



KLAUS JILG

Catering vom Feinsten

Menüempfehlungen



Festlich · Geschäftlich · Fröhlich · Romantisch

Büro Am Bach 7
77736 Zell a. H.
Telefon 0 78 35 | 6 30 98 10 - 12
Telefax 0 78 35 | 6 30 98 13
Mobil 0171 | 9 32 60 25
info@gastro-menue.de
www.gastro-menue.de

Wir bringen
Ihnen das
Restaurant
nach Hause!

Sehr geehrte Kunden,

mit dieser Preisliste unterbreiten wir Ihnen einen Auszug unseres vielfältigen Menü-Angebots. Wir erfüllen darüber hinaus gerne auch Ihre persönlichen Wünsche. Natürlich auch vegetarisch oder vegan, für Allergiker und besondere Diätformen. Rufen Sie uns einfach an. Wir beraten Sie gerne, auch vor Ort oder bei uns im Haus. Täglich von 8 bis 22 Uhr.

Suppen

Kresserahmsüppchen
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
und frischen Gartenkräutern
Markklößchensuppe mit frischen Kräutern
Flädlesuppe mit frischen Kräutern
Badische Festtagssuppe mit Markklößchen,
Flädle und Suppennudeln
Tomatensuppe »Andalusien« mit leichter
Knoblauchnote und frischen Kräutern
Kartoffelrahmsüppchen mit Kracherle
Karotten-Ingwer-Suppe
Kürbiscremesuppe
Ruccola-Weincreme-Suppe mit Lachsstreifen
Steinpilzrahmsuppe
Gulaschsuppe

Feine Canapés reichlich garniert mit:

schottischem Wildlachs, hausgebeiztem Graved Lachs,
Forelle mild geräuchert, hausgemachter Fischterrine
(wählen Sie aus drei Sorten), Krabben, geräucherte
Entenbrust, Roastbeef vom Weideochsen, Serrano-Schinken,
gefülltes Poulardenbrüstle mit Frischkäse und Kräutern,
Auswahl verschiedener internationaler Käsesorten,
Datteln im Speckmantel und, und, und ...

Allerlei aus Gläsern und Schälchen zum Beispiel:

Rindfleischsalat
Antipasti-Salat mit Schafskäse
Käsesalat »Berner Art«
Geflügelcocktail »Marrakesch«

Kalte Fischplatte | Vorspeise ab 10 Personen

Hausgebeizter Graved Lachs, Forellenfilet, geräucherte
Lachstranchen vom schottischen Wildlachs, in Olivenöl
gebratene Crevetten, Terrine von Meeresfrüchten,
Kräutermeerrettich, Butter, zweierlei Baguette

Antipasti | Bunte Vorspeisenplatte – ab 10 Personen

Gebratenes Mittelmeergemüse (Auberginen, Zucchini, panierte Champignons in Olivenöl gebraten)

Paprika, Artischocken, Oliven, gefüllte Peperoni,

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum,

leicht mariniertes Schafskäse,

frisch gebackenes Steinofen-Ciabatta

zusätzlich mit italienischer Salami

und spanischem Landschinken

Fingerfood – Tapas-Buffer | ab 20 Personen

Andalusische Tomatensuppe

Spanischer Serrano-Schinken

Marinierte grüne und schwarze Oliven

Mailänder Salami

Tomaten-Mozzarella-Spieß

Datteln im Speckmantel

Garnelen in Knoblauchöl gebraten

Knusprige Hähnchenteile

Gefüllte Peperoni

Taboulé timbale

Marinierte Gemüse aus dem Mittelmeerraum

Geröstete Weißbrotscheiben mit Tomate und Knoblauch

Ciabatta und Brotkonfekt

Verschiedene Dips und Cremes

Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum

Hähnchenbrüste gefüllt mit Frischkäse und Kräutern

Gebratenes Barschfilet in Zitronensauce

Schweinelendchen mit Strauchtomaten

und Mozzarella gratiniert

Gemüse-Kräuter-Tagliatelle

Italienisches Gemüseragout

Kartoffelküchle gebraten, mit leichter Knoblauchnote

Pasta-Buffer

Drei Sorten zur Auswahl

Spaghetti

Penne

Rigatoni

Farfalle

Tortellini mit Fleisch- oder Käsefüllung

Tagliatelle

Tagliatelle »tricolore«

Mit drei Sorten Saucen zur Auswahl

Bolognese
Meeresfrüchte
Sauce provençial
Zitronenschaum mit Meeresfrüchten
Limettenschaum mit Tranchen vom Wildlachs
Gorgonzolasauce
Tomatensauce
frisch geriebener Parmesan
zusätzlich mit Lasagne al forno

