

Ihre
**Menü- / Buffet-
Vorschläge**
für Feierlichkeiten bis 39 Personen

**GASTHAUS
DUDA**

Vorspeisen

1. **Variation von Blattsalaten mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette und**
 - warmem Hähnchenbrustfilet mit Aprikosen-Ingwer-Sauce 11,50 €
 - warmen geräucherten Lachsspitzen und Käse-Kräuterkruste 13,90 €
 - drei gebratenen argentinischen Rotschal-Garnelen und Sesam-Miso-Mayo 14,90 €
 - norwegischem Gravedlachs und Honig-Senf-Sauce 15,90 €

Dazu reichen wir eine ofenfrische Baguetteauswahl
2. **Geräucherter und gebeizter Lachs**
mit Honig-Senf-Sauce, Blattsalat sowie ofenfrischem Baguette mit Butter 14,50 €
3. **Melonen-Gurken-Salat**
mit weißem Balsamico, Scheiben vom zarten Parmaschinken, Basilikumschaum, Sesam-Grissini und ofenfrischem Baguette 12,50 €
4. **Frische Feige mit Ziegenkäse und Trüffelhonig**
dazu knuspriger Bacon, Feldsalat mit Apfel-Vinaigrette und warmes Baguette 13,50 €
5. **Rucola- und Feldsalatauswahl mit Apfel-Vinaigrette**
dazu Pumpernickel-Croûtons, gebratene Feigen, milder Holsteiner Katenschinken aus der Schinkenräucherei Braasch und ofenfrisches Baguette 12,90 €
6. **Salat im Glas**
leckere kleine Salatvorspeise, modern angerichtet:
knackiger Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette, Granatapfelkerne, Sprossen und knuspriges Wrap-Segel 7,50 €
7. **Rucola und Feldsalat**
mit Apfel-Vinaigrette, Mango, Granatapfel und mildem Feta Käse 9,50 €

Suppen

Unsere Suppen werden in Terrinen am Tisch serviert.

1. **Nienhofer Hochzeitssuppe**
mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und kleinen Eiernudeln 8,90 €
2. **Tomaten-Cremesuppe** (vegetarisch oder vegan möglich)
aus sonnengereiften Tomaten, Croûtons und hausgem. Pestosahne 7,90 €
3. **Cremesuppe von der Petersilienwurzel** (vegetarisch oder vegan möglich)
dazu frische Steinpilzravioli, Chili-Schmand und Croûtons 11,90 €
4. **Zitronengras-Cremesuppe** (vegetarisch oder vegan möglich)
mit gebratenen Gemüsestreifen und/oder toppen mit
- Scampispiß und Bärlauchsahne 10,90 €
- Hähnchenfilet und Bärlauchsahne 8,90 €
5. **Champagner-Dijon-Senf-Suppe**
mit feinen Gemüsestreifen, Butter-Croûtons und Kräutersahne 8,90 €
6. **Blumenkohl-Safran-Cremesuppe** (vegetarisch oder vegan möglich)
mit Grand-Manier-Schaum und gepoppten Quinoa 10,50 €
7. **Curry-Kokos-Cremesuppe** (vegetarisch oder vegan möglich)
mit Hähnchenbrust, knackigem Asiagemüse und Bärlauchsahne 9,50 €
8. **Getrüffelte Sellerie-Cremesuppe** (vegetarisch oder vegan möglich)
mit Knusper-Bacon und Topinambur-Chips 10,50 €
9. **Rote Beete-Cremesuppe** (vegetarisch oder vegan möglich)
mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen und Sliwowitzsahne 9,50 €
10. **Süßkartoffel-Kokos-Cremesuppe**
mit Rote Bete Chips (vegan) 8,50 €

Saisonale Suppen

11. **Spargel-Cremesuppe** (April-Juni) (vegetarisch)
mit Bärlauchpestosahne und Croûtons 9,50 €
12. **Cremesuppe von frischen Pfifferlingen** (Juli-Aug.)
mit Serranoschinken und Thymianschaum (vegetarisch möglich) 10,50 €
13. **Cremesuppe vom Muskat- und Hokaidokürbis** (Sep.-Jan.)
mit frittiertem Selleriestroh und steirischem Kürbiskernö (vegetarisch möglich) 8,90 €

