art mit Rosmarin und Barolosoße
Beilagen: Piemonteser Gnocchis, Tagliatelle, gebratene Kartoffeln (Patate arrosto)

Dessert

Eiscremetorte mit Maraschino
Tiramisu mit Amaretto, Panacotta mit in Cassis marinierter Beerensalat
Creme vom Latte Macchiato, Frischer Obstsalat, Bunte Obstplatten
Italienisches Käsebrett mit Chabatta und Baguette

Preis pro Person € 41,00

Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168

Französisches Büffet

Vorspeisen

*Lachsmedaillons „Bellevue“ mit Meerrettichschaum
Safranterrinen mit Edelfischen und Tartar vom Schottischen Lachs
Wildterrinen mit Quitten-Apfelgelee
Riesengarnelen „Provencial“ mit Sauce Aioli*

Salate

*Gemüsesalat „Nizza“ mit Thunfisch und Oliven
Pikanter Couscous-Salat mit Kichererbsen
Reissalat mit exotischen Früchten und Curry, Waldorfsalat mit Walnüssen
Gartenfrische Blattsalate mit Dijon-Senf Vinaigrette und lauwarmem Ziegenkäse*

Hauptgerichte

*Filets vom Loup de Mer (Wolfsbarsch) in Noilly Prat Sauce und Gemüsejulien
„Coq-au-Vin“ Hahn in Burgunderjus mit Schalotten und Wurzelgemüse
Entrecote unter der Thymiankruste mit Sauce Bernaise, Gemüse: Ratatouille
Pommes Rissolés, Basmati Reis, Nouilles*

Dessert

*Eisbombe „Vacherin Glace“, Creme Brulee, Passionsfrucht-Mousse
Marmoriertes Mousse au Chocolat, Frischer Obstsalat und Obstplatten
Auswahl französischer Käse mit Feigensenf und Baguette*

Preis pro Person € 42,00

*Die Menüs können wir Ihnen ab 15 Personen anbieten
Die 3 Büffets sind für eine Mindestpersonenzahl von 35 kalkuliert.
Selbstverständlich richten wir die Menüs / Büffets auch nach Ihren Wünschen aus.
Die dazu gehörenden Weine finden auf unserer Weinkarte.*

*Kaffeepauschale komplett für nachmittags, Kaffee, Tee, Schoki mit eigenem Kuchen
pro Person € 6,00*

*Die endgültige Personenzahl muss spätestens 1 Tag vor der Veranstaltung angegeben werden!
Diese ist dann Grundlage für die Rechnungsstellung.
Für Kinder (4 bis 12 Jahre) berechnen wir pauschal 50% des angegebenen Preises.
Unser Service geht bis ca. 02.00 Uhr. Wenn sie länger Feiern wollen sprechen sie bitte mit uns.
Alle Preise inklusive 19% Mwst.*

Über Ihren Auftrag würden wir uns sehr freuen.