

Typisch badisch

Badisches Schäufele mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Blattsalat der Saison, Bauernbrot € 10,00

Mögen Sie es »wild«?

Rosa gebratene Entenbrust à l'orange
Apfelrotkraut, Schupfnudeln € 14,00

Kaltes Buffet I | Einfach lecker – ab 20 Personen

Buntes Salatbuffet (je nach Saison)
Blattsalat, Joghurtdressing, Strauchtomaten mit Mozzarella,
Kartoffelsalat nach Großmutter Rezept,
Nudelsalat mit Gemüsewürfel und Pesto verfeinert,
Weißkraut mit feinen Speckstreifen,
schön dekoriert auf Porzellan und Schieferplatten

Herzhafter Frikadellenspieß, Roastbeef vom heimischen
Weiderind, Dialog von zweierlei Rohschinken,
Schwarzwälder Räucherforelle, Sahnemeerrettich, fein
gefülltes Hähnchenbrüstle, internationale Käseauswahl,
Knusprig gegrillte Hähnchenschlegel, Kalter Braten vom
gefüllten Schweinehals, Wildpastete, Brotauswahl € 25,90

Kaltes Buffet II | ab 20 Personen

Räucherfischplatte mit Frischkäse-Pralinen garniert,
Wildpastete mit Sauce Cumberland, Tranchen von der
Putenbrust, Schwarzwälder Schinkenplatte mit zweierlei
Melonen, mild geräucherte Entenbrust mit Mango-Chutney,
hausgem. Fischterrinen-Auswahl, Vitello Tonato mit
Thunfischsauce, Geflügelcurry im Weckglas,
feinste Käseauswahl, reichlich mit Obst garniert

Salatbuffet: Rindfleischsalat, Kartoffelsalat,
Reissalat »Indische Art«, Blattsalat der Saison,
Antipastisalat mit Schafskäse,
zweierlei Dressing, Brotkonfekt € 29,80

Sparmenü | ab 15 Personen

Herzhaft gefüllter Schweinekammbraten,
panierte Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel
im Knuspermantel, Rahmsauce, Handschabspätzle
Marktgemüse, Rösti nach Großmutter Rezept € 14,90

Schweinesteak »Jäger Art« in Waldpilzsauce,
Hähnchen-Cordon bleu gefüllt mit Käse und Schinken,
Handschabspätzle, Gemüsepfanne, Kartoffelgratin € 14,90

Bunter Blattsalat, Dressing nach Wahl,
Züricher Sahnegeschnetzeltes vom Kalb,
Eierknöpfe € 10,50

Sparmenü leicht und lecker

Bunter Blattsalat mit Joghurtdressing
Gebratenes Welsfilet in Rieslingsauce
Putengeschnetzeltes »Hawaii«
Tagliatelle, Curryreis € 14,00

Schweinemedallions in Waldpilzrahmsauce
Handschabspätzle, hausgemachte Kartoffelküchle € 12,90

Gebratenes Welsfilet in Rieslingsauce
Feines Hähnchenbrustfilet überbacken
mit Champignons und Käse, Rahmsauce
Gemüsekräuternudeln
Rosmarinkartoffeln € 14,50

Kleines Salatbuffet

Vier Sorten Marktsalat mit Gartenkräuterdressing
oder Essig & Öl, Bauernbaguette € 4,90

Großes Salatbuffet

Sieben Sorten hausgemachte Rohkostsalate und Blattsalate
mit zweierlei Dressings, Ciabatta
Schön garniert und dekoriert in Porzellanschüsseln € 8,00

Aus Großmutter's Küche

Blattsalat vom Markt mit Gartenkräuterdressing
Rinderzunge in Madeira
Breite Nudeln leicht abgeschmelzt € 14,00

