



Gaststätte Ammerscher Bahnhof

Aus folgenden Komponenten können Sie Ihr eigenes Buffet zusammenstellen:

Suppen und Vorspeisen:

- Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüseeinlage
- Tomatensuppe
- Soljanka
- Kräftige Goulaschsuppe
- Zungenragout
- Fruchtiges Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit leichtem Curry
- Feines Würzfleisch
- Wildgoulasch

Herzhafte Fleischkomponenten:

- Zartrosa Schweinelende oder saftiger Schweinekamm auf Rahmchampignons
- Saftiger Reh- Hirsch- oder Wildschweinbraten in Rotweinsauce
- (Apfelrotkohl und Rosenkohlgemüse separat)
- Sauerbraten, Zwiebelrostbraten
- Saftiger Kasslerkamm und kleine Schweinshaxen mit Sauerkraut
- Gebackener Krustenbraten auf Sauerkraut
- Kalbsrücken rosa in Pfeffersauce an Romanescoröschen
- Gänsebrust und Entenkeulen
- Kleine Rinds- und Schweinerouladen

Kleinigkeiten:

- Kleine Hähnchenbrustfilets und Kåbldersteaks,
- überbacken mit Pfirsich und Ananas
- Variation aus verschiedenen Fleischsorten
- (Hähnchenkeulen, Schnitzel, Kasslersteaks, Hähnchenbrustfilets ...)
- Gefüllte Champignonköpfe und kleine gefüllte Paprikaschoten

Fischkomponenten:

- Lachsgratin in Dill-Sahnesoße
- Gedünstete Lachs- und gebratene Rotbarschfilets auf Basmatireis mit Blattspinat
- Kleine Seelachsfilets mit Tomatenscheiben und Käse überbacken
- Garneelen und Calamares mit Knoblauchdipp

Beilagen:

- Kartoffelgratin
- Nudelaufbau
- Spätzle
- Basmatireis
- Kleine Thüringer Klöße
- Verschiedene gebackene Beilagen aus der Fritteuse
- (Kroketten, Röstis, Kartoffelspalten...)
- Brotkorb, Partybrötchen
- Knoblauch- oder Kräuterbaguettes

Salate:

- Blumenkohlsalat
- Gurkensalat
- Eisbergsalat mit Orangen-Vinaigrette
- Tomatenscheiben mit Mozzarella und hausgemachtem Basilikumöl
- Wachsbruchbohnenalat
- Selleriesalat
- Feldsalat mit gebackenen Bauchspeckstreifen

Von der Kaltmamsell:

- Hausschlachtebrett aus der Wurstekammer des Ammerschen Bahnhofs
- Buntes Käsebrett
- Kalte Fischplatte
- Honigmelone mit Schinken

Desserts:

- Frisches Obst, mundgerecht geschnitten mit verschiedenen Eissorten und Sahne
- Dessertgläser
- Puddings (Vanille-, Schoko...)
- Mousse` au Chocolat
- Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis
- Obstsalat
- Obstkorb

Selbstverständlich versuchen wir auch, Ihre darüber hinausgehenden Wünsche und Vorstellungen zu verwirklichen.

