

Catering-Service

Gasthof-Pension

„Kreuz“

72534 Hayingen

Kirchstrasse 4, Tel. 07386/290 Fax.07386/975907

e-mail: kreuz-hayingen@t-online.de Internet: www.kreuz-hayingen.de



Vorspeisen und Häppchen

- * Matjeshäppchen mit Zwiebeln
- * Mozzarellabällchen mit Tomate und Pesto
- * Puten-Ananas-Spieße
- * bunte Gemüsespieße
- * gebratene Scampi-Spieße
- * Mozzarellastiks
- * Hackfleischbällchen mit Cochtailtomate
- * Chicken Wings
- * Black Tiger Shrimps im Teigmantel
- * Black Tiger Shrimps im Reismantel
- * Frühlingsröllchen
- * Hähnchenspieße mit Parika und Oliven
- * Käsespieße mit Weintrauben und Oliven
- * Pumpnickel mit Frischkäse
- * vegetarische Blätterteigtaschen
- * Schinken-Frischkäsehörnchen
- * Hayinger Alblinsensalat mit
gerauchter Entenbrust im Gläschen
- * Shrimpscocktail im Gläsle
- * Geflügelcocktail im Gläsle
- * gebratene Garnele auf Glasnudelsalat
im Gläsle
- * Zucchiniaviar mit Parmesancreme im Gläsle
- * Gorgonzolacreme mit Schinkenspeck im Gläsle

Canapees belegt mit

- * rohem Schinken
- * gekochtem Schinken
- * Räucherlachs
- * geräucherten Forellenfilets
- * Edelsalami
- * Camembert
- * Garnelen
- * Matjes
- * Schnittkäse

Kalte Platten

Melonenschiffchen mit Lachsschinken
rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Vittello tonnato
kleine panierte Schnitzelchen reichlich garniert
würzige Hacksteaks reichlich garniert
Hähnchenschenkel
Spinat-Räucherfisch-Roulade
geräucherte Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Räucherlachsroschen mit Dillsenfauce
Creperouladen mit Lachsfüllung
Auswahl an Käse mit Weintrauben und Nüssen
Auswahl an deftiger Rauchwurst reichlich garniert
Carpaccio vom Lachs mit Sesam oder Fenchel
Roher und gekochter Schinken reichlich garniert
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan

Salate

Schwäbischer Kartoffelsalat
Bohnensalat
Tomatensalat
Blumenkohlsalat
Gurkensalat
Rettichsalat
Karottensalat
Weißkrautsalat
Blaukrautsalat
Maissalat
Waldorfsalat
Rindfleischsalat
Eiersalat
Geflügelsalat
Nudelsalat
Paprikasalat
Spagettisalat
Nudelsalat
Wurstsalat
Käsesalat
Tomaten-Mozzarella mit
Balsamicodressing
Rote-Bete-Carpaccio mit
Rucola und gehobeltem Parmesan
Feldsalat mit Croutons
Blattsalate
Rucolasalat

Antipasti

grüne Oliven
schwarze Oliven
Champignons mit
Frischkäsefüllung
getrocknete Tomaten
marinierte Schafskäsewürfel
gegrillte Zucchini und Auberginen
Artischocken
kleine gefüllte Paprika
gefüllte Peperoni
Balsamicozwiebel
gefüllte Zucchinirollchen

Brot

Schwarzbrot
Pariser Stangenbrot
Partyrad
Wurzelbrot
Partygebäck

Vorspeisen und Salate am Tisch serviert

Bunter Salatteller

(Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurke, Kraut, Rettich, Karotten und grüner Salat mit Dressing)

Knackige Blattsalate mit Balsamicodressing,
Cocktailtomaten und gebratenen Speckstreifen

Knackige Blattsalate mit Balsamicodressing
Orangenfilets und gebratener Entenbrust

Gratinierter Ziegenkäse vom Ziegenhof „Loretto“
mit Quitten-Chutney und Feldsalat

Garnelenspieße mit Mango-Chutney
Salatsträußchen und frisches Baguette

Terrine von der Lautertal-Forelle
mit Feldsalat

gebratenes Saiblingsfilet
auf mediterranem Gemüsebeet

gebratenes Lachsfilet
auf Hayinger Ablinsengemüse

Vorspeisenvariation

Lachsroschen mit Dillsensauce
Roastbeefröllchen mit Remoulade
Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Basilikumpesto
Knackige Blattsalate mit Dressing

Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle
Rinderkraftbrühe mit Brätstrudeleinlage (gefüllte Flädle)
Schwäbische Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultäschle
Gaisburger Marsch
Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Rindfleischwürfel
Karotten-Ingwersuppe mit Karottenstroh
Kürbiscremsuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
Brokkolicremsuppe
Lauchcremsuppe
Champignoncremsuppe
Gemüsecremsuppe
Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben
Tomatencremsuppe
Kräuterrahmsuppe
Goulaschsuppe
Mexikanische Bohnensuppe

