

Sommerschlemmereien

Kaltangerichtetes:

Lauwarme Rumpsteakscheiben auf einem feurigen Tomatensugo

Baguettescheiben mit gegrilltem Schweinefilet und mit Tomatenscheiben, Frühlingszwiebeln und Mozzarella überbacken

Baguettescheiben mit geräuchertem Lachs auf einer Wasabicreme und Gurkenscheiben

Salate:

Pikanter Tomatensalat mit Rucola, Oliven und Schafskäse

Mango-Mozzarella, verfeinert mit einem pikanten Olivenöl-Honig-Dressing

Italienischer Kartoffelsalat mit einer herzhaften Zwiebelvinaigrette, verfeinert mit Radieschen, Rucola und gebratenen Schinkenspeck

Besondere Extras:

Gebratene Kokos- Ananasringe mit gerösteten Cashewkernen

Buntes Käsebrett – verschiedene Sorten Käse wie Gouda, Camembert, Blauschimmel in Stücke geschnitten & mit bunten Früchten ausgarniert

Fisch mal anders: Feiner Krabbensalat, gekochte Eier mit geräuchertem Lachs auf einem Rucola – Kaviar – Schmand und feine Räucherfischzigarren

Warmangerichtetes:

Feine Tomatensuppe mit vielen, frischen Kräutern

Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf einem bunten Sommergemüse aus Zucchini, roten Zwiebeln, Paprika, Möhrenscheiben und Cocktailtomaten

Herzhafter Wildbraten in einer Rotweinsauce mit Bohnenpäckchen

dazu Rosmarinkartoffelspalten und unsere hausgemachten Kartoffelbällchen

Süßes:

Leichte Mascarponecreme ausgarniert mit frischen Früchten

Preis pro Person 21,50 €

In dem Preis enthalten sind Partybrötchen und die gesetzliche MwSt.

Frühlingszubereiten

Kaltangerichtetes:

Räucherforellencreme auf kleinen Pumpernickelscheiben

Baguettescheiben mit Hähnchenbrustfilet, Mangostreifen und Goudakäse überbacken

Ciabattabrote mit Seranoschinken, Rucola und mit mediterranen Köstlichkeiten ausgarniert

Salate:

Roter Linsensalat an einer Limetten-Olivenöl-Vinaigrette mit gebratener Hähnchenbrust und Frühlingszwiebeln

Tomate-Mozzarella auf Radicchiosalat und frischen Basilikum

Italienischer Kartoffelsalat mit einer herzhaften Zwiebelvinaigrette, Radieschen, Rucola und gebratenen Schinkenspeck

Besondere Extras:

Gebratene Kokos – Ananasringe mit gerösteten Cashewkerne

Buntes Käsebrett – verschiedene Sorten Käse wie Gouda, Camembert, Blauschimmel in Stücke geschnitten & mit bunten Früchten ausgarniert

Fisch mal anders: Pfannkuchen-Kräuter-Rolle mit Räucherlachs, gekochte Eier mit rotem Kaviar in einer Zitronensauce und Garnelenspieße

Warmangerichtetes:

Mediterranes Gemüse mit Balsamicochampignons, gebratener Paprika und Weißweinzucchini

Bitte wählen Sie zwei Gerichte:

Barolo – Rinderbraten

Oder

Putenbrustfilet mit Parmaschinken umhüllt in einer Sherrysauce,

dazu Rosmarinkartoffelspalten

Oder

Bunte Lachspfanne mit viel frischem Gemüse und Basmatireis

Und Süßes danach:

Kleine Schwarzwaldgläschen mit einer leichten Quarkcreme und kandierten Kirschen

Preis pro Person 20,50 €

In dem Preis enthalten sind Partybrötchen und die gesetzliche MwSt.

Für Kinder bieten wir zusätzlich noch folgende Gerichte an:

Chicken Wings und kleine Schnitzelchen, dazu ein leckerer Nudelsalat

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Preis pro Kind 6,00 €

Restaurant „Herr Käthe“
Beatrix Dörge
Katharinenstraße 4
04860 Torgau

Tel: 03421 / 77 86 65
Fax: 03421 / 77 86 67
St-Nr.: 239 213 025 76

Raiffeisenbank Torgau
IBAN: DE08 8606 9070 0100 0188 53
BIC: GENODEF1TG
www.herr-kaethe.de

Karibische Schlemmereien

Canapes und Salate:

Baguettescheiben mit Hähnchenbrustfilets, Mangoscheiben und mit Käse überbacken

Feuriges Tomaten-Paprika-Salsa mit frischem Koriander in kleinen Gläschen, dazu gegrilltes Baguette

Feuriger Linsensalat mit gebratenen Riesengarnelen

Eine tropische Fischplatte mit allerlei Meeresfrüchten (saisonabhängig)

Besondere Extras:

Samoussas - gefüllte Teigtaschen

Gebratene Kokos- Ananasringe mit gerösteten Cashewkernen

Heiße Sachen:

Klare Kartoffelsuppe mit Kichererbsen, gekocht mit orientalischen Gewürzen wie Cumin, Safran, Minze, Chili und Koriander

oder

Milde Kartoffel – Kokos – Suppe mit Garnelen, pikant abgeschmeckt mit Ingwer und Cayennepfeffer

Karibisches Huhn - Hähnchenkeulen zubereitet mit