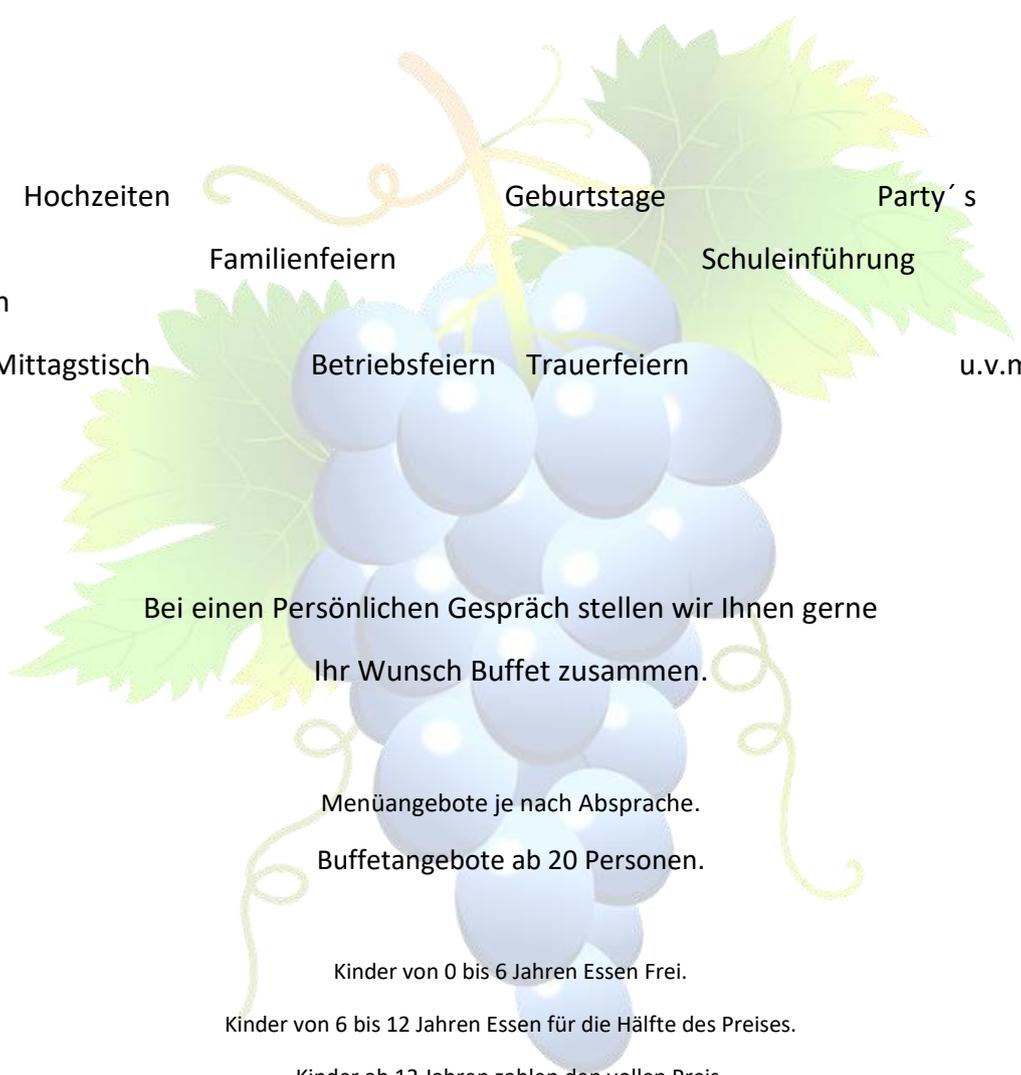


## Party Service und Buffetangebote

### Gaststätte „Zur Weintraube“

Sie feiern – wir kochen!



Hochzeiten      Geburtstage      Party´s  
Familieneiern      Schuleinführung  
Jubiläen  
Mittagstisch      Betriebsfeiern      Trauerfeiern      u.v.m.

Bei einem persönlichen Gespräch stellen wir Ihnen gerne  
Ihr Wunsch Buffet zusammen.

