

„Alt Oberau“

Event - Gastronomie mit Saal für Familienfeiern
&
Partyservice

Oliver Wiegand
Bornfeldstraße 1
63674 Altenstadt Oberau

Telefon: 06047 - 4148

Fax: 06047 - 2779

Email: Alt-Oberau@gmx.de

Homepage: www.partyservicewiegandjr.de


Bürozeit:

Montag
von 09:30 bis 12:00 Uhr

Buffet - Besprechungen:

Nach Terminvereinbarung





Buffet 1

SCHWEINENACKENSTEAKS
MIT ZWIEBELN & CAMEMBERT ÜBERBACKEN

PARTYSCHNITZEL MIT JÄGERSOÛE

HÄHNCHEN - GYROS MIT TZAZIKI

KARTOFFELGRATIN

POMMES FRITES

BLATTSALAT

KRAUTSALAT


TOMATEN - GURKENSALAT

KÄSEPLATTE MIT WEINTRAUBEN

FRISCHER OBSTSALAT
ROTE GRÜTZE MIT VANILLESOÛE

PRO PERSON € 20,00





Buffet 2

SCHWEINEBRATEN MIT BRATENSÖßE

HÄHNCHENBRUSTSTEAK
IN ZWIEBELSAHNE - SÖßE

SCHWEINEGESCHNETZELTES „ZÜRICHART“

ROSMARINKARTOFFEL

POMMES FRITES

FARMER - GEMÜSE

BLATTSALAT

MAIS - LAUCH - GURKENSALAT

KÄSEPLATTE MIT WEINTRAUBEN

SCHINKEN - SPARGELRÖLLCHEN UND WEIßBROT


HAUSGEMACHTER ERDBEER - QUARK

MOUSSE AU STRACCIATELLA

VANILLESÖßE

PRO PERSON € 21,00





Buffet 3

MARKKLÖBCHENSUPPE
AM PLATZ AUFGETRAGEN

RINDERBRATEN MIT BRATENSOFÜ

SPIEBBRATEN

PARTYSCHNITZEL MIT RAHMISOÜ

SEELACHS PANIERT MIT REMOULADE

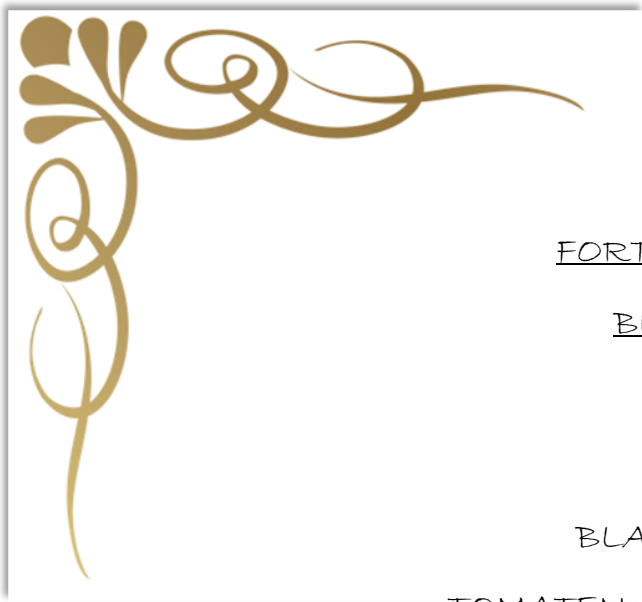
SERVETTENKNÖDEL

SPÄTZLE

POMMES FRITES

GEMÜSEPLATTE MIT ROTKOHL





FORTSETZUNG

BUFFET 3

BLATTSALAT

TOMATEN - GURKENSALAT

MIT PATROSKÄSE

KÄSEPLATTE MIT WEINTRAUBEN

HAUSMACHER WURSTPLATTE


BAUERNBROT & WEIßBROT

MOUSSE AU CHOCOLAT

JOGHURT - KIRSCH CRÈME

PRO PERSON € 22,50





Buffet 4

BLUMENKOHL - BROKKOLICRÈME - SUPPE
AM PLATZ AUFGETRAGEN

TAFELSPITZ MIT MEERRETTICH

SCHWEINEBRATEN & BRATENSOÛE

HÄHNCHENSCHENKEL (GETEILT)

GRILL - HAXE (AUSGELÖST)
MIT ALTBIER - SOÛE

PETERSILIEN - KARTOFFEL

KRÄUTERSPÄTZLE

KARTOFFELKNÖDEL

POMMES FRITES

BOHNEN MIT SPECK

ROTE BEETE

SCHWARZWURZELGEMÜSE
IN MUSKAT - SAHNESOÛE





FORTSETZUNG

BUFFET 4

BLATTSALAT

TOMATENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN

KRAUTSALAT

KÄSEPLATTE MIT WEINTRAUBEN

OBATZDA' MIT LAUGENBREZELN

WURST - KÄSE - SALAT

SCHWARZWÄLDER TIRAMISÙ


SCHOKOLADEN - PUDDING

MIT VANILLESÖÙE

BAYRISCH' CRÈME

PRO PERSON € 25,50





RUNDER GEBURTSTAG

RÄUCHERFISCHPLATTE
MIT SAHNE - MEERRETTICH

TOMATE - MOZZARELLA - PLATTE

GEFÜLLTE CHAMPIGNONKÖPFE
(WARM U. VEGETARISCH)

