



# Gasthof Schrage

Restaurant & Bankett



## Menüs & Buffets

für jede Jahreszeit

## Vorwort

Den Geschmack unserer Kunden zu treffen ist seit jeher das Bestreben der Köchinnen und Köche unseres Gasthofes. Auf den nun folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser aktuelles Speisenprogramm, es ist die Zusammenfassung unserer Klassiker aus dem Grönegau, Wellinger Spezialitäten und nicht zu letzt modernen Gerichten, mit denen wir ständig daran arbeiten, noch besser zu werden.

Bei der Erstellung der Menüs und Buffets legen wir, außer bei modernen und internationalen Gerichten, besonderen Wert auf die Verwendung von regionalen Produkten. Es ist unser Anliegen den Geschmack und die Küchentradition unserer Region zu erhalten und zu erweitern.

Unsere Buffetvorschläge orientieren sich an Themen, Anlässen und Regionen. Bei der Zusammenstellung wurde darauf geachtet, dass sich die Zutaten der jeweiligen Gänge nicht wiederholen und ein ausgewogenes Farbenspiel die aufeinander abgestimmten Geschmacksnoten unterstützt.

In unseren Menü- und Buffetvorschlägen finden Sie unser Sortiment an Tellergerichten, Menüs und Buffets. Mit diesen Bausteinen haben Sie die Möglichkeit unsere Vorschläge anzupassen oder Ihre eigenen, ganz persönlichen Wünsche wahr werden zu lassen.

Da unsere Speisen nicht am Fließband produziert werden, sondern jedes Menü und jedes Buffet eine maßgeschneiderte Spezialanfertigung ist, die nicht nur auf die Personenzahl, sondern auch auf die Struktur der Gäste, die Art des Service und des Anlasses eingehen, ist es uns nicht möglich, Preise für die jeweiligen Gerichte anzugeben. Wenn all diese Fragen in einem persönlichen Gespräch geklärt wurden, geben wir Ihnen gern eine Auskunft über die zu erwartenden Kosten.

Da diese Vorschläge ständig überarbeitet werden, haben wir für Fragen und Anregungen jederzeit ein offenes Ohr.

Wir freuen uns darauf, Sie verwöhnen zu dürfen.

*Familie Schrage*

# Inhaltsverzeichnis

## Menüs

Menübausteine.....	5
Vorspeisen .....	5
Suppen .....	6
Hauptgerichte .....	7
Vom Fisch.....	7
Vom Geflügel.....	8
Vom Schwein.....	10
Von Kalb und Rind.....	12
Vom Wild.....	13
Salat.....	14
Kartoffeln & Co.....	15
Gemüsebeilage.....	15
Dessert .....	16
Buffets.....	18
Menü klein & fein.....	18
Vegetarisches Buffet.....	18
Klassisch & mediterran 1.....	19
Klassisch & mediterran 2.....	19
Italienisches Buffet .....	20
Elegantes Galabuffet 1.....	21
Elegantes Galabuffet 2.....	22
Mitternachtsbuffet .....	23
Schnittchen, Canapees, Minibrötchen .....	24

## 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

~~~

### Schiffchen von der Honigmelone

mit geräuchertem Kernschinken oder Parmaschinken

~~~

### Variation Antipasti

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

~~~

### Rose vom gebeizten Lachs

auf Reibekuchen, Senf-Dillsoße und Salatgesteck

~~~

### Quartett aus Fluss & Meer

Geräucherter Lachs, Forelle & Makrele mit Riesengarnele  
an Salatbouquet, Baguette und Butter

~~~

### Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef

an Blattsalaten mit Himbeer-Walnussdressing

~~~

### Tranchen vom Roastbeef mit Remouladensoße,

Salatgesteck, Baguette

~~~

### Vitello tonnato,

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

# Suppen

Hochzeitssuppe,  
hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen  
und Fleischklößchen, Blumenkohl und Eierstich

