

Italien

Drei verschiedene Pasta wie Spaghetti Bolognese, Penne all'arrabiata, Fusilli Gorgonzola
Lasagne al forno; Piccata milanese – Putenschnitzel in Parmesan-Eihülle auf Tomatensauce; Saltimbocca vom Schweinerücken - mit Parmaschinken und Salbei gefüllt; mediterranes Gemüse – sautierte Paprika, Zucchini & Auberginen oder Insalate Capricciosa – mit Schinken, Ei, Käse und Thunfisch; Ciabattabrot 16,90 € p.P.

Spanien; Paella;

Pollo a la Chilindron – geschmorte Hähnchenteile mit Paprika & Serrano-Schinken;
Hackfleischbällchen Valencia – mit Mozzarellakäse gratiniert;
Calamares mit Pommes frites;
mediterranes Gemüse; Ciabattabrot 16,90 Euro p.P.

Mexico

Crema elote – Maiscremesuppe; Chili con carne
Fajitas – marinierte Schweinefiletstreifen in Tortillas (Maisfladen) gewickelt;
Pollo con pinã – Hähnchenschenkel mit Ananas;
Taccochips mit verschiedenen Dips; Baguette 16,90 € p.P.

Crossover-Buffer kalt/warm

Mini-Frühlingsröllchen mit Gemüse
Tempura-Garnelenspießchen
Spießchen vom Hähnchenfilet mit Chili, Soja und Erdnußmarinade
warm: Lachsmedaillons Teriyaki
warm: Entenbrust in Honigbeize auf Ingwer-Orangensalat
warm: Wan Tan Taschen mit Gemüse und Hühnchen
dazu Dipsaucen und Baguette 22,90€

Business-Catering

Brainfood- Häppchen und Snacks für die Tagungspause und Empfänge
Auswahl von belegten Canapées, Bagels, Tramezzinis, und Partybrötchen reichlich belegt und liebevoll dekoriert ab 1,80€ p.P.

Kaltes rustikales Fingerfood-Buffer

Schnitzelchen vom Schwein, Saftige Meatballs, knusprig gebackene Hähnchenfiletschnitzelchen, dazu Dips und Baguette, herzhaft Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch, Landbrot mit Gehacktes und Zwiebelschmalz, Käsesticks mit Früchten, Fruchtspießchen mit Schokolade 13,90€ p.P.

Mediterran kalt/warm

Bruschetta: Geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten & Basilikum und Lachstatar, Antipastispißchen mit Zucchini, Paprika, Auberginen
Backpflaumen mit Bacon und Oliven mit Schafskäse
warm: Hähnchenbrustfilet mit Rucola-Walnuss-Sauce
Pangasiusspieße in Knoblauch-Kräutermarinade
dazu Salat, Dips und Baguette, Goudawürfel mit Früchten
Mini-Dessert im Glas 19,90€ p.P.

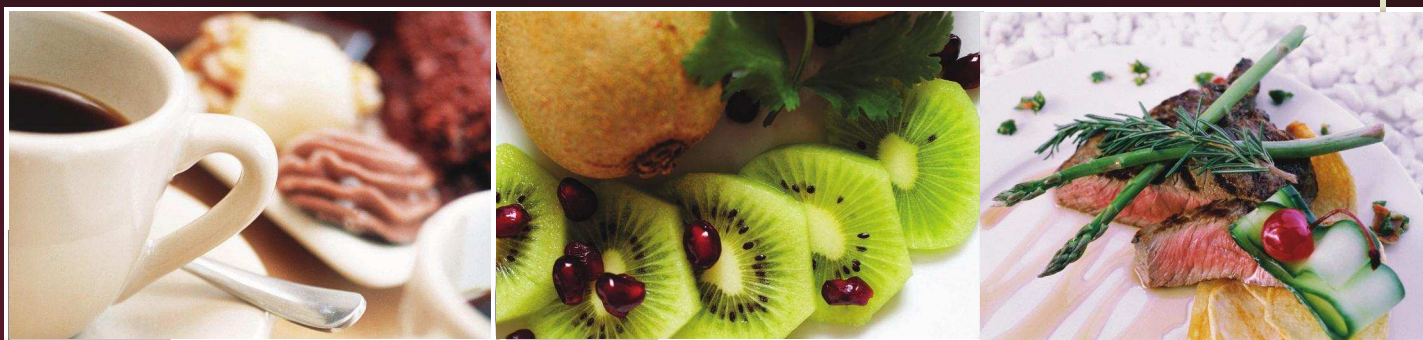
Business & Lunch für Tagesseminare, Schulungen

