



CANAPES

à 1,90

Camembert angemacht auf Pumpernickel mit Brezel
Roastbeef mit Remoulade und Cornichons
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Salami, Tilsiter und Tomatenecke auf Pumpernickel
Parmaschinken mit Melone
Frühlingsschnitten mit Tomate, Ei, Radieschen
und Schnittlauch
Schwarzwälder Schinken, gewürfelt mit Mixed Pickles
Mortadella mit Kapern und Gürkchen
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Matjesfilet mit Äpfeln und Essiggurken
Schinkenröllchen auf Salatgurke
Bratwurstgehäck mit Zwiebeln und Paprika
Sardellenfilet mit Ei
Kräcker mit Bressotcreme, Pfirsichstückchen und Weintraube

à 2,50

Gebeizter Lachs mit Wachtelei
Schweinelendchen mit Eigelbcreme und Senfrüchten
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Tartar angemacht, mit Kaviar
Grönland Garnelen mit Cocktailsauce und Dill
Matjestartar im Löffel
Lachstartar auf Kartoffelpuffer

Bitte berücksichtigen Sie: je Sorte Mindestabnahme von 15 Canapes



MENÜVORSCHLÄGE

Menü 1:	Carpaccio vom Schottischen Lachs mit Pesto vom frischen Koriander und Friseespitzen	9,00
	Tomatenconsomme mit Strudel von getrockneten Tomaten	4,90
	Gebratenes Poulardenbrüstchen im Parmaschinkenmantel auf Traubenconfit mit Fingernudeln und Broccoliröschen	15,80
	Pochierte Rotweinbirne mit Marsalasabayone	7,50
Menü 2:	Türmchen von der Gänseleber mit glacierten Apfelscheiben an Feldsalat	11,80
	Kräuterrahmsüppchen mit Pastinakenklößchen	4,50
	Getrüffelte Spaghettini mit gebratenen Scampi	11,50
	Kalbrückenfilet mit Kräuterrahmsauce dazu mediterranes Gemüse und Pilz-Rissotto	22,00
	Amarettini Halbgefrorenes mit Beeren	7,00



Menü 3:	Carpaccio vom Rinderfilet mit gerösteten Pinienkernen Pesto und gehobeltem Parmesan	9,80
	Italienische Zwiebelsuppe mit Tomaten	5,50
	Lammrückenfilet mit Dijonsenf-Zwiebelkruste dazu Bohnenbündchen und Römische Nocken	22,00
	Lauwarme Schoko-Crêpe mit karamellisierter Banane	7,50
Menü 4:	Tafelspitzsülze an Kräutervinaigrette mit Butter und Brot	8,80
	Süppchen mit Ravioli von der geräucherten Spessartforelle mit Meerrettichsahne	5,50
	Schweinefilet am Stück gebraten mit Steinpilzrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffelplätzchen	15,00
	Bayerische Vanillecreme auf Himbeerspiegel mit frischen Früchten	6,80
Menü 5:	Knoblauchsländer Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotkrusteln	4,80
	Rinderschmorbraten „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen, Serviettenknödel und Blattsalat im Walnussdressing	14,90
	Topfenpalatschinken mit Zwetschgensauce	7,50



Menü 6:	Fränkische Hochzeitssuppe	4,80
	Gebratene Kalbsschulter in Sahnesauce mit Champignons, Rahmkarotten und Kartoffelkroketten	14,80
	Apfelstrudel mit Vanillesauce	6,20
Menü 7:	Roulade vom Räucherlachs mit Salatbukett	9,50
	Knoblauchrahmsüppchen mit Kräutercrôutons	4,80
	Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste und Austernpilzrahmsauce, Mandelbrokkoli und Butterspätzle	22,80
	Orangen-Quarkcreme mit Kirschsauce und frischen Früchten	6,80
Menü 8:	Italienischer Vorspeisenteller mit Tomate-Mozzarella, Mortadella, eingelegtem Gemüse, Honigmelone mit Parmaschinken und Salami	9,50
	Italienische Gemüsesuppe „Minestrone	4,80
	Rinderfilet gebraten mit Chianti-Zwiebelsauce Grilltomate, feines Gemüse und Thronfolgerinkartoffeln	24,90
	Tirami su mit Aprikosensauce	6,80



Menü 9:	Würzburger Weinsüppchen mit Zimtkrusteln	4,80
	Knusprig gebratenes Schäufole in leichter Biersauce mit Kloß und gemischtem Salat	12,80
	Apfelküchle mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,50
Menü 10:	Cremesuppe vom Muskatkürbis (nach Saison)	4,50
	Spanferkelrücken mit Dunkelbiersauce auf blättrigem Rosenkohl dazu gebräunte Serviettenknödel	13,80
	Arme Ritter mit Zimt-Zucker und Sauerkirschen	6,80
Menü 11:	Tartar vom Schottischen Lachs mit Schnittlauch-Creme-fraîce und kleinem Kartoffelrösti	9,50
	Duett von Zucchini und Paprikacremesuppe	4,90
	Gebratenes Filet vom Loup de mer auf Fenchelgemüse mit Kräuterschaum	12,50
	Rumpsteak mit Balsamico-Pilzen Kartoffel-Gratin und buntem Gemüse	19,80
	Minz-Sorbet mit Früchten	7,50



