

Menü-, Buffet- und Cateringangebot Jäger's Landhaus Rössle

Das Menü-, Buffet- und Cateringangebot soll Ihnen zur Anregung dienen. Gerne realisieren wir individuelle Kombinationen unter Berücksichtigung Ihrer Vorstellungen und Anforderungen. Bitte suchen Sie hierzu entsprechend das persönliche Gespräch.

In den jeweiligen Angebotspreisen inbegriffen sind das Anrichtegereschirr, die Warmhaltegeräte inklusive Brennmittel, die Anlieferung sowie die Mehrwertsteuer. Eine Übersicht der Konditionen für zusätzliche Dienstleistungen bei außer Haus Caterings sowie weiterführende Information zur Buchung der Räumlichkeiten unseres Hauses sind am Ende des Dokuments zu finden.

Gerne beraten wir Sie auch hinsichtlich des Getränkeservices.

Räumlichkeiten für Ihre Feier: Der Gewölbekeller & Die Eventscheune



Der moderne Gewölbekeller bietet Platz für Feiern mit bis zu 65 Personen.



Die nostalgische Eventscheune ermöglicht Buffets für Feiern mit bis zu 50 Personen.

Menü- und Buffetvorschläge

Suppen

Flädlesuppe

Grießklößchensuppe

Maultaschensuppe

Klare Brühe mit Eierstich und Backerbsen

Lauchcremesuppe mit Croutons

Fruchtige Tomatensuppe mit Zimt

Wildrahmsuppe mit Walnüssen

Rote-Beete-Suppe mit zart gebratener Entenbrust

Meerrettichcremesuppe mit Rindfleisch

Saisonale Suppen

Kreationen mit Kresse, Pfifferlingen, Kürbis, Spargel, Bärlauch

Salate

Hohenlohischer Kartoffelsalat

Rote-Beete-Salat mit Birnen

Karottensalat mit Mandarinen

Feuriger Rindfleischsalat mit Paprika

Pikanter Nudelsalat

Roter Linsensalat mit Speckwürfeln

Kalte Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller

Saisonaler Blattsalat mit Croutons und Champignons oder Fischauswahl

Ackersalat mit Kartoffeldressing und ausgelassenem Speck

Flädleroulade gefüllt mit Frischkäse und Schinken an Salatbouquet

Geräucherte Forelle und Lachs mit Sahnemeerrettich und glasiertem Apfel

Mediterran gebratenes Gartengemüse in Olivenöl (Antipasti)

Melonensalat süß-sauer mit Frühlingszwiebeln und Honig

Rosa gebratenes Roastbeef mit Senfsoße

Gläschen Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten, Balsamico Dressing und frischem Basilikum

Warme Vorspeisen

Lachsfrikadellen mit Dill und Sauerrahmdip

Hackbällchen mit Oliven und Majoran

Roastbeefröllchen gefüllt mit Speckkraut

Putenrouladen mit eingerollten Gemüsestreifen und Mango

Auswahl ofenfrischer Pizzahäppchen

Hauptgerichte

Rind

Rinderrostbraten mit gedünsteten Zwiebeln

Burgunderbraten

Schwäbischer Sauerbraten

Saftige Rindersteaks mit Thymian und Kräuterbutter

Rinderrouladen gefüllt mit Speck, Gurke und Zwiebeln

Rindergeschnetzeltes mit Pilzen der Saison und Kräutern

Rinderrückensteaks überbacken mit Kräuterkruste

(Saisonale Kreationen mit z.B. Bärlauch und Kürbis möglich)

Schwein

Gebratene Schweinelendchen

Schweinelenden gefüllt mit z.B. Gemüsebrät, Pilzen, Gorgonzola und Spinat

Schweinerollbraten

Schnitzel vom Schwein, paniert oder natur (Jäger Art) in Ei-Parmesanhülle, Kräuter

Schweinerückensteaks mit Kräuterbutter

Schweinebraten (Nacken)

Krustenbraten

Salzbraten

Geflügel

Hühnerfrikassee

Cocos-Currygeschnetzeltes

Geflügelsteaks

Hähnchenbrustfilets in Zimt und Zitrone gegart

Putenschnitzel in Parmesan-Kräuterpanade

Putenrollbraten mit Gemüsepixel gefüllt

Lamm

Lammkarree unter der Kräuterkruste

Lammkoteletts scharf angebraten mit Knoblauch

Lammrücken gebraten mit Thymianjus

Vegetarisch

Grünkernrisotto mit Crème fraîche

Waldpilzrisotto mit Parmesan

Gefüllte Zucchini mit hausgemachter Füllung und Tomatensoße

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Flädle-Käse-Zigarre mit frittiertem Rucola

Kartoffelgnocchi in Kräutersoße

Beilagen für Hauptgerichte

Spätzle, Kroketten, Kartoffelrösti, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Knödel, Schwenkkartoffeln, Risotto, Kartoffel-Lauch-Gratin, Nudeln, Reis, Gemüseauswahl nach Saison, Ratatouille und weitere Beilagen.

