



GASTHOF SCHRAGE

SEIT ♦ 1846



MENÜS & BUFFETS

für jede Jahreszeit

Inhaltsverzeichnis

Menübausteine	4
Vorspeisen	4
Suppen	5
Hauptgerichte	6
Vegetarisch.....	7
Vom Fisch.....	7
Vom Geflügel.....	8
Vom Schwein.....	9
Von Kalb und Rind.....	10
Vom Wild	11
Dessert	12
Buffets	13
Menü klein & fein	13
Klassisch & Mediterran	13
Italienisches Buffet.....	14
Elegantes Galabuffet 1	15
Elegantes Galabuffet 2	16
Mitternachtsbuffet	17

Hochzeitsplanung

Wir planen zusammen mit Ihnen
Ihren großen Tag

- + Individueller Veranstaltungsplan
- + Kompetente Beratung bei der Auswahl ihres Menüs
- + Tischplan, mit dem die Platzierung Ihrer Gäste gestaltet werden kann
- + Elegante Saaldekoration
- + Festlich eingedeckte Tische
- + Hussen für die Stühle
- + Herzliches & gut ausgebildetes Team
- + Terrasse mit angrenzendem Spielplatz
- + Schwarzer Flügel auf der Empore
- + Buffet im großen, gut belüftetem Foyer
- + Keine zeitliche Begrenzung Ihrer Feier

Wir laden Sie herzlich zu einer
unverbindlichen Besichtigung ein!

Familie Schrage

Menübausteine

Vorspeisen

Kleiner Salatteller

Blattsalate mit Vinaigrette, Kirschtomaten,
gemischten Kernen und Croutons

~~~

### **Wildkräutersalat**

mit Mozzarella, Beeren und gemischten Kernen,  
Baguette und Butter

~~~

Variation Antipasti

Mariniertes Gemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini,
Champignons), Feta & Oliven, Salatgesteck mit Vinaigrette,
Croutons und Salatkerne, Ciabatta und Butter

~~~

### **Rose vom gebeizten Lachs**

an hausgemachten Reibekuchen,  
Senf-Dillsauce und Salatgesteck

~~~

Vitello tonnato,

Scheiben vom geschmorten Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce,
Rucola, Orangenfilets und Pinienkernen

Suppen

Hochzeitssuppe,

hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Rindfleischwürfel, kleine Nudeln, Blumenkohl und Eierstich

~~~

## **Kräftige Gemüsebouillon**

mit Gemüsestreifen, kleinen gefüllten Nudeln und Eierstich

~~~

Spargelcremesuppe

mit Spargeleinlage und Bärlauchpesto

~~~

## **Tomatencremesuppe**

mit Basilikum und Croutons

~~~

Kürbiscremesuppe

verfeinert mit Balsamico Creme und Kürbiskernen

~~~

## **Kräuterschaumsüppchen**

mit gebratenen Garnelen

# Hauptgerichte

## Vegetarisch

**Mezzelune (Vegane Nudeln)**  
mit Zuckerschoten, Kirschtomaten  
und Zitronen-Gremolata

~~~

Hirtentaschen
mit Spinat und Feta gefüllt

~~~

**Gebackener Feta**  
mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Zitronen-Gremolata

~~~

Veganes Gemüsecurry
mit Kokosmilch, Cashewkernen und Falafel

~~~

**Gnocchi in Frischkäsesauce**  
mit Kirschtomaten, Spinat, Rucola und Pinienkerne

~~~

Kürbisratatouille
mit Basmati-Wildreismischung

Vom Fisch

Lachsfilet in Garnelen-Dillrahmsauce,
Basmati-Wildreismischung und knackiger Salat

~~~

**Lachsfilet mit Brokkoli Farce im Blätterteigmantel**  
auf Gemüsestreifen und Salzkartoffeln

~~~

Flammlachs
mit CousCous-Salat, Limettenschmand
und Bandnudeln

~~~

**Pangasius Filet, fein mariniert mit Curry und Paprika**  
auf gebratenem Mango-Chilireis mit Cashewkernen  
und Kokossahnesauce

~~~

Gebratenes Zanderfilet mit Garnelenspieß
auf Lauchgemüse und Tagliarini

~~~

**Gebratenes Seelachsfilet mit Zitronenbutter,**  
Dillkartoffeln und knackiger Salat

# Vom Geflügel

**Hähnchenbrust „Romanische Art“**,  
mariniert mit vielen Kräutern, Zitrone, Olivenöl und Weißwein,  
gebraten mit Lauchzwiebeln und Tomaten, Bandnudeln

~~~

„Geflügeltöpfchen“,
Hähnchenbrust- und Putenbruststreifen mit Lauch
und Champignons in Rahmsauce mit Tomaten, Wildreismischung

~~~

**Hähnchenschnitzel mit fruchtiger Curryrahmsauce**,  
verfeinert mit Cointreau, Bananen und Pfirsichen,  
Langkornreis und Blattsalaten