Menü 12:	Ragout von Meeresfrüchten in Zitronengras-Currysauce im Blätterteigpastetchen serviert	9,80
	Kräuterrahmsuppe mit Grünkernklößchen	4,50
	Honiggebeizte Barbarie-Entenbrust auf Preiselbeersauce mit Schupfnudeln und Spinattimbale	17,00
	Nougathalbgefrorenes auf Mandelsauce mit exotischem Fruchtsalat	8,50
Menü 13:	Kraftbrühe mit Maultäschle und Gemüsestreifen	4,80
	Seezungenfilet mit Lachsmousse gefüllt in Riesling pochiert, dazu Safran-Reis-Timbale	9,80
	Schweinelendchen im Blätterteig gebacken mit Sauce Rachel, Marktgemüse und Kartoffelgratin	14,50
	Parfait von Ceylontee mit Mangosauce	7,30
Menü 14:	Schwertfisch mit Limone und Olivenöl roh mariniert	9,50
	Karottencremesüppchen mit Bourbonvanille	4,80
	Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus dazu buntes Bohnengemüse und Paprikapolenta	16,50
	Zweierlei Mousse au chocolate auf Ananas-Carpaccio	8,50



Menü 15:	Allgäuer Käsesuppe mit Schmelzzwiebeln und Kräutertoast	4,80
	Schweinelendchen in Madagaskarpfeffersauce mit Mandelkroketten und Salate der Saison	14,80
	Grand Marnier Parfait mit Orangensalat	7,50
Menü 16:	Hausgebeizter Schottischer Lachs mit Honig-Senfsauce und Rösti	9,00
	Kraftbrühe mit Butterklößchen und Gemüsestreifen	4,80
	Gebratene Rehkeule mit Pilzen dazu Preiselbeerapfel Schwarzwurzelgemüse und Spaghettikroketten	23,50
	Winterlicher Eisstollen an Glühweinschaum	7,80
Menü 17:	Selleriecremesuppe mit Haselnuß-Klöschen	4,20
	Gebratene Gänsebrust mit Rotkohl und Kartoffelknödel	17,50
	ALTERNATIV: Ganze gebratene Gans frisch aus dem Ofenrohr mit Apfelrotkohl, fränkische Mehlklöße und Kartoffelknödel (für 5-6 Personen)	98,00
	Reis Trautmannsdorf mit Himbeermark und Orangen-Kiwisalat	6,80



Italienisches Menü

Menü 18:	Vitello Tonato eingelegte Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce	9,80
	Kraftbrühe „Mille Fanti“	4,80
	Garnelen mit Knoblauchbutter gebraten auf Safranrissotto	12,00
	Limonensorbet mit Prosecco	4,00
	Kalbschnitzel „Saltim Bocca à la Romana mit Vermouthsauce, hausgemachten Nudeln und Broccoli	17,50
	Panna Cotta im Fruchtekranz	7,50

Vegetarisches Menü

Menü 19:	Bunter Salatteller mit Joghurtdressing gebratenem Tofu und geröstetem Körnerbrot	7,50
	Tomatencremesuppe mit Ginsahne überbacken und Knoblauchcroûtons	4,80
	Grünkernküchle auf Paprikasauce mit Gemüse und Schwenkkartoffeln	9,50
	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	7,80



Schlemmermenü Reubel

Menü 20:	Terrine von der Ente mit Sauce Cumberland, Feldsalat in Acetomarinade und gerösteten Sonnenblumenkernen	9,80
	Rinderkraftbrühe mit Steinpilzravioli und Gemüsekonfetti	5,50
	Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Schnittlauchschaum	11,80
	Holundersorbet mit Frankensekt	4,00
	Schweinefilet im Kräutermantel mit Champignonrahmsauce feines Gemüse und Butterspätzle	14,80
	Dessertkarussell „Reubel“	9,50



Gourmet Buffet

kalt

Graved Lachs mit Dill-Senfsauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Geräucherte Barbarie Entenbrust mit Orangen-Chutney
Rehrücken im Ganzen mit Waldorfsalat
Grönland Garnelen in Cocktailsauce
mit frischen Champignons und buntem Paprika
Parmaschinken mit Honigmelone

Suppe

Cremesuppe von der geräucherten Forelle

Salate

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikumdressing
Geflügelsalat mit Früchten und Curry
Nudelsalat mit Erbsen und Schinken
Blattsalate mit zweierlei Dressing
Sellerie-Bohnensalat mit Matjesstreifen

warm

Rinderstreifen „Stroganoff“, mit Zwiebeln, Essiggurken und Champignons in Rahmsauce
Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten
Schweinemedailon in Madagaskarpfeffersauce
Gemüsevariation, Sesamspätzle und Butterreis