Desserts

Gemischtes Eis

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schokosoße

Fruchtsalat

Selbstgemachte Rote Grütze mit Erdbeereis

Himbeer-Baiser-Traum

Verschiedene Fruchtcremes

Joghurt-Limetten-Creme

Schokoladenmousse

Weihnachtliche Cremes mit Nougat, Zimt, Lebkuchengewürz (saisonabhängig)

Tiramisu ohne Ei

Apfelküchle mit Vanillesoße

Crêpe mit Zimtkirschen und Nusseis

Eispyramide

Fruchtsorbet mit Sekt oder auf Fruchtspiegel

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Karamellflan mit Früchten umlegt

Grillbuffet 1

Antipasti, Salatauswahl mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Garnituren und Dressing, Nudelsalat, Brotauswahl

Vom Grill: Steaks von der Pute, Schwein und Rind, Würstchen, verschiedene Dips

Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites, Kräuterbutter

Eispyramide, Dessert im Glas

21,50 € / Person

Grillbuffet 2

Antipasti, Tomate-Mozzarella, Salatauswahl mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Garnituren und Dressing,
Nudelsalat, Brotauswahl

Vom Grill: Steaks von der Pute, Schwein, und Rind, Würstchen, Bauchspeck, verschiedene Dips

Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites, Kräuterbutter

Eispyramide, Dessert im Glas

23,50 € / Person

Grillbuffet 3

Antipasti, Tomate-Mozzarella, Honigmelone mit geräuchertem Schinken, Salatauswahl mit Rohkostsalaten,
Blattsalaten, Garnituren und Dressing, Nudelsalat, Brotauswahl,

Vom Grill: Steaks von der Pute, Schwein, und Rind, Würstchen, Bauchspeck, eingelegte Garnelenspieße,
Gemüsespieße mit Knoblauchdip, verschiedene Dips

Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites, Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Quark

Eispyramide, Dessert im Glas, Fruchtsalat

25,50 € / Person

Fisch- und Meeresfrüchte Buffet

Bretonische Fischsuppe mit Safran und Dill, Meeresfrüchtesalat mit Tomaten und Knoblauch,

Garnelen in Lake, Räucherfischauswahl, Sahnemeerrettich

Matjes nach Hausfrauenart mit Apfel, Essiggurke und Zwiebeln

Lachs am Stück gedämpft

Gegrilltes Zanderfilet und Heilbutt auf Ratatouille, dazu Rosmarinkartoffeln

Fischragout in Curry mit Reis

Seelachs gegrillt unter der Senf-Zwiebelkruste

Gemüseauswahl der Saison, Sauce Béarnaise, Zitronengras-Weißweinsöße

Zitronencreme mit Himbeermark, Rote Grütze mit Vanilleeis, Fruchtsalat

31,50 € / Person

Fingerfood Buffet

Kleine Frühlingsrollen gebacken, Flädle-Frischkäseroulade, Hackbällchen mit Oliven und Dip

Antipasti, gebackene Hähnchenschlegel, Pommes Frites, Putenröllchen mit Mango gefüllt,

Multaschensticks auf Kartoffelsalat, Schinkenhörnchen, Käsestangen, verschiedene Cremes im Glas

3 verschiedene Desserts im Glas

28,50 € / Person

Vesperbuffet mit möglicher Weinprobe

Nudelsalat, Fleischsalat, hohenlohischer Kartoffelsalat, Wurstsalat, Garnituren wie Essiggurken, Silberzwiebeln, Radieschen, Tomaten, Brotauswahl

Hausmacher Wurst wie Blutwurst, Leberwurst, Presssack, Schinkenwurst und Käseaufschnitt mit Weintrauben, Würstchen, geräucherter Wurst, Schwarzwälder, gekochter Schinken, Obatzter, hausmacher Griebenschmalz, Senf, Kräuterbutter, Kräuterquark

16,50 € / Person

Gerne kontaktieren wir einen Winzer zur Durchführung der passenden Weinprobe
(pro Probe vom Winzer/2,00€)

Übersicht Konditionen zusätzliche Dienstleistungen bei außer Haus Caterings

Servicefachkraft

16 € / Stunde, ab 1 Uhr Nachtzuschlag von 10 € / Stunde

Serviette Dunilin inkl. falten

0,80 € / Stück

Kerze inkl. Kerzenhalter

2,50 € / Stück

Wein-und Sektglas

1€ / Stück

Geschirr inkl. Reinigung, Gedeck

1,50 € / Set

Besteck inkl. Reinigung

0,20 € / Set

Weiterführende Information zur Buchung der Räumlichkeiten

Das Jäger's Landhaus Rössle ist ein Haus der Gastlichkeit und Geselligkeit. Bitte haben Sie deshalb Verständnis dafür, dass wir in unseren Räumlichkeiten situativ bedingt mehrere Gruppen parallel bewirten.

Sollten Sie Interesse daran haben eine Räumlichkeit als geschlossene Gesellschaft zu nutzen, sind abhängig der Gruppengröße folgende Pauschalen zu berücksichtigen:

Gewölbekeller: 350,00 €

Scheune bei weniger als 15 Personen: 200,00 €