Salate

- 1. Bunter Salatmix**
aus verschiedenen frischen Salatsorten, leichtem Joghurt-French-Dressing und Alfalfasprossen 6,50 €
- 2. Knackiger Eisbergsalat**
in mildem Zitronen-Sahne-Dressing mit Mandarinspalten 5,90 €
- 3. Feldsalat**
mit krossen Brot-Croûtons, Himbeer-Walnuss-Vinaigrette und geröstetem Sesam 6,50 €
- 4. Salat im Glas**
leckere kleine Salatvorspeise, modern angerichtet:
Blattsalatmix mit Himbeer-Vinaigrette, Granatapfelkerne, Erbsensprossen und knuspriges Wrap-Segel 5,90

Leckere Fischgerichte

- 1. Gebratenes Zanderfilet**
auf Blumenkohl-Chili-Püree mit Safranschaum 29,90 €
- 2. Frisches Fjord-Lachsfilet**
mit einer feinen Gartenkräuter-Kruste auf getrüffeltem Kartoffelpüree, frittiertem Rucola und Petersilien-Zitronen-Butter 29,90 €
- 3. Tilapia Buntbarschfilet**
Weißes zartes Fischfilet, belegt mit einer knusprigen Kruste aus buttrigen Ciabatta-Crumble, Feigenstückchen, Pistazien und Cranberries 25,50 €
- 4. Frisch gebratenes Fischfilet der Saison**
auf Tagliatelle in cremiger Hummersauce mit Krabbenchips 23,50 €

Vegetarische und vegane Hauptgerichte

- 1. Schupfnudel-Wirsing-Pfanne mit Thymiansahnesauce**
gebratenen Austernpilzen und Pecorino gratiniert (vegetarisch) 18,50 €
- 2. Hausgemachte Linsen-Quinoa-Bratlinge**
mit Tomaten-Sugo, mediterranes Pfannengemüse und Blattsalatmix mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette, Rosmarinkartoffeln (vegan) 24,50 €
- 3. Hausgemachte, knusprige Sojaschnitzel**
mit Champignon-Cremesauce, bunte Gemüseauswahl, Heidekartoffeln und Röstinchen (vegan) 24,50 €

Hauptspeisen

Bei einem Menü am Tisch serviert sind Kombinationen aus zwei Hauptgerichten möglich.

Bei einem Menü in Buffetform sind 3 Hauptgerichte möglich.

Die Beilagen sind frei kombinierbar.

Der Preis ergibt sich wie folgt: Summe aus 2 (oder 3) Gerichten: 2 (oder 3) = mein Preis.

Gerichte vom Schwein

1. **Französisches Schäufile vom Schwein**

saftiger Schulterbraten mit französischem Senf und Estragon gewürzt,
Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen mit brauner Butter,
Erbsen- und Möhrengemüse, Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze,
Kartoffel-Kroketten und Butterspätzle 25,50 €

2. **Zartes Schweinefilet**

im Ganzen gebraten, dazu Sauce Béarnaise, frische Rahm-Champignons,
Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen mit brauner Butter,
Erbsen- und Möhrengemüse, Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze,
cremigtes Kartoffelgratin und Kartoffel-Kroketten 29,90 €

3. **Schweinefilet in würzigem Alpenschinken**

mit milder steirischer Senf-Rahmsauce, Honig-Orangen-Möhren,
Kohlrabigemüse mit Sesambutter, Brokkoli mit Nussbutter,
cremigtes Kartoffelgratin und Kartoffel-Kroketten 31,50 €

4. **Zartes Schweinefilet im Wrap-Mantel**

mit Sangrita-Tequila-Rahmsauce, Buttergemüse, mediterranem Pfannengemüse,
Brokkoliröschen, knusprigen Kartoffelecken und Süßkartoffel-Püree 31,50 €