Eingemachtes Kalbfleisch
Butternudeln
Mandelbrokkoli € 13,90

Schlemmerpfanne

Schweinerückenfilet »Schweizer Art« überbacken
und Schweinesteak natur in Waldpilzrahmsauce,
feine Bandnudeln, Rösti € 12,50

Bunter Blattsalat vom Markt mit Joghurtdressing
Hähnchensteak »Hawaii« in Curryrahm
Gemüsereis € 9,50

Paniertes Schweine-Cordon bleu mit Rahmsauce,
Speckbohnen und hausgemachte Kartoffelküchle € 13,00

Rumpsteak, am Stück gebraten (300 Gramm)
Kräuterbutter, Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln € 21,00



Dessert – der süße Abschluss

Ein kleiner Auszug unserer süßen Versuchungen:

Crème brûlée von der Kinzigtäler Landmilch	€ 2,90
Orangen-Crème brûlée	€ 2,90
Schokoladen-Baileys-Mousse	€ 3,20
Mousse von der weißen Raspelschokolade	€ 3,20
Panna Cotta mit Himbeer- oder Erdbeersauce	€ 3,20
Sizilianische Zitronencreme	€ 3,20
Cappuccinomousse	€ 3,20
Mascarpone-Maracuja-Creme	€ 3,40
Mascarpone-Waldbeer-Creme	€ 3,40
Baileys-Mousse mit Kirschen	€ 3,40
Weißer Schokoladen-Crème brûlée	€ 3,40
Kirschcreme »Schwarzwälderin«	€ 3,50
Mango-Joghurtmousse	€ 3,50
Eisparfait, wählen Sie aus verschiedenen Sorten, z.B. hausgemachtes Beeren- oder Erdbeerparfait (saisonal)	€ 3,90
Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas	€ 4,20
Apfelstrudel mit feiner Apfel-Rosinen-Füllung und heißer Vanillesauce	€ 4,50

Beachten Sie unsere saisonalen Extra-Angebote.
Bestellungen ab 10 Personen, ansonsten auf Anfrage.

Sämtliche Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Sämtliche bisherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.



»Für Ihr Event bieten wir
alles aus einer Hand!«

Petra und Klaus Jilg



Leihservice – großes Sortiment an Catering- und
Küchenequipment sowie Geschirr, Stühle und Eventausstattung.



Grill - und Barbecue-Service

Wir planen mit Ihnen Ihr Grillfest.
Sprechen Sie uns an.

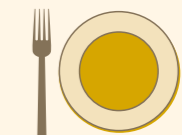


Event- und Tagungshaus »Bärenkeller«



Der »Bärenkeller« bietet
für jeden Anlass das
Passende! Ob Hochzeiten,
Geburtstage, Feiern,
Konferenzen oder
Empfänge...
auf drei Etagen feiern Sie
mit bis zu 150 Gästen.

Eventhaus



KLAUS JILG

Catering vom Feinsten

Festlich · Geschäftlich · Fröhlich · Romantisch



Preisliste 2020 für Party-Service außer Haus

Büro Am Bach 7
77736 Zell a. H.
Telefon 0 78 35 | 54 72 32
Telefax 0 78 35 | 6 30 98 13
Mobil 0171 | 9 32 60 25
info@gastro-menue.de
www.gastro-menue.de

Wir bringen
Ihnen das
Restaurant
nach Hause!

Sehr geehrte Kunden,

mit dieser Preisliste unterbreiten wir Ihnen einen Auszug unseres vielfältigen Menü-Angebots. Wir erfüllen darüber hinaus gerne auch Ihre persönlichen Wünsche. Natürlich auch vegetarisch oder vegan, für Allergiker und besondere Diätformen.

Rufen Sie uns einfach an.
Wir beraten Sie gerne, auch vor Ort oder bei uns im Haus.
Täglich von 8 bis 22 Uhr.