Menüangebote je nach Absprache.

Buffetangebote ab 20 Personen.

Kinder von 0 bis 6 Jahren Essen Frei.

Kinder von 6 bis 12 Jahren Essen für die Hälfte des Preises.

Kinder ab 12 Jahren zahlen den vollen Preis.

**Kontakt: Patrick Langbein**

**Telefonnummer: 0152/ 01677109**

**E-Mail: [PatrickWeintraube@outlook.de](mailto:PatrickWeintraube@outlook.de)**

**Adresse: Tiefer Weg 18, 99428 Hopfgarten**

## Fingerfood und Vorspeisen

**Fingerfood als kleinen Snack, Aperitif zum Sektempfang oder als Vorspeise zum klassischen Büffet.**

Canapés verschieden belegt und dekoriert  
Ziegenkäse im Speckmantel

Panierter Camembert mit Preiselbeer- Gelee  
Eihälften gefüllt und dekoriert

Lachsrolle – Pfannkuchenteig mit Frischkäsecreme und Räucherlachs gefüllt  
Räucherfischmousse

Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Dip  
kleines Forellenfilet auf Apfel- Selleriesalat  
hausgebeizter Lachs auf Algensalat

Vitello Tonato (Kalbfleisch) mit Thunfischcreme und Kapern  
Rosa Roastbeef mit Remouladen Sauce

Datteln im Speckmantel  
Honigmelone mit Serrano Schinken  
Hausgeräucherte Entenbrust auf Linsensalat

Mit Frischkäse gefüllte Tomaten überbacken mit Käse  
Gebratene Grüne Spargelstangen mit Bacon

Verschiedene gefüllte Mini Paprika überbacken mit Käse  
Verschiedene gefüllte Riesen- Champignons überbacken mit Käse

Verschiedene Obstspieße  
Käsespieße je nach Wunsch

## Suppen

### Cremesüppchen



Tomate  
Pilze  
Möhre  
Erbsen  
Mais  
Kartoffel  
Spargel  
Kürbis  
Käse – Lauchcreme Süppchen  
Blumenkohl

### Klare Suppen

Rinderbrühe mit Gemüse & Fädle  
Rinderbrühe mit Gemüse & Maultaschen  
Hochzeitsuppe  
Zwiebelsuppe

### Eintöpfe

Erbsensuppe  
Linsensuppe  
Mexikanischer Eintopf  
Kartoffelsuppe  
Gulaschsuppe  
Soljanka  
Nudelsuppe

### Kalte Suppen

Gazpacho  
Kalte Gurkensuppe

## Salate

### Rohkostsalate

Gurke, Tomate, Bohne

Blumenkohl, Sellerie

Möhrensalat

Rote Bete

Griechischer Salat mit Feta

Hirtensalat mit Feta & Oliven

Brotsalat

Blattsalate mit Dressing

### Feinkost Salate

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Gnocchi Salat

Bulgursalat

Fleischsalat

Bayrischer Wurstsalat

Eiersalat

Schichtsalat

Linsen- Salat

Couscous Salat

Tomate- Mozzarella- Salat

Geflügelsalat

Käsesalat

Nacho Salat

Hähnchen-Curry Salat

Rindfleisch Salat

Meeresfrüchte Salat

Heringsalat

## Plattenvariationen

Gerne reichen wir Ihnen zu Ihren Platten ein Brot oder Baguette Korb.

### Wurstplatte

Salami & Schinkenvariationen

### Schlachte- Wurst

Leberwurst, Blutwurst, Sülze, Gehacktes & Knackwurst

### Käseplatte

Eine Auswahl von mindestens 6 verschiedenen Käsesorten  
Dekoriert mit Frischobst und Feigensenf.

### Gemischte Wurst- & Käseplatte

Gemischte Wurst- und Käseplatte

### Gehacktes Schwein

Schweinegehacktes mit Zwiebeln

### Räucherfischplatte

Verschiedene Räucherfischspezialitäten

### Antipasti Platte

Leckere kleine Vorspeisen wie gerillte Aubergine, Paprika, Tomaten, Pilze,  
Zucchini, Fenchel & Oliven

### Gemüseplatte

Verschiedenes Gemüse in Sticks geschnitten, dazu Kräuterdip.

