

# TRAUBE BIETIGHEIM

## 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 Meeresfrüchten und Honigmelone

Walldorfsalat (Sellerie mit Walnüssen und Äpfeln)

Mediterrane marinierte Gemüse

Carpaccio vom roten Thunfisch mit Limetten und Ingwer

Rustikaler Rindfleischsalat mit Peperoni

Pouardenbrüstchen mariniert mit Chili und Knoblauch

Saisonaler Blattsalat mit Walnuss-, Joghurt- oder Olivenöldressing

Marinierter Schafskäse mit Paprika und Oliven

Roastbeef rosa gebraten mit Senfsauce

Champignon – Tomaten – Basilikumsalat

Variation von luftgetrocknetem und geräucherter Schinken mit Feigen

Hausgebeizter Lachs mit Orangen - Pfeffersauce

Vitello Tonnato (Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern)

Mozzarella mit Rucola und Tomate an Basilikumvinaigrette

Kassler mit Honigkruste und Pfeffersauce

Steinofenbaguette

# TRAUBE BIETIGHEIM

## Hauptspeisen:

Filet vom Schwein 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)

Saisonale Gemüseauswahl

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 Butternudeln

Für die kleinen Gäste haben wir kindgerechte Speisen für Sie.

# TRAUBE BIETIGHEIM

## Nachspeisen:

Mousse von der Schokolade mit Vanillesauce

Panna Cotta (Vanillecreme) mit Beerenauce

Mousse von der Brombeere mit Balsamicoessig

Mousse von Früchten z.B. Erdbeere, Mango oder Pflaume

Tiramisu oder Schaum vom Cappuccino

Salat von frischen Früchten, Schwarzwälder Mousse im Glas,

Auswahl von Edelkäsen

Der Preis richtet sich nach der Produktauswahl, Jahreszeit, Personenzahl, Lieferort und der gewünschten Ausstattung. Zu unserem Angebot gehört das anliefern, aufbauen und abholen des Buffets, sowie der erforderlichen Teller und des Bestecks samt Reinigung.

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

Zirka Preise pro Person bei allen Serviceleistungen,  
inklusive der gesetzlichen MwSt.

Ausschließlich Kalte Gerichte (Vorspeisen):	28 €
Vorspeisen und Hauptspeisen:	33 €
Vorspeisen und Hauptspeisen plus Dessert:	39 €

Sie suchen das Besondere?  
Exquisites Fingerfood bieten wir in einer separaten Karte.

Küchenmeister Harald Schröder  
Tel. 07245 / 6206  
info@traube-bietigheim.de

## 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, Thunfischcarpaccio, 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 2 bis 3 € 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 Geschirnteile aus Porzellan und Glas, sind dabei selbstverständlich. 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 Parmesankräcker, im Glas präsentiert

Entenlebertermine an Sauce Cumberland

Roulade von der Lachsforelle im Wirsingblatt mit Langustenfüllung

# TRAUBE BIETIGHEIM

## 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

Gebackene Tomate mit Chili und Mozzarella im Strudelpäckchen

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 4 € bis 6 €

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.

Ihr Küchenmeister Harald Schröder