~~~

Kräftige Gemüsebouillon  
mit Gemüsestreifen, kleinen gefüllten Nudeln und Eierstich

~~~

Spargel-Bärlauchcreme  
mit Flusskrebsschwänzen

~~~

Tomatencremesuppe  
mit Basilikum und Croutons

~~~

Rosenkohl-Curryrahmsuppe  
mit ausgelassenem Speck und Croutons

~~~

Kräuterschaumsüppchen  
mit gebratenen Pfifferlingen

~~~

Hühnerbouillon  
mit Fleisch, Gemüsestreifen und Eierstich

# Hauptgerichte

## Vom Fisch

Lachsfilet in Garnelen-Dillrahmsauce,  
Wildreis-Basmatimischung und knackiger Salat

~~~

Lachsfilet im Blätterteig mit Brokkoli Farce  
auf Blattspinat und Salzkartoffeln

~~~

Gebratener Wolfsbarsch  
auf provenzalischem Gemüseragout und Bandnudeln

~~~

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

~~~

Gebrautes Zanderfilet mit Garnelenspieß  
auf Lauchgemüse und Kartoffelkrapfen

~~~

Gebrautes Seelachsfilet mit Zitonenbutter,  
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, Wildreis Mischung

~~~

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

~~~

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



Hähnchenbrust, gratiniert mit Basilikumpesto,  
Tomate und Mozzarella, grüne Bandnudeln und gemischte Salate

~~~

Gebratene Entenbrust in Orangensauce,  
Gemüsestrudel und gebratene Semmelknödelscheiben

~~~

„Tacchio alle Modena“,  
Braten von der Putenbrust mit Balsamessig & Madeira, Rosmarin  
und Thymian, Penne mit Frühlingsgemüse

~~~

Rosa gebratene Entenbrust  
mit Aprikosen-Pommery-Senfsauce,  
Johannisbeerrotkohl und schlesische Kartoffelklöße

~~~

Braten von der Putenbrust  
mit Zucchini- Möhrengemüse und Kartoffelkroketten

## Vom Schwein

Schweineroulade mit Champignon-Frischkäsefüllung,  
Rotweinsauce, Speckbohnen und Kartoffelkrapfen

~~~

Schweinebraten mit Schwarzbrotkruste,  
Rotwein-Schalottensauce mit Pfifferlingen,  
Rosenkohl und Spätzle

~~~

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

~~~

Panierte Schweineschnitzel  
mit Paprika- oder Jägersauce, Bratkartoffeln und Salatauswahl

~~~

Schweinemedallions im Speckmantel,  
Sauce Bernaise, Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln

~~~

Schweinemedallions mit Käse-Kräuterkruste,  
Rotweinsauce, buntes Gemüse und Kartoffelkrapfen

~~~

„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  
und Kartoffelkroketten

~~~

„Piccata Milanese“,

Gebratene Schnitzel in Ei-Parmessanhülle  
mit grünen Bandnudeln und Tomatensugo

~~~

Gebratene Schweinemedallions mit Pfeffersauce,

Champignon Gemüse mit Tomatenwürfeln und Lauchzwiebeln,  
Röstkartoffeln

~~~

Schweinefilet mit Kräutern im Speckmantel,

gebraten, mit glasierten Möhren und Kartoffelgratin

~~~

Schnitzelpfanne,

Panierte kleine Schnitzel in Sahnesauce mit Champignons,  
Zwiebeln und Schinken, Rosmarinkartoffeln

~~~

Spießbraten im eigenen Saft,

Zucchini-Möhrengemüse und Bratkartoffeln

## 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

~~~

Tafelspitz unter der Apfel-Meerrettichkruste  
auf Wirsinggemüse und Butterkartoffeln

~~~

Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert,  
mit Sauce Bernaise, schwarzer Pfeffersauce, Kräuterbutter,  
Bohnengemüse, Kartoffelgratin

~~~

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

~~~

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

~~~

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

## Vom Wild

Braten von der Hirschkalbskeule  
in Burgundersauce mit gebratenen Pfifferlingen,  
Rosenkohl und Kartoffelklößen

~~~

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