5. **Schweinefilet im knusprigen Ciabatta-Mantel**

mit mediterraner Kräuter-Rahmsauce, Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise,
Brokkoliröschen mit brauner Butter, Erbsen- und Möhrengemüse,
Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze,
Kartoffel-Kroketten und Rosmarin-Kartoffeln 31,50 €

6. **Ofenfrischer Braten vom iberischen Duroc-Schwein**

das qualitativ sehr hochwertige, zarte und fein marmorierte Fleisch servieren
wir mit einer Pfifferling-Thymian-Rahmsauce, mediterranem Pfannengemüse,
Rosmarin-Kartoffeln und kleinen Kartoffelklößen 29,50 €

7. **Knusprige Schweineschnitzel mit frischem Spargel (April-Juni)**

dazu Holsteiner Katenschinken aus der Schinkenräucherei Braasch, zerlassene
Butter, kleine Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise,
Heidekartoffeln und Kartoffel-Kroketten 35,50 €

Gerichte vom Geflügel

1. **Hähnchenbrustschnitzel in Brezel-Kürbiskern-Panade**
dazu steirische Schnittlauch-Senf-Rahmsauce, Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen mit brauner Butter, Erbsen- und Möhrengemüse, Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze, Heidekartoffeln und knusprige Kartoffelnocken 27,90 €
2. **Gebratenes Putenbrustfilet**
an Steinpilz-Rahmsauce mit rosa Pfeffer, Blumenkohl, Ingwer-Karotten und feinen französischen Sahne-Erbsen, Herzoginkartoffeln und Butterspätzle 27,90 €
3. **Zartes Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade**
mit Cranberry-Whiskey-Sauce, Eisbergsalat in Zitronensahne, Gemüse-Wildreis und gebackenen Röstinchen 27,90 €
4. **Zartes Hähnchenbrustfilet**
mit lieblich pikantem Sweet-Chili-Schmand, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und einem Hauch Koriander, dazu Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln und Basmati-Reis 27,50 €
5. **Saftig geräucherte Truthahnbrust**
mit Apfel-Calvados-Sauce, Brokkoliröschen mit Mandelbutter, Gemüsemais und Minz-Möhrrchen, dazu Heidekartoffeln und Kroketten 29,50 €
6. **Hähnchenbrustfilet in würzigem Baconmantel**
dazu milde Pfeffer-Rahmsauce mit tasmanischem Bergpfeffer mit Mango, Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen mit brauner Butter, Erbsen- und Möhrengemüse, Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze, geröstete Rosmarin-Kartoffeln und Kroketten 27,50 €
7. **Scheiben von der Barbarie-Entenbrust**
rosa gebraten, mit Orangen-Balsamico-Jus, Zuckerschoten, Brokkoliröschen mit Nussbutter, gebratenen Honig-Ingwer-Möhren, Apfelrotkohl, cremigem Kartoffelgratin und Pommes Dauphines 33,90 €
8. **Hähnchenbrustfilet in würzigem Baconmantel**
mit einer Auflage aus Kräuter-Frischkäse, getrockneten Tomaten und Brokkoli, dazu Butterrosenkohl, Kohlrabi mit Kräuterbutter, Schwarzwurzelgemüse mit Sesam, Röstinchen und Salbei-Gnocchi 28,90 €
9. **Ofenfrische, knusprige Gänsebrust und -keule (Nov.-Feb.)**
mit würziger Gänsesauce, in Rotwein mariniertem Backobst, Apfelrotkohl, Wirsing-Pfifferling-Gemüse, Kroketten und Kartoffelklöße mit pommerscher Butter 37,50 €

Gerichte von Lamm und Wild

1. Lammkeule „Provence“

mit einer Senf-Kräuter-Kruste, Rosmarinjus, Gemüseplatte mit Brokkoli, überbackenem Fenchel, Karotten und Bohnen im Speckmantel, dazu Rahm-Kartoffeln und Kroketten

