

LANDGASTHOF GRENZSÄGMÜHLE

ZUFRIEDENE GÄSTE- GELUNGE FESTE
ÜBERRASCHEN SIE IHRE GÄSTE MIT EINEM BÜFFET VON UNS

PARTY-SERVICE KOCHEN VOR ORT

LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN AUF IHRER

PARTY
HOCHZEIT
GEBURTSTAGSFEIER
KOMMUNION UND KONFIRMATION
POLTERABEND
JUBILÄUMSFEIER

SEHR GEEHRTER KUNDE,

ANBEI EINE AUSWAHL VON BÜFFET-VORSCHLÄGEN, DIE WIR
FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT HABEN.

*Da der Erfolg einer Veranstaltung auch vom Rahmen der Dekoration,
der Menükarte, des Ablaufplans und von einigen ungeschriebenen Gesetzen abhängt,
die oft nur der Fachmann kennt,
sollte stets ein persönliches Gespräch stattfinden*

*„Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört,
gut zu sein“....*

TEL. 07082-7101
FAX 07082-793382
info@grenzsaegmuehle.com
www.grenzsaegmuehle.com

Wünschen Sie zum Aperitif Canapes?

- Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich 2,20 €
- Mini Burger mit Lachstatar und Röstzwiebeln 2,50 €
 - Lachstatar 2,30 €
 - Shrimps mit Cocktailcreme 2,20 €
- Gegrillte Gambas in Knoblauch & Chilli 3,00 €
- Geräuchertes Forellenfilet mit Kaviar 2,20 €
- Roastbeef, rosa gegrillt auf Ruccola 2,00 €
 - Parmaschinken auf Melone 2,20
- Marinierte Sardinen auf Artischocken 2,00 €
- Entenbrust süß-sauer auf Reis- Lauchsalat 2,30 €
- Flußkrebsscocktail auf Tamarinden-Mousse 2,30 €
- Lachsrollchen mit Meerrettich auf Ratatouille-Salat 2,30 €
- Mariniertes Kalbfleisch auf Thunfischmousse 2,10 €
 - Vitello tonato mit Thunfischsoße 2,00 €
 - Datteln im Speckmantel 1,20 €
- Geräucherte Entenbrust an Cumberlandsoße und Feige 2,10 €
 - Räucherlachs im Kräuterflädle mit Meerrettich 2,20 €
 - Asiatischer Glasnudelsalt mit Hühnchen 2,00 €
 - Leberpastete 1,90 €
 - Camembert 1,80 €
 - Gorgonzola 1,90 €
 - Schwarzwälder Rohschinken 1,90 €
 - Geräucherter Entenbrust
- Bruschetta (Knoblauchbrot mit gewürfelten Tomaten) 1,50 €
 - Lachsbuletten mit kräftiger Currysauce 1,80 €
- Chicorrè Schiffchen mit Frischkäsecurry 3 Stck. 2.- €
 - Crostini
- Gemüse – Frühlingsrollen mit Soyadip 3 Stck. 2,50 €
 - Hähnchen-Satays mit Asia Dip 2,00 €
 - Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße 2,00 €
 - Baby-Fleischküchle mit Salsa-Dip 2,00 €
 - Garnelen-Satays auf Zitronengrasspieß 2,20 €
 - Käsespieße 1,80 €
- Mozzarellakugeln und Kirschtomaten mit Basilikum 2,00 €

Selbstverständlich können die oben aufgeführten Speisen auch
In Schälchen und Glas als Flying-Büffet serviert werden

Sehr geehrte Damen und Herren,

nachfolgend bieten wir eine Auswahl unseres Angebotes.
Sie können aus unseren Speise-Vorschlägen individuell selbst ein Büffet zusammenstellen,
hier richtet sich dann der Büffetpreis nach Warenaufwand.
Wir beraten Sie natürlich auch gerne in einem persönlichem Gespräch.

Suppen:

Gebunde Suppen

Forellenschaumsuppe mit Kräutersahne

Kräuterrahmsuppe mit geräucherten Forellenfilets

Schaumsüppchen von Steinpilzen

Kartoffelsuppe mit Kracherle

Tomatensuppe mit Frucht

Geflügelcremesuppe mit Geflügelfleischeinlage

Pasierte Fischsuppe mit Croutons und Rouille

Brunnenkressesuppe

Broccolicremesuppe

Champignonrahmsuppe

Pfifferlingcremesuppe

Spargelcremesuppe

Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen

Badische Schneckenrahmsuppe

Krebssuppe mit Lachsmaultäschle

Bärlauchcremesuppe

Waldpilzcremesuppe

Petersilienwurzelsuppe mit Coppastreifen

Karotten-Ingwersuppe
mit Jakobsmuschel

Klare Suppen

Markklößchensuppe

Tafelspitzbrühe mit Einlage
(Maultaschen / Flädle / Grießnocken

„Minestrone“ italienische Gemüsesuppe

Essenz vom Reh mit Pistazienklößchen

Rinderkraftbrühe mit Einlage
(Gemüsestreifen, Flädle, Maultäschle)