Mediterranes Buffet

Blattsalat mit Wildkräutern und gehobelten Parmesanspänen
Zanderfilet gebraten, in Zitronenschaum
Schweinemedallions »Mailänder Art«
mit Tomaten, Pilzen und Käse gratiniert
Hähnchenbrüste mit feiner Pesto-Frischkäse-Füllung
Cognacrahmsauce, Tagliatelle, Ratatouille
Blattspinatnester und Rosmarinkartoffeln

Mediterranes Buffet für Gourmets und Feinschmecker

Blattsalat vom Markt mit Rucola, Knoblauchcroutons
und frisch gehobeltem Parmesan
Auf der Haut gebratenes St. Petersfischfilet
Perlhuhnbrüste in Marsalasaucen
Rinderfilet rosa gebraten
Barolosauce, bunte Bandnudeln
Marktgemüsepfanne und Rosmarinkartoffeln

Für den Feinschmecker

Gebratenes St. Petersfischfilet in Rieslingsauce
Überbackenes Hähnchenbrüste »Andalusien«
Jungschweinelende »Försterin«
Schnittlauchrahmsauce, Handschabspätzle,
vielerlei Marktgemüse und
Kartoffelküchle nach Omas Rezept

Das herzlich bürgerliche Buffet

Bunter Blattsalat (saisonal) mit gerösteten
Weißbrotwürfeln und Joghurtdressing
Kalbsbrust »Badische Art«
Schweinemedallions unter der Champignon-Käsekruste
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
Rahmsauce, feine Bandnudeln,
Gemüseplatte mit drei Sorten Marktgemüse
Gratinierte Kartoffeln

Badisch – deftig

Wurstsalat-Variationen (wählen Sie aus drei Sorten)

Regensburger Wurstsalat mit Zwiebeln und Radieschen

Elsäßer Wurstsalat mit Käse

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Paprika

Schwarzwurstsalat

Ochsenmaulsalat mit Schnittlauch

Butter, frisches Holzofenbrot

mit Bratkartoffeln

Bibiliskäse und Holzofenbrot

Für jeden etwas

Kalbsgeschnetzeltes in Cognacrahm

Gedünstete Wildlachsschnitten in Limettenschaum

kleines Schweine-Cordon bleu

Handschabspätzle

Spinat-Tagliatelle

Gemüse vom Markt

Rösti nach Omas Rezept

Vegetarisch

Kleines Salatbuffet mit vier Sorten knackigem Marktsalat

Rösti nach Omas Rezept mit Waldpilz-Gemüseragout

Gemüsesteak »Schweizer Art«

mit Tomaten und Käse gratiniert

und Spätzle-Gemüse-Pfanne

Unser 20-Jahre-Jubiläums-Menü

Bunter Marktsalat mit French-Dressing

Gebratenes Welsfilet in Zitronenschaum

Hähnchenbrustfilet mit Bärlauchfüllung im Speckmantel

Herzhaft gefüllter Schweinebraten »Försterin«

Handschabspätzle

Gemüseplatte mit vier Sorten Marktgemüse

Kartoffelgratin

Aus Wald und Flur

»Wildererpfännle«

Zarte Steaks vom Hirschkalb und Wildschwein

mit Pfifferlingen, Preiselbeerfrucht, Handschabspätzle

Wirsinggemüse oder frisches Apfelrotkraut

Serviettenknödel oder Kartoffelknödel

nach Omas Rezept

Rinderfilet am Stück gebraten (300 Gramm),

Kräuterbutter, Speckbohnen, Bratkartoffeln



Kleines Landhausbuffet

Aus der Räucherbox:

Nordischer Lachs, Forelle mit Meerrettich
Schwarzwälder Schinken, Krustenschinken
Salami, Bratenspezialitäten, Pfefferbeißer
Käse vom Markt, gegrillte Hähnchenschnitzel
Frikadellen frisch gebraten, würzige Dips

