

Landgasthaus Catering Sonne

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168

Menü Vorschläge für Essen im Haus Gültig ab 01.11.2017

Menü 1

Amuse

Kraftbrühe mit Markklößchen und Kräutern

Feldsalat an Balsamico mit Speck und Crouton

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

*Heiße Himbeeren mit Cassis
Bourbon Vanille Eis und Sahne*

€ 29,50

Menü 2

Amuse

Kraftbrühe mit Flädle und Kräutern

Feldsalat an Balsamico mit Speck und Crouton

*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 Vorschläge für Essen im Haus

Menü 4

Amuse

Kraftbrühe mit Butterklößchen und Kräutern

Feldsalat an Balsamico mit Speck und Crouton

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/Senfurken

gesiedete Rinderbrust mit Meerrettichsauce

Preiselbeeren, Kräuterkartoffeln, Weisbrot

Heiße Himbeeren

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 Sauerkirschen

mit Bourbon Vanille Eis und Sahne

€ 24,50

Landgasthaus Catering Sonne ●

Hauptstrasse 24
79364 Malterdingen

Telefon: 07644/259
Fax: 07644/7168

Menü Vorschläge für Essen im Haus

Menü 7

Amuse

Süppchen von Basilikum mit Lachswürfeln

Feldsalat an Balsamico mit Speck und Crouton

*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*

Feldsalat an Balsamico mit Speck und Crouton

*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 Vorschläge für Essen im Haus

Menü 10

Amuse

Fischsuppe nach Art des Hauses mit Safran und Kräutern

*bunte Blattsalate mit Kirschtomaten
umlegt mit Terrinen von Edelfischen*

*Poulardenbrüstchen „Supreme“,
mit Morchelrahmsoße*

*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 Rotweibirne
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 Vorschläge für Essen im Haus

Menü 12

Amuse

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

Klares Fischsüppchen 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

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

Leichtes Kartoffelsüppchen mit Riesengarnelen und Gemüsewürfeln

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

*hausgemachte Apfelkühle
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 marinierter Beerensalat
mit Bourbon Vanille Eis und Sahne*

Preis pro Person € 32,90

Büffet Bienenberg

Kalt

*Hausgebeizter 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 marinierter Beerensalat,
bunte Obstplatte, Eisbombe mit Meringen 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.