

**LANDGASTHOF  
BIRKEL**

Catering

# Herzlich Willkommen bei Birkels Catering!

**Wir vom Landgasthof Birkel greifen Ihre Wünsche auf, planen, organisieren, bis ins Detail.**

Wir beliefern Sie nach Hause, in Ihre Firma, oder an einen Ort, an dem Sie sich wohl fühlen. Je nach Bedarf können Sie über Teller und Besteck aus unserem Verleih verfügen. Hier fallen lediglich Spülkosten an.

Die unkomplizierten Außer Haus Lieferungen erfreuen sich bei unserem Publikum immer größer werdender Beliebtheit. Sprechen Sie uns einfach an um Ihre Wünsche zu erfüllen.

Die von Ihnen, bis drei Tage vor Veranstaltungstermin genannte Personenzahl, ist für uns verbindlich.

Es handelt sich um eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten. Viel Spaß beim Lesen unserer Ideen. Diese Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen.

# Fingerfood

**Cones** (herzhafte Waffeln) gefüllt mit:

- Rosa gebratenem Roastbeef und Sauce Tatar
- Norwegischer Räucherlachs an Senf-Dill-Sauce
- Kräuterfrischkäse
- Fränkischer Landschinken

## Canapés, Brötchen und Schnitten

bunt belegt und liebevoll dekoriert mit:

- Gekochtem Schinken
- Puten- und Hähnchenbrust
- Salami
- Käsespezialitäten
- Kaltem Schweinebraten



**Pumpernickel Taler und Minibrote** mit:

- Frischkäse, Paprika
- Frischkäse Honig Senf
- Tomaten
- Eiersalat mit Forellenkaviar
- Obazder mit frischem Schnittlauch
- Fränkische Bauernleberwurst

**Verschiedene Spieße** mit:

- Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum
- Käse, Trauben
- Datteln im Speckmantel
- Melone, Rohschinken
- Asiatischer Satéspieß

## Verschiedenes

- Schinken-Käse-Croissants
- Blätterteigschnecken
- Würstchen im Schlafrock



**Im Weckgläschen** mit passendem Werkzeug:

- Birkel's hausgemachter Kartoffelsalat mit kleiner Rostbratwurst oder Mini Fleischküchle
- Asiatischer Nudelsalat mit frischem Gemüse und Sprossen dazu pikanten Satéspieß vom Hühnchen oder Vegetarisch mit kleiner Frühlingsrolle
- Gekochter Krautsalat mit Röllchen vom mageren Kassler mit Meerrettich
- Exotischer Reissalat mit Curry, Kokosnuss, frischer Ananas und Hähnchenbrust oder Vegan/Vegetarisch ohne Fleisch
- Salat von gebackenem Fenchel, Orangenfilets, Sesam und türkischem Kreuzkümmel

# Buffet

**Fränkische Festtagssuppe**

**Cremesuppen** in den Sorten:

- Bärlauch
- Spargel
- Pfifferling
- Steinpilz
- Broccoli

## Salate und Vorspeisen

- Frische Blatt- und Rohkostsalate mit diversen Dressings
- Räucherfischspezialitäten mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße
- Fränkische Brotzeitplatte
- Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- Honigmelone mit Schinken
- Verschiedene eingelegte Gemüse
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
- Meeresfrüchtesalat
- Allerlei gebackenes mit Dip
- Brotauswahl