Elsäßer Wurstsalat, Rindfleischsalat
Kartoffelsalat, Blattsalat
Brötchenauswahl

Feines aus der Landhausküche I

Bunte Salatauswahl mit drei Sorten
knackigen Marktsalaten (nach Wahl)
Gebratenes Welsfilet in Klingelberger-Rieslingsauce
Herzhaft gefüllter Schweinebraten »Försterin«
in Waldpilzsauce
Geschnetzeltes Putenbrustfilet in Cognacrahm
Handschabspätzle
Gemüsereis »Gärtnerin«
Kartoffelpfanne

Einzelmenüs

Sauerbraten vom heimischen Weideochsen
Butternudeln, Apfelrotkohl und
Semmelknödel nach Omas Rezept

Feines Ragout von der Hirschkalbskeule
Preiselbeerbirne, Handschabspätzle
Rahmwirsing und Kartoffelknödel

Rote-Beete-Salat
Gekochtes Mastochsenfleisch (vom Tafelspitz)
in Meerrettichsauce
Bouillonkartoffeln
Preiselbeeren

Das etwas andere Schnitzel

Walliser Schnitzel gefüllt mit Spinat und Schweizer Käse, Handschabspätzle, Rösti

Schwarzwälder Schweinesteak mit Schwarzwälder Schinken, Champignons und Käse-Nusskruste überbacken
Rahmsauce, breite Nudeln, Gemüsepfanne

Typisch badisch

Badisches Schäufele mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Blattsalat der Saison, Bauernbrot

Mögen Sie es »wild«?

Hirschkalbsrückensteak »Diana« mit Preiselbeerbirne
Handschabspätzle, Rosenkohl mit feinen Speckstreifen
Semmelknödel

Rosa gebratene Entenbrust à l'orange
Apfelrotkraut, Schupfnudeln

Kaltes Buffet I | ab 15 Personen

Feinste Garnelen frisch gebraten, mild geräucherter Wildlachs aus unserer Räucherbox, Forelle mit Sahnemeerrettich, gebeizter Graved-Lachs mit Honig-Senf-Sauce, Vitello Tonato von der gefüllten Pute, spanischer Serrano-Schinken, italienische Salami, Cocktail von Krabben, knusprig gegrillte Hähnchenschenkel, Roastbeef rosa gebraten, internationale Käseauswahl von vier Sorten Käse

Buntes Salatbuffet

Blattsalat der Saison, Tomatensalat mit Mozzarella, Spaghetti-Salat mit Pesto, griechischer Rohkostsalat, Taboulé-Salat, zweierlei Dressing, Brotauswahl

Kaltes Buffet II | ab 15 Personen

Räucherfischplatte mit Frischkäse-Pralinen garniert, Wildpastete mit Sauce Cumberland, Tranchen von der Putenbrust, Schwarzwälder Schinkenplatte mit zweierlei Melonen, mild geräucherte Entenbrust mit Mango-Chutney, hausgem. Fischterrinen-Auswahl, Vitello Tonato mit Thunfischsauce, Geflügelcurry im Weckglas, feinste Käseauswahl mit Münsterkäse, Nusskäse, Blauschimmelkäse und, und, und ...
Reichlich mit Obst garniert

Salatbuffet: Rindfleischsalat, Kartoffelsalat, Reissalat »Indische Art«, Blattsalat der Saison, Antipastisalat mit Schafskäse, zweierlei Dressing, Brotkonfekt

Sparmenü | ab 15 Personen

Herzhaft gefüllter Schweinekammbraten,
panierte Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel
im Knuspermantel, Rahmsauce, Handschabspätzle
Marktgemüse, Rösti nach Omas Rezept

Schweinesteak »Jäger Art« in Waldpilzsauce,
Hähnchen-Cordon bleu gefüllt mit Käse und Schinken,
Handschabspätzle, Gemüsepfanne, Kartoffelgratin

Bunter Blattsalat, Dressing nach Wahl,
Sahnegeschnetzeltes »Züricher Art«, Eierknöpfe

Sparmenü leicht und lecker

Bunter Blattsalat mit Joghurtdressing
Gebratenes Welsfilet in Rieslingsauce
Putengeschnetzeltes »Hawaii«
Tagliatelle, Curryreis