Dessert

Käseauswahl mit Nüssen und Weintrauben
Mousse au chocolate
Tirami su
Grand Marnier Parfait
Salat von frischen Früchten

ab 40 Personen á 60,00



Fränkisches Delikatessen-Buffer

Fränkische Weinsuppe mit Zimtcroûtons

kalt

Pfefferbeißer, weißer und roter Preßack
Wurstsalat mit Käsestreifen
Gebratene Poulardenbrust
Variation von kaltem Braten
Saftiger Katenrauschinken
Schinkenröllchen mit Spargel
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Gemüseterrine mit Kräutersoße
Matjesfilet „Hausfrauen Art“

warm

Kalbschnitzel mit einer Soße aus Speck, Zwiebeln und Weintrauben
Krustenbraten aus der Schweineschulter mit Kartoffelklößen
Blaue Zipfelchen im Zwiebel-Essig-Sud
Schmackhaftes Gemüse vom Wochenmarkt

Salate

Tomatensalat in Kräutervinaigrette
Blattsalat mit dreierlei Dressing
Gurkensalat mit Sauerrahm
Weißkrautsalat mit Kümmel

Dessert

Frischer Obstsalat
Vanillecreme mit roter Grütze
Apfelküchle mit Vanillesauce
Fränkisches Käsebrett mit Butter und Brot

ab 30 Personen á 39,00



Italienisches Buffet

Vorspeisen

Anti pasti (eingelegtes Gemüse)
Tomaten-Mozzarella in Basilikummarinade
Honigmelone mit Parmaschinken
Mortadella und Salami Milano
Meeresfrüchtesalat
Vitello Tonato (Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce)
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto
Gefüllte Zucchini- und Auberginenröllchen

Suppe

Minestrone

Hauptgerichte

Saltim Bocca à la Romana auf Vermuthsauce
Schweinerücken mit Tomatenscheiben und Mozzarella mit Kräutern
Piccata Milanese auf Tomatensauce
Lasagne, kleine Pizzen,
Schwertfisch nach venezianischer Art
(pikante Soße aus Tomaten, Oliven, Kapern und Sardellen)
Calamari fritti mit Remouladensauce

Beilagen

Gemüserisotto, Italienischen Nudeln, Rosmarinkartoffeln

Salate

Tomatensalat, Zucchini-salat, Blattsalate mit Pinienkerne und Balsamdressing

Dessert

Panna cotta, Tiramisu, frischer Obstsalat, Sorbeto
Italienische Käseauswahl mit Ciabattabrot

ab 30 Personen á 39,00



Traditionell deftiges Buffet

Warm:

Fränkische Kartoffelsuppe
Schweinebraten am Spießchen mit kleinen rohen Klößen
Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut
Kleine Kohlrouladen
Gebratener Schweinebauch mit Sauerkraut
Fränkischer Fleischkäse
Sauere Zipfel

Kalt:

Holzbrett mit Bauernwurstsorten
Holzbrett mit gepökelter Ochsenzunge
gekochtem Kasseler und
schwarzgeräuchertem Schinken
Gefüllte Eier auf Gemüsesalat
Tomaten mit Fleischsalat gefüllt
Rindfleisch „Vinaigrette“ (Essig - Kräutersauce)
Nürnberger Gwerch
Fränkischer Wurstsalat
Krautsalat mit Speck
Kartoffelsalat mit Gurke und Ei
Gurkensalat in Dillrahm
Tomatensalat
Bayerisches Käsebrett
Butter, verschiedene Brotsorten
Senf, Meerrettich, Essiggurken, Senfgurken, Mixed Pickles

Dessert:

Griesschnitten mit Zwetschgenröster oder Apfelstrudel mit Vanillesauce
Obstsalat, Eisvariation

ab 20 Personen kaltes Buffet á 28,00
ab 40 Personen kombiniertes Buffet kalt und warm á 39,00



Spezial-Buffer Reubel

Vorspeisen

Honigmelone mit Parmaschinken
Matjesfilet „schwedisch“
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Terrine vom Norweger Lachs
Gekochte Rinderbrust in Sauce Vinaigrette
Mariniertes Gemüse
Butter & Brot

Suppe

Tomatencremesuppe mit Croûtons

Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
Kabeljaufilet gebraten in Weißweinsauce
Schweinelendchen in Blätterteig gebacken mit Sauce Bearnaise
Mediterrane Gemüsenudeln

Beilagen

Kräuterspätzle, Kartoffelgratin, Butterreis
Gemüse vom Markt, Salate der Saison

Dessert

Joghurtcreme
Mousse au chocolate
Creme Caramel
Obstsalat, Früchteschale
Eisplatte

ab 30 Personen pro Person 38,00