

Stehempfang

Auf Spiegelplatten servieren wir folgende Häppchen, die ohne Besteck gegessen werden können. Dekorationen wie z.B. Apfelfächer, Gurkenglocken und Radieschenblumen verzieren die Platten.

Kalte Auswahl

Kleine Schwanen-Windbeutel mit Frischkäse-Egerling-Füllung

Filigrane Forellen-Wraps mit buntem Gemüse und Sour Cream

In hauchdünne Crepes gewickeltes Gemüse mit Forellenmousse

Polenta-Dukaten mit Gorgonzola

Sesam-Grünkern-Miniburger mit oder ohne Dörrfleisch

Gemüse-Reis-Sushis, vegetarisch oder mit Räucherfisch nach Marktangebot

Indische Curry-Eier mit selbstgemahlenem Curry

Basilikum-Eier (gebackene Eier mit Kräuterblatt im Inneren)

Apero-Rondell mit Oliven, Cashewkernen, gerösteten Sonnenblumen-

kernen und Knabber-Hanf abgelöscht mit Sojasoße, Sesam-Dinkel

-Bretzelchen, blaue Mais-Chips, exotisches Trockenobst etc.

Knackige Gemüsesticks mit Avocado-Dip oder Houmus (Sesamsoße)

Canapées aus Vollkorn- oder Weißmehl mit Schinken- oder

Käseauswahl, Karotten-Butter, Räucherfisch etc.

Reife Birnen mit Obazdem

Käse-Obstspieße

Butterbrezen

Dekorative Finger-Food-Obstplatten, auf Wunsch vor den Gästen hergerichtet

Süße Vollkorn-Stückchen, z.B. Obst-Schmand-Blechkuchen

Weißmehl-Stückchen, z.B. Streusel-Käse

Kosten

pro Häppchen ab 2,50 € (zzgl. MwSt.)

Warme Stückchen

Zwiebelkuchen-Tartellettes

Lauch-Quiche auf Nußkruste mit oder ohne Speckwürfelchen

Sellerieschnitzel mit Käse-Tomatenfülle

Kräuterkartoffeln mit Gemüse-Käsefülle

Kräuterkartoffeln mit Kidneybohnenfülle und Joghurtdip

Gemüse-Räuchertofu-Spießchen mit scharfer Soße

Pitabrot Pizza mit Belag nach Wunsch

Kosten

pro Stückchen ab 3,00 € zzgl. MwSt

Getränke (0,1l = 1,90€)

Biologischer Sekt mit Mangosaft (demeter)

Kombucha-Sekt (wenig Alkohol) pur oder mit Orangensaft (demeter)

Kosten

pro Häppchen ca. 2,50 € (zzgl. MwSt)

Vorspeisen

Kalt (Preisklasse 1)

Apero-Rondell mit getrocknetem Obst, Oliven, Bretzelchen, Cashewkernen etc

. Verschiedene Sorten von schön dekorierten Schnittchen auf

Weißmehl-Baguette oder Vollkorn-Baguette

erfrischende Karotten-Butternocken mit Zitronen-Abrieb, Basilikum und

Tomatenmark Kichererbsen-Bällchen mit Tahindip

Rohkost-Mix mit Avocado-Dip oder blauen Maischips

Indische Curryeier mit selbstgemahlenem Curry aus Sri

Lanka Rotweibirnen mit Obatzdem

Polentadukaten mit Forellenfilet oder Avocado-Schaum

Deftiger Grünkern-Aufstrich mit Kräutern der Saison

Deftige Grünkern-Bratlinge mit Kräuter-Sauerrahmdip

Aufschnittplatte nach Wahl (Fleisch aus artgerechter Haltung)

Aufschnittplatte von der Pute mit Knackbeißern, Salami, Schinken etc

. Schinkenplatte mit Galia-Melonen

Käse-Obstspieße

Mariniertes Gemüse italienische Art, z.B. rote Paprika, Auberginen, Zucchini, Pilze

Kalt (Preisklasse 2)

Buchweizen-Wraps oder -Crêpes mit Forellenmousse

Gebackene Basilikum-Eier oder Petersilien-Eier (ein Augenschmaus!)

