

Menüliste

Event-Gastronomie Burg

Essen à la carte jeden 1. Sonntag im Monat

Ritteressen, Grillbuffets, Brunch

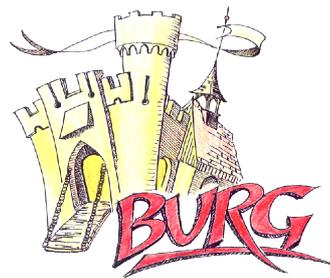
Tagungsräumlichkeiten

Familien-, Betriebs-, Vereinsfeiern

Event-Catering inkl. Equipmentverleih

Burghofladen, Bar in der Tenne

Übernachtungen mit Frühstück



www.ritteressen-burg.de

Dominik Diesch Bussenstraße 8 88525 Dürmentingen Tel.: 07371-95-999-84

Wir unterstützen Sie bei Ihrem Event, kochen für Sie und wickeln das gesamte Catering mit Dekoration, Tischwäsche, Bestuhlung, Stehtischen, Aufräumen, Spülen, Eindecken, Geschirrverleih, Bewirtung Ihrer Gäste ab, so dass Sie in Ruhe feiern können.

Folgende Räumlichkeiten empfehlen wir:

Erlebnisgastronomie Burg	140 Sitzplätze
Burghofladen / Tenne	80 Sitzplätze
Dorfgemeinschaftshaus Heudorf	220 Sitzplätze (extra Raummiete)
Maschinenhalle	500 Sitzplätze

Natürlich liefern wir auf in Ihre Räumlichkeiten, sprechen Sie mit uns!

Die Menüliste enthält Vorschläge für jedes Event!

Freundlicher Service und ein Top Catering wird bei uns für jedes Event in jeder Form großgeschrieben!

Bitte suchen Sie sich Ihr gewünschtes Menü aus. Wir unterbreiten Ihnen ein kostenloses Angebot.

Diverse Kleinigkeiten:

Gebäck (pikant):

Kleine Dinnete

Kleine Quiche Lorraine

Minipizzen hausgemacht

Pizzaschnecke

Schinkenhörnle mit diversen Füllungen

Schinkentartelettes

Kleine Windbeutel (Käse-, Fisch-, Wurstspezialitäten)

Saitenwürste mit Senf und Brot

Weißwürste mit Senf und Brotauswahl

Diverses (pikant):

Canapés belegt mit Spezialitäten von der Forelle
Diverse Aufstriche auf frisch gebackenem Burgbrot
Diverse Canapés auf gebuttertem Stangenbrot
Frische Butterbrezel
Schweinebraten
Wurstauswahl (Wurstsorten aus eigener Herstellung)
Schweinefilet, Entenbrust, Roastbeef, Hähnchenbrust
Forelle, Lachs, Krabben, Hering, Makrele
Obstspieße mit Käse
Avocado, Thunfisch, Eier in versch. Varianten

Gebäck (süß):

Blechkuchen
Fruchtige Muffins
Gefüllte Pfannkuchen frisch vom Herd
Mini-Obsttörtchen
Schillerlocken

Kalte Vorspeisen – Cocktails (auch im Glas)

Geflügelcocktail mit Früchten in Curryrahm
Meloncocktail mit Schinken und Preiselbeersherry
Krabbencocktail mit Cognacsoße

Kalte Vorspeisen auf Spiegelplatte angerichtet

Forellenfilet, fein garniert, mit Preiselbeersahne
Mild geräucherter Schweineschinken an Honigmelone
Gefüllte Eier
Gefüllte Champignonköpfe
Gefüllte Schinkenröllchen
Honauer Räucherlachsforelle im Kräuterflädle
Griebenschmalzbrot mit Zwiebel