Mediterrane Antipastiplatte, Rohkostplatte mit verschiedenen Dressings, zwei leichte warme Speisen wie z.B. Hähnchenmedaillons mit Rosmarin, Zitronengras, Knoblauch, Tomaten und Schweinemedallions mit Frühlingslauch, Rucola, frischen Champignons und Holländischer Sauce, dazu Pasta und Baguette 14,90€ p.P.

Coffee-Break

Zweisüße Teilchen wie z.B. Miniplundergebäck und zwei Canapées mit z.B. Camembert mit Preiselbeeren, geräucherte Putenbrust mit Orangen, Rohschinken mit Melonenkugeln, Entenbrust asiatisch 5,90€

Unsere Kunden:
Privatkunden, Firmen, Unternehmen,
Behörden, Kanzleien, Geschäfte, und alle die keine
Möglichkeit haben, Speisen vor Ort zuzubereiten.



Partyservice-Catering Landgasthaus Eberhardt

Tel.: 05657/212

www.Gasthaus-Eberhardt.de
Gasthaus_Eberhardt@t-online.de

Wer bestellt, gewinnt...

Steinweg 18
37290 Meißner-Abterode

www.Gasthaus-Eberhardt.de
05657/212

...ein Maximum an Genuss ...
ein Maximum an Frische ...
ein Maximum an Abwechslung ...
ein Maximum Zeit für seine Gäste

Wir sind ein professioneller Rundumservice für kulinarische Genüsse. Wir sorgen bei Ihrer Veranstaltung für exclusive Canapées, leckere kleine Antipasti, abwechslungsreiche Platten und umfangreiche Buffets. Als Traditions-Unternehmen verfügen wir über das nötige Know-how und beliefern Veranstaltungen jeder Art von 10-250 Personen. In unserem Landgasthaus verfügen wir über insgesamt 135 Sitzplätze (Saal 100 Plätze - Gaststube 35 Plätze-Terrasse 30 Plätze), die sie selbstverständlich auch für Veranstaltungen reservieren können.

Unser Angebot für Ihren Anlass
Durch unsere jahrzehntelange Gastronomie-Erfahrung garantieren wir Ihnen eine vielfältige, frische Küche auf hohem Niveau. Wir legen großen Wert auf die Qualität unserer Produkte und beziehen sämtliche Rohwaren nur bei ausgewählten Erzeugern, überwiegend bei Lieferanten aus unserer Region.

Ob Geburtstage, Hochzeiten, Konfirmationen, Meetings, Konferenzen, Tagungen, Präsentationen, Produktvorstellungen, Mitarbeiterschulungen, Hautversammlungen, Betriebsfeiern z. B. Weihnachtsfeiern Geschäftseröffnungen, Geschäftsjubiläum, Festveranstaltungen, Galas, Firmengäste-Catering, wir bieten Ihnen neben der kulinarischen Versorgung auch unser Rundum-Sorglos-Paket an. Unser Full-Service mit Getränken, dem ganzen Equipment, dem freundlichem, geschulten Personal und dem richtigem Timing garantier Ihnen den Freiraum den sie für ihre Gäste und Mitarbeiter erfolgreich nutzen können. Mit uns an Ihrer Seite sind Sie der perfekte Gastgeber. Und alles zu einem fairen Preis/Leistungsverhältnis.

Zwei für 10€ p.P. - Drei für 12,90€ p.P.