Zwiebelsuppe

Muschelsuppe

Pistou-Brühe mit Lammfilet

Bouillabaisse-Fischsuppe mit Rouille

Oschenschwanzsuppe mit Fleischeinlage und Käsestange

Eintöpfe

Kartoffeleintopf

Gulaschsuppe

Chili con Carne

Gaiburger Marsch mit Rindfleisch, Gemüse, Spätzle und Kartoffeln

Warme Vorspeise:

Hummerkrabben an pikanter Tomaten-Paprikasauce

Quiche Lorraine nach Lothringer Art

Quiche mit Lachs und Shrimps

Quiche mit Pilzen

Quiche mit Gemüse

Gratinierte Mautaschen

Spinat-Lasagne

Flammkuchen Elsässer Art mit Creme Fraiche und Speck
(Selbstverständlich ist auch ein anderer Belag möglich)

Lauchzwiebeltorte

Kalte Vorspeisen

Austern

Gebratene Champignons

Gegrillte Artischocken in Sesamöl

Salat von Rucicola und Parmesan in Aceto Balsamico

Austern (Belon, Fines de Claire)

Matjes in Sahnesauce mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln

Gänsestopfleber mit Brioche

Ligurische Oliven

Eingelegtes Gemüse auf Mediterrane Art

Mozzarella auf Tomaten-Basilikum

Würziger Parmaschinken auf saftigen Honigmelonen

Crêpesröllchen mit französischem Kräuterschinken und Paprika

Schweinemedallions im Speckmantel mit Kräuter-Dip

Roastbeef, rosa gegrillt

Frische Poulardenbrüstchen gefüllt mit feinem Lauchgemüse

Angemachte Tatarmedallions

Carpaccio vom Angus-Rind mit marinierten Pilzen und geriebenen Parmesan

Forellenfilet aus dem Wacholderrauch mit Sahnemeerrettich

Gebeiztes Lachsfilet mit Dill-Senfsauce

Shrimps mit Früchten und Cocktailcreme

Marinierte Sardinen mit Schalotten

Tomaten mit Thunfischfüllung

Gefüllte Kalbsbrust

Scampi-Spießchen auf kalter Tomatensauce

Kalte Vorspeisen

Ganzer pochiertes Lachs

Geflügelleberterrinen, Edelfischterrinen, Terrine Straßbourgeoise

Gebratene Poulardenbrust mit Ananasspalten

Hühnerbrustfilet im Nußmantel

Roastbeefröllchen mit Kräuterremoulade

Vitello Tonnato-Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Sardellen

Grüner Spargel überbacken mit geriebenem Parmesan

Geräucherte Gänsebrust mit Cumberland-Sauce

Parmaschinkenröllchen mit Pfeffermayonnaise

Luftgetrockneter Parmaschinken und Felino-Salami mit Feigen, Mango und Melonen

Riesengarnelen und Shrimps in Limonen-Olivenöl mit Zitronenpfeffer, rotem Pfeffer und Petersilie

Tranchen von geräucherter Entenbrust mit Cumberlandsauce

Gegrillte Gambas auf asiatischen Gasnudelsalat

Grüne Spargelspitzen, mariniert in Balsamicodressing, mit gehacktem Ei bestreut

Salate

Jahreszeiten Blattsalate mit Rahmdressing oder Vinaigrette

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven

Zucchinisalat mit Kräutern

Käsesalat

Nudelsalat

Gurkensalat mit Oliven

Krautsalat mit Kümmel und Speck

Waldorfsalat mit Sellerie, Äpfeln, Orangen und Walnüssen

Salat von roter Bete mit Koriander

Eiersalat mit Senfrahmdressing

Currysalat mit Hähnchenbrustfilet und Garnelen

Zucchini-Paprika-Salat

Sprossensalat mit mariniertem Lachs

Thunfischsalat mit Reis

Rukolasalat mit Tomaten, Nüssen, Parmesanspänen und Croutons

Frühlingssalate mit Roquefortdressing

Tomatensalat mit frischem Basilikum und Käsewürfeln

Champignonsalat mit Kräutersahne

Diverse Rohkostsalate

Mais-Bohnensalat

Apfel-Selleriesalat mit Schinkenstreifen

Kartoffelsalat

Salat von Artischocken und Räucherlachs

Salat von geräucherter Poulardenbrust

Salat vom Tafelspitz mit Keniaböhnchen

Salate

Salat von Meeresfrüchten

Heringssalat mit Dill

Radieschensalat mit Schnittlauch

Spargelsalat mit Tomaten und Parmesan, Kerbel-Vinaigrette

Bunter Nudelsalat mit Spiralnudeln, gewürfeltem Paprika und Mais

Bunter Tortellinisalat mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutervinaigrette

Broccolisalat mit Tomaten, Mais, Champignons und Zwiebeln

Reissalat nach Paella Art

mit

Shrimps, Hähnchenbrustfilet, Paprika, Tomaten, Erbsen Zwiebeln und Oliven
und einer Vinaigrette

Bunter Rindfleischsalat auf Teufelsart

Original Caesar Salat mit Parmesandressing

Pastasalat mit gegrillten Artischocken und Oliventomaten

Warme Hauptgänge

Fleisch

Lammcarree an leichter Tomaten-Olivensoße mit Basilikumnudeln, Kartoffelgratin und Ratatouille

Schweinefilet mit Waldpilzen und Kalbsbrät im Blätterteigmantel
dazu Butternudeln und Marktgemüse

Kalbs – Filetsteak mit Gorgonzolasauce, Wurzelgemüse und Butternudeln

Limousin-Lammkeule oder Lammfilet mit einer Kräuterkruste, Ratatouillegemüse und Kartoffel-Lauchgratin

Gefüllte Kalbsröllchen mit Gemüse und Kartoffeln

Eingemachtes Kalbfleisch mit Eierspätzle

Filetspitzen aus der Pfanne mit Eierspätzle

Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Kartoffelsalat und Eierspätzle

Feine Rinderroulade mit Apfelrotkraut und Bandnudeln

Rehshäufele in Wacholderrahm, Waldpilzen und Knödel

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen, frischem Gemüse und Eierspätzle
eventuel Rinderfiletspitzen

Geschmorte Kalbshaxenscheiben (Osso Buco) nach Mailänder Art in Gemüse-
sauce und frischen italienischen Bandnudeln

Rehgulasch mit Preiselbeeren, Apfelrotkraut und Eierspätzle

Roastbeef oder Schweinefilet mit Kräuternudeln und Gemüse

Schweinefilet am Stück gebraten in feinem Champignonsöfle

Rindergulasch in Rotweinsauce mit ganzen Schalotten und Bandnudeln

Rehkeule in Preiselbeerrahmsauce mit Pfifferlingen und Eierspätzle

Kalbsbraten auf Bürgerliche Art

Sauerbraten nach rheinischer Art in einer süß-sauren Sauce,
dazu Eierspätzle und Apfelrotkohl

Hähnchenbrust mit Ratatouillegemüse und Thymiankartöffelchen

Kalbsgeschnetzeltes nach „ Züricher Art“ in weißweinveredelter Rahmsauce mit Champignonköpfen und Rösti

Warme Hauptgänge

Fleisch

- Marinierter Tafelspitz mit Gemüse-Kerbel-Vinaigrette
- Filet vom Angus – Rind mit Gänsestopfleber und Barolotrüffelschaumsauce
- Schweinefilet mit Ratatouillegemüse und Thymiankartoffeln
- Geschmorte Rinderschulter auf Rahmpolenta und Perlzwiebeln
- Saltim Bocca vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken
auf feinen Parmesan-Tagliolini und Rotweinjus
- Gebratene Lammnüsschen mit provençalischem Gemüse und Kartoffelgratin
- Wildhasenpfeffer mit Champignons in Steinpilzsauce
- Tafelspitz von der Ochsenbrust mit feinem Bouillongemüse,
Kartoffeln und Sahnemeerrettich
- Kalbsbraten in einer Rahmsauce mit Streifen von Steinpilzen
- Schweinmedaillons auf Rahmsaucenspiegel mit Speck-Pfifferlingen
- Gegrillter Kalbsrücken an Pfifferling-Kräutersauce
- Saure Kutteln, Badische Art
- Saure Nierle, Schwäbische Art
- Schinken im Brotteig
- Gemüsemaultaschen und Schwäbische Maultaschen

Warme Hauptgänge

Geflügel

Huhn in Rotwein französische Art (Coq au vin rouge)

Hähnchenragout mit Waldpilzen in Rieslingsahnesauce

Geschmorte Entenkeule mit Lauchgratin

Poularde in Morchelrahmsauce

Hühnerfricasse in Curry-Sahne mit Champignons

Hühnerfricasse in Curry-Sahne mit frischen Champignons

Fisch

Norwegisches Lachsfilet im Blätterteig mit grünen Nudeln
Hummersauce und Gemüse

Zanderfilet auf Blattspinat mit Riesling-Sahnesauce, dazu Basmatireis

Lachsnockerln an Krebsauce, Currylauch und gemischtem Wildreis

Fischfilets und Meeresfrüchteragout in Dill-Weißweinsauce, dazu Basmati-Zitronengrasreis

Gebratener Lachs- und Zanderschnitte auf Champagner-Rahmsauerkraut

Gebratene St. Pierre Filets mit Salbei und Parmaschinken auf provencalischem Fenchelgemüse

Steinbeisserfilet in Rosmarinöl gebraten mit geschmolzenen Tomaten und Weißweinrisotto