GEFLÜGELSALAT MIT MANDARINEN
UND SPARGEL

KÄSEPLATTE MIT WEINTRAUBEN

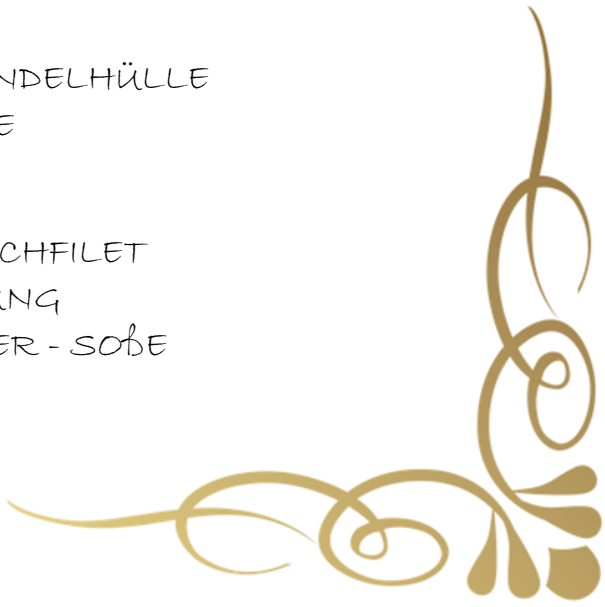
PARTYBRÖTCHEN & WEIßBROT

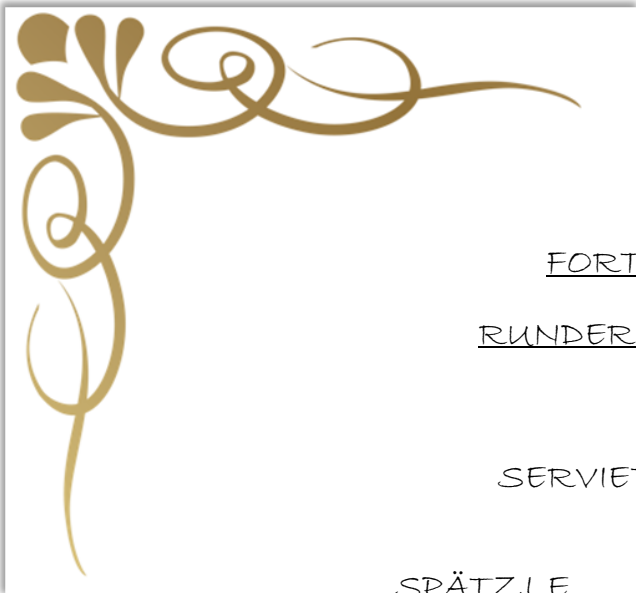
RINDERBRATEN MIT BRATENSOßE

SCHWEINELENDE AM STÜCK GEBRATEN
AUF PFEFFERSOßE

HÄHNCHENBRUST IN MANDELHÜLLE
MIT RAHMSOßE

PANIERTES ROTBARSCHFILET
MIT LACHSFÜLLUNG
AUF ZITRONEN - BUTTER - SOßE





FORTSETZUNG

RUNDER GEBURTSTAG

SERVIETTENKNÖDEL

SPÄTZLE

POMMES FRITES

HERZOGINKARTOFFEL

GEMÜSEAUSSWAHL MIT ROTKOHLE

MAIS - LAUCH - GURKENSALAT

KAROTTEN - APFELSALAT

BLATTSALAT

PANA COTTA IM GLAS
MIT VERSCHIEDNEM TOPPING

PFIRSICH - QUARK - VANILLE

MOUSSE AU CHOCOLAT

PRO PERSON € 30,00





SILBERHOCHZEIT

MARKKLÖBCHENSUPPE AM BUFFET

SCHINKENAUSWAHL
MIT MELONE - ANANASWÜRFEL

MARINIERTER PATROS - KÄSE
IM EINMACHGLÄSCHEN

RÄUCHERFISCHPLATTE
MIT SAHNE - MEERRETTICH

KÄSEPLATTE MIT WEINTRAUBEN

HÄHNCHEN - GYROS
MINI - WRAPS (WARM)

