

## Vorschläge außer Haus



*Herrnbrod & Ständecke*

*Hauptstraße 29-33*

*63303 Dreieich*

*Metzgerei 06103-608-108*

*Gaststätte 06103-608-106*

*Fax 06103-608-200*

*www.herrnbrod-staendecke.de*

*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 Rotweinsoße  
und Schweinebraten in Rahmsoße*

*+ Kartoffelgratin*

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

***14,00 Euro***

# Menüvorschlag II

*Kalte Platten:*

- +Schinkenplatte verschiedener Sorte mit Melone oder Ananas*
- +Hähnchenschenkel, Frikadellen (klein)*
- +Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich*
- +Schweinerückenbraten*
- +Roastbeef mit Remouladensoße*
- +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 Vanillesoße*

**20,00 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*

***25,00 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*

**24,00 Euro**

# *Menüvorschlag V*

*+Schinkenplatte mit Melone  
Parmaschinken, Kernrauchschinken,  
Spargelröllchen*

*+Putenbraten Curryrahmsoße mit Ananasstücken*

*+Kasseler mit Apfelringen*

*pätzle und Herzoginkartoffeln*

*+Honigkarotten, Kohlrabistifte in Rahm  
Bohnenbündchen*

*18,00 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 – Zucchini gratin und Risi Bisi*

*+Bohnenbündchen, Karotten in Honigbutter*

*+Quarkcreme mit Früchten der Saison*

***22,00 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*

## 28,00 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 Canapées

<i>½ belegtes Brötchen</i>	<i>2,20 Euro</i>
<i>belegtes Brothäppchen</i>	<i>2,20 Euro</i>
<i>Canapée</i>	<i>2,20 Euro</i>
<i>Canapée mit Fisch</i>	<i>2,90 Euro</i>



# *Aufschnittplatten*

*Unsere Aufschnittplatten sind mit Schinken, Wurst, Salami, Käse und  
Braten mit Melone oder Ananas, ausgarniert, je nach  
Zusammenstellung  
pro Person ab 8,50 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“

# Hauptgänge

<i>Tafelspitz, gekocht, mit Sellerie und Karotten Frankfurter Grüne Soße Brühkartoffeln und Salzkartoffeln</i>	<i>12,50 Euro</i>
<i>Poulardenbrust Florentine mit Spinat gefüllt Risi Bisi Mangold mit Pinienkernen</i>	<i>13,50 Euro</i>
<i>Lammschulter (mit Rosinen und Feta gefüllt) Kartoffelgratin, Thymiansoße Bohnenbündchen</i>	<i>13,90 Euro</i>
<i>Schweinelende „Calvados“ Kroketten grüner Salat</i>	<i>12,80 Euro</i>
<i>Osso Bucco (Kalbshaxe mit tomatisiertem Gemüse) Rosmarinkartoffeln Ruccolasalat</i>	<i>13,50 Euro</i>
<i>Kabeljau in leichter Senfsoße Apfel-Sellerie-Kartoffelpürre Karottengemüse</i>	<i>11,90 Euro</i>

# 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

### Spießvariationen:

- +Hackfleisch-Tomate
- +Hackfleisch-Tomate-Mozarella
- +Käse-Traube-Olive
- +Käse-Pumpernickel
- +Garnelen-Dill
- +Puten-Ananas
- +Hähnchennuggets
- +Käse-Chicoreeschiffchen
- +Mini Schnitzelchen
- +Mini Putenschnitzel
- +Pfannkuchen mit Frischkäse oder
- +Gemüse gefüllt
- +Melonenschiffchen mit
- +Parmaschinken

Fingerfood wird nach Aufwand und Umfang berechnet

# Dessertvorschläge

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



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

*Bei heißen Braten, Rippchen, Haspel, Hähnchenkeulen, Fleisch- und Leberkäse gelten die Ladenpreise, sofern Selbstabholung (in Warmhalteboxen werden gestellt).*

*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.*