Atlantik-Steinbutt in der Meerrettich-Räucherlachskruste auf bunten Linsen

Hechtklößchen auf Blattspinat mit Krustentiersauce und feinen Nudeln

Flußzander auf Rahmsauerkraut, Schnittlauchkartoffeln

Wildlachsfilet mit Gemüsejuliennen an Hummerschaumsauce und gemischtem Wildreis

Salat von Meeresfrüchten

Gebratenes Filet von Dorade Royal auf grobem Ratatouille mit Rosmarin-Salbeigratin (Kartoffel)

Rotbarbenfilet auf Safranrisotto

Filet von der Rotbarbe auf Pesto-Spaghetti

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Kartoffel-Olivenpüree und Pinienkernjus

Zanderfilet in Zitronenthymian-Butter gebraten mit Polenta Grießschnitte

Saucen

Steinpilzrahmsauce, Morchelrahmsauce, Weißweinsahnesauce, Rotweinsahnesauce,
Senfrahmsauce, Hummercremesauce, Knoblauchcreme, Kräutersahnesauce, Sauce Hollandaise
Sauce Bernaise, Pestosahnesauce, Bechamelsauce, Cassissauce, Dillsenfauce, Buttersauce, Bologneser
Fleischsauce, Meerrettichsauce, Tomatenpfeffersauce, Tomatenkräutersauce, Sauce Provencale,
Bordelaisersauce mit Mark.

Beilagen

Schupfnudeln, Kräuter-Gnocchi, Semmelknödel, Safran-Risotto, Reis, Wildreis, Bandnudeln, Kräuternudeln, grüne Nudeln, Spätzle, Spaghetti, Makkaroni, Kartoffelgratin, Kartoffelgratin mit Zucchini und Tomaten, Kroketten, Folienkartoffeln mit Kräutercreme-Fraiche, Pommes-Frites, Kartoffelrösti

Gemüse

Gemischte Gemüseplatte der Saison, Speckbohnen, Grilltomate, Keniaböhnchen im Speckmantel, Blattspinat, Rahmspinat, Rosenkohl, Apfelrotkraut, grüner Stangenspragel/ weißer Stangenspargel
Kohlrabistreifen, Zuckererbsenschoten, Romanesco-Rößchen

Vegetarische Vorschläge

Vorspeisen

Bunte Salate mit Gemüse – Frühlingsrolle, marinierten Pfifferlingen
und süß – scharfer Sauce
Rukolasalat mit Tomaten, Nüssen, Parmesanspänen und Croutons
Marinierter Mozzarella auf Radicchio
Gemüse Quiche mit Blattsalaten
Gebackener Ziegenkäse mit Salbei an Blattsalaten
Tomatensuppe mit Gnocchi und Basilikum

Hauptgänge

Mangoldstrudel, gefüllt mit Grünkern und Gemüse
Maispfannkuchen mit Spinat, Tomaten und Mozzarella
Überbackene Aubergine, gefüllt mit Ratatouillegemüse und Pestosauce
Gemüsestrudel mit Reis und Paprikasauce
Vegetarische Maultaschen mit Spinat-Käse-Lauchfüllung- in Bärlauchsoße,
überbacken mit Parmesan
Gemüseflan mit dreierlei Gemüse auf Tomatenconfit
Bunte Nudeln in Sahnesauce mit Gemüse und Mozzarella überbacken
Gnocchi mit Bärlauchfüllung auf Kirschtomatenragout
und gehobeltem Parmesan
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Rahmpolnta und Pinienkernen
Frittierte Tofubällchen mit Glasnudeln
Kürbis-Risotto mit gehobeltem Paremsan
Bandnudeln mit Rucola und gerösteten Walnußkernen

Hinweis !

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass manche Produkte Saison abhängig sind und deshalb bei der Menüwahl ausgetauscht werden müssen.

Dessert

Tiramisu-klassisch
Eisbombe mit Frucht
Marillen-Eisknödel
Eiskelch Vanille-Kirsch
Creme Caramel
Frisches Obst
Weiße Mousse au Chocolt auf Cassis-Sauce
Charlotte von exotischen Früchten
Limonencreme mit Himbeerragout
Feine Petit Fours
Rote Grütze mit Vanillesoße
Exotische Früchteplatte
Salat von frischen Früchten
Schwarzwälder-Tannenhonig-Parfait
Rhababer-Grütze
Hausgemachte Panna Cotta auf frischen, marinierten Erdbeeren
Hausgemachtes Toblerone-Mousse
Cremè Brulee (gebrannte Vanillecreme)
Variationen von hausgemachten Parfaits mit diversen Fruchtsaucen
Mango Joghurtmousse auf Kiwicoulis
Gewürzanasanas auf Mousseline von Kokosnuss
Creme von Cassis mit gerösteten Pinienkernen
Creme und Gelee von Maracuja mit Mandel-Schokoladenbiskuit

Käse

Verschieden Rohmilchkäse aus Frankreich mit Trauben, Nüssen und pikant eingelegten Oliven
dazu reichen wir frisches Bauernbrot, Baquette und Kornbrot

Mitternachtsimbiß zu später Stunde?

