

GASTHOF
Zur Sonne

Bankettmappe



Hans Nerreter

An der Rohrach 35

91757 Treuchtlingen - Wettelsheim

Tel: 09142/8583 – Fax: 09142/9689-29

Email: info@gasthof-zur-sonne.com

Menü & Büffet Vorschläge

Liebe Gäste,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unseren Angeboten und freuen uns darauf, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Unsere Vorschläge sollen Ihnen bei der Planung Ihrer Festlichkeit behilflich sein und als Anregung dienen.

Selbstverständlich können Sie Ihr Menü aber auch ganz individuell zusammenstellen.

Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite. – Gut wäre eine Vorlaufzeit von 14 Tagen vor Veranstaltungsbeginn.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung angegebene Personenzahl als Verrechnungsgrundlage gilt.

Darüber hinausgehende Bestellungen werden zusätzlich berechnet.

Die Menüpreise verstehen sich pro Person.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Mit freundlichen Grüßen

Hans Nerreter

Sektempfang

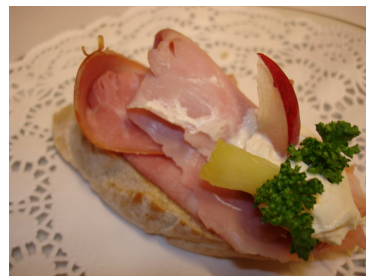
Flasche Haussekt Riesling	0,75 l	17,50 €
Sekt mit Holunderblütensirup	0,1 l	3,50 €
Erdbeerprosecco	0,1 l	3,50 €
Johannisbeerprosecco	0,1 l	3,50 €
Sekt Aperol	0,1 l	3,50 €

Zum Stehempfang empfehlen wir:

Canapés –

Geräucherte Putenbrust, Salami, gekochter Schinken, Camembert, Frischkäse dekoriert mit Tomaten, Paprika, und Trauben auf Baguette

Pro Stück 1,50 €



Canapés „Exquisit

Scheiben vom Schweinefilet, Parmaschinken, Lachsschinken, Forellenfilet, Räucherlachs mit Frischkäse und Camembert fein dekoriert mit

Pro Stück 2,60 €

Bruschetta

Geröstetes Weißbrot mit Tomaten und Knoblauch – Olivenpaste – Thunfischcreme

Pro Stück 1,50 €

One Bites – mit einem Biß ist alles weg

Blätterteiggebäck mit Füllungen von Lachs – Schinken – Käse und Tomaten

Pro Stück 0,80 €

Menü & Büffet Vorschläge

Hochzeitsmenü

Fränkische Hochzeitssuppe

Tafelspitz mit Sahnemeerrettich,
Preiselbeeren und Salzkartoffeln

Gemischter Braten von Rind und Schwein
mit Kartoffel- und Semmelknödel
an zweierlei Bratensoße

Bayerische Creme mit Erdbeeren

*** 22,50 € ***

Menü 1

Fränkische Kartoffelsuppe mit Speck

Ochsenbrust auf Krensaucе mit
Salzkartoffeln und Wirsinggemüse

Apfelküchle mit Vanilleeis

*** 17,50 € ***

Bratwurstmenü

Kraftbrühe mit Bratwurstcrepe

Gourmetteller mit
Geflügel, Chilli, Lammbratwurst dazu
Ananaskraut, Kräuterkartoffeln und
Wedges

Süßer Nusscrepe mit Vanilleeis

*** 16,90 € ***

Menü 2

Lauchcremesuppe mit Speck

Gebratener Saibling in Mandelbutter mit
Kräuterkartoffeln und Salatteller

Heiße Liebe
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

*** 20,90 € ***

Vegetarisches Menü

Fitness-Salat mit gebratenen Nüssen und
frischen Früchten

Fagottini

Handgedrehte Nudeln mit Birnen-Nuss-
Füllung in Sahnesoße mit gehobelten
Parmesanspänen und Chillifäden

Marillenknödel mit Butterbröseln

*** 19,90 € ***

Menü 3

Spargelcremesuppe mit Einlage

Medaillons vom Schwein in
Champignonrahmsoße mit
hausgemachten Eierspätzle und
gemischtem Salatteller