Variationen auf dem Spiegel arrangiert (Kaltes Buffet)**Fisch:**

Lachs geräuchert, ganze Forelle geräuchert, Forellenfilet in Wachholderrauch, Forellenterrine, fein garniert,
Krabbencocktail, diverse Dips, Brotkorb, Buttermischungen

Wurst: (Klassische Aufschnittplatte)

Verschiedenes vom Schwein (Wurst- und Fleischwaren)
Kpl. ausgarniert

Käse:

Käseauswahl mit Weichkäse, Schnittkäse, Streichkäse,
Hartkäse, Edelschimmelkäse, frische Früchten
reichlich garniert auf Feinsteinzeitkeramikplatten angerichtet

Kaltes Buffet: (Komplett ausgarniert und fein verziert)

Großes Fischarrangement mit diversen Dips, Käseauswahl auf Feinsteinscheiben angerichtet, Aufschnittplatten mit verschiedenen Wurstsorten, Butter
Mit Früchteplatte

Brot und Backmischungen siehe unten!

Vorspeisen

Duftender Trüffel – Balsamicoglaze
Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Burgschinken
Champignon – Tomatensalat mit frischen Kräutern
Feine Tagliatelle mit würzigem Rucola, Kirschtomaten, gehobtem Parmesan
Kalbfleischterrine
Käseauswahl
Leberpastete
Melonenschiffchen mit rohem Schinken
Räucherschinken vom Schwein (italienischer Art)
Tomate mit Mozzarella
Thunfischsalat
Tranchen vom schwäbischen Hähnchen in Cornflakespanade
Vorspeisenteller (Melone Parma, Forelle, Salatgarnitur, Butter, Früchte
Wildterrine mit Cumberlandsoße
Wurstauswahl

Soßen für Vorspeisen

Kräutersoße
Dijon- Senfsoße
Cocktailsoße
Knoblauchdip
Sahnemeerrettich

Hausgemachte Suppen, klar und sahnig

0,25 Liter

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Einlagen (Flädle, Leberspätzle, Brätspätzle, Flädlesspiralen, Käsebisquit, Maultäschle, Brät-, Leber-, Mark-, Grießklöschen)
Schwäbische Hochzeitssuppe mit 4-5 Einlagen
Klare Tomatenkraftbrühe mit Eierstick (Royal)

Cremesuppen:

Bärlauchsuppe
Brokkolicremesuppe
Champignoncremesuppe
Cremige Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
Feinschmecker- Kräutersuppe mit frischen Kräutern

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido Kürbis
Lauch-Käsesuppe
Suppe von der Brunnenkresse an weichem Sahneschaum
Tomatencremesuppe mit Wildreis und Gin

Eintöpfe - Deftige Suppen mit Knauzenwecken vom Steinbackofen

Gulaschsuppe
Würzige Gulaschsuppe
Chilli con Carne
Schwäbische Grießklöschensuppe
Schwäbische Maultaschensuppe
Kalte Buttermilchsuppe

Salatvariationen

Bunter Bohnensalat ohne Speck (oder mit Speck: Aufpreis 0,10 €)
Bunter Nudelsalat
Bunter Salat (Paprika, Gurken, Zwiebeln, Mais)
Bunter Salatteller
Bunter, gemischter Blattsalat (mit Champignons, Gemüse, Tomaten)
Chinakohlsalat mit Mandarinen
Feldsalat mit Cocktailtomaten, Champignons
Feldsalat mit Orangenspalten und Walnüssen

Feldsalat mit Orangenspalten und Zwiebel- und Speckwürfeln
Gurkensalat
Karotten-Weißkrautsalat
Karotten-zucchini-Blumenkohlsalat
Karottensalat mit Ananas
Karottensalat mit Kokosflocken
Karottensalat mit Sesam
Kartoffelsalat
Krautsalat ohne Speck (oder mit Speck: Aufpreis 0,10 €)
Paprika-Mais-Erbensalat
Reis-Gemüsesalat
Salatbuffet (6 verschiedene Salate und Blattsalat mit 2 Dressings)
Thunfischsalat "Nizza"
Tomatensalat
Zucchini-salat mit Mandarinen-spalten
Zucchini-salat mit Sonnenblumenkerne