~~~

Panierte Hähnchenbrust, mit Kräutern gefüllt,
Penne mit Tomatensugo und knackiger Salat

~~~

**Putenroulade gefüllt mit Lauch und Speck**,  
Rahmsauce, Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin

~~~

„Saltimbocca“ von der Putenbrust,
gespickt mit Schinken und Salbei, Weißweinsauce,
Butterkartoffeln und Blattsalat

~~~

**Hähnchenbrust mit Basilikum Pesto, Tomate und Mozzarella**,  
Bandnudeln und gemischte Salate

~~~

Gebratene Entenbrust in Orangensauce,
Gemüsestrudel und gebratene Brezelknödelscheiben

Vom Schwein

Schweineroulade mit Champignon-Frischkäsefüllung,
Rotweinsauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin

~~~

**Schweinebraten mit Schwarzbrotkruste,**  
Rotwein-Schalotten-Sauce mit Pfifferlingen,  
Rosenkohl und Spätzle

~~~

Schweinebraten mit Käse-Kräuterkruste,
kräftige Rotweinsauce, buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

~~~

**Panierte Schweineschnitzel**  
mit Paprika- oder Jägersauce, Bratkartoffeln und Salatauswahl

~~~

Schweinemedallions mit Spinat-Parmesan, gratiniert,
buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

~~~

**„Filettöpfchen“**  
Schweinefilet mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce,  
buntes Gemüse und Kroketten

~~~

„Schweinefilet Försterin“
Schweinefilet auf gebratenen Champignons mit Speck,
Sauce Hollandaise, buntes Gemüse und gebratene Drillinge

~~~

**Geschnetzeltes vom Schwein**  
mit Champignons in Rahmsauce, gedünsteter Kohlrabi,  
Kroketten

# Von Kalb und Rind

**Kalbsröllchen gefüllt mit Rauchfleisch und Salbei,**  
Butterbohnen, Petersilienkartoffeln

~~~

Geschmorte Rinderroulade,
Apfelrotkohl und schlesische Kartoffelklöße

~~~

**Kalbszunge in Madeira mit Champignons,**  
buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln

~~~

Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert,
mit Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter,
Bohngemüse, Kartoffelgratin

~~~

**Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“**  
mit Gewürzgurken, Champignons, Zwiebeln und Rotwein,  
mit Butterreis und Mandelbrokkoli

~~~

Gekochtes Rindfleisch, Tafelspitz
mit Zwiebel-Senfsauce oder Meerrettichsauce,
Butterkartoffeln und Salat

~~~

**Strocatto alla Toskana,**  
Rinderschmorbraten mit Tomaten, Kräutern und Rotwein,  
kleine gebratene Kartoffeln und Porreesalat

# Vom Wild

**Sauerbraten vom Hirsch**  
mit Rosenkohl und Kartoffelklößen

~~~

Rehkeule in Rotwein-Schalotten-Sauce,
Preiselbeerrotkohl mit Apfelmus und Semmelknödel

~~~

**Rehrücken an kräftiger Sauce,**  
mit Schmorgemüse  
und getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree

~~~

Wildschweinbraten mit Rotweinsauce,
Wirsinggemüse und Spätzle

~~~

**Edelgulasch vom Hirsch mit Granatapfelkernen,**  
Speckrosenkohl und Scheiben von der Brezelrolle

~~~

Hirschrücken mariniert mit Kräutern,
im Ganzen gebraten, am Buffet aufgeschnitten,
mit Kirsch-Pfeffersauce, buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolat

Welfenspeise

Moccacreme

Vanillecreme mit Beerenfrüchten

Baileyscreme

Sauerrahmmousse mit Aprikosenkompott & Mandelkrokant

Herrencreme mit Rum

Orangencreme mit Cointreau

Schwarzwaldcreme

Amarettinicareme mit Kirschen

Joghurtcreme mit Himbeeren, Pfirsichen und Rohrzucker

Tiramisu

Erdbeer-Orangentiramisu, Pflaumentiramisu

Frische Erdbeeren oder Rote Grütze mit Vanilleeis

Mohnmousse mit Waldbeerenmark

Crème brûlée mit Passionsfruchtsorbet

Vanilleeis mit heißer Sauce

-Kirsch-, Himbeer-, gemischte Beeren,- Rumpflaumen,-

Gewürzoranzen,- oder Schokoladensauce

Bratapfel, gefüllt mit Marzipan an Weinschaumsauce

Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarberkompott oder Passionsfruchtgelee

