

TRAUBE BIETIGHEIM

Badisches Restaurant

Vorspeisen:

Klare Rinderbrühe mit Flädle, Markklößchen oder Gemüsestreifen

Saisonale Gemüsecremesuppe (Spargel, Bärlauch, Kürbis, Rote Bete usw.)

Gegrillte Scampis wahlweise mit Mango-Chutney, Knoblauchsauce oder Tomate-Pesto

Panzanella (toskanischer Salat mit geröstetem Ciabatta, Tomaten, Rucola und Oliven)

Salat von Polpo mit Staudensellerie und getrockneten Tomaten

Walldorfsalat (Sellerie mit Walnüssen und Äpfeln)

Mediterrane marinierte Gemüse

Carpaccio vom roten Thunfisch mit Limetten und Ingwer

Rustikaler Rindfleischsalat mit Peperoni

Poulardenbrüstchen mariniert mit Chili und Knoblauch

Saisonaler Blattsalat mit Walnuss-, Joghurt- oder Olivenöldressing

Marinierter Schafskäse mit Paprika und Oliven

Roastbeef rosa gebraten mit Senfsauce

Kürbisspalten gegrillt an Ziegenfrischkäse mit Honig glaciert

Variation von luftgetrocknetem und geräuchertem Schinken mit Feigen

Hausgebeizter Lachs mit Orangen - Pfeffersauce

Vitello Tonnato (Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern)

Mozzarella mit Rucola und Tomate an Balsamicovinaigrette

Kassler mit Honigkruste und Pfeffersauce

Steinofenbaguette

TRAUBE BIETIGHEIM

Badisches Restaurant

Hauptspeisen:

Filet vom Landschwein mit Steinpilzrahmsauce

Braten vom Kalb mit Kräuterrahmsauce

Braten vom Lamm in kräftiger Sauce von Merlot und Rosmarin

Iberische Schweinebäckchen in Tempranillo geschmort mit geräuchertem Paprika

Ragout aus der Hirschschulter mit Preiselbeerbirnen

Ochsenbäckchen in badischem Spätburgunder geschmort

Roulade vom Zander und Lachsforelle im Mangoldblatt in Rieslingsahne

Perlhuhn – oder Poulardenbrüstchen in Cassissauce (Johannisbeer)

Klößchen vom Flusszander in Rieslingsahne mit Gemüsestreifen

Roulade vom Perlhuhn mit Kräuterfüllung in Rahmsauce

Schmorbraten vom Weiderind in Burgundersauce

Filet vom Schwertfisch an asiatischen Sauce mit Ingwer und Thaibasilikum

Geschmortes Mittelmeergemüse (Ratatouille)

Auswahl von Marktgemüse

Nudeltaschen mit einer Füllung der Saison

Asiatisches Gemüse mit Pilzen und Glasnudeln

Zucchini und Auberginen überbacken mit Mozzarella und Tomaten

als Beilagen Kartoffelgratin, Semmelroulade, Reis und hausgemachte Spätzle

Für kleine Gäste bieten wir kindgerechte Speisen an.

TRAUBE BIETIGHEIM

Badisches Restaurant

Nachspeisen:

Mousse von der Schokolade (dunkle Kuvertüre) mit Vanillesauce

Panna Cotta (Vanillecreme) mit Beerensauce

Mousse von der Brombeere mit Balsamicoessig

Mousse von saisonalen Früchten z.B. Erdbeere, Mango oder Zwetschge

Tiramisu, Creme Caramel oder Schaum vom Cappuccino

Salat von frischen Früchten, Schwarzwälder Mousse im Glas,

Auswahl von Edelkäsen und Salami mit Oliven

Der Preis richtet sich nach der Produktauswahl, Jahreszeit, Personenzahl, Lieferort und der Ausstattung. Sofern Sie es wünschen liefern und bauen wir das Büffet auf.

Teller, Bestecks und Gläser samt Reinigung können wir bieten.

Wir liefern im Umkreis von 15 Km und ab 20 Personen.

Zirka Preise pro Person mit Geschirr und Besteck, inkl. gesetzlichen MwSt.

Ausschließlich Kalte Gerichte (Vorspeisen): 28 €

Vorspeisen und Hauptspeisen: 35 €

Vorspeisen und Hauptspeisen plus Dessert: 39 €

Küchenmeister Harald Schröder

Tel. 07245 / 6206

info@traube-bietigheim.de

TRAUBE BIETIGHEIM

Badisches Restaurant

Angebot von Canapés und Fingerfood

Canapés

Weissbrotscheiben je nach Belag mit Butter, Frischkäse, Guacamole (Avocado) oder Tapenade (Olive) bestrichen. Diese werden dann mit hochwertigen Zutaten wie z.B. Scampis, hausgebeiztem Lachs, Roastbeef, Schaum von der Goldforelle, Parmaschinken, Terrinen in sämtlichen Variationen, sowie vegetarische Produkte belegt und anschließend kreativ und appetitlich garniert.

Hierbei kennen wir keine Grenzen was Vielfalt und Anrichtetechnik betrifft.

Je nach Belag können Sie von 3 bis 4 € pro Stück ausgehen.

Auswahl an Fingerfood Speisen:

Mundgerechte „Kleinigkeiten“ die ein Genuss für Gaumen und Auge sind, ist unsere Spezialität. Wir bereiten die Speisen liebevoll und mit größter handwerklicher Sorgfalt zu. Hierbei verwenden wir nur frische Produkte. Hochwertige kleine Geschirrtteile aus Porzellan und Glas, sind dabei selbstverständlich.

Den Transport und das Anrichten der Speisen übernehmen wir für Sie.

Tatar vom roten Thunfisch an Limette und Ingwer, angerichtet auf einem Gourmetlöffel

Pouardenbrüstchen mariniert mit Chili und Knoblauch

Heilbuttfilet geräuchert im Sesam-Wasabi-Mantel

Gorgonzolamousse mit glasierter Williamsbirne und grünem Spargel

Karotten/Ingwer-Schaum mit Parmesankracker, im Glas präsentiert

Entenleberterrine an Sauce Cumberland

Roulade von der Lachsforelle im Wirsingblatt mit Langustenfüllung

TRAUBE BIETIGHEIM

Badisches Restaurant

Fingerfood-Auswahl:

Schafskäse mit Oliven, Basilikum und getrockneten Tomaten im Glas

Gegrillte Scampis mit Mango-Chutney am Bambusspieß

Sobrassada (spanische Paprika-Wurst) mit Ziegenfrischkäse auf Bauernbrot

Kleine Wiener Würstchen im Erbspüree

Filet vom jungen Matjes mit Pfeffervinaigrette

Bruschetta von Tomate, Olive und Knoblauch

Glasnudelsalat mit Thai-Basilikum und Shrimps

Schottischer Wildlachs gebeizt in Orangenjus mit Sternanis aromatisiert

Couscous-Salat mit Kreuzkümmel und Datteln

Kalbsbäckchensalat mit Vanille und altem Balsamico mariniert

Glacierte Pimentos auf Salat von weißen Bohnen und Salbei

Lammrücken Rosé, auf Feigencarpaccio

Schwertfischfilet an Tomaten-Coulis

Stückpreis von 5 € bis 7 €

Sie sind an einem konkreten Angebot interessiert?

Lassen Sie uns wissen, was Sie ausgewählt haben, um wie viel Personen es sich handelt und wann wir, an welchen Ort liefern dürfen. Sie erhalten umgehend Antwort von uns.

Küchenmeister Harald Schröder

Tel. 07245 / 6206

info@traube-bietigheim.de