

# Catering Vorschläge



Herrnbrod & Ständecke  
Hauptstraße 29-33  
63303 Dreieich  
(Parkplatz Zufahrt bei Rathausstraße 2)  
Catering 06103-608-0  
Fax 06103-608-200

[www.herrnbrod-staendecke.de](http://www.herrnbrod-staendecke.de)  
[info@herrnbrod-staendecke.de](mailto:info@herrnbrod-staendecke.de)

**Besuchen Sie uns auf Facebook:** <https://www.facebook.com/herrnbrod.staendecke/>

## **Und Instagram:**

[https://www.instagram.com/herrnbrod\\_staendecke/](https://www.instagram.com/herrnbrod_staendecke/)

*Preise der Menüs pro Person.  
Die Preise sind Richtpreise und beinhalten 7% MwSt,  
ohne Teller und Bestecke.*

*Teller und Bestecke  
pro Person ab 2,50 Euro und Preise mit 19% MwSt.*

# *Menüvorschlag I*

*+Fleischbrühe mit Markklößchen  
oder Butternocken  
oder Grießnocken  
oder Flädle  
oder Eierstich*

*+Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce  
und Schweinebraten in Rahmsauce*

*+ Kartoffelgratin*

*+Salate der Saison und nach Absprache  
Soßen-Dressing - Vinaigrette und Kräutersahne*

*17,00 Euro*

## *Menüvorschlag II*

*Kalte Platten:*

- +Schinkenplatte verschiedener Sorte mit Melone oder Ananas*
- +Hähnchenschenkel, Frikadellen (klein)*
- +Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich*
- +Schweinerückenbraten*
- +Roastbeef mit Remouladensauce*
- +gefüllte Eier*
- +Spargel-Schinkenröllchen*
- +garniert mit Radieschen, Trauben und Rettich*
- +Frikadellenkugeln und Hähnchenschenkel*
- +Käseplatte verschiedener Sorte, Pumpernickel-Käsebrot*
- +gefüllte Aprikosen*
- +gefüllte Birnen*

*Die Platten sind reichlich garniert.*

- +Kartoffelsalat mit Kräutern oder Dörrfleisch*
- +Nudelsalat*
- +Salate der Saison und nach Absprache*
- Soßen-Dressing - Vinaigrette und Kräutersahne*

*+Rote Grütze mit Vanillesauce*

**25,00 Euro**

*Ab 25 Personen in diesem Umfang möglich.*

## *Menüvorschlag III*

*+Schinkenvariationen mit Spargel*

*+Honigmelone mit Parmaschinken*

*+Schweinelende mit Champignonrahm*

*+Putenbraten mit leichter Pfefferrahmsauce  
Frikadellenkugeln*

*+Spätzle, Reis und Kartoffelgratin*

*+Gemüsevariationen:*

*Broccoli mit Mandelbutter*

*Blumenkohl*

*Erbsen und Karotten*

*Kohlrabistifte*

*+Mousse au Chocolate mit Fruchtsauce*

*29,00 Euro*

## *Menüvorschlag IV*

*+Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
+Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
+Ananas mit gemischtem Schinken*

*+Saltim bocca  
+Hühnerbrust mit Estragonrahm*

*+Kroketten und Kartoffelgratin*

*+Broccoli mit Mandelbutter  
+Karotten in Honigbutter  
+Champignons*

*+Salate der Saison und nach Absprache  
Soßen-Dressing - Vinaigrette und Kräutersahne*

*+Bayrischcreme mit Schattenmorellen*

*28,00 Euro*

# *Menüvorschlag V*

*+Schinkenplatte mit Melone  
Parmaschinken, Kernrauchschinken,  
Spargelröllchen*

*+Putenbraten Curryrahmsöße mit Ananasstücken*

*+Kasseler mit Apfelringen*

*pätzle und Herzoginkartoffeln*

*+Honigkarotten, Kohlrabistifte in Rahm  
Bohnenbündchen*

*25,00 Euro*

# *Menüvorschlag VI*

*+Fleischbrühe mit Butternocken*

*+Salate der Saison und nach Absprache  
Soßen-Dressing - Vinaigrette und Kräutersahne*