Bratapfelkompott mit Schmandschaum und Zimtbröseln

Schokoladen Panna Cotta mit Himbeeren oder Orangenfilets

Buffets

Menü klein & fein

Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen
& Fagotti-Pasta mit Frischkäsefüllung

~~~

Hähnchenbrust mit Tomate & Mozzarella gratiniert,  
Kräutersoße, Butterreis und gemischte Salatauswahl

\*\*\*

Schweinefiletmedaillons mit Champignons, Tomatenwürfeln und  
Frühlingslauch, Pfefferrahmsoße und buntes Gemüse

~~~

Sauerrahmmousse mit Aprikosenkompott & Mandelkrokant,
Baileyscreme

Klassisch & mediterran 1

Rinderkraftbrühe
mit Rindfleischwürfel,
Eierstich & Blumenkohl

~~~

Panierte Hähnchenbrust  
mit Penne in Tomatensugo und bunten Salaten

\*\*\*

Schweinefilet Försterin mit gebratenen Champignons,  
Sauce Hollandaise, Kartoffelkroketten und buntem Gemüse

\*\*\*

Stracotto alla toscana  
Rinderschmorbraten mit Tomaten, Kräutern & Rotwein,  
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

~~~

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne,
Joghurtcreme mit Pfirsichen & Himbeeren,
Herrencreme mit Rum

Italienisches Buffet

Tomate-Mozzarella,
Basilikumpesto und Balsamicocreame, Grissini

~~~

Vitello tonnato, Kalbfleisch  
mit Orangenfilets, Tuhnfischsauce und Pinienkernen

~~~

Anti Pasti Platte
Eingelegte Oliven, Marinierte Zucchini, Paprika, Auberginen,
Champignons, Zwiebeln, und Tomaten
Chiabatabrot und Butter

~~~

Honigmelone mit Parmaschinken

\*\*\*

Minestrone

\*\*\*

Gebratenes Fischfilet mit Ratatouillegemüse, Butterreis

~~~

Saltim Bocca von der Putenbrust, gespickt mit Schinken
und Salbei, Weißweinsosse, grüne Bandnudeln

~~~

Kalbsröllchen, gefüllt mit Rauchfleisch und Salbei,  
Butterböhnchen und gebratene Polenta

~~~

Strocatto alla Toskana,
Rinderschmorbraten mit Tomaten, Kräutern und Rotwein
mit kleinen, gebratenen Kartoffeln

Panna cotta mit frischem Obst

~~~

Tiramisu

~~~

Amarettinicreme mit Kirschen

~~~

Vanilleeis mit Schokoladensauce

# Elegantes Galabuffet 1

Rose vom gebeizten Lachs  
auf Dill-Senf-Soße mit kleinen Reibekuchen,  
Salatgesteck mit Vinaigrette und Baguette

\*\*\*

Hochzeitssuppe  
Rinderbouillon mit Rindfleischwürfel,  
Blumenkohl und Eierstich

\*\*\*

Lachsfilet im Blätterteig mit Dillrahmsoße,  
Blattspinat und Wildreismischung

~~~

Schweinefilet Försterin
Gebratenes Schweinefilet mit Champignons und Speck,
buntes Gemüse und Kartoffelkroketten

~~~

Rosa gebratenes Roastbeef, am Buffet geschnitten,  
mit schwarzer Pfeffersoße und Kräuterbutter, Ratatouille  
und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne

~~~

Mousse au Chocolat

~~~

Limettencreme

## Elegantes Galabuffet 2

Bunter Vorspeisenteller  
marinierte Paprika, Zucchini und Aubergine,  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken,  
Tomate- Mozzarella mit Pesto,  
Graved Lachs mit Dillschmand,  
Baguette und Chiabatta, Butter

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Bärlauchpesto und Croutons

\*\*\*

Hähnchenbrust auf Romanische Art,  
grüne Bandnudeln mit Tomatensugo

~~~

Schweinefilet mit Kräutern im Speckmantel,
Kartoffelgratin und Krokette, gemischte Salate

~~~

Geschmorte Rinderroulade im eigenen Saft,  
bunte Gemüseauswahl und schlesische Kartoffelklöße

\*\*\*

Baileyscreme

~~~

Joghurtcreme mit Himbeeren und Pfirsichen, Rohrzucker

~~~

Erdbeertiramisu

~~~

Vanilleeis mit Schokoladensoße

Mitternachtsbuffet

Aufschnittplatte mit Salami, Schinken, Putenaufschnitt, Kasseler, uvm.

Mett mit Zwiebeln

Bierbeißer, Minibouletten

Kleine Schnitzelchen mit Senf, kleine Kotelett

Roastbeef mit Remouladensoße

Currywurst

Spiegeleier mit Schinken

Pizza

Flammkuchen

Käseplatte mit Gouda, Edamer, Camembert, Brie, Höhlenkäse, uvm.

Fischplatte mit Räucherlachs, Graved Lachs, Forelle, Makrele, Matjes