Preisliste 2020 für Partyservice außer Haus

Suppen

Kresserahmsüppchen	0,25 l € 3,50
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und frischen Gartenkräutern	0,25 l € 3,50
Markklößchensuppe mit frischen Kräutern	0,25 l € 3,50
Flädlesuppe mit frischen Kräutern	0,25 l € 3,50
Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle und Suppennudeln	0,25 l € 3,70
Tomatensuppe »Andalusien« mit leichter Knoblauchnote und frischen Kräutern	0,25 l € 3,50
Kartoffelrahmsüppchen mit Kracherle	0,25 l € 3,50
Karotten-Ingwer-Suppe	0,25 l € 3,50
Kürbiscremesuppe	0,25 l € 3,90
Steinpilzrahmsuppe	0,25 l € 4,50
Gulaschsuppe	0,30 l € 4,90

Feine Canapés reichlich garniert mit:

schottischem Wildlachs, hausgebeiztem Graved Lachs, Forelle mild geräuchert, hausgemachter Fischterrine, Garnelen, geräucherte Entenbrust, Roastbeef vom Weiderind, Serrano-Schinken, gefülltes Poulardenbrüstle mit Frischkäse und Kräutern, Auswahl verschiedener internationaler Käsesorten und, und, und ... Stück € 2,40 – 2,80

Allerlei aus Gläschen und Schälchen zum Beispiel:

Rindfleischsalat	Stück € 2,80
Antipasti-Salat mit Schafskäse	Stück € 2,80
Käsesalat »Berner Art«	Stück € 2,80
Geflügelcocktail »Marrakesch«	Stück € 2,80
Entenbrust mit Mangochutney auf Glasnudeln	Stück € 3,00

Kalte Fischplatte | Vorspeise ab 10 Personen

Hausgebeizter Graved Lachs, Forellenfilet, geräucherte Lachstranchen vom schottischen Wildlachs, in Olivenöl gebratene Crevetten, Terrine von Meeresfrüchten, Kräutermeerrettich, Butter, zweierlei Baguette € 14,50

Antipasti | Bunte Vorspeisenplatte – ab 15 Personen

Gebratenes Mittelmeergemüse (Auberginen, Zucchini, panierte Champignons in Olivenöl gebraten) Paprika, Artischocken, Oliven, gefüllte Peperoni, Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum, leicht marinierter Schafskäse € 13,90

zusätzlich mit italienischer Salami und spanischem Landschinken € 15,90

Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum

Hähnchenbrüstle gefüllt mit Frischkäse und Kräutern Rahmsauce
Gebratenes Barschfilet in Zitronensauce
Schweinelendchen im Parmesankräutermantel, am Stück gebraten
Gemüse-Kräuter-Tagliatelle
Italienisches Gemüseragout
Gebratene Kartoffelküchle mit leichter Knoblauchnote € 25,50

Pasta-Buffer

Drei Sorten zur Auswahl

Spaghetti
Penne
Rigatoni
Farfalle
Tortellini mit Fleisch- oder Käsefüllung
Tagliatelle
Tagliatelle »tricolore«

Mit drei Sorten Saucen zur Auswahl

Bolognese
Meeresfrüchte
Sauce provençale
Zitronenschaum mit Meeresfrüchten
Limettenschaum mit Tranchen vom Wildlachs
Gorgonzolasauce
Tomatensauce
frisch geriebener Parmesan € 12,90
zusätzlich mit Lasagne al forno Aufpreis € 4,50

Mediterranes Buffet für Gourmets und Feinschmecker

Blattsalat mit Wildkräutern und gehobelten Parmesanspänen
Duett vom Rinderfilet und Filet vom Landschwein
Barollosauce
Kräuterbutter
Maispoulardenbrust mit Marsalasauce
Tagliatelle, frische Karotten, Blattspinat, Prinzessbohnen
gebratene Kartoffeln mit leichter Rosmarinknoblauchnote € 33,00

