



***Menü-
und
Buffet-
vorschläge
Für Ihre Feier***

Für Kinder gelten folgende Preise:

- *Bis 3 Jahre ohne Berechnung*
- *von 4 bis 12 Jahre € 10,00*
- *ab 13 Jahre Menü Preis*

Hotel Matthias

Buffet-Vorschläge Hotel Matthias

Schnitzel – Buffet „Der Klassiker“

Buffet warm:

*Schnitzel-Variationen vom Schwein
Schnitzel „Gnarrenburg“ mit Spiegelei und krossem Speck
Rahmschnitzel mit Champignonsauce
Pfefferschnitzel mit einer grünen Pfeffer-Sauce
Geflügelmedaillons „Italien“ mit Tomaten und Käse*

Beilagen:

*Buntes Marktgemüse
Tomaten-, Bohnen- und Gurkensalat
Kartoffelkroketten und Bratkartoffeln*

Dessert:

*Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenpudding mit Schlagsahne*

€ 14,80 pro Person

Buffet „Hotel Matthias“

Buffet warm:

*Spanferkel vom Grill mit Sauerkraut und Klößen
Lachs im Ganzen auf Blattspinat
Bunte Gemüseplatte
Kartoffelgratin und Kroketten
Bratensoße*

Buffet kalt:

*Fischplatte „Gnarrenburger Art“
Tomate-Mozzarella
Melone mit Schinken
Käsebrett mit Trauben
Hausgemachte Salate
Brot und Butter*

Dessert-Buffer:

Wählen Sie zwei Dessert aus der Dessert-Karte

€ 28,00 pro Person

Hotel Matthias

Dessert-Buffer nach Wahl:

*Vanilleeis mit Glühweinkirschen
Zimtpflaumen mit Vanilleeis
Zweierlei Mouse mit Obstsalat
Bayerisch-Creme mit Himbeermark
Tiramisu mit Erdbeeren
Zitronen-Creme mit Exotik-Frucht-Salat
Grießnocken an Apfel-Holunderkompott
Mango-Kiwi-Kompott an Zitronen-Sorbet*

Spanferkel vom Grill

(ab 20 Personen)

*Mit zwei warmen Beilagen
3 verschiedenen Salaten
Soße, Dips und Baguette*

€ 19,80 pro Person

Rustikales-Buffer

*Rührei mit Speck und Nürnberger Würst`l
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
verschiedene Sorten Brot und Brötchen
Mett-Igel mit Zwiebeln
Frikadellen mit Teufelssoße
Aufschnittplatte
Käsebrett mit Weintrauben
Hausgemachte Salate
Melone mit Schinken
Fischplatte „Gnarrenburger Art“*

€ 13,50 pro Person

GRÜNKOHL-BUFFET

*mit Kassler, Bauchfleisch
Kochwurst und Pinkel
Salzkartoffeln und Süßen Kartoffeln*

€ 12,50 pro Person

Hotel Matthias

Menüvorschläge Hotel Matthias

I. Hochzeitsessen

Suppe:

Gnarrenburger Hochzeitssuppe

Hauptgang:

Kleine Rinderrouladen

Kasslerbraten und Hähnchenbrust

Bunte Gemüseplatte

Salatplatte „Gärtnerin Art“

Petersilienkartoffeln und Kroketten

Bratensoße

Dessert :

Dessert nach Wahl

€ 24,00 pro Person

II. Hochzeitsessen

Suppe:

Gnarrenburger Hochzeitssuppe

Hauptgang:

Wildmedaillons an Preiselbeerbirne

Hähnchenbrust im Blätterteigmantel

Schweinefilet im Speckmantel

Buntes Marktgemüse

Salatplatte „Gärtnerin Art“

Salzkartoffeln und Kroketten

Burgundersoße

Dessert :

Dessert nach Wahl

€ 27,50 pro Person

Hotel Matthias

III. Hochzeitsessen

Suppe:

Gnarrenburger Hochzeitssuppe

Hauptgang:

*Kalbsrücken mit Pfifferlingen
Schweinefilet und Hähnchenspieße
Bunte Gemüseplatte
Salatplatte „Gärtnerin Art“
Petersilienkartoffeln und Kroketten
Bratensoße*

Dessert :

Dessert nach Wahl

€ 28,00 pro Person

Dessert nach Wahl:

*Vanilleeis mit Glühweinkirschen
Zimtpflaumen mit Vanilleeis
Zweierlei Mouse mit Obstsalat
Bayerisch-Creme mit Himbeermark
Tiramisu mit Erdbeeren
Zitronen-Creme mit Exotik-Frucht-Salat
Grießnocken an Apfel-Holunderkompott
Mango-Kiwi-Kompott an Zitronen-Sorbet*

Gänsebraten „Zum Sattessen“ ab 10 Personen

*an Honig-Thymian-Soße
mit Rot- und Rosenkohl
Salzkartoffeln und Klößen*

€ 19,50 pro Person

Enten-Braten mit Orangen-Thymian-Soße

*Rot- und Rosenkohl
Salzkartoffeln und Klöße*

€ 16,50 pro Person