31,50 €

2. Zarter Hirschbraten

Pilzduett aus Pfifferlingen und frischen Champignons, kräftiger Rotwein-Schlehensauce, geschwenktem Rosenkohl, Apfelrotkohl, Preiselbeer-Birne, Semmelknödel mit brauner Butter und Petersilien-Kartoffeln

33,50 €

3. Gebeizter Wildschweinbraten

Wacholder-Rahmsauce mit Gin verfeinert, Preiselbeer-Pfirsich, gebratenen Austernpilzen, getrüffeltem Rahm-Wirsing, dazu Herzoginkartoffeln und Kartoffelklöße mit pommerscher Butter

33,50 €

Gerichte von Rind und Kalb

1. Zarter Schäuflebraten vom heimischen Rind

mit Pfifferling-Rahmsauce, Apfelrotkohl, Gemüseauswahl, Heidekartoffeln und Kroketten

29,50 €

2. Zarte argentinische Rindersteakhüfte

Bei Niedertemperatur 9 Stunden im Spezialofen gegart, mit kräftiger Portweinsauce und Sauce Béarnaise, Blumenkohl mit brauner Butter, franz. Sahne-Erbesen, Honig-Ingwer-Möhrchen, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Kartoffelgratin

30,90 €

3. Zartes argentinisches Rinderfilet

rosa gebraten, mit kräftiger Portweinsauce, Bärlauchbutter, Blumenkohl mit Chilli-Hollandaise, Bohnen im Speckmantel, Honig-Ingwer-Möhrchen, Pommes frites und Kartoffelgratin

35,90 €

Desserts

Cremespeisen

- | | |
|--|--------|
| 1. Cremige Panna Cotta von der Tonkabohne
mit Mango- und Erdbeermark | 6,90 € |
| 2. Traditionelle Schokoladen-Creme
mit karamellisierten Mandelblättchen | 6,90 € |
| 3. Leichte Mousse au Chocolat
mit dunklen und weißen Schokoraspeln | 6,90 € |
| 4. Stracciatella-Creme
weiße Schokoladencreme mit dunklen Schokoladenstückchen,
verfeinert mit Amaretto und Tia María | 6,90 € |
| 5. Fruchtige Sahne-Joghurt-Creme „Bora Bora“
mit natürlichen tropischen Fruchtpürees und Mangospiegel | 6,90 € |
| 6. Erdbeer-Mascarpone-Quark-Creme
mit weißen Schokoladenflocken | 6,90 € |
| 7. „Karibischer Traum“
leichte und erfrischende Limetten-Joghurt-Creme mit Salted-Butter-Crumble | 6,90 € |
| 8. Leckere Cookie-Creme
geschichtet mit Himbeeren, Schoko-Biskuit und knusprigen Mandelblättchen | 6,90 € |
| 9. 2 Cremespeisen aus obiger Auswahl | 8,90 € |

Eisauswahl

- | | |
|--|--------|
| 1. Cremiges Vanille-Eis mit | |
| - heißen karamellisierten Kirschen | 7,50 € |
| - heißen Himbeeren | 7,50 € |
| - warmen Cassis-Heidelbeeren | 7,90 € |
| - warmer Schokoladen-Baileys-Sauce | 7,50 € |
| - warmer hausgemachter Karamellsauce | 7,50 € |
| - warmer weißer Schokoladensauce | 7,50 € |
| 2. Eisvariation | |
| Wählen Sie neben dem Vanille-Eis mit Früchten oder Sauce zusätzlich
3 weitere Eissorten für eine große Eisplatte aus: | 9,30 € |
| Joghurt-Eis, Stracciatella, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Mangosorbet | |

Creme- und Eiskombinationen

- | | |
|---|---------|
| Wählen Sie 1 Cremespeise und eine der obigen Vanille-Eis-Kombinationen aus | 8,90 € |
| Wählen Sie 2 Cremespeisen und eine der obigen Vanille-Eis-Kombinationen aus | 11,50 € |

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit. Stand Februar 2025