Sushis mit Reis oder Sauerkraut, mit Gemüse und Lachs oder vegetarisch
Feine

Schwanen-Windbeutel mit Frischkäse-Egerling-Fülle oder Avocado-Fülle

Geräucherte Fischplatte mit Schillerlocken (Dornhai), Makrele,

Heilbutt, Sprotte, Forelle, Fischterrinen und Fischangebot des

Tages w a r m

Hirse-Spaghetti al Pesto (mit Oliven, Pinienkernen, Knoblauch, Basilikum

) Mit Reibekäse überbackene Steinchampignons

Kräuterkartoffeln aus dem Backofen mit Brotgewürzen und

Sauerrahm Grünkern-Mini-Burger mit Sesam und Schwarzkümmel z.

B.

mit Kapernsoße (mit oder ohne Hackfleisch)

Weißer oder schwarzer Bohnen-Burger, z.B. mit Kräuterrahm-Soße,

Olivensoße Sellerieschnitzel mit Käse, Tomaten und evtl. Schinken

Mediterrane Pita-Brot-Pizzen, Belag nach Wahl Falafel

-Buffet mit oder ohne Fleisch, Angebot nach Wahl Vom

Grill: Garnelen-Gemüse-Spieße

Speisen und Getränke

Suppen – Potages

vegetarisch

Kürbiscreme „Hokkaido“ (Oktober bis März)

Zitronen-Linsensuppe mit Zitronenstreifen

Linsen-Dhalsüppchen, indische Curry-Suppe

Miso-Suppe mit Beilagenrondell, z.B. eingelegter Tofu, Gemüse, Meeressalate

Kartoffel-Suppe, auch mit Dörrfleisch oder Sauerkraut

Minestrone, leicht tomatisierte Gemüsesuppe mit Reis oder Nudeln

Zucchini-Suppe

Maultaschen-Suppe, vegetarisch oder mit Geflügel-Füllung

Leichte Pilzcreme mit Grünkern

Badische Grünkern-Suppe

Karottencreme „Orange“

Mexikanische schwarze Bohnensuppe, vorzugsweise mit Dörrfleisch

Im Sommer

Kalte Gazpacho, spanische Gemüsesuppe

Kalte Obstsuppe (z.B. mit Birnen oder Pflaumen, Baiser-Nocken)

Kalte Joghurt-Gurkensuppe mit frischem Dill

Im Winter

Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Gemüse

Lamm-Kichererbsen-Eintopf mit Gemüse

Chili mit und ohne Chorizo-Würstchen

Für's Menü

Französische Zwiebelsuppe (gratiniert nur bei Menüs möglich)

Haferklöschensuppe

...mal ganz anders

Französische Fisch-Bouillabaise

Chinesische Suppe, auch mit Fisch oder Scampis

Thailändische Hühner-, Fisch- oder vegetarische Suppe mit

Kokosmilch, Zitronengras, Zitronenblatt und Koriandergrün

Shi-Take-Pilzsuppe vom Holunderbaum Apfel-Currysuppe

Speisen und Getränke

Salate

Verschiedene Blattsalate (mit oder ohne Sprossen) mit Sauce Vinaigrette, Süßkartoffel-Vinaigrette, Kräuterdressing, Rotwein-Dressing, Joghurt-Knoblauch-Dressing oder Rucola-Soße

Tsatziki-Schlangengurken-Salat

Rote Bete in Sauerrahm, russisches Rezept mit Cumin

Tomaten-Schafskäse-Basilikum-Salat mit Olivendressing

Apfel-Fenchelsalat in Zitronentraubenkernöl

Kartoffel-Gurkensalat wie bei Muttern, mit Brühe angemacht (mit oder ohne Dörrfleisch)

Grüner Bohnensalat mariniert in Zwiebel-Öldressing

Sellerie-Apfelsalat Typ „Waldorf“ mit milder Joghurtdressing

Makrobiotischer Kichererbsensalat

Bananen-Schwarzrettich-Salat in Joghurttunke

Karottensalat „tropical“ mit gerösteten Kokosflocken

Würziger Dinkelsalat in Balsamicoessig-Marinade, Schafskäse, Böhnchen, Paprika

Karamelisierter Linsensalat mit Karotten-Petersilienwurzel-Streifen

Rot-weißer Krautsalat in Walnußöl, verschiedenes Obst

Eingelegtes Gemüse „Italia“, z.B. gebratene Auberginen, Zucchini, Pilze, rote Paprika

