

Gasthaus „Mittweida`s Stube“

Restaurant, Vereinszimmer, Biergarten & Catering



Gasthaus "Mittweida`s Stube"
Gastronomie & Catering
www.mittweidas-stube.de

Büffet kalt:

- bunte Salate der Saison + Dressing (Kräuter, Joghurt)
- Chefsalat (bunter Salat mit Joghurtdressing, Schinken Käse und Ei)
- griechischer Hirten Salat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven
- Salatplatte Nizza mit Tunfisch, Oliven und Ei

- Eiersalat
- Hähnchensalat Hawaii mit Ananas
- Schrimps Cocktail

- Matjessalat
- Rindfleischsalat
- bayrischer Wurstsalat

- mediterrane Spezialitäten
 - * diverse Antipasti
 - * Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Rucola
 - * Tomate Mozzarella mit Basilikum und Balsamico

- Räucherfischarrangement
- Räucher- und Gravedlachs mit Dill-Senfdip
- Kaviareier / Lachseier

- Hauschlachtenes herzhaft ausdekoriert
- Hackepeter mit Zwiebel und Gewürzgurke
- Schinken / Bratenvariationen

- Käse vom Brett, fruchtig dekoriert

- Butter

- Brotvariation
- Partybrötchen
- Partyzupfbrot gefüllt mit Kräuterbutter und Käse (warm)
- Kräuterbaguette (warm)
- Knoblauchbaguette (warm)

- bunte Obstplatte

- Panna Cotta mit pürierten Erdbeeren
- Tiramisu hausgemacht
- Beerengrütze mit Vanillesoße
- gebackene Apfelringe mit Vanillesoße
- Mini Quarkkeulchen mit Apfelmus

- Mouse chocolate
- Joghurtmouse mit Saisonfrüchten
- Vanillemouse mit Himbeeren
- Zitronencreme mit Mangopüree

Gasthaus „Mittweida`s Stube“

Restaurant, Vereinszimmer, Biergarten & Catering



Gasthaus "Mittweida`s Stube"
Gastronomie & Catering
www.mittweidas-stube.de

Büffet warm

*Suppen

- feuriger Kessulgulasch
- Soljanka
- Tomatensuppe
- Karotten-Ingwer-Suppe
- Brühe mit Fleischklößchen und Ei
- Süßkartoffelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen

*Schwein

- Kasslerbraten
- geschmorte Schweinelendchen
- Schweinefilet gefüllt mit Schinken und Salbei
- Schweinefilet gefüllt mit Schinken und Champignons
- Schweinefilet griechische Art gefüllt mit Feta, Peperoni, Oliven und Tomaten
- Pfannengyros mit Tzaziki
- Pfefferfleisch (Schweinesteaks in milder Pfefferrahmsoße)
- Feuerfleisch (feurige Schweinesteaks mit Tomate, Paprika & Zwiebel)

*Rind

- sächsischer Sauerbraten
- Rinderschmorbraten
- Rinderroulade
- Rinderzunge gepökelt
- Roastbeef mit sc. Bernaise
- Rinderfilet rosa mit sc. Bernaise

*Kalb

- Kalbsbraten

*Wild

- Rehkeule geschmort
- Hirschkeule geschmort
- Wildschweinbraten

*Geflügel

- Hähnchenschlemmerpfanne mediterran mit Tomate, Pesto und Mozzarella
- Hähnchencurry mit Früchten und Currysoße
- Hähnchenbrust mit Zitronenbuttersoße
- Hähnchenroulade mit Brokkoli und gefüllt
- Hähnchenbrust Florentiner Art mit Spinat und Käse gefüllt
- Putensteaks in Parmesan-Eihülle auf Tomatenragout
- Hähnchengeschnetzeltes mit Waldpilzen

Gasthaus „Mittweida`s Stube“

Restaurant, Vereinszimmer, Biergarten & Catering



Gasthaus "Mittweida`s Stube"
Gastronomie & Catering
www.mittweidas-stube.de

*Fisch

- Zanderfilet
- Lachsfilet
- Steinbeißerfilet
- Dorschfilet

wahlweise mit:

- Spinat
- in Butter gebraten mit Zitrone
- Zitronenbuttersoße
- mit Knoblauch-Oliven Sahnesoße
- Ricotta-Pesto-Schaum
- Blattspinat-Kartoffelstampf
- Lachsgratin mit Bandnudeln, frischer Tomate und Käse gratiniert
- gratiniertes Lachsfilet mit Kräuterkruste

*Gratins mit Käse gratiniert

- Nudelgratin mit Hackfleisch, Tomaten und Sahnesoße
- Nudelgratin mit Gemüse in Rahm
- Nudelgratin mit Waldpilzen
- Kartoffelgratin mit Brokkoli und Schinken
- mediterrane Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Mozzarella überbacken

*Beilagen

- Rahmchampignons
- Waldpilze
- italienisches Pfannengemüse
- bunte Gemüsepfanne
- Spargel mit sc. Hollandaise
- Rotkraut
- Sauerkraut
- Speckbohnen
- Reis
- Nudeln
- Kartoffelklöße
- Kartoffeln
- Country potatoes
- Kroketten

*Fingerfood / Partysnacks

- Peperoni gefüllt mit Cheddarkäse
- Partybuletten
- Minischnitzel
- Hähnchen Nuggets
- Chicken Wings
- Hähnchenkeulen
- Brokkoli-Cheese Nuggets
- gebackene Champignonköpfe
- Minikäse gebacken
- Mini Grillhaxer

***Party Grillferkel** ausgelöst und gefüllt (ab ca. 15 Personen)