



*L* das historische  
Lichtspielgasthaus

FILM · THEATER · GASTRONOMIE · CATERING

## **Beste Qualität aus unserer Küche**

*Gute Qualität unserer Angebote, familiäre und gemütliche Atmosphäre,  
ein gutes Preis-Leistungsverhältnis, Flexibilität und  
Einfühlungsvermögen sind unsere Ziele.*

*Wir freuen uns, Ihnen unsere Bankettvorschläge  
– ab 10 Personen –  
überreichen zu dürfen.*

*Wir verwöhnen Sie ausschließlich mit Waren bester Qualität.*

*Gerne stellen wir für Sie auch individuelle Vorschläge zusammen.*



# Fingerfood und Snacks

## Canapés

Bärlauchfrischkäse

gekochter Schinken

Gouda mittelalt

halbe belegte Brötchen

Italienischer Landschinken

Kasseler

Kaviarfrischkäse

Kräutercreme

Mailänder Salami

Nussschinken

Paprikasalami

Parmaschinken

Pastete

Roastbeef

Tomaten-Chilicreme

Truthahn Brust

Wildräucherlachs

Stk 2,50 Euro



## Exklusiv

Canapé mit Appenzeller

Canapé mit Parmaschinken

Canapé mit Roastbeef

Canapé mit Tete de moine

Napoleonpastete

San Danielle Spießchen mit Cantaloupe-Melonenbällchen

Scampi-Spießchen

Ziegenkäse-Bällchen mit Honig

Stk 4,50 Euro

Canapé mit Gänseleber

Canapé mit Nordseekrabben

Stk 6,50 Euro



# Menü Vorschläge

## Menü 1

Feldsalat mit Kartoffeldressing, dazu Speck und Croûtons

\* \* \*

Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzrahm, dazu Speckbohnen und  
Sahne-Kartoffeln

*oder*

Doradenfilet auf Lauchzwiebelgemüse mit Olivenkartoffeln

*oder*

Ricotta Tortellini mit Gorgonzolasoße und Kirschtomaten

\* \* \*

Crème Karamell mit frischen Früchten

26,00 Euro pro Person



## Menü 2

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl

\* \* \*

Putenvoltini mit mediterraner Soße, dazu gegrillte Aubergine und Linguini

*oder*

Saiblingsfilet auf Gerstenrisotto und Spinat

*oder*

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Gemüsespieß

\* \* \*

Panna Cotta mit Waldbeerkompott und Vanillesoße

28,50 Euro pro Person



## Menü 3

Marinierter Wildkräutersalat mit gebratener Wachtel und Kürbis

\* \* \*

Fischsuppe mit heimischen Fischen

\* \* \*

Stunden-Ei auf Rahmspinat mit Trüffel

\* \* \*

Rinderfilet unter der Steinpilzkruste  
dazu Saisongemüse und Sauce Béarnaise

\* \* \*

Dreierlei von der Schokolade

75,00 Euro pro Person



# Buffet Vorschläge

## Büffet 1

Tomate-Mozzarella mit Pesto mariniert

Räucherlachs mit Senf-Dillsauce

Geräucherte Forelle von der Fischzucht Heydenhahn mit Meerrettich

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

Großes Salatbuffet mit Dressing

\*\*\*

Lauchcremesuppe

\*\*\*

Nackten Spießbraten

Piccata vom Fischfilet

Hähnchenbrustfilet in Sesampanade

Kroketten, Butternudeln und Reis

Kaiser- und Bohnengemüse

\*\*\*

Mousse von der Vanille

Rote Grütze

Gedeckter Apfelkuchen

Vanille-, Schokoladen- und Fruchtsauce

35,00 Euro pro Person



## Büffet 2

Roastbeef mit Essiggemüse

Geräuchertes Makrelenfilet dazu Zwiebelsauce

Hausgemachter Wildschweinschinken mit süß-sauer eingelegten Waldpilzen

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

\*\*\*

Großes Salatbuffet mit Dressing

Karotten-Ingwer-Suppe

Picatta von der Pute dazu Tomatensauce

Kabeljaufilet in Sahne-Dillsauce

Kalbsrollbraten dazu Champignonsauce

Gnocchi, Petersilien-Kartoffeln und Penne

Karotten- und Brokkoli Gemüse

\*\*\*

Frankfurter Kranz

Waldbeeren Grütze

Apfelweincreme

Vanille-, Schokoladen- und Fruchtsauce

Eis Parfait mit Rumfrüchten

45,00 Euro pro Person





## Büffet 3

Wildfleisch-Terrine mit Preiselbeer-Sauce

Frankfurter Handkäs' mit Musik

Graved Lachs mit Sahnemeerrettich

Gebratene Zucchini mit Knoblauchdip

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

\*\*\*

Großes Salatbuffet mit Dressing

\*\*\*

Erbsencremesuppe

\*\*\*

Kalbsschnitzel mit Waldpilzsauce

Rosa gebratenes Rinderfilet

Zanderfilet mit Rieslings Sauce

Bratkartoffeln, Bandnudeln und Ofenkartoffeln

Chinakohl und Speckbohnen

\*\*\*

Zweierlei von der Mousse

Brombeerragout

Topfenknödel mit Zwetschgen Röster

48,00 Euro pro Person