Schweinemedallions in Waldpilzrahmsauce
Handschabspätzle, hausgemachte Kartoffelküchle

Gebratenes Barschfilet in Rieslingsauce
Feines Hähnchenbrustfilet überbacken
mit Champignons und Käse
Gemüsekräuternudeln
Kartoffelküchle nach Omas Rezept

Kleines Salatbuffet

Drei Sorten Marktsalat mit Gartenkräuterdressing
oder Essig & Öl, Bauernbaguette

Großes Salatbuffet

Sechs Sorten hausgemachte Rohkostsalate und Blattsalate
mit zweierlei Dressings, Ciabatta
Schön garniert und dekoriert in Porzellanschüsseln

Dessert – der süße Abschluss

Ein kleiner Auszug unserer süßen Versuchungen:
Crème brûlée von der Kinzigtäler Landmilch
Schokoladen-Baileys-Mousse
Mousse von der weißen Raspelschokolade
Panna Cotta mit Himbeer- oder Erdbeersauce
Sizilianische Zitronencreme
Cappuccinomousse
Kirschcreme »Schwarzwälderin«
Mango-Joghurtmousse
Eisparfait, wählen Sie aus zehn verschiedenen Sorten
z.B. hausgemachtes Beeren- oder Pflaumenparfait,
Erdbeerparfait (saisonal)
Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas
Apfelstrudel mit feiner Apfel-Rosinen-Füllung
und heißer Vanillesauce
... weitere 20 Dessertvariationen im Angebot!

Menüs »klein und fein« rund ums Schnitzel

1 Putensteak natur

1 Hähnchenschnitzel in Cornflakes-Panade

Rahmsauce, Handschabspätzle, Gemüsepfanne

Schlemmerpfanne

Schweinerückenfilet »Schweizer Art« überbacken
und Schweinesteak natur in Waldpilzrahmsauce,
feine Bandnudeln, Rösti

Bunter Blattsalat vom Markt mit Joghurtdressing
Hähnchensteak »Hawaii« in Curryrahm
Gemüsereis

Paniertes Schweine-Cordon bleu mit Rahmsauce,
Speckbohnen und frisch gebackenem Rösti

Rumpsteak, am Stück gebraten (300 Gramm)
Kräuterbutter, Speckbohnen, Bratkartoffeln

Der Klassiker

Bunter Blattsalat mit Hausdressing,
Rinderzunge in Madeira, breite Nudeln

Rustikales Polterabendmenü ... oder andere Festlichkeiten

Auswahl an verschiedenen Schnitzel, wie:
Panierte Schweine- und Hähnchenschnitzel
Gefüllte Schnitzel mit Schinken und Käse
Gratinierte Hähnchenbrust-Schnitzel mit Tomaten und Käse
(wählen Sie 3 Sorten)

Zwei verschiedene Saucen

Kleine Salatauswahl mit Kartoffelsalat

Blattsalat der Saison, Karottensalat, Weißkrautsalat,

Tomaten- und Gurkensalat, Bauernbrot

ab 40 Personen

ohne Beilagen

Oder Sie bringen leckere Salate mit und wir bieten Ihnen
unsere Bratenspezialitäten an

z.B. herzhaft gefüllter Spießbraten »Försterin«

Fein gewürzter Schweinekammbraten

Rahmsauce, Holzofenbrot

Auch mit Schnitzel-Variation kombinierbar

Beachten Sie unsere saisonalen Extra-Angebote.

Bestellungen ab 10 Personen, ansonsten auf Anfrage.

**Sämtliche bisherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.
Preisliste für Partyservice.**



»Für Ihr Event bieten wir
alles aus einer Hand!«

Petra und Klaus Jilg



Feinste Küche –

der Vielfalt sind keine Grenzen
gesetzt, für 10 bis 4000 Gäste.

Catering und Service –

von der Planung, über die Location
bis zur kompletten Durchführung.

Leihservice – großes Sortiment
an Catering- und Küchenequip-
ment sowie Geschirr, Stühle und
Eventausstattung.



Event- und Tagungshaus »Bärenkeller«



Der »Bären-
keller« bietet
für jeden Anlass
das Passende!
Ob Hochzeiten,
Geburtstage,
Feiern, Kon-
ferenzen oder
Empfänge...
auf drei Etagen
feiern Sie mit bis
zu 150 Gästen.