CIABATTA & WEIßBROT


MINI RINDERROULADEN
AUS DEM ROASTBEEF

PARTYSCHNITZEL MIT RAHMSOßE

HÄHNCHENBRUSTSTEAK „HAWAII“

LACHSGRATIN

HIRSCHGULASCH
MIT PREISELBEEREN & BIRNEN





FORTSETZUNG

SILBERHOCHZEIT

SERVIETTENKNÖDEL

BUTTER - SPÄTZLE

ROSMARINKARTOFFEL

POMMES FRITES

GEBACKENER BLUMENKOHL

BOHNEN MIT AUSGELASSENEM SCHINKENSPECK

SCHWARZWURZELGEMÜSE
IN MUSKAT - SAHNESOÛE

APFEL - ROTKOHL

BLATTSALAT KRAUTSALAT

FELDSALAT (SAISONAL)

HAUSMACHER WURSTPLATTE
MIT BAUERNBROT

FRISCHER OBSTSALAT

HASELNUSS - MOUSSE

HESSISCH' - TIRAMISÙ

VANILLESOÛE

PRO PERSON € 33,00





HOCHZEITS - BUFFET

ANTI PASTI
MIT ITALIENISCHER WURSTAUSWAHL

TOMATE - MOZZARELLASTICKS
MIT BALSAMICO - CRÈME

RÄUCHERFISCHPLATTE
MIT SAHNE - MEERRETTICH

GEFÜLLTE CHAMPIGNONKÖPFE
(WARM & VEGETARISCH)

KÄSEPLATTE MIT WEINTRAUBEN

GRIECHISCHER BAUERN Salat

CIABATTA & WEIßBROT

FLUGENTENBRUST AUF ORANGENSÖßE

RINDERLENDE AM STÜCK GEBRATEN
MIT PFIFFERLINGSÖßE

LACHS GEDÜNSTET
AUF BLATTSPINAT MIT SAHNESÖßE

SCHWEINELENDE
AM STÜCK GEBRATEN
AUF RAHMCHAMPIGNON - SÖßE

HÄHNCHENBRUST IM KNUSPERMANTEL





FORTSETZUNG

HOCHZEITS - BUFFET

SERVIETTENKNÖDEL

ROSMARINKARTOFFEL

KROKETTENBÄLLCHEN

POMMES FRITES

RÖSTI - STICKS

GEMÜSEAUSSWAHL
MIT SAUCE HOLLANDAISE

BLATTSALAT

FELDSALAT (SAISONAL)

KRAUTSALAT

PANA COTTA IM GLAS
MIT VERSCHIEDENEM TOPPING


MOUSSE AU CHOCOLAT

TIRAMISÙ

OREO - JOGHURT DESSERT
MIT KIRSCHGRÜTZE IM GLAS

PRO PERSON € 35,50





MENÜ - ZUSAMMENSTELLUNG

AM TISCH SERVIERT

MARKKLÖBCHENSUPPE
MIT BACKERBSEN

RINDERBRATEN MIT BRATENSÖßE

SCHWEINELENDE
AM STÜCK GEBRATEN
IN RAHMCHAMPIGNONSÖßE

PARTYSCHNITZEL

KROKETTEN SPÄTZLE

SERVIETTENKNÖDEL

BLUMENKOHL
MIT SAUCE HOLLANDAISE

ROTKOHL

KLEINER GEMISCHTER SALAT

2 KUGELN VANILLE - EIS
MIT HEIßEN HIMBEEREN

PRO PERSON € 21,50





...AUS DER IDEEN - SCHMIEDE

SCHWEINEGESCHNETZELTES
„ZÜRICHER ART“

LASAGNE

CHILI CON CARNE

HÄHNCHENBRUST
„NAPOLI“ ÜBERBACKEN

LACHS & GARNELEN
MIT LINGUINI
AUF MEDITERANEM GEMÜSE

RINDERBRATEN IN BURGUNDERSOÛE

HOHE RIPPE VOM RIND
MIT HAUSGEMACHTER REMOULADE

HÄHNCHENBRUSTSCHNITZEL
WAHLWEISE ALS „CLASSIC“,
„IM KNUSPERMANTEL“,
„IN DER MANDELHÜLLE“

RINDERGESCHNETZELTES
„STROGANOFF“

ITALIENISCHER SALAT

RUCOLA SALAT À LA CHEF





SWEETS FOR MY SWEET

DESSERTS ZUR ERGÄNZUNG
ODER ZUM AUSTAUSCH FÜR IHRE BUFFETAUSWAHL

SCHOKOLADENPUDDING
MIT VANILLESÖÙE

VANILLEPUDDING MIT ERDBEER - PÜREE

BIRNE „HELENE“

ERDBEER - KOKOS - TIRAMISÙ
(SAISONAL)

MOUSSE AU HASELNUSS

SCHWARZWÄLDER - TIRAMISÙ

MOUSSE AU STRACCIATELLA

HESSISCH' TIRAMISÙ

HAUSGEMACHTER ERDBEER - QUARK

MOUSSE AU VANILLE

JOGHURT - MOUSSE - KIRSCH

BLUEBERRY - CHEESECAKE - CRÈME

HIMBEER - SAHNE - TRAUM

OREO - JOGHURT DESSERT
MIT KIRSCHGRÜTZE IM GLAS