Unsere Küche ist auf Vorbestellung bis in den frühen Morgen für Sie da:

Käse mit Brotauswahl	pro Person € 5,90
Rustikales Vesper	pro Person € 6,50
Diverse Suppen, wie z.B Gulaschsuppe Linsensuppe, Kartoffelsuppe (mit Saiten), Bohnensuppe Markklößchensuppe, Cilli con Carne	pro Person € 4,50
Unsere Currywurst mit warmer Currysauce-auf Wunsch mit Chilli, dazu frisches Brötchen	pro Person 3,00 €
2 Weißwürste mit süßem Senf und Brezel	pro Person € 5,50
Landjäger und Bauernbartwürste mit Brot	pro Person € 5,00
Spiegeleier mit Kartoffelsalat	pro Person € 5,80
Siedfleisch mit Brot und frischem geriebenem Meerrettich	pro Person € 8,50
Tellergulasch mit Kartoffelsalat und Brot	pro Person € 7,00
3 Rostbartwürste mit Sauerkraut	pro Person € 6,00
Fleischkäse frisch aus dem Ofen mit Kartoffel-Gurkensalat	pro Person € 6,50
Pikante Fleischküchle mit Chilli-Dip Wahlweise mit Kartoffelsalat	pro Person € 5,00
Spaghettibüffet mit 3 verschiedenen Soßen nach Absprache	pro Person € 6,50
Flammkuchen mit 3 verschiedenen Auflagen nach Absprache	pro Person € 7,00

ab Mitte Oktober bis Dezember
Braten wir für Sie auf Vorbestellung
„Gänse und Enten“
Zubereitung und Beilagen nach Wunsch

Büffet-1

Aus dem Suppentopf

Rahmsuppe von frischen Steinpilzen
oder
Tomatencremsuppe mit Basilikum und Gnocchi

Italienisch

Luftgetrockneter Parmaschinken und Felino-Salami mit Feigen, Mango und Melonen

Italienische Anti-Pastiauswahl

Mozzarellakugeln mit frischen Basilikum und Cocktailtomaten
Steinchampignons in Balsamicoessig, Kräuteroliven, marinierte Auberginen, Zucchini-scheiben
Paprikaschoten in Asceto-Balsamico, frischen Kräutern und Olivenöl
Vitello Tonnato (Kalbsbratenscheiben in pikanter Thunfischsauce)
Garnelen in Limonen-Olivenöl mit Zitronenpfeffer , Chilli und Petersilie
Rukolasalat mit Tomaten, Nüssen, Parmesan und Croutons
Marinierte Artischocken mit Kräuteressenz
Terrinen von Krustentieren und Edelfischen mit Kräutern

Kaltes Büffet

Verschiedene gebeizte und geräucherte Lachsvariationen mit diversen Saucen
Forellenfilet geräuchert mit Sahnemeerrettich
Roastbeef, rosa gegrillt mit Kräuterremoulade
Salatbüffet mit diversen Blattsalaten und verschiedenen Dressing
Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
Rohkostsalate-
Gurken / Kraut / Karotten / Rettich

Brot, Butter und Schmalz

Warm

Kleine Rindsteak und Schweinemedallions mit Sauce Café de Paris und Dijonnaise
Gratin Dauphinoise und Herbstgemüse

Gedünstetes Lachsfilet (Zanderfilet) auf Gemüsestreifen mit Hummerschaumsauce/ Rieslingschaumsauce
und Butterreis

Dessert

Tiramisu nach klassischer Art
Rote Grütze mit Vanilleeis
Früchtebüffet
Mousse au Chocolat

Französische Käseauswahl mit Trauben

Preis pro Person 36.- €
zzgl. 19 % MwSt.

Büffet-2

Büffet-kalt:

Gegrilltes Gemüse Mediterrane, eingelegt in Olivenöl, frischen Kräutern und Balsamicoessig
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Marinierte Sardinen auf getrockneten Tomaten
Parmaschinken mit saftigen Melonenschiffchen
Shrimps mit Früchten und Cocktailcreme
Forellenfilet, gebeiztes Lachsfilet und Heilbutt an Sahnemeerrettich
Roastbeef, rosa gegrillt mit Kräuter-Remoulade
Frische Poulardenbrüstchen gefüllt mit Lauchgemüse
Vitello Tonnato-Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapern und Sardellen
Rukolasalat mit gehobeltem Parmesan, Balsamicoessig, Olivenöl und Croutons
Apfel-Selleriesalat mit Schinkenstreifen

Hauptgang:

Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen, Bandnudeln und gemischtem
Marktgemüse

oder

Hähnchenbrustfilet in Morchelrahmsauce und gemischtem Wildreis

oder

Geschmorte Kalbshaxenscheiben (Osso Bucco) nach Mailänder Art in Gemüsesauce und frischen
Italinieschen Bandnudeln

