

**Gaststätte „Zur Einkehr“**  
An der Brücke 6  
02694 Malschwitz OT Brösa  
Tel. 035932/31417

Datum:  
Name:  
Telefon Nr.  
Adresse:

Tafel:  
Buffet:  
Personen:  
Uhrzeit:

## **Partyservice**

### **Warme Gerichte:**

- gefüllte Schinkenröllchen
  - mit Spargel und Käse
  - mit Hackepeter und scharfer Sauce
- Schweineschnitzel paniert
- Schweineschnitzel mit Würzfleisch und Käse überbacken
- gefüllte Schweineschnitzel paniert (mit Käse und gek. Schinken)
- gefüllte Kasslerschnitzel pan. (mit Käse und gek. Schinken)
- gefüllte Putenschnitzel paniert (mit Käse und gek. Schinken)
- panierte Putenschnitzel
- panierte Hähnchenschnitzel
- Hähnchenbrustfilet in Kräutermarinade
- Hähnchennuggets
- kl. Hähnchensteaks mit Tomate und Mozzarella überbacken
- kl. Hähnchensteaks mit Ananas und Mozzarella überbacken
- kl. Schweinefiletsteaks oder o kl. Schweinekammsteaks
  - mit: ○ Waldpilzen
  - Rahmchampignons
  - Zigeuner Art
  - gebratenen Zwiebeln
  - Spargel mit Butter und Hollandaise
- gefüllte Champignons
- gefüllte Paprikaschote
- kleine Grillhaxe auf Sauerkraut
- Rinderzunge mit Spargel und Sauce Hollandaise
- Kasslerbraten mit Sauerkraut
- Kasslerbraten mit Ananas und Käse überbacken
- Kalbsbraten mit Rahmchampignons
- Schweinefiletbraten mit gebratenen Champignons
- Schweinekammbraten mit Sauerkraut
- Krustenbraten mit Sauerkraut
- würziges Bierfleisch
- Zwiebelkammfleisch
- Broilerkeulen
- kleine Hackfleischbällchen
- Rinderbraten
- Rindergulasch
- kleine Rinderrouladen nach Art des Hauses
- Krustenbraten
- Putenbraten
- Entenbrust
- Gänsebrust
- Rehgulasch                      ○ Rehbraten
- Wildschweingulasch          ○ Wildschweinbraten
- Hirschbraten
- mit Preiselbeeren und Birnen oder Pfirsichen

### **Kellengerichte:**

- o Soljanka
- o Eierflockensuppe / Eierstandsuppe
- o Käse-Lauch-Suppe
- o Geschnetzeltes mit Pilzen und Sahnesauce
- o Geschnetzeltes mit Zwiebeln und Käse überbacken
- o Geschnetzeltes mit Champignons
- o Jägertopf mit Champignons, Porree, Speck und Zwiebeln
- o Jägertopf „ Hubertus Art“
- o Feuerfleisch

### **Aufläufe:**

- o Schnitzelpfanne mit Champignons und Käse überbacken
- o Zwiebel-Rahm-Schnitzel
- o Paprika-Rahm-Schnitzel
- o Hähnchen-Bresso- Pfanne
- o Hackfleischauflauf
- o Nudel-Schinken-Auflauf
- o Nudel-Hackfleisch-Auflauf
- o Nudel-Broccoli-Auflauf
- o Broccoli-Auflauf
- o Lachs-Auflauf
- o Spinat-Lachs-Auflauf

### **Obst und Süßspeisen:**

- o Obstkorb
- o Obstplatte
- o Obstsalat
- o Himbeersahnequark
- o Überraschungsdessert (ab 15 Personen)
- o Hessische Schmand Creme mit Früchten

### **Beilagen**

- o Reis
- o Kroketten
- o Kartoffeltaschen mit Frischkäse
- o Bratkartoffeln
- o Salzkartoffeln
- o Klöße
- o verschiedenen Sorten Brot
- o Butter
- o warme Gemüseplatte (Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Mischgemüse, Bohnen, Rosenkohl, Spargel)
- o Bohnen Bouquet (Bohnen mit Speck umwickelt )
- o paniertes Blumenkohl
- o frittierte Champignonköpfe

### **Kalte Platten:**

- o Käseplatte
- o Schinkenplatte
- o Hackepeterigel
- o Fischplatte
- o Gemüseplatte
- o saure Gemüseplatte
- o gefüllte halbe Eier
- o Tomate Mozzarella

### **Salate:**

- o Kartoffelsalat
- o Reissalat
- o Nudelsalat
- o Rohkostsalate
- o Salat nach Art des Hauses (Schichtsalat)
- o Geflügelsalat
- o Käsesalat
- o Eiersalat
- o Matjessalat nach Art des Hauses