~~~

Rehrücken an Wacholdersoße,  
Williamsbirne mit Preiselbeeren, Johannisbeerrotkohl  
und Kartoffelkrapfen

~~~

Wildschweinbraten mit Rotweinsauce,  
Wirsinggemüse und Spätzle

~~~

Edelgulasch vom Hirsch mit Granatapfelkernen,  
Speckrosenkohl und Scheiben von der Kartoffelroulade

~~~

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

# Salat

## Blattsalate:

Kopfsalat, Lollo rosso, Lollo bionda,  
Eisbergsalat, Eichblattsalat, Friseesalat,  
Endiviensalat, Rucola, Chicorée, Radicchio,  
Chinakohl, Feldsalat

## Dressings:

Joghurt-Maracujadressing, Balsamico-Vinaigrette,  
Frenchdressing, Joghurt-Sahnedressing,  
Thousand-Islanddressing, Vinaigrette

## Marinierter Salat

Kraut-, Bohnen-, Möhren-, Gurken-,  
Tomaten-, Paprika & Mais-, Chinakohl mit Früchten-, Tomaten-,

## Kartoffeln & Co.

### Kartoffeln:

Salzkartoffeln, Kartoffelpüree,  
Bratkartoffeln, gebratene Drillinge,  
Kartoffelgratin, Kartoffelkrapfen,  
Schlesische Kartoffelklöße, Gnocchi,  
Kartoffel-Speck-Roulade

### Reis:

Langkornreis, Wildreismischung,  
Curryreis, gebratener Mango-Chili-Reis

### Teigwaren:

Grüne Bandnudeln, Penne,  
Spätzle, Semmelknödel, Polenta

## Gemüsebeilage

### Bunte Gemüseplatte:

Erbsen, Möhren, Blumenkohl mit Semmelbrösel,  
Mandelbrokkoli, Bohnengemüse mit Speck, Kohlrabi, Steckrübe,  
Speckrosenkohl, Blattspinat, Stangenspargel,  
gebratenes Pfannengemüse, Schwarzwurzeln,

### Geschmortes Gemüse:

Grünkohl, Apfelrotkohl, Rahmwirsing, Fenchel,  
Bayerisch Kraut, Ratatouille, Sauerkraut,  
Provenzalisches Gemüseragout

## Dessert

Mousse au Chocolat

~~~

Welfenspeise

~~~

Moccacreme

~~~

Vanillecreme mit Beerenfrüchten

~~~

Baileyscreme

~~~

Sauerrahnmousse 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

~~~

Erdbeer-Joghurt-Crème

~~~

Eisbombe mit Schlagsahne und Obstsalat

~~~

Vanilleeisziegel mit Gewürzorange und Sahne

~~~

Rumpflaumen mit Walnusseis

~~~

Rotweibirne mit Lebkuchenparfait und Sahne

~~~

Vanilleeis mit heißer Soße

-Kirsch-, Himbeer-, gemischte Beeren- oder Schokoladensauce

~~~

Bratapfel, gefüllt mit Marzipan an Weinschaumsauce

~~~

Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarberkompott

~~~

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

## Vegetarisches Buffet

Aegrillter Haloumikäse mit Salatbouquet,  
Kirschtomaten und schwarzen Oliven, Baguette

~~~

Gemüsebouillon  
mit Fagottinudeln, Gemüsestreifen und Brokkoli

~~~

Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln,  
Gedämpfte Semmelknödel mit Champignons in Rahm,  
Sellerieschnitzel mit Currysoße und Kartoffelkroketten

~~~

Bratapfelkompott mit Schmandschaum,  
Erdbeer-Joghurt-Creme

## Klassisch & mediterran 1

Rinderkraftbrühe  
mit Fleisch- & Markklößchen,  
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

## Klassisch & mediterran 2

Tomatencreme mit Croutons

~~~

Tacchino alla modena  
Braten von der Putenbrust mit Balsamessig, Madeira,  
Rosmarin und Thymian, Penne mit Frühlingsgemüse

\*\*\*

Filettöpfchen  
Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Rahmsoße  
und Kartoffelkroketten

\*\*\*

Saftige Rinderrouladen  
mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