### Exotische Obstplatte

Verschiedenes Obst, mundgerecht geschnitten

# Hauptgang mit Fleisch

## Schweinefleisch

Schweinerahmgulasch  
Szegediner Gulasch  
Gulasch Halb und Halb

Schweinegeschnetzelte „Züricher Art“  
Schweinesteak überbacken mit Ananas, Tomate-Mozzarella & Würzfleisch  
Schweineschnitzel  
Schweinekrustenbraten

Schwarzbierbraten  
Schweinshaxe  
Rippchen mit Barbecue Sauce  
Schweinefilet im Speckmantel

Gyros mit Tzatziki oder in Metaxa Sauce  
Sülze mit Remouladensoße  
Schweinesteak Saltimbocca

Kassler Kamm  
Kassler Rücken

Bratwurst, Rostbrätel mit geschmorten Bierzwiebeln; Bratklop

## Rindfleisch

Rouladen  
Sauerbraten

Rinderschmorbraten  
Rindergulasch  
Rindergeschnetzeltes „Stronganoff“

Rinderhüftsteak  
Geschmorte Ochsenbäckchen  
Rinderzunge  
Kalbsschnitzel

## Hähnchen & Pute

Hähnchenschenkel  
Hähnchenflügel  
Hähnchen- oder Putengeschnetzeltes mit Pilzen

Hähnchenbrust Natur gebraten  
Hähnchensteak überbacken mit Ananas & Tomate Mozzarella  
Gebratene Hähnchenbrust in Rahmsoße

Hähnchen-Curry  
Hähnchenschnitzel

Putenschnitzel  
Putenrollbraten

## Wild & Lammfleisch

Wildschweingulasch mit Waldpilzen oder Hirschgulasch mit Preiselbeeren

Wildschweinbraten

Rehbraten oder Hirschbraten

Entenbrust

Entenkeule

Gänsebrust

Gänsekeule

Lamm Rücken

Lammkeule

Lammgulasch

Lammkarree

## Hauptgang mit Fisch

Zanderfilet, Kabeljaufilet, Schollenfilet oder Rotbarschfilet

Wahlweise mit Zitronen Butter Soße oder Kräutersoße

Paniertes Fischfilet mit Remouladensoße

In Knoblauch geschwenkte Garnelen

Paella mit Meeresfrüchten

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

gebratene Scholle „Finkenwerder Art“

gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat

## Beilagen Gemüse & Co

### Gemüsebeilagen

#### **Gemischte Gemüseplatte mit**

Möhre, Erbsen Blumenkohl, Broccoli Rosenkohl, Spargel & Sauce Hollandaise

Rotkraut  
Sauerkraut  
Bayrisch Kraut  
Speckrosenkohl

Grünkohl  
Mandelbrokkoli  
Buttererbsen

Mischgemüse mit Erbse & Möhren  
Kaisergemüse mit Blumenkohl, Brokkoli & Möhren & Sauce Hollandaise

Rahmwirsing  
Rahm Champignons

Mediterranes Gemüse mit Paprika, Fenchel, Aubergine, Zucchini, Champignons

### Kartoffelbeilage & Co

Rosmarinkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Bratkartoffeln

Thüringer Klöße  
Serviettenknödel

Steakhouse Pommes  
Süßkartoffelpommes  
Kroketten

Tomatenreis, Butterreis oder Wildreis

Spätzle  
Nudel aller Art

## Kindergerichte

hausgemachte Nuggets mit Steakhouse Pommes

Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße

Nudel mit Bolognese & Reibekäse

Lasagne im Chafing Einsatz

Kartoffelpuffer mit Apfelmuss

Eierkuchen mit Apfelmuss

## Veggi Gerichte

Paprikaschoten mit Couscous & Käse überbacken

Blumenkohl Bratlinge

Bunte Ebly Pfanne mit Tomatensoße

Nudeln mit Gemüsebolognese

## Dessert Variationen

DDR Rote Grütze mit Vanillesoße  
Apfelstrudel mit Vanillesoße

Wackelpudding mit Vanillesoße  
Schokoladenpudding mit Vanillesoße  
Vanillepudding mit Schokoladensoße