Dessert:

Mousse au Chocolat auf Cassis Sauce

Salat von frischen Früchten

Tiramisu klassisch

Auswahl an französischen Rohmilchkäse mit Trauben, Portionsbutter
und pikant eingelegten Oliven
Gemischtes Brot und Partybrötchen

**Preis pro Person: 32,00 €
zzgl. 19 % MwSt.**

Büffet-3

Kalt

Eingelegtes Gemüse auf Mediterran mit Olivenöl, Balsamicoessig und frischen Kräutern
Mozzarella auf Tomaten-Basilikum
Würziger Parmaschinken auf Honigmelonen
Deftiger Wurstsalat oder Ochsenmaulsalat
Reichhaltiges Salatbüffet mit Rohkostsalaten und Blattsalaten, dazu verschiedene Dressing
Kartoffelsalat mit und ohne Speck

Aus der Pfanne

Schupfnudeln mit Kraut
oder
Champignons in einer Kräutersahnesauce mit Semmelknödel

Vom Grill

Schweinerollbraten mit Bratensaft
Lachsfilet auf der Haut
Verschiedene Bratwürste (Thüringer, Nürnberger, Käseknacker, Rindsbratwurst)
Marinierte Schweinesteaks und Schweinebauch
Lammkotelettes mit Sauce Provencale
Verschiede kalte und warme Saucen und Dips
Folienkartoffeln, Maiskolben, hausgemachte Kräuterbutter, Wegdes,
Kräutersauerrahm und Kräuter-Quark

Gemischtes Brot und Brezeln

Dessert

Käseauswahl mit Butter und Trauben
Rote Grütze mit Vanilleeis
Tiramisu
Fruchtsalat

Preis pro Person: 28,00 €
zzgl. 19 % MwSt.

Büffet - 4

Kalt

Hausgebeiztes Lachsfilet an Dillsenfauce
Shrimps mit Früchten und Cocktailcreme
Würziger Parmaschinken auf Honigmelonen
Marinierte Artischocken in Kräuteresenz

Vom Grill

Garnelenspieße und Lachssteak
Spieße mit Lamm, Schwein und Poulardenbrust
Marinierte Rumpsteak, Roastbeef und Entre-Cote
Marinierte Schweinemedallions
Verschiedene Grillwürste
Dazu verschiedene Dips und Saucen
Folienkartoffeln, Maiskolben, hausgemachte Kräuterbutter, Wegdes,
Kräutersauerrahm und Kräuter-Quark

Reichhaltiges Salatbüffet mit Blatt- und Rohkostsalaten, dazu verschiedene Dressing

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Exotischer Fruchtsalat
Tiramisu

Käseauswahl mit Butter und Trauben
Gemischte Brotauswahl

**Preis pro Person : 28,00 €
zzgl. 19 % MwSt.**

Büffet - 5

Entre

Schnittlauchbrot und Greibenschmalzbrot

Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Kracherle
Flädlesuppe

Vorspeisen

Verschiedene gebeizte und geräucherte Lachsvariationen mit verschiedenen Saucen
Crepesröllchen mit Kräuterschinken und Paprika
Salatbüffet mit diversen Blattsalaten und verschiedenen Dressings
Feldsalat mit Kracherle und Speck
Schwartenmagen mit einer Vinaigrette und Zwiebelringen
Wurstsalat mit feiner Schinkenwurst oder Blutwurst
Rohkostsalate: Gurke / Tomate / Rettich / Kraut / Kartoffel

Holzofenbrot, Partybrötchen und Griebenschmalz

Warmes Büffet

Gemüsemaultäsche und Schwäbische Maultaschen aus dem Sud mit Zwiebelschmelze

oder

Linsen mit Saiten und Spätzle

Kleine Rostbraten mit Bratensauce und Röstzwiebeln
Gedämpftes Zanderfilet an Rieslingsauce auf Gemüsebeet
Schwäbischer Sauerbraten mit Semmelknödel

oder

Rindsrouladen / Gefüllte Kalbsbrust / Schweinekrustenbraten

Ganze Champignonköpfe in einer Kräutersahnesauce und Semmelknödel

Beilagen

Spätzle- und Käsespätzle / Rotkraut / Bubenspitzle

Dessert

Apfelstrudel und Apfelküchle mit Vanillesauce
Fruchtsalat
Zimt-Pflaumeneis mit lauwarmen Zwetschgenkompott

**Preis pro Person 30.- €
zzgl. 19 % MwSt.**

Büffet-6

Suppen

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Gnocchi

Vorspeisen

Nudelsalat mit Schafskäse und Thunfisch

Anti-Pasti nach Mediterrane Art (Gegrilltes Gemüse) eingelegt in Olivenöl, Balsamicoessig, frischen Kräutern und Knoblauch