Vinaigretten

Balsamicovinaigrette
Cocktailsoße
Frenchdressing
Haselnussvinaigrette
Italienisches Dressing mit Balsamico, Olivenöl, Oregano, Majoran

Joghurtdressing
Kräuterdressing (mit Schnittlauch, Petersilie,...)
Sesamvinaigrette
Walnussvinaigrette

Warme Fleischgerichte (Beilagen nach Wahl)

Schwein

Gefüllter Schweinehals, -rücken, -braten, -magen
Gegrillte Schweinshaxe vom Feuer
Geschnetzeltes "Teufelsart" in pikant feuriger Soße
Hackbraten im Speckmantel mit Käsefüllung
Holzfällerbraten pikant gewürzt mit glasierten Zwiebeln und Jus
Kasslerrücken
Kasslerrücken aus dem Ofen mit Jus
Kasslerrücken in Blätterteig an Rotweinsauce (ab 20 Personen)
Kräuterrollbraten
Krustenbraten mit Most-, Bier-, Weinsauce
Leberkäse frisch gebacken mit Röstzwiebeln
Weiße Würste
Rahmgulasch
Sahnegeschnetzeltes vom Schwein
Schnitzel gebraten an soße Café de Paris
Schnitzel in Käse gebraten an fruchtiger Tomatensoße
Schaschlikspieße oder Schaschlikeintopf
Schwäbischer Saumagen
Schweinefilet in Blätterteig an Rotweinjus
Schweinefilet in der Kräuterkruste
Schweinelendchen am Stück
Schweinemedallions gebraten mit Speck-, Zwiebel-, Pfeffer-, Kräuterrahm
Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit Schinken und Käse gefüllt
Schweineschnitzel paniert
Schweinshaxen groß
Schweinshaxen klein
Spanferkel an Biersauce
Spießbraten bunt gefüllt mit Jus und Zwiebeln
Zarter Jungschweinerücken mit Zwiebelsoße
Züricher Leckerli vom Schwein

Rind / Kalb

Flambierter Ochsenbraten
Gefüllte Rindsroulade "Hausfrauenart"
Gefüllter Kalbshals/-brust
Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße
Geschmorter Kalbstafelspitz
Kalbsbraten
Kalbsragout mit Champignons in feiner Weinsauce

Kalbsrollbraten in Zitronensoße
Kalbsröllchen gefüllt pikant
Ochsenschwanzragout in Burgundersoße
Rahmgeschnetztes "Züricher Art" in Sahnesoße
Rinderbraten in Burgundersoße
Schmorbraten vom Rind
Zarter Kalbsrücken bunt gefüllt mit brauner Jus
Zwiebelrostbraten

Pute

Putenbrustschnitzel in Mandeln gebraten an Curryrahmsoße mit Früchten
Hähnchenschnitzel in Kräuterpanade
Gebratene Putenbrust an Pfefferrahm
Putengeschnetztes mit Currysoße
Gefüllte Putenbrust (verschiedene Füllungen)
Putenschnitzel paniert
Entenbrust an Orangensoße mit Zimt verfeinert
Putenröllchen im Speckmantel

Huhn

Chicken Wings
Hähnchen-Nuggets
Hähnchenbrust gebraten an bunter Pfeffersoße
Hähnchenbrust gebraten an Sahnesoße mit Champignons
Hähnchenschlegel gegrillt
Halbes Hähnchen
Schwäbische Hähnchenbrust auf feiner Kartoffel-, Schinken-,
Zwiebelfüllung

Wild

Entenbrust gebraten an Orangensoße
Gebratene Entenbrust in Weißweinrahmsoße mit einem Hauch von Zimt
Hirschhüfte "Baden-Baden" mit Rotweinjus
Hirschkeulenbraten mit Mischpilzen
Lammrücken "Provence" mit Kräuterjus und Mischpilzen
Rehbraten aus der Keule
Weidelamm Rücken in der Kräuterkruste
Wildragout "Waidmannsart" mit Mischpilzen
Birnen, Preiselbeeren und Pfifferlinge

Füllungen

Schinken-, Zwiebel-, Käse
Edelpilze
Frischkäse
Gemüwestreifen

Fische und Meeresfrüchte (Filet = 120g!)