Tabouleh-Salat „Cous-Cous“ mit Minz-Zitronendressing, Tomatenwürfel

Südostasiatischer Rujak-Salat mit süß-saurer Tamarinden-Soße

und Tomaten-Gurkenwürfeln

Meeresgemüse-Salat mit gestiftelten Rohgemüsesorten, Glasnudeln, Sesamöldressing

Gurkensalat mit Seidentofu-Dressing

Würziger Gouda-Käsesalat mit Äpfeln, hauchdünnem Kohl, Zwiebeln und Kümmelsoße

Bulgarischer Sommersalat mit Gurken, Tomaten, Schafskäse, Oliven und Zwiebelchen

Spargel-Zucchini-Salat (nach Saison)

Feldsalat mit Knoblauch-Sauerrahm-Dressing oder Dörrfleisch-Soße (nach Saison)

Orangen-Walnuß-Spinat-Salat in Zimtdressing

Roter Topinambur-Salat (oder auch mit Kartoffeln), rote Bete, Matjes, Äpfeln und Zwiebeln

Indonesischer Tempeh-Salat mit Gemüse der Saison und Erdnuss-Sesam-Soße

Auberginen-Salat „Babakhanough“ aus Nordafrika mit Gurken, Tomaten und Sesam-Soße

mit Fleisch

Wurstsalat mit Geflügellyoner und Zwiebelmarinade

Typisch Badischer Wintersalat: Steckrübensalat, Specksoße, Dörrfleisch (nach Saison)

für's Menü

Warmer Spinatsalat mit knusprigen Sonnenblumenkernen,

Schafskäsewürfeln und Zitronen-Pfeffersoße

Hauptgerichte

vegetarisch

Gemüse-Pizza auf Polenta

Sellerieschnitzel „Cordon Bleu“, mit oder ohne Schinkeneinlage

Gefüllte Kartoffeln mit Käse-Gemüse-Gratin

Afghanisches Reisgericht mit Karotten-Rosinen, gerösteten

Mandeln, Sauerrahm-Kräutersoße

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Gegrillte und marinierte Gemüse-Schaschlikspieße auf roter und grüner Paprikasoße

Saftige Grünkern-Moussaka (Auberginen-Auflauf mit Käse)

Gemüsequiche der Saison auf Nußkruste im Buttermilch-Flan

Spinat-Tofu-Lasagne al Pesto

Mexikanische Maistortillas mit Joghurt- und Chilisoße

Gemüse-, Getreide- und Fisch-Aufläufe nach Saison

Auberginenröllchen mit Quarkschaum-Fülle in Erdnuß-Sesam-Soße

Blumenkohl-Kartoffelbraten im Nudelmantel mit Basilikumsoße

Buchweizen-Palatschinken mit Spinat-Schafskäse-Füllung und Paradeissoße

Fisch

Schwertfisch-Filets (oder marktfrisches Angebot) vom Grill mit Zitronendip

Seebarsch mit Escabeche-Soße (mexikanische Spezialität)

Fangfrische Lachsforellen-Filets aus dem Sensbachtal mit Karottenbuttersoße

Fleisch

Hähnchen-Sate-Spieße mit Erdnußsoße (indonesische Leckerei vom Grill)

Schweinelendchen mit Käse überbacken

Rinderhüftsteak mit grüner Pfeffersoße

Rinder- oder Schweinegulasch mit Semmelknödeln

Von unserem Odenwälder Wanderschäfer

Knusprige Lammwürste, eingelegt in Milch

Zartes indisches Lammcurry

Lamm-Koftu-Bällchen mit Minz-Joghurt-Soße

Franks Lamnbraten mit selbstgezogener Rosmarin- oder Thymiansoße

Knusprige Lammkoteletts mit provencalischer Sauerrahmsoße

Lamm vom Spieß mit Kartoffelgratin und Gemüse (nur als ganzes Stück)

Desserts

Preisklasse 1

Dekorative Obstplatte mit einheimischen und exotischen Früchten

Locker, fruchtiger Sahne-Beeren-Quark, z.B. Himbeer-Sahne-Quark

In Burgunderrotwein getränkte Feigen mit gerösteten Cashew-Nüssen

Große Auswahl an süßen Stückchen auf Vollkornbasis

Honig-Karotten-Kugeln mit gerösteten Cashewkernen (orientalisch)

Panna-Cotta, leichtes Sahnedessert aus Italien

Preisklasse 2

Backpflaumencreme „Porto“

Lockere Hirsecreme „Grand Marnier“

Zarte Kokoscreme „Batida“ mit gerösteten Kokosflocken

Mousse au chocolat (bei uns schon immer ohne Eier)