~~~

Rote Grütze mit Vanilleeis & Sahne,  
Tiramisu

## Italienisches Buffet

Tomate-Mozzarella,  
Basilikumpesto und Balsamicocreame, Grissini

~~~

Vitello tonnato,  
Ruccolasalat mit Orangenfilets 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 Toscana,  
Rinderschmorbraten mit Tomaten, Kräutern und Rotwein  
mit kleinen, gebratenen Kartoffeln

\*\*\*

Panna cotta mit frischem Obst

~~~

Tiramisu

~~~

Amarettinicareme mit Kirschen

~~~

Vanilleeis mit Schokoladensosse

## Elegantes Galabuffet 1

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

\*\*\*

Hochzeitssuppe  
Rinderbouillon mit Markklößchen, Fleischklößchen,  
Blumenkohl und Eierstich

\*\*\*

Lachsfilet im Blättereig 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 Hackfleisch im Blätterteigmantel,  
Kartoffelgratin und Kroketten, gemischte Salate

~~~

Geschmorte Rinderroulade im eigenen Saft,  
bunte Gemüseauswahl und schlesische Kartoffelklöße

\*\*\*

Baileyscreme

~~~

Joghurtcreme mit Himbeeren und Pfirsichen, Rohrzucker

~~~

Erdbeertiramisu

~~~

Vanilleeis mit Schokoladensoße

# Mitternachtsbuffet

## Große Aufschnittplatte:

Geräucherter & gekochter Schinken, grobe & feine Leberwurst,  
Cervelatwurst, Sommerwurst, Kasslerbraten, Putenaufschnitt,  
Schweinebraten, Hähnchenbrust, Gyrosbraten,  
Gewürzgurken, Mixed Pickles, Kirschtomaten

~~~

Mett mit Zwiebeln

~~~

Bierbeißer, Minibouletten

~~~

Kleine Schnitzelchen mit Senf, Kotelett

~~~

Roastbeef mit Remouladensoße

~~~

Currywurst

~~~

Spiegeleier

~~~

PJZZA

~~~

Käseplatte mit den verschiedensten Sorten und frischem Obst

~~~

Brot

Vollkorn-, Roggen, Weizenbaguette,  
Chiabatabrot, Vollkornbrot, Krustenbrot,  
Partysonne

Dips

Kräuterquark, Cocktailsoße, Aioli, Chili-Kräuterdip

## Schnittchen, Canapees, Minibrötchen

Gouda & Kirschtomate,  
Camembert & Kiwi, Pfirsich, Preiselbeere  
Gorgonzola & Birne,  
Salami & Cornichon,  
Schinken & Melone,  
Frischkäse & Weintraube,  
Kochschinken & Ananas,  
Mett & Zwiebeln,  
gebeizter Lachs & Dill-Senfsoße,  
geräucherte Forelle & Preiselbeersahne,  
Roastbeef mit Remoulade & Gewürzgurke,

Filotörtchen mit gebratenen Garnelen und Chilisoße,  
Filotörtchen mit Hähnchen, Petersilienpesto und Olive,

Champignontarte,  
Lauchquiche,  
mediterraner Gemüsekekuchen,

Hähnchenspieße mit Ananas,  
Minibouletten mit Senf

## Große Fischplatte

Lachsröllchen mit Frischkäse auf Schwarzbrotecken  
Kartoffeln mit Matjessalat, gefüllte Eier  
Sherryheringe mit Ananasdip  
Matjesröllchen auf gedünsteten Apfelscheiben,  
gebeizter & geräucherter Lachs mit Senf-Dillsoße,  
geräucherte Forelle mit Meerrettichsahne,  
geräucherter Aal, Pfeffermakrele, Mexikomakrele,  
Nordseekrabben mit Cocktailsoße,  
Lachsforelle, ohne Gräten, gefüllt mit feiner Lachsfarce