Saiblingsfilet in Butter angedünstet
Gegrillte Riesengarnele
Frisch gebratenes Forellenfilet
Frisch gebratenes Forellenfilet in Mandelbutter
Gebratene Forelle
Gebratene Forelle "Honauer Art" (mit Mandelbutter)
Lachs-Spinatlasagne mit einer hellen Soße
Paniertes Forellenfilet
Forellenfilet in Bierteig gebacken

Nudelgerichte

Spaghetti mit Tomatensoße und Salatbuquett
Gemüse-Nudeln auf Kräutersoße und Salatbuquett
Lasagne frisch aus dem Ofen
Spaghetti mit Senfsoße und Putenbruststreifen an Salatbuquett

Vegetarisch

Gemüsestrudel an Kräutersoße
Champignons in Backteig an Knoblauchdip
Spinatmedaillon an Käsesoße
Blumenkohl in Backteig an feiner Sahnesoße
Gefüllte Zucchini mit Paprikareis
Pfifferlinge in Butter sautiert

Beilagen von der Kartoffel

Butterkartoffeln
Folienkartoffel mit Dip
Bratkartoffeln
hausgemachtes Kartoffelpüree
Kartoffelgratin
Boullionkartoffeln (zum Tafelspitz geeignet)
Sesamkartoffeln (ganze, gekochte Babykartoffeln)
Kartoffelrösti
warmer Kartoffelsalat
Kartoffelklöße
Kartoffel- Gemüsegratin
Pommes
Kroketten
Frische Schlosskartoffeln
Backofenkartoffel
Thymian- Kartoffelkrapfen

Beilagen vom Reis

Reis (verschiedene Variationen)
Curryreis

Mandelreis
Gemüsereis
Wildlangkornreis

Beilagen aus Nudeln

Schupfnudeln, hausgemacht
Krautschupfnudeln mit Speck
Butterspätzle
Nudelvariationen in Butter
Spinatnudeln
Bärlauchnudeln
Bunte Gemüsenudeln

Beilagen aus Knödel (immer 2 Knödel)

Semmelknödel
Serviettenknödel
Kartoffelknödel

Verschiedene Gemüse

Frisches Marktgemüse
Buntes Buttergemüse
Kaisergemüse
Rahmwirsing
Rotkohl mit Apfelstückchen
Frisches Weinsauerkraut gekocht nach alter Tradition
Gemüseauswahl (4 verschiedene Gemüse)
Bohnen im Speckmantel
Champagnerkraut mit Ananas
Frischer Spargel
Frisches Karottengemüse in Sahnesoße
Ritterliche Bohnen in Speckwürfelsoße und Mandelscheibchen

Soße

Champignonrahmssoße
Bratensoße
Tomatensoße
Helle Sahnesoße
Kräuterhollandaise
Safransoße
Zitronenbittersoße
Zigeunersoße (mit Paprika, Speckwürfel, Zwiebelwürfel)
Weißweinssoße (passend zu Fisch)
Bärlauchsoße