Mango-Schwedenmilch-Timbale aus demeter-Säften

Rote Beerengrütze aus demeter-Säften und Bordeauxwein mit Agar-Agar

Portugiesischer Kirschenflan (Kirschenjokel)

Knusprige Waffeln, direkt vom Waffeleisen, mit Beerenquark

Gebackene Agavendicksaft-Äpfel mit Nuß-Rosinenfüllung und Vanillesoße

Preisklasse 3

Topfen-Palatschinken mit Rosinen und gerösteten Mandeln

Apfelstrudel im hauchdünnen Vollkornmantel mit Vanillesoße

Süßer Obstsalat mit Vanillegerste und Ingwersahne

Erdbeeren mit Vanilleeis, Pernod, schwarzem Pfeffer und Sahne

Tiramisu (ohne rohe Eier) mit selbstgebackenem Biskuit

Trockenfrucht-Pralinés

Flambierte und tranchierte Früchte, frisch vor Ihren Gästen zubereitet, auf Wunsch mit Eis

Käse, Brot und hausgemachte Kuchen

Käse

Käseplatte von demeter oder Bioland mit Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse und

Blauschimmelkäse. Dazu filigrane Dekorationen aus Gemüse und Obst

Brot und Backwaren

(Weiß- und Vollkorn-Mehl)

Wagenrad, Brötchen, Brot, Knäckebrötchen, Fladen, Baguettes etc.

Spanischer Apfelkuchen im Rührteig

Apfel-Weintorte auf Vollkornmürbteig

Mandel-Bienenstich

Bananen-Walnuß-Kastenkuchen

Rüblitorte

Käsekuchen, so wie ihn die Mutter macht

Kochen vor dem Gast im Wok

Traditionelle Badische Gemüsepfanne: Gemüse der Saison, holzgedarrtes

Grünkernrisotto, mit oder ohne Dörrfleisch, Käseflocken, Sahne,

Tomaten-Basilikumsoße, gehackte Kräuter, marinierte Rindfleischstreifen

Knackige Gemüsespezialität „Asia-Wok“ mit Basmati-Duftreis oder Glasnudeln: Gemüse

der Saison, Räuchertofu, Shi-Take Pilze, frischer Koriander, Knoblauch und z.B.

in Ingwersoße eingelegte Garnelen oder Schweinegeschnetztes, Chili separat

Mediterrane Nudelpfanne oder Risottopfanne mit Gemüsen der Saison, Paradeissoße, Käse extra, Kräuter extra, Rindergeschnetztes oder Garnelen (für Kinder auch gerne ohne Gemüse / Käse / Kräuter)

Spanische Paella mit Arborio Risotto, Hähnchenschlegel, Chorizowurstchen, Tintenfischringe, evtl. Riesengarnelen oder Miesmuscheln, mediterrane Gemüse der Saison

Steinpilzragout in Kräuter-Sahnesud, Gemüse, Semmelknödel oder Grünkernklößchen

Indisches Reis-Curry mit oder ohne Hähnchenfilets in Kokosmilch und selbsthergestelltem frischgemahlenem Curry zubereitet

Thailändisches grünes Curry mit Kokosmilch , Gemüsen der Saison, selbsthergestellter Thai-Currypaste, Chili nach Wahl und zartem Schweinegeschnetztem oder Hähnchenbrustfilets

... einige dieser Gerichte eignen sich auch sehr gut als vegetarisches Hauptgericht

Getränke

Biologisch genießen – sparsam zahlen.

Bio-Getränke zum Selbstabholerpreis

Nichtalkoholisches:

Lassi mit Mango

Lassi pikant mit Gurke

Alkoholisches

Bio-Weine und Sekt ab Hof-Preis

Biere

Coctails

Flying (Gin, Triple Sec, Zitrone, Sekt)

Planters Punch (Rum, Grenadine, Zitrone, Orangensaft, Ananassaft)

Gin Fizz (Gin, Zitronen, Zucker, Soda)

Bloody Mary (Wodka, Tomatensaft, Zitrone, Tabasco, Pfeffer)

Pina Colada (Pina Cococream, Ananassaft, Bacardi Rum)

Manhattan (Bourbon, Martini, Angostura, Kirsche)

Cuba Libre (Bacardi, Zitrone, Cola)

Grasshopper (Creme de Cacao, Creme de menthe, Sahne)

Franco alkoholfrei (Ananassaft, Mangosaft, Zitrone, Grenadine, Soda)