# Warme Gerichte im Chaving

## Kalb

### Kalbsrahmbraten (mager)

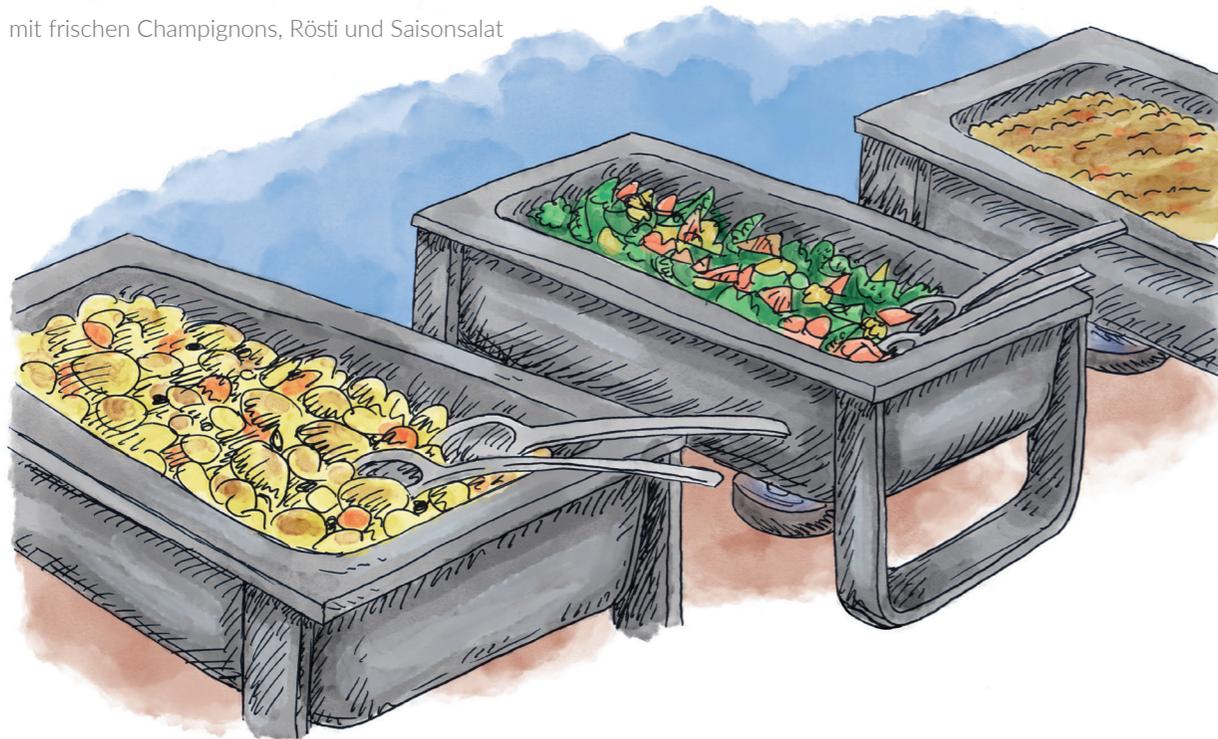
mit frischen Champignons, Klöße oder Spätzle und Saisonsalat

### Original Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Kartoffelsalat oder Wedges und Saisonsalat

### Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“

mit frischen Champignons, Rösti und Saisonsalat



## Rind

### Rinderroulade

mit Kartoffelkößen und Blaukraut

### Sauerbraten vom Angusrind

in Lebkuchensauce, Kartoffel- oder Semmelkloß oder Spätzle, Preiselbeeren und Saisonsalat

### Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“

mit frischen Champignons, Rösti und Saisonsalat

### Burgunderbraten vom Angusrind

in Burgundersauce, Kartoffel- oder Semmelkloß

### Tafelspitz vom Angusrind

mit Merretichsauce, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Saisonsalat

### Pikantes Rindergulasch

mit frischem Paprika, Semmelknödeln und Saisonsalat

### Fleischpflanzerl vom Angus-Beef

mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Kartoffeln

## Schwein

### Bratwurst, Kassler

mit Kraut mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Brot

### Schäufele

mit Kartoffelklößen und Saisonsalat

### Minischäufele

mit Kartoffelkloß und Saisonsalat

### Ofenfrischer Schweinebraten

mit Kartoffelklößen und Sauerkraut

### Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Kartoffelsalat und Saisonsalat