*+Hühnerbrüstchen in Estragon- oder  
Weißwein-Champignonsoße*

*+Kasseler in Blätterteig*

*+gefüllte Lammschulter mit Schafskäse  
Thymiansoße*

*+Kartoffel – Zucchinigratin und Risi Bisi*

*+Bohnenbündchen, Karotten in Honigbutter*

*+Quarkcreme mit Früchten der Saison*

*27,00 Euro*

# Menüvorschlag VII

## Italienisches Menü

+Anti Pasti, z.B.:

*Aubergine, Zucchini, Paprika, Chicorree*

*Vitelo Tonnato: Kalbfleisch gekocht mit Thunfischsoße*

*Caprese: Tomate-Mozzarella-Basilikum*

*Melone mit Serranoschinken umwickelt*

+*Saltim Bocco: Kalbsteak mit Salbei und Parmaschinken*

+*Piccata Milanaise: Kalbsteak oder Hühnchenbrust*

*in der Ei-Käse-Basilikumhülle*

+*Lachssteak in Zitronen-Kapernsoße*

+*Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und Gnocchi*

+*Maccaroni mit Kirschtomaten*

+*Spinatlasagne*

+*Tortellini mit Ricottafüllung und Tomatensoße*

+*Broccoli-, Mangold-, und Fenchelgemüse*

+*Ruccola und Feldsalat, Balsamicodressing*

+*Obstsalat mit Maraschino*

+*Panna Cotta*

## 35,00 Euro

*Ab 25 Personen in diesem Umfang möglich.*

# Weihnachts - und Wintervorschläge

*Feldsalat mit Brotwürfeln, Vinaigrette*

*Blätterteig mit Fischfarce gefüllt(warm)*

*Waldorfsalat und Krabbensalat*

*Räucherlachs –Forellenfilets, gefüllte Eier, Sahnemeerrettich*

*Baguette und Butter*

*Geflügelsalat mit gebratenen Hähnchenbrüsten*

*Baguette und Butter*

*gefüllter Gänsebraten „Böhmische Art“ mit Backpflaumen*

*und Apfel gefüllt, Maronen*

*Kroketten, Kartoffelklöße, Rotkohl, Rosenkohl und Preiselbeeren*

*Gänsebrust und Gänsekeule mit Rosinenschmorapfel, Maronen*

*Kartoffelklöße, Spätzle und Rotkohl*

*Ganze Gans mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Sauce*

*Gänsemenu (Leckere Suppe, Kross gebratene Gans, Kartoffelklöße, Apfel-Rotkohl,*

*glacierte Maronen, Rosinenschmorapfel, Dessert und Flasche Rotwein)*

*Hirschkeulenbraten mit Waldbeerensauce, Waldpilze in Rahm*

*Spätzle, Serviettenklöße, Rosenkohl*

*Wildschweinrollbraten*

*Kroketten, Semmelklöße, Spätzle, Rosenkohl, Rotkohl und Apfelmus*

*Vanillecreme mit Weihnachtsgebäck und Zimt*

*Rote Grütze mit Vanillesoße*

*Mousse au chocolate, hell und dunkel*

*Nougatcreme*

# *Belegte Brötchen und Canapés*

*½ belegtes Brötchen*

*2,60 Euro*

*Canapé*

*2,60 Euro*

*Canapé mit Fisch*

*3,30 Euro*



# *Aufschnittplatten*

*Unsere Aufschnittplatten sind mit Schinken, Wurst, Salami, Käse und Braten  
mit Melone oder Ananas, ausgarniert, je nach Zusammenstellung  
pro Person ab 12,50 Euro*