Fleischgerichte

Schwein

panierte Schweineschnitzel
Schweinerückensteak „natur“
Spanferkelrollbraten
Schweinebraten vom Hals
Schweinehals mit Kräuter-Brätfüllung
Schweinebauch mit Kräuter-Brätfüllung
Fleischkäse gebacken
Krustenbraten
Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet
Schweinefilet kurz gebraten
Schweinefilet am Stück gebraten
Schweinefilet mit Kräuter-Brätfüllung
würzige Hacksteaks
Kassler Hals gegrillt
Gemischter Braten (Schwein und Rind)
Schaschliktopf

Kalb

gefüllte Kalbsbrust
Kalbsrahmbraten
Zürcher Geschnetztes
Wiener Schnitzel
Kalbsschnitzel „natur“
Steaks vom Kalbsrücken

Lamm

Lammragout
Lammbraten
Lammrücken
Lammkotelette

Geflügel

Geflügelbrüstchen mit Spinat-Käsefüllung
Hähnchenbrustschnitzel „natur“
Hähnchen-Cordonbleu
Putenschnitzel „natur“
Putenschnitzel paniert
Putenrollbraten mit Spinatfüllung
Putengeschnetztes in Rahmsauce
Putengeschnetztes in Früchte-Currysauce
gebratene Entenbrust
gebratene Gänsebrust

Rind

Schmorbraten vom Albrind
Burgunderbraten
Schwäbischer Sauerbraten
Rinderlendenbraten
Rinderfiletröllchen
Tafelspitz gekocht
Rinderrouladen geschmort
Rindersaftgoulasch
Rinderfilet kurz gebraten
Argentinische Rindersteaks
Roastbeef im Ganzen gebraten
Rinderfiletgeschnetztes

Wild

Rehbraten
Wildschweinbraten
Rehgeschnetztes
Wildschweingoulasch
Hirsch-Edelgoulasch

Fisch

Saiblingsfilet
Zanderfilet
Lachsfilet
Garnelen

Saucen

Bratensauce
Pilzrahmsauce
Pfefferrahmsauce
Currysauce
Sauce zu Geflügel
Tomatensauce
Sauce zu Wild
Hollandaise
Bearnaise
Grilldips

Beilagen

Nudeln und Teigwaren

hausgemachte Eierspätzle
Bandnudeln
Schupfnudeln
Krautschupfnudeln
Tagliatelle
Spaghetti
Penne
Gnocchi
Gemüserahmnudeln
Maultaschen geschmelzt
Maultaschen in der Brühe

Gemüse

Blumenkohl mit Brösel
glasiertes Karottengemüse
Mandelbrokkoli
Erbsen
Rahm-Champignons
Kartoffelgratin
Ratatouille
Rosenkohl mit Speckstreifen
grüne Bohnen im Speckmantel
Zucchini
Rahmwirsing
Apfelrotkraut
Blattspinat
Rosmarinkartoffeln
Folienkartoffeln mit Kräuterquark
Sauerkraut
Bayrisches Kraut
Spargel mit Hollandaise

andere Beilagen

Reis
Gemüsereis
Kartoffelknödel
Semmelknödel
Pommes frites
wilde Kartoffeln
Kroketten
Herzoginkartoffeln
panierte Champignons
gefüllte Kartoffeltaschen
Röstinchen
Gitterkartoffeln

Dessert

Panna cotta mit Himbeermark, Mousse von dunkler Schokolade,
Mousse von weißer Schokolade, Creme brûlée, Bayrische Creme,
Mousse von frischen Früchten je nach Saison,
Erdbeer-Mascarponecreme, Tiramisu, Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis,
Marillenknödel mit Vanillesauce und Vanilleeis, Ofenschlupfer mit Vanillesauce,
rote oder gelbe Grütze, Fruchtsalat, Obstbüffet, Lautertal-Eisbüffet, bunte Eisplatte,
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen,
Schwarzwälderkirchentörtchen im Gläsle,
Quarkmousse mit Rhabarbergrütze

Barbecue Büffet

Wir grillen für Sie....

Fleisch und Wurst

marinierte Steaks vom Schwein, Rind, und Pute
argentinische Rindersteaks
feurige Spareribs
verschiedene Würstchen
Lammkoteletts mariniert

Fisch

Garnelenspieße
frisches Saiblingsfilet

vegetarisch

Gemüsemaultaschen
Krautschupfnudeln

...dazu verschiedene Barbecuesaucen, Dips und Kräuterbutter

Salate, Gemüse, Beilagen, Antipasti

Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurke, Kraut, Rettich, Karotten und grüner Salat mit Dressing
Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto
Antipasti mit Oliven, gefüllten getrockneten Tomaten, marinierten Zucchinischeiben,
gefüllten Champignons und marinierten Schafskäsewürfel,
gegrille Maiskolben
Folienkartoffeln mit Kräuterquark,
gegrilltes Gemüse

....dazu Partygebäck und Brotauswahl