Mousse au chocolate

*** 22,00 € ***

Menü & Büffet Vorschläge

Vier Jahreszeiten Menüs

<p style="text-align: center;">Frühlingsmenü</p> <p>Bärlauchcremesuppe mit Spargel einlage ***</p> <p style="text-align: center;">Salatauswahl im Schälchen</p> <p>Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Spargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln ***</p> <p style="text-align: center;">Bayerische Creme mit frischen Erdbeeren</p> <p style="text-align: center;">*** 24,90 ***</p>	<p style="text-align: center;">Sommermenü</p> <p>Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Baguette ***</p> <p style="text-align: center;">Salatauswahl im Schälchen</p> <p>Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Calvadosrahm, mit Kartoffelrösti und Buttergemüse ***</p> <p style="text-align: center;">Zitronencreme mit frischen Früchten</p> <p style="text-align: center;">*** 23,90 ***</p>
<p style="text-align: center;">Herbstmenü</p> <p>Kürbiscremesuppe mit Zimtcroustons</p> <p style="text-align: center;">Salatauswahl im Schälchen</p> <p>Hirschbraten in Wildrahmsoße mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Eierspätzle</p> <p style="text-align: center;">Apfelküchle mit Vanilleeis</p> <p style="text-align: center;">*** 23,80 ***</p>	<p style="text-align: center;">Wintermenü</p> <p>Selleriecremesuppe mit geröstetem Speck</p> <p style="text-align: center;">Salatauswahl im Schälchen</p> <p>Zanderfilet mit Meerrettichkruste, Buttergemüse und Kräuterkartoffeln</p> <p style="text-align: center;">Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen</p> <p style="text-align: center;">*** 24,50 ***</p>

Menü & Büffet Vorschläge

Weihnachtsmenüs

<p style="text-align: center;">Menü 1</p> <p>Räucherlachstatar mit Avocado, dazu warmes Baguette ***</p> <p>Barbarie Entenbrust mit Orangen-Honig- Soße, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel ***</p> <p style="text-align: center;">Apfelküchle mit Vanilleeis</p> <p style="text-align: center;">*** 22,90 ***</p>	<p style="text-align: center;">Menü2</p> <p>Feldsalat mit gerösteten Speckwürfeln ***</p> <p>Rindermedaillons im Speckmantel auf Preiselbeer-Balsamicojus mit Herzoginkartoffeln und tourniertem Gemüse ***</p> <p style="text-align: center;">Buisquitroulade gefüllt mit Nougatmousse und Orangenfilet</p> <p style="text-align: center;">*** 25,90 ***</p>
<p style="text-align: center;">Menü 3</p> <p>Kürbiscremesuppe mit Zimtcroustons ***</p> <p>Hirschbraten in Wildrahmsoße mit hausgemachten Eierspätzle und Speckrosenkohl ***</p> <p style="text-align: center;">Bayerische Creme mit Waldfrüchten</p> <p style="text-align: center;">*** 19,90 € ***</p>	<p style="text-align: center;">Menü 4</p> <p>Kraftbrühe mit Brätstrudel ***</p> <p>¼ Gans mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel ***</p> <p style="text-align: center;">Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen</p> <p style="text-align: center;">*** 22,90 ***</p>
<p style="text-align: center;">Menü 5</p> <p>Knackige Blattsalate mit Kürbiskernölmarinade, gebratenen Speckstreifen und Croutons ***</p> <p>Medaillons vom Schweinefilet in Pfeffer- Cognacsoße mit Gemüsebouquet und Kartoffelauflauf ***</p> <p style="text-align: center;">Rotweincreme mit Schokolade</p> <p style="text-align: center;">*** 20,50 € ***</p>	<p style="text-align: center;">Menü 6</p> <p>Knackiger Salat mit gebratener Entenbrust ***</p> <p>Wildschweinbraten mit Preiselbeeren, Speckrosenkohl und Kartoffelknödel ***</p> <p style="text-align: center;">Bratäpfel gefüllt mit Marzipan an Glühweinschaum</p> <p style="text-align: center;">*** 23,80 € ***</p>

Menü & Büffet Vorschläge

Tagungspausen

Butterbrezen	1,30 €
Schinkenkäsehörnchen	1,50€
1 Paar Weisswürste mit Brezn	4,00€
1 Paar Wiener mit Semmel	3,50 €

Kaffee und Kuchen

Kanne Kaffee (8 Tassen) 14,80 €

Kuchen

Apfelkuchen, Käsekuchen, Käse-Aprikosenkuchen, Obstkuchen,

Preis: 19,50 €

Torten

Mousse au chocolate, Haselnuss, Eierlikör, Schwarzwälder-Kirsch

Pfirsich-Maracuja-Torte, Erdbeertorte, Milkatorte, Bananen-Schokoladentorte

Preis: 28,00 €

Fränkisches Schmalzgebäck

Wettelsheimer Küchle 2,90 €

Striezel 1,90 €

Feuerspatzen 1,90 €

Büffets

Italienisches Büffet

ab 25 Personen

Mozarella mit Tomaten und Basilikum – Parmaschinken mit Melone – Vitello Tonato-
Bruschette mit Knoblauch Tomate und Olivenmus – Marininierte Zucchini und
Auberginen – Stangenweißbrot

