

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/

Preise der Menüs pro Person.

*Die Preise sind Richtpreise und beinhalten 7% MwSt.,
ohne Teller und Bestecke.*

Teller und Bestecke

pro Person ab 2,00 Euro und Preise mit 19% MwSt.

*Die Preise und Menüs können sich durch weglassen
oder dazu fügen einzelner Komponenten verändern.*

Menüvorschlag I

*Fleischbrühe mit Markklößchen
oder Butternocken
oder Grießnocken
oder Flädle
oder Eierstich*

*Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce
und Schweinebraten in Rahmsauce*

Kroketten und Kartoffelgratin

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

12,- Euro

Menüvorschlag II

Kalte Platten:

Schinkenplatte verschiedener Sorte mit Melone oder Ananas

Hähnchenschenkel, Frikadellen (klein)

Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemerretich

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

Salatvariationen nach Absprache

Rote Grütze mit Vanillesoße

20,- 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

21,- 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

Dressings

Bayrischcreme mit Schattenmorellen

24,- Euro

Menüvorschlag V

*Schinkenplatte mit Melone
Parmaschinken, Kernrauchschinken,
Spargelröllchen*

*Putenbraten
Curryrahmsoße mit Ananasstücken*

Kasseler mit Apfelringen

Spätzle und Herzoginkartoffeln

*Honigkarotten, Kohlrabistifte in Rahm
Bohnenbündchen*

16,90 Euro

Menüvorschlag VI

Fleischbrühe mit Butternocken

Mixsalat der Saison

*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

19,90 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 Hähnchenbrust

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

26,- Euro

Weihnachts - und Wintervorschläge

	<i>pro Person</i>
<i>Feldsalat mit Brotwürfeln, Vinaigrette</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Blätterteig mit Fischfarce gefüllt(warm) Waldorfsalat und Krabbensalat</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Räucherlachs –Forellenfilets, gefüllte Eier, Sahnemeerrettich Baguette und Butter</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Geflügelsalat mit gebratenen Hähnchenbrüsten Baguette und Butter</i>	<i>7,60 €</i>
<i>gefüllter Gänsebraten „Böhmische Art“ mit Backpflaumen und Apfel gefüllt, Maronen Kroketten, Kartoffelklöße, Rotkohl, Rosenkohl und Preiselbeeren</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Gänsebrust und Gänsekeule mit Rosinenschmorapfel, Maronen Kartoffelklöße, Spätzle und Rotkohl</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Ganze Gans mit Kartoffelklöße, Rotkohl und Sauce</i>	<i>66,00 €</i>
<i>Gänsemenu (Leckere Suppe, Kross gebratene Gans, Kartoffelklöße, Apfel-Rotkohl, glacierte Maronen, Rosinenschmorapfel, Dessert und Flasche Rotwein)</i>	<i>95,00 €</i>
<i>Hirschkeulenbraten mit Waldbeerensauce, Waldpilze in Rahm Spätzle, Serviettenklöße, Rosenkohl</i>	<i>16,20 €</i>
<i>Wildschweinrollbraten Kroketten, Semmelklöße, Spätzle, Rosenkohl, Rotkohl und Apfelmus</i>	<i>16,20 €</i>
<i>Vanillecreme mit Weihnachtsgebäck und Zimt</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Mousse au chocolate, hell und dunkel</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Nougatcreme</i>	<i>3,50 €</i>

Belegte Brötchen und Canapèes

<i>½ belegtes Brötchen</i>	<i>1,95 Euro</i>
<i>belegtes Brothäppchen</i>	<i>1,80 Euro</i>
<i>Canapèe</i>	<i>2,00 Euro</i>
<i>Canapèe mit Fisch</i>	<i>2,60 Euro</i>



Die Brötchen, Häppchen und Canapèes sind mit Käse, Schinken, Salami und Wurst aus eigener Produktion belegt und reichlich ausgarniert.

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	½ Blech		12,50 Euro
Kartoffelgratin	1 Blech		25,00 Euro
Kartoffelkroketten		pro Person	2,50 Euro
Semmelknödel		pro Person	2,90 Euro
Serviettenklöße		pro Person	2,90 Euro
Nudeln		pro Person	2,00 Euro
Sauerkraut		pro Person	1,50 Euro
verschiedene Gemüse		pro Person	4,50 Euro

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-Olice

Käse-Pumpernickel

Garnelen-Dill

Puten-Ananas

Hähnchennuggets

Käse-Chicoreeschiffchen

Mini Schnitzelchen

Mini Putenschnitzel

Pfannkuchen mit Frischkäse oder

Gemüse gefüllt

Melonenschiffchen mit

Parmaschinken

*Canapées mit verschiedenen Beilagen z. B. Räucherlachs, Garnelen und
Roastbeef*

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

Rotweibirne 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.*