Das herzhaft bürgerliche Buffet

Bunter Blattsalat (saisonal) mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Joghurt dressing
Rinderroulade »bürgerlich«
Schweinelende am Stück gebraten, Waldpilzsauce
Hähnchenbrüstchen »Schweizer Art«, Rahmsauce
Eierknöpfe
Vierlei Gemüse vom Markt, Serviettenknödel € 26,50

Vegan

Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing
Hausgemachter Nußbraten mit feiner Gemüsesauce
Rucola-Süßkartoffel-Bratling
Italienisches Gemüseragout
Bulgurgemüsepfanne € 17,50

Vegetarisch

Kleines Salatbuffet mit drei Sorten Marktsalat
Gemüsebagel mit Waldpilz-Gemüseragout
Tagliatelle
Blattspinat unter der Parmesankruste € 15,00

Für jeden etwas

Kalbsgeschnetzeltes in Cognacrahm
Lachsschnitte in Rieslingsauce
kleines Schweine-Cordon bleu oder Puten-Cordon bleu
Handschabspätzle
Spinat-Tagliatelle
Gemüse vom Markt
Rösti nach Großmutter's Rezept € 27,00

Mal was Leckeres aus dem Wock?

Bami Goreng oder Nasi Goreng.
Fragen Sie uns!



Unser Jubiläums-Menü 1998 | ab 15 Personen

Kalbsbraten in Schnittlauchsauc
Paniertes Knusperchnitzel von der Hähnchenbrust in Cornflakes-Panade
Schweinegeschnetzeltes »Züricher Art«
Handschabspätzle
Buntes Marktgemüse
Gratinierte Kartoffeln € 19,98

Aus Wald und Flur

Kleines Steak vom Frischlingsrücken mit Rotweinsauce und Preiselbeeren
Hirschbraten »Försterin« mit Waldpilzen
Wirsinggemüse oder frisches Apfelrotkraut
Serviettenknödel nach Großmutter's Rezept € 29,50

Kommt immer gut an

Rinderfilet am Stück gebraten (300 Gramm), Spätburgundersauce
Speckbohnen, Bratkartoffeln € 25,50

Feines aus der Landhausküche I

Bunte Salatauswahl mit drei Sorten knackigen Marktsalaten (nach Wahl)
Gebratenes Zanderfilet in Klingelberger-Rieslingsauce
Herzhaft gefüllter Schweinebraten »Försterin« in Waldpilzsauce
Rinderroulade »Hausfrauen Art«
Handschabspätzle
Schupfnudeln oder Kartoffelknödel € 27,90

Feines aus der Landhausküche II

Buntes Salatbuffet mit drei Sorten knackigen Marktsalaten
Entenbrust rosa gebraten mit Sauce à l'orange
Roastbeef am Stück gebraten mit Spätburgundersauce
Lachsfilet unter der Kräuterhaube mit Rieslingschaum
Feine Bandnudeln
Gebratene Knödelmedaillons € 32,80

Einzelmenüs

Sauerbraten vom heimischen Weiderind
Butternudeln, Apfelrotkohl und Serviettenknödel nach Großmutter's Rezept € 13,50

Feines Ragout von der Hirschkalbskeule
Preiselbeerbirne, Handschabspätzle
Rahmwirsing und Kartoffelknödel € 14,00

Rote-Bete-Salat
Gekochtes Mastochsenfleisch (vom Tafelspitz) in Meerrettichsauce
Bouillonkartoffeln
Preiselbeeren € 12,50

Schweinerückensteak »Jäger Art« mit Waldpilzrahmsauce
Paniertes Hähnchenschnitzel in Cornflakes-Panade
Rahmsauce
Spätzle
Hausgemachte Kartoffelküchle € 13,00

Mediterran
Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Ricotta-Pestofüllung
Sauce Provençal
Gebratener Seehecht in Limettenschaum
Knoblauchspaghetti
Blattspinat, Rosmarinkartoffeln € 18,90