1. Pennenudeln mit Tomaten, Oliven und Rosmarin in Sahnesauce
2. Putengeschnetzeltes "indisch" mit Früchten in Curryrahmsauce
3. Frikadelle vom Schwein in einem Mantel aus gerösteten Sonnenblumen
4. Barbecue-Hähnchen: Marinierte Grillhähnchenteile mit Paprika und Honig
5. Schwedische Hackbällchen (Köttbullar) mit Knoblauch und Paprika gewürzt
6. Kasseler Schwedische Art mit Zwiebeln, Champignons und Ananas überbacken
7. Feuriger Kartoffelauflaufpfanne mit spanischer Chorizzowurst und Schnitzel-Geröstel
8. Kartoffelschnitzel: Schnitzel mit Kartoffelkruste und Schmandsauce oder Jägerschnitzel
9. Abteröder Krauthäubchen: Hackfleisch-Krautauflauf

Zwei für 12,50€ p.P. - Drei für 13,90€ p.P.

10. Lasagne "al forno", mit Rinderhackfleisch und Käse gratiniert
11. Pikante Blätterteigtaschen mit drei verschiedenen Füllungen (Geflügel, Schwein, Käse)
12. Schweinegeschnetzeltes -Gyrosart mit Zwiebeln und Zaziki oder indisch mit Curry-Kokossauce
13. Putenschnitzel Toskana mit mediterranen Gewürzen, Tomaten und Mozzarella überbacken
14. Orientalische Hähnchenkeulen auf Ofenkartoffeln mit Ingwer, Kardamon und Kreuzkümmel
15. Szegediner Gulasch vom Schwein mit Sauerkaut geschmort
16. Seelachs im Kräutermantel mit Remoulade
17. Winzerfleisch: Geschmorte Schweinenackenscheiben mit Weißwein, Kartoffeln und Zwiebeln
18. Pangasiusfilet in einer leichten Weinsauce mit Curry und Chili

Zwei für 13,50€p.P. - Drei für 14,90€p.P.

19. Hähnchenmedaillons mariniert mit Rosmarin, und Weißwein im Ofen geschmort
20. Spanisches-Knoblauch-Lendchen mit Staudensellerie, Tomaten und Zwiebeln
21. Gebratener Zander und Pangasius auf Estragon-Senf-Sauce
22. Gebratener Honig-Lachs im Sesammantel
23. Spanische Paella mit Fisch, Geflügel und Gemüse
24. Rindfleisch Szechuan auf gebratenem Gemüse, Pilzen und Sojasauce
25. Schweinemedallions mit Frühlingslauch, Rucola, frischen Champignons und Holländischer Sauce überbacken
26. Hähnchenbrustfilet mit gerösteten Erdnüssen Basilikum, und Chili
27. Eberhardts Rindröllchen mit Speck und Zwiebeln gefüllt sowie in Rotwein geschmort

Mischgemüse mit Erbsen, Möhren, Bohnen 1,90€ p.P.
Gemüseauswahl mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Prinzessböhnchen 2,20€ p. P.
Kaisergemüse mit Brokkoli und Blumenkohl 2,20€ p.P.
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum 2,50€ p.P.
Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen und geriebenen Pecorino 2,50€ p. P.
Thai-Geflügelsalat mit Sesam und Sojasprossen 3,50€ p.P p.P.
Salatauswahl der Saison : z. B. Bunter Schichtsalat mit Tomaten, Gurken & Radieschen mit pikantem Schmanddressing 2,30 € p. P.
Waldorfsalat: Selleriesalat (Rohkost) mit gerösteten Walnüssen 1,90€ p. P.
Frischer Krautsalat mit Schmanddressing 1,90€ p. P.
Suppe: z.B. Rinderkraftbrühe mit Eierstich oder Flädle, Champignoncreme, Karotten-Ingwersuppe, Geflügelcremesuppe mit Curry und Sonnenblumenkernen, Tomatencreme, Pilzcreme, Kräutercreme mit Croutons 2,30 € p.P
Je Dessert: Schmankerlcreme mit Buttermilch und Erdbeeren, eingelegte Kirschen mit Kardamom-Kaffee-Sahne und Mandelstreusel, Mirabellencreme, Cappuccinocreme, Vanillemousse auf Rotweinkirschen, Crème Brulée-Karamelcreme, Granatapfelcreme, Mangocreme, Amarettocreme, Schoko-Sahne, Vanille-Sahne mit mariniertem Obst der Saison, HessischeSchmandterrinen mit Apfelspalten 2,30€ p.P.