



Scheckenbach's Restaurant



Büffetvorschlag

Kalt:

Kasseler und kalter Braten bunt belegt

Schinkenröllchen

Bamberger Rauchschinken mit Früchten garniert

rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

geräucherter und hausgebeizter Lachs

Terrine vom Mainzander mit Dillsoße

reichhaltiges Salatbüffet

Warm:

Schweinelendchen mit frische Champignons in Rahm

Hähnchenbrustfilet in Burgundersoße

Hirschbraten

dazu

buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise überbacken,
Kartoffelklöße, hausgem. Eierspätzle und bunte Nudeln

Brot- und Brötchenauswahl aus unserer hauseigenen Bäckerei

internationale Käseauswahl

Weincreme, braunes Schokoladenmouse
und Rote Grütze

Italienisches Büffet

Kalt

in Balsamico marinierte

Zucchinischeiben

Aubergine

Paprika

Vitello Tonnato

Tomate Mozzarella und Basilikum

Parmaschinken mit Honigmelone

gebratene Riesengarnelen

reichhaltiges Salatbüffet

Warm

Kalbsröllchen mit Tomatensoße und Käse überbacken

dazu bunte Nudeln

Tortellini mit Käsesoße

Steinbeißerfilet auf Gemüsebett dazu Basmatireis

Brot- und Brötchenauswahl aus unserer hauseigenen Bäckerei

Käseauswahl

Marsallacreme und Tiramisu
dazu bunter Obstsalat



Scheckenbach's Restaurant

Material

Leihgebühren für 24 Std.
Dunicell Tischdecke
Stofftischdecke
Stoffmundserviette
Gläser (Weißwein, Rotwein, Wasser, Bier usw.)
Stehtische
Bierbankgarnitur
Kaffeemaschine für 80 Tassen
Thermoskanne 1 l.
Kaffeegedeck
(Kaffeetasse, Untertasse, Kuchenteller, Kuchengabel, Kaffeelöffel)
Zuckerdose, Milchkännchen
Teller und Besteck je Teil
Glaskerzenleuchter
Aschenbecher

Preisliste auf Anfrage !!!!

Zur individuellen Absprache stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Bitte melden Sie sich telefonisch an.

Ihr Scheckenbachs Restaurant

Personal

Koch
Bedienung
Getränkebüffetpersonal

Getränke

Mineralwasser 0,7 l
Orangensaft Apfelsaft 1,0 l
Cola und Fanta 1,0 l
Hofbräupils vom Fass je Liter
Zitronenlimonade 0,7 l
Frankenwein
Oppmannsekt

Selbstverständlich können Sie auch eigene Ideen einbringen.



Scheckenbach's Restaurant



Suppen

- Leberklößchensuppe
- Brokkolicremesuppe
- Blumenkohlcremesuppe
mit Lachsklößchen
- Weinrahmsuppe

Hauptgänge

- Hirschgeschnetzeltes
- Kalbsgeschnetzeltes
- Kalbsrücken
im ganzen gebraten
auf frischen Champignons in Rahm
- Schweinelendchen mit Champignons
in Rahm
- Hähnchenbrustfilet in
Burgunderrahmsauce
- gefüllte Hähnchenbrüste
Mexikanisch oder
Brokkoli - Käse - Füllung
- geschmorte Lammhaxe

Beilagen

Spätzle, Kartoffelplätzchen, Nudeln, Kartoffelklöße,
Semmelklöße, Kartoffelgratin, Basmatireis,
und reichhaltiges Salatbuffet, Gemüsegarnitur
oder Apfelrotkohl

Braten

- Hirschbraten
 - Sauerbraten
 - Burgunderbraten
 - Schweinebraten
 - Kalbsbraten
- Beilagen: Klöße und Apfelrotkohl

- Rindfleisch
mit Meerrettichgemüse und Nudeln

Fisch

- Steinbeißerfilet auf Gemüsebett dazu Basmatireis

Dessert

- Mousse von weißer und brauner Schokolade
mit frischen Früchten
- Weincreme mit frischen Früchten
- Ambrosiacreme
- Tiramisu
- rote Grütze mit Vanillesauce

- Käsebrett mit internationaler Käseauswahl
mit Partybrötchen und Butter

Rustikales

- Knochenschinken mit Salatbuffet und Brötchen
- Spanferkel mit Salatbuffet und Brötchen
(ab 25 Personen)
- Kasseler mit Sauerkraut und Brei
- Schweinehaxe mit Salatbuffet und Brötchen
- Schweinebraten mit Senfkruste