Dessert in Schüsseln, Formen, ... einfach lecker

Preis nach Saison

Vanillecreme mit Himbeersoße
Rotweincreme
Weißweincreme
Mandarinencreme
Schokoladencreme mit Vanillesoße
Ananascreme
Karamellcreme
Nusscreme mit Eierlikörsoße
Mokkacreme
Wiener Mandelcreme auf eingemachten Sauerkirschen
Himbeer-,Kokos-, Erdbeercreme
Bayrische Creme
Mousse au Choccolate (weiß oder braun)
Rote Grütze an Vanillesoße
Sahnequarkspeise mit Schattenmorellen
Joghurtterrine ausgarniert mit frischer Babyananas
Eierlikör Panna Cotta mit Himbeersoße
Tiramisu
Obstsalat von frischen Früchten, mit Amaretto parfümiert
Früchteplatte
Apfelstrudel mit Vanillesoße
Apfelküchle in Bierteig frisch gebacken
Joghurtarrangement mit frischen Früchten
Käseauswahl mit Stangenbrot und Buttermischungen
Grießflammerie mit marinierten Erdbeeren
Pfannkuchen mit allerlei Früchten und Füllungen
Arme Ritter (mit Weißbrot)
Frisch gebackener Bratapfel mit Vanillesoße

Parfaits

Mohn
Passionsfrucht-Mango
Zimt-Pflaume
Williams Suchard
Erdbeer
Schokoladenparfait
Weihnachtsparfait mit Marzipan, Pflaumen und Zimt

Desserts

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Buntes Dessertbuffet: (frische Früchte, drfei verschiedene Cremes, Tiramisu oder Eis)
Bananensplit (2 Kugeln Eis, Sahne, Banane, Gebäck, Schokoladensoße)
Dessertteller
Schwarzwaldbecher (3 Kugeln Eis mit Schattenmorellen, Schnaps, Sahne, Gebäck)
Gemischtes Eis mit/ohne Sahne

Soßen für`s Dessert

Mango
Himbeer
Erdbeer
Pfirsich
Vanille

Frische Eiscreme

Schoko
Erdbeer
Vanille
Himbeer
Stracciatella
Apfelstrudel

Zu später Stunde:

Käseplatten mit Gebäck auf Dachziegel serviert
1 Kugel Eis, frische Früchte, Sahne, Gebäck, Soße

Frisches aus der Backstube

Wecken
Mohn Sesamwecken
Körnerwecken
Reine Dinkelwecken
Brezeln
Laugenwecken
Laugenhörnle, Stangen
Knautzenwecken
Seelen
Laugencroissant
Croissant
Partywecken
Pyrtymohn, -sesam
Partyknautzen, -seelen
Partyvollkornwecken
20er Weckenrad hell
30er Weckenrad hell
Vanillekrapfen
Bamberger
Bisquitböden
20er Roggenrad
30er Roggenrad
franz. Stangenweissbrot
Krustenstangen 500g
Mischbrot 1000g
Bauernlaib 750g

Bauernlaib 1250g
Roggenmischbrot 1000g
Saatenbrot 750g
Dreikornbrot 500g
Bussaloib 500g
Bussa-Käschtle 750g
Dinkelvollkornbrot 1000g
Hefezöpfe 450g
Hefezöpfe groß
Nuss-Stollen
Nusshörnchen
Puddingschnecken
Kirschstreusel
Berliner, Quarkstängle

Kuchenliste: Bei 40 Personen braucht man ca. 5 Kuchen
Jeder Kuchen hat 12 Stücke

Käsekuchen
Donauwelle
Schwarzwälder Kirschtorte
Linser Torte
Frischer Apfelkuchen mit Streußel
Apfelkuchen mit Eierlikörguss
Frischer Himbeerkuchen
Himmlische Torte
Birne Helenekuchen
Mandarinen Schmandkuchen
Nusstorte
Frischer Obstkuchen
Bienenstich
Lambadaschnitten (mit Multisaft und Creme)
Kirschkuchen mit Quarkguss
Mars Birnentorte
Micadotorte
Maulwurf­torte
Russischer Zupfkuchen
Eierlikörkuchen
Marmorkuchen
Nusskuchen