

Glockenhof

Menü Vorschläge

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 als Buffet

Italienisch

Marinierte Schweinesteaks aus der Oberschale an Salbei- Sahnesauce
oder

Bardierte Schweinemedallions an grünen Bohnen oder Brokkoli

Tortellinivariationen

Pasta mit Bolognese und Parmesan

Rosmarinkartoffeln

Ruccolasalat mit Nudeln, Pesto, Cranberries und gerösteten Pinienkernen

Tomaten- Mozzarellasalat mit Riesenbohnen

Tomaten- Mozzarellaplatte

Bratkartoffelbuffet

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Kräuterbratkartoffeln

Frikadellen und Gemüsebeilage

Roastbeef kalt mit hausgemachter Remoulade

Heidesauerfleisch, Bismarckheringe und Matjesfilet mit hausgemachter
Remoulade

Krabbenrührei

Gemischter grüner Salat mit hausgemachten Dressings

Wildbuffet

Hirschkeule mit Pfefferrahmsauce oder Wildschweinkeule mit Thymiansauce

Wildgulasch und Wildfrikadellen in Champignon- Sahnesauce

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

Feldsalat mit gebratenem Speck und Nüssen

Das Ganze auch alternativ mit Hirsch- oder Wildschweintrüben

Für nicht Wildesser bieten wir zusätzlich Putensteaks oder Schnitzel an

German Classics

Schweineschnitzel oder Putenschnitzel Wiener Art und/ oder

Rinderrouladen gefüllt mit Zwiebeln und Speck an Rotkohl und/ oder

klassisches Schweinefilet an Gemüsevariationen

Mit Gemüseplatte, Salzkartoffeln und/ oder Kartoffelgratin,

Champignons- Sahnesauce

Bunte Salatplatte mit hausgemachten Dressings

Barbecue

Marinierte Schweinenackensteaks, Schweine Rückensteaks, Putensteaks,

Thüringer Bratwurst, Schinkenbratwurst, Grillgemüse

Pellkartoffeln, Kartoffelspalten, Kartoffelauflauf und Nudelauflauf

Diverse Grillsaucen, hausgemachte Dips

Extras: Argentinisches Roastbeef, Rumpsteaks

Fisch mit Gemüse auf dem Grill gegart

Wildbratwurst, Hirsch- oder Wildschweinvarianten

Spare Rips, Bauchfleisch in Scheiben

Saisonales

Spargelzeit

Heidespargel mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise, Buttersauce,

Katenschinken, Kochschinken und Minischnitzel

Grünkohl

Frischer Grünkohl mit Kassler, Bregenwurst, Rauchenden, Salzkartoffeln

und Röstkartoffeln

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

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

Glockenhof

Käseplatte:

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