### Champignonrahmschnitzel

mit frischen Butterspätzle und Saisonsalat

### Cordon Bleu vom Schweinerücken

mit Kroketten und Saisonsalat



### Schweinefilet im Speckmantel

mit frischen Butterspätzle und Waldpilzrahm, Saisonsalat

### Schweinelendchen

mit Spätzle, Kroketten, Pilzsoße, Pfeffersoße, Saisonsalat

### 3 fränkische Bratwürste

mit Sauerkraut und Bauernbrot



## Wild

### Rehbraten aus der Keule

Lebkuchensoße, Blaukraut, gemischte Klöße

### Hirschedelgulasch

Rosenkohl, Semmelknödel

## Geflügel

### Putencurrygeschnetzeltes

in milder Sauce, Reis und Saisonsalat

### Putengenschnetzelte

mit Reis und Saisonsalat

### Paniertes Putenschnitzel

mit Kartoffelsalat oder Wedges, Saisonsalat

### Putenschnitzel

mit Tomate und Mozzarella gratiniert, Kräuterrahm und Butterreis

### Gebratene Maishähnchenbrust

feine Rahmsoße, Bandnudeln, Marktgemüse

### Maispoulardenbrust

gefüllt mit feinen Nudeln und Gemüse



## Fisch

### Frisches paniertes Seelachsfilet

mit Remoulade, Kartoffelsalat und Saisonsalat

### Frisches Zanderfilet

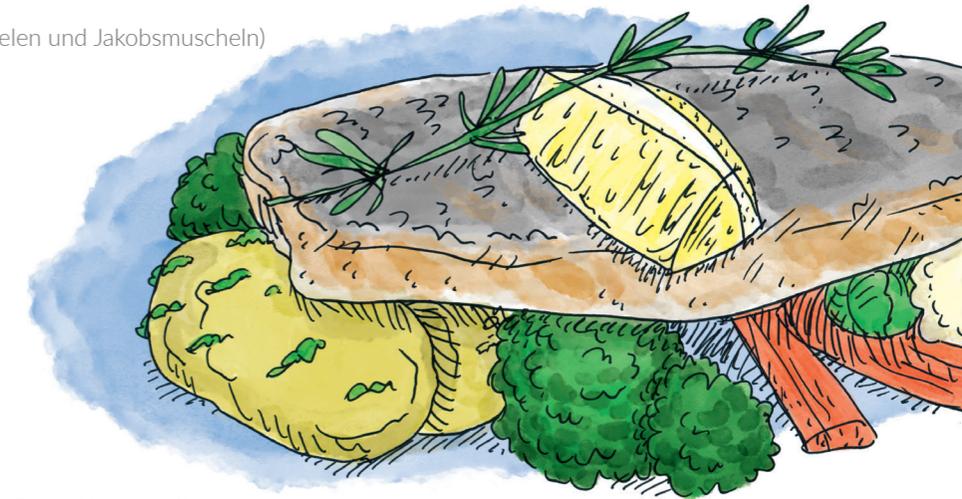
mit Weißweinsauce, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

### Frisches Saiblingsfilet auf Krustentierschaum

mit Schwenkkartoffeln und Saisonsalat

### Edelfischragout

in Safran-Weißwein-Soße (mit Riesengarnelen und Jakobsmuscheln)



## Vegetarisch

### Buntes Gemüse der Saison

mit Käse gratiniert, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

### Gemüselasagne

# Dessert

## Im Gläschen

- Mini-Panna Cotta mit Erdbeeren
- Creme Brulee
- Bayrisch Creme
- Zweierlei Mousse au chocolat
- Joghurt Mousse mit Früchten
- Latte Macchiato Creme
- Hausgemachter karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus

## Fruchtspieße

## Obstsalat



Gerne stehen wir Ihnen für weitere Beratung zur Verfügung.

[www.landgasthof-birkel.de](http://www.landgasthof-birkel.de)