Kalbsschnitzelchen mit Salbei - Spaghetti al oglio – Gemüserisotto – Tagliatelle mit
Lachsstreifen

Panna Cotta - Eisbombe – Tiramisu - Obstsalat

Preis pro Person 25,00 €

Fränkisches Büffet

ab 25 Personen

Schwarzgeräuchertes mit süßsauer eingelegtem Gemüse - Wacholdergeräucherte
Forellenfilets - Geräucherte Bratwürste mit Meerrettich – Bratwurstsalat – Häppchen mit
Bratwursttatar – Bierrettich – Krautsalat mit Speck div. Rohkostsalate mit versch.
Dressings

Leberknödelsuppe

Fränkischer Sauerbraten mit Lebkuchensoße und Semmelknödel
Altfränkischer Schweinebraten mit Zwiebel-Senf-Füllung und Kartoffelknödel

Apfelstrudel mit Vanillesauce - Apfelküchle mit Vanilleeis – Striezel

Preis pro Person 22,00 €

Barbecue Büffet

ab 25 Personen

Verschiedene Nudelsalate – Griechischer Salat – Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
Tomatensalat mit frischen Kräutern – Farmersalat mit Kidneybohnen – Diverse
Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Steaks vom Grill

Eingelegte Schweinenackensteaks, Schweinebauch, Putensteak, Spare Rips,
Hawaiispieß,

Grillsaucen – Ofenkartoffeln mit Sauerrahm – Grilltomate – Speckbohnen

Creemeschnitten – Frisches Obst – Eisbombe

Preis pro Person 21,50 €

Menü & Büffet Vorschläge

Brunch

ab 25 Personen

Frühstücksbüffet mit Joghurt, Obst, Müsli, Vollkornprodukten, Rührei, Schinkenplatte, geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, gefüllte Eier Tomate mit Mozzarella, Frühlingsrollen mit scharfem Tip, One Bites –Häppchen Käseauswahl, Melonenschiffchen,

Suppe nach Saison

Salate nach Saison

Tagliatelle in Salbeisoße

Schweinegeschnetzeltes mit Kartoffelgratin

Burgunderbraten mit Semmelknödel

Putenschnitzel mit Speckkartoffelsalat

Dessertbüfett mit verschiedenen Minidesserts, Eisbombe, Kuchen,

Getränke inklusiv: Sekt, Kaffee, Tee, Orangensaft

Preis pro Person 16,80 €

Menü & Büffet Vorschläge

Imbiss zur späten Stunde

Ungarische Gulaschsuppe mit Brot	4,00 €
Schaschlik mit Semmel	3,50 €
Käsebrett mit Butter, Obst und Brot	6,50 €
Rustikale Bauernplatte mit hausgemachten Wurstwaren	5,90 €
Schinkenplatte	6,50 €

Kaltes Büffet

ab 25 Personen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich- Räucherlachs mit Honig-Dill-Senfsauce – Shrimpscocktail – Roastbeef mit Sauce Tartare – Schinken auf Melonenschiffchen – Schinkenröllchen – Geflügelsalat „Hawaii“ – Waldorfsalat Käseplatte - Schweizer Wurstsalat – Bauernbrot – Bauernbaguette

Preis pro Person 16,80 €

Fränkisches Bratwurst Büffet

ab 25 Personen

Bratwurstsalat mit Tomate – Gesülzte Bratwurst – Rustikale Bauernplatte – Warmer Leberkäse mit Kartoffelsalat – Fränkische Bratwurst mit Sauerkraut Chillibratwürste mit Kartoffelwedges und Teufelsdip – Saure Bratwürste im Essigsud – Schwarzgeräucherte Bratwürste mit Sahnemeerrettich – Sauergemüse – Schwarzbrot – Obstler zur Verdauung

Preis pro Person 13,00 €

Menü & Büffet Vorschläge

Veranstaltungsräume

Herzerlstube: max. 40 Personen (6 Einzeltische nicht verschiebbar)

Grüne Stube: max. 60 Personen (Tafel, Uform, 7 Einzeltische)

Stadel (von April bis Oktober –beheizbar mit Gaspilzen): max. 80 Personen