## *Warme oder kalte Braten*

- +Leberkäse*
- +Zwiebelfleischkäse*
- +Pizzafleischkäse*
- +Fleischkäse*
- +Schweinebraten*
- +Schweinekrustenbraten*
- +Spießrolle*
- +Burgunderbraten*
- +Rinderbraten*
- +Putenbraten*
- +Tafelspitze gekocht*
- +Prager Schinken*
- +Schinken im Brotteig*
- +Kasseler in Blätterteig*
- +Rippchen*
- +gekochte und gegrillte Haspel*
- +Hähnchenschenkel (halbiert)*
- +Putenbraten gefüllt mit Pinienkernen*
- +Hähnchenbrust „Florentine“ mit Spinat gefüllt*
- +Hähnchenbrust mit Schinken und Käse gefüllt*
- +Hähnchenbrust, natur*
- +Putengeschnetzeltes in verschiedenen Soßen*
- +Schweineschnitzelchen und Frikadellen nach Gewicht*
- +Schweinelende in Kalbfleischfarce und Blätterteig*
- +Rinderlende in Kalbfleischfarce und Blätterteig „Wellington“*

# *Beilagen*

- +Salzkartoffeln*
- +Folienkartoffen mit Kräuterquark*
- +Rosmarinkartoffeln*
- +Reis*
- +Risi-Bisi*
- +Spätzle*
- +Kartoffelgratin*
- +Kartoffelkroketten*
- +Semmelknödel*
- +Serviettenklöße*
- +Nudeln*
- +Sauerkraut*
- +verschiedene Gemüse*

# *Salate*

- +Feldsalat*
- +Caprese (Tomaten mit Mozzarella)*
- +Tomatensalat*
- +Krautsalat*
- +Rote Beete Salat*
- +Kartoffelsalat*
- +Bohnensalat*
- +Kartoffelsalat mit Speck*
- +Waldorf – Salat*
- +Gurkensalat*
- +Nudelsalat*
- +Eiersalat*
- +Rindfleischsalat*
- +Fleischsalat*
- +Geflügelsalat*

# Soßen

- +Champignonrahm*
- +grüne Pfeffersoße*
- +Zigeunersoße mit Paprikastreifen*
- +Zwiebelsoße*
- +Calvadossoße*
- +Currysoße mit Früchten*
- +Bärlauchsoße*
- +Estragonsoße*
- +Tomaten-Basilikumsoße*
- +Käse-Schinkenrahm*
- +Zitronensoße*

*Kalt:*

- +Frankfurter Grüne Soße*

## Finger-food

+Hähnchennuggets

+Hackfleisch-Tomate

+Hackfleisch-Tomate-Mozzarella

+Käse-Traube-Olive

+Mini Putenschnitzel auf Grüner Sauce

+Handkäse-Birnen-Tatar an Pumpernickel

+Pfannkuchen mit Frischkäse oder +Garnelen-Dill

+Gemüse gefüllt

+Puten-Ananas

\*Fingerfood wird nach Aufwand und Umfang berechnet

+Käse-Chicoréeschiffchen

+Mini Schnitzelchen

+Mini Putenschnitzel

+Rinderfrikadelle auf Tomatensugo

+Käse-Pumpernickel

+Melonenschiffchen mit Parmaschinken



# *Dessertvorschläge*

- +Rote Grütze*
- +Bayrischcreme mit Schattenmorellen*
- +Stracciatella*
- +Erdbeeren (Saison)*
- +Weincreme mit Kiwi*
- +Quarkcreme mit Mandarinen*
- +Nougatcreme*
- +Schwarzwaldcreme*
- +Obstsalat*
- +Rotweibirne mit Vanillesoße*
- +Vanillecreme mit Himbeersoße*
- +Mousse au Chocolate*

*Sollten Sie etwas bei unseren Vorschlägen vermissen, sprechen Sie uns bitte an.*

*Carving dishes und Anlieferung werden extra berechnet.*

*Allgemeine Geschäftsbedingungen:*

*\* Wir liefern im Umkreis von 5 km frei Haus,  
ab 5 km berechnen wir eine Anfahrtspauschale nach Aufwand.*

*\* Fehlendes oder defektes Geschirr wird in Rechnung gestellt.*

*\* Unsere Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*