Mozzarella auf Tomaten-Basilikum

Würziger Parmaschinken auf saftigen Honigmelonen

Tomaten mit Thunfischfüllung

Marinierte Sardinen auf getrockneten Tomaten

Vitello Tonnato-Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Sardellen

Salate

Jahreszeiten Blattsalate mit Rahmdressing oder Vinaigrette

Rukolasalat mit Parmesanspänen und Croutons

Tomatensalat mit frischem Basilikum und Käsewürfeln

Champignonsalat mit Kräutersahne

Warm:

Canneloni mit Ricota-Spinatfüllung, überbacken mit Mozzarella

Geschmorte Kalbshaxenscheiben-Osso Bucco-nach Mailänder Art in

Gemüse-Sauce und frischen italienischen Bandnudeln

oder

Kalbsröllchen gefüllt mit Parmaschinken und frischen Salbei, dazu Bandnudeln

Lasagne mit Hachfleischfüllung

Variationen von Ravioli mit verschiedenen Saucen

Dessert

Coppa Tiramisu

Panna Cotta

Salat von frischen Früchten

Gemischtes Brot und Partybrötchen

Preis pro Person: 32,00 €

zzgl. 19 % MwSt.

BUFFET- REGIONAL

Kaltes Buffet

Feldsalat mit Speckstreifen und Croutons
Gefüllte Kräuterflädle mit Lachs-Meerrettichcreme
Maultaschen Carpaccio mit Kräuterdressing
Hausgemachte Mini Fleischküchle mit Schnittlauch-Sauerrahmdip
Feinschmecker-Fleischplatte mit kaltem Braten, marinierten Roastbeef und rosa gebratener Entenbrust
Gefüllte Poulardenbrust „Florentiner“ mit Blattspinat

Warmes Buffet

Fisch

Zanderfilet auf Blattspinat mit Riesling-Sahnesauce, dazu Basmatireis
Bachsaibling auf bunten Balsamicolinsen mit Kräuterspätzle
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Steinpilznudeln
Kabeljau auf der Haut gebraten mit Kartoffel-Specksalat

1 x Fischgericht zur Auswahl

Fleisch

Gekochter Kalbstafelspitz mit Bouillion-Kartoffeln
Rostbraten mit Zwiebeljus, Spätzle vom Brett oder Schupfnudeln
Knusprige Maishuhnbrust auf Schnittlauchrahmnudeln
Knusprig gebratene Scheiben von der Kalbshaxe mit Spätzle
Poulardenbrust mit Steinpilzen und Kartoffelgratin
Dazu servieren wir Gemüse nach Marktangebot

2 x Fleischgerichte zur Auswahl

Vegetarisch

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
Geschmelzte Gemüsemaultaschen mit schwäbischen Kartoffelsalat

Dessert-Buffet

Weißes Espressomouse mit Mango-Papayakompott
Joghurt-Panna Cotta mit Himbeermark
Valhrona Schokoladentarte mit Gewürzorange Ragout
Exotischer Fruchtsalat
Erdbeeren mit Grand Manier und Puderzucker mariniert

Preis pro Person: 36,00 €

zzgl. 19 % MwSt.

Brunch

Brötchen, Croissant, Brotauswahl, Marmelade, Honig, Butter, Rühreier, Spiegeleier, Würstchen
Joghurt, Säfte, Müsli, frische Früchte, Schinken und Bacon

Vorspeisen

Verschiedene gebeizte und geräucherte Lachsvariationen mit verschiedenen Saucen

Forellenfilet aus dem Wacholderrrauch mit Sahnemeerrettich

Shrimps mit Früchten und Cocktailcreme

Scampi-Spieße auf kalter Tomatensauce

Schweinemedallions im Speckmantel mit Kräuter-Dip

Würziger Parmaschinken mit Melone

Roastbeef, rosa gegrillt mit Kräuterremoulade

Mozzarellakugeln mit frischem Basilikum und Cocktailtomaten

Französische Käseauswahl vom Brett

Suppe

Flädlesuppe

Warm

Geschnetzeltes vom Kalb in Kräuterrahm

Semmelknödel mit frischen Waldpilzen

Beilagen

Gratinierte Kartoffeln, Marktgemüse, Pommes frites,
Eierspätzle

Dessert

Salat von frischen Früchten,
Verschiedene Mousse
Rote Grütze mit Vanilleeis

Preis pro Person: 29,50 €
zzgl. 19 % MwSt.

