

Glockenhof

Menü Varianten

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an leckeren Gerichten. Sie können nach Herzenslust kombinieren. Gerne rechnen wir Ihnen ein konkretes Angebot.

Vorsuppen am Tisch serviert

Tomatensuppe cremig

Kartoffelsuppe mit Krabben

Klassische Hochzeitssuppe

Minestrone (ital. Gemüsemischung)

Basissalatbuffet

Zu jedem Buffet bieten wir acht Salate als Basis

Salate in Essig- Marinaden

Gurkensalat, Tomatensalat, Möhrensalat, Bohnensalat, Rote Beetesalat, Krautsalat

Salate in Joghurt- Mayonnaisen

Farmersalat, Porree- Ananas- Salat, Nudelsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat mit Rosinen, Krautsalat mit Möhren und Paprika

Hauptgerichte

Glockenhof

Fleisch

Marinierte Schweinesteaks aus der Oberschale an Salbei- Sahnesauce
oder

Bardierte Schweinemedallions an grünen Bohnen oder Brokkoli

Frikadellen und Gemüsebeilage

Hirschkeule mit Pfefferrahmsauce oder Wildschweinkeule mit
Thymiansauce

Wildgulasch und Wildfrikadellen in Champignon- Sahnesauce

Das Ganze auch alternativ mit Hirsch- oder Wildschweintrüben

Schweineschnitzel oder Putenschnitzel Wiener Art

Rinderrouladen gefüllt mit Zwiebeln und Speck an Rotkohl

klassisches Schweinefilet an Gemüsevariationen

Fisch

Ganzer gebackener Lachs im Möhren- oder Spinatbett

Lachsfilet ohne Haut an Senf Dillsauce oder Spinatbett

Marinierte Garnelen aus der Pfanne mit hausgemachtem Aioli Dip

Gedünstete Miesmuscheln in Weißweinsud und Gemüse

Gebratene Scampi in Gemüsepfanne oder in Bandnudeln

Zanderfilet, Alaskaseelachsfilet, Rotbarschfilet in leichter Panade gebraten

Fischpfanne mit leichter Tomatensauce oder Dillsauce

Kaltes

Räucherfischplatte: Stremellachs, Gravdlachs, Räucherlachs, geräuchertes Makrelenfilet, Forellenfilet. Auf Wunsch: Butterfisch, Aal und Krabben

Heidesauerfleisch, Bismarkheringe und Matjesfilet mit hausgemachter Remoulade

Roastbeef kalt mit hausgemachter Remoulade

Spargelzeit

Heidespargel mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise, Buttersauce, Katenschinken, Kochschinken und Minischnitzel

Grünkohlzeit

Frischer Grünkohl mit Kassler, Bregenwurst, Rauchenden, Salzkartoffeln und Röstkartoffeln

Barbecue

Marienierte Schweinenackensteaks, Schweine Rückensteaks, Putensteaks, Thüringer Bratwurst, Schinkenbratwurst, Grillgemüse

Pellkartoffeln, Kartoffelspalten, Kartoffelauflauf und Nudelaufauf

Diverse Grillsaucen, hausgemachte Dips

Extras: Argentinisches Roastbeef, Rumpsteaks

Fisch mit Gemüse auf dem Grill gegart

Wildbratwürste, Hirsch- und Wildschweinvarianten

Spare Ribs, Bauchfleisch in Scheiben

Beilagen

Tortellinivariationen

Pasta mit Bolognese und Parmesan

Rosmarinkartoffeln

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Kräuterbratkartoffeln

Mit Gemüseplatte, Salzkartoffeln und/ oder Kartoffelgratin,
Champignons- Sahnesauce

Krabbenrührei

Gemischter grüner Salat mit hausgemachten Dressings

Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln und/ oder Kartoffelgratin, gebratene
Champignons, Kräuterspätzle

Zusätzliche Salate

Feldsalat mit gebratenem Speck und Nüssen

Bunte Salatplatte mit hausgemachten Dressings

Ruccolasalat mit Nudeln, Pesto, Cranberries und gerösteten Pinienkernen

Tomaten- Mozzarellasalat mit Riesenbohnen

Tomaten- Mozzarellaplatte

Desserts

Tiramisu mit Kakao, Amaretto und Kaffee

Tiramisu mit Himbeeren

Rote Grütze mit Vanillesauce

Apfelcharlotte und Vanillesauce

Welfenspeise mit Apfel oder Weinschaumsauce

Quark mit Früchten oder als Stracciatellaquark

Himbeer- Mascarpone Creme

Panacotta mit Früchten der Saison

Käseplatte sechs Sorten: Chaumes, Frischkäse, Camembert, Ziegenkäse Soignon, Roquefort, Gorgonzola, Grana Padano, Gouda jung oder alt, Appenzeller, Manchego Gran Maestre

Brunch

Verschiedene Brot und Brötchensorten

Croissants

Wurst- und Käsevariationen

Joghurt und süßer Quark mit frischem Obstsalat

Verschiedene Müslis

Honig und Marmeladen

Verschiedene Eierspeisen, Bratwürste, gebratener Speck und gebackene Tomaten

Kaffee und diverse Teesorten

Säfte und Mineralwasser

Warme Speisen sind zusätzlich kombinierbar