Beerengrütze mit Vanillesoße  
Tiramisu

Weißes Schokoladenmouse mit Fruchtspiegel  
Dunkles Schokoladenmouse mit Fruchtspiegel

Hausgemachte Panna Cotta mit Fruchtspiegel  
Hausgemachte Creme Brûlée

Griechischer Joghurt mit Beeren und Braunen Zucker

Obstsalat im Glas mit Naturjoghurt  
Bunte Obstspieße  
Exotische Obstplatte  
Schokoladenbrunnen mit frischem Obst



# Getränkepauschale

## Alkoholfreie Getränke

TWQ Wasser Classic, Medium, Pur  
Vita Cola Pur, Original, Orange, Zitrone  
Saft Orange & Apfel

### Fassbier

Köstritzer Edel Pils,  
Radler, Diesel  
Köstritzer Schwarzbier  
Benediktiner Hefeweizen Naturtrüb

### Flaschenbier

Benediktiner Hefeweizen Alkoholfrei  
Bitburger Alkoholfrei 0,0 %  
Bitburger Alkoholfreies Radler 0,0 %

### Wein/ Sekt

**Weißwein** Pinot Grigio „Le Anfore“  
Trocken, Italien

**Rotwein** Primitivo „Le Anfore“  
Trocken, Italien

**Sekt Hausmarke** trocken/ halbtrocken  
Sektkellerei Bernard-Massard, Trier

### **Weißweinschorle**

### Longdrinks

2x Longdrink zur Wahl

### Spirituosen

1x Obstler, 1x Kräuter, 3x Liköre zur Wahl

## Kuchenplatten

Gerne können Sie auch Ihren Kuchen über uns bestellen,  
wir arbeiten mit Bäckerei Thomas Rose in Weimar zusammen.

Wir übernehmen die Bestellung und Abholung für Sie.

### Dazu können sie folgende Getränke Wählen:

Frischer Filterkaffee 1 l 11,00 €  
Verschiedene Teesorten (je nach Wunsch) 0,2 l 3,20 €  
Heiße Milch oder heißer Kakao 0,2 l 2,50 €

### Geschirr für Ihre Feier Zuhause

Wenn Sie lieber Zuhause feiern, können wir Ihnen Geschirr, Besteck & Gläser  
für bis zu 50 Personen zum Ausleihen anbieten.

Buffetteller groß je Teller 0,50 €  
Buffetteller klein ja Teller 0,40 €  
Suppentassen mit Untertassen je Tasse 0,50 €  
Messer, Gabeln, Löffel, Kuchengabel, Teelöffel je Besteck 0,25 €  
Weingläser, Sektgläser, Wassergläser, Saftgläser, Biergläser 0,40 €

### Schlusswort

Der Catering Katalog für Ihre Feier finden Sie online unter [www.weintraube-hopfgarten.de](http://www.weintraube-hopfgarten.de) zum  
Anschauen und Ausdrucken, damit Sie sich Zuhause in Ruhe Ihr Buffet oder Menü zusammenstellen  
können.

Für Dekoration und Tischdeckenreinigung werden extra Kosten erhoben.

Dekorationspauschale: 3,00 € bis 5,00 € pro Person

Tischdeckenreinigung: 3,00 € pro Person

Hinweise zu Unverträglichkeiten oder Allergien bitten wir bis zu unserem Gesprächstermin  
abzuklären und uns mitzuteilen.

Gern helfen wir Ihnen auch dabei, das passende zu finden.

Bei Fragen oder Anregungen Sprechen Sie uns bitte an.

**Inhaber Patrick Langbein, Tel: 0152/ 01677109**

Plattenvariationen