Auf Wunsch grillen wir Ihnen auch

(ab 20 Personen)

Ganzes Spanferkel (ca. 20 bis 25 kg) Preis / pro Person 12.- €
ohne Beilage

zzgl. Beilagen

-mit Bratensauce, Weinsauerkraut Preis / pro Person 7,50.- €

-Kartoffelsalat und Semmelknödel

Gesamtpreis **19,50 €**

Spanferkel zum Selbstgrillen Preis / Kg ohne Beilage 9,00.- €
Grill mit Gas Preis 80.- €

Ganzes Lamm (ca. 20 bis 25 kg) Preis / pro Person 14,50.- €
ohne Beilage

zzgl. Beilagen

- provencalischem Gemüse, Bohnen Preis / pro Person 7,50.- €

Rosmarinkartoffeln (gratinierte Kartoffeln)

Gesamtpreis **22,00 €**

Lamm zum Selbstgrillen Preis / Kg ohne Beilage 10,50.- €
Grill mit Gas Preis 80.- €

Alle Preise zzgl. 19% Mehrwertsteuer

Ganzer Truthahn und Schweinshaxen-Tagespreise-

auf Anfrage

mit und ohne Beilagen möglich

Flammkuchen-, Fondue- oder Raclette-Essen.

Fragen Sie unseren Service

Wir beraten Sie gerne

Unser Lokal bietet Ihnen

durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr

Preise für Personal + Equipment Außer Haus

Personal:

1 x	Küchenhilfe	a	19,00 € / Std.
1 x	Ausschank	a	24,00 € / Std.
1 x	Servicekräfte	a	24,00 € / Std.
1 x	Koch	a	28,00 € / Std.
1 x	Cateringleiter	a	28,00 € / Std.
1 x	Gedeck pro Person -Standart (Gläser, Besteck, sämtliches Porzellan, Servietten)	a	5,50 €

Porzellan Serie Rosenthal

Preis auf Anfrage

Equipment

1 x	Tischtuch 130 x 170 cm	a	4,50 €
1 x	Tischtuch 130 x 220 cm	a	5,50 €
1 x	Überdecke 80 x 80 cm	a	3,00 €
1 x	Stehtisch	a	8,00 €
1 x	Stehtischhülle	a	4,00 €
1 x	Biergarnituren	a	8,00 €
1 x	Spülmaschine	a	150,00 €
1 x	Spülbecken chrom	a	25,00 €
1 x	Grill groß	a	50,00 €
1 x	Spanferkelgrill	a	80,00 €

Bistrostühle, Tische, Komi-Dämpfer, Kerzenleuchter
Tischgestecke, Sonnenschirme, Deko

Preise auf Anfrage

Getränke (außer Haus)

Auswahl zur Orientierung

1 x	Cremant D`Alsace	a	11,00 €
1 x	Cola/ Fanta	0,33l a	1,50 €
1 x	Mineralwasser süß / sauer	0,7l a	1,50 €
1 x	Apfelschorle	0,33l a	1,50 €
1 x	Orangensaft 1l	a	3,00 €
1 x	Apfelsaft 1l	a	3,00 €
1 x	Pils vom Faß 1l	a	4,50 €
1 x	Kaffee / Espresso	a	1,00 €
1 x	Merlot, rot	a	9,00 €
1 x	Sauvignon Blanc, weiß	a	9,00 €
1 x	Bardolino, rose	a	9,00 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt (19 %).

Die Angebote sind unverbindlich und freibleibend.

Eine Reservierung Ihres Termins erhalten Sie durch unsere Auftragsbestätigung

Bitte geben Sie uns zwecks Ihrer Planungen bitte frühzeitig Bescheid.

Für Ihr Vertrauen in unser Haus und Team bedanken wir uns recht herzlich, und verbleiben

mit freundlichem Grüßen
Landgasthof Grenzsägmühle
(J.J.Frisch&N.Dekkar)

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Sonderveranstaltungen

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen von Räumlichkeiten und gastronomischer Versorgung in unserem Haus.

1. Nebenleistungen wie Musikkapellen, Menükarten oder Blumendekoration für die Tische werden extra berechnet. Menükarten 2,00 € . Tischgestecke je nach Aufwand.
2. Musiker – und Künstlergagen sind vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Person abzurechnen, oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen.
Eventuell anfallende GEMA Gebühren sind vom Veranstalter zu tragen.
3. Selbstverständlich können sie Ihren selbstgebackenen Kuchen mitbringen oder Kuchen Ihrer Wahl bestellen.
Wir berechnen pro Gedeck 1,80 € als Kostenbeitrag für Tischwäsche und Geschirr.
4. Unsere Preise sind Nettopreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer zuzüglich ist. Wir müssen uns jedoch, insbesondere bei langfristigen Bestellungen die länger als 5 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurückliegen, eine Preiserhöhung je nach Marktlage vorbehalten.
5. Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug Nettokasse innerhalb 10 Tage.
6. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.
7. Besteht begründeter Anlaß, das die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.

Landgasthof Grenzsägmühle *75210 Keltern – Niebelsbach
Tel. 07082 / 7101 * Fax 07082 / 793382
info@grenzsaegmuehle.com
www.grenzsaegmuehle.com

Inh.: N. Dekkar & J.J. Frisch
Bankverbindung:
Volksbank Pforzheim
IBAN DE 82 66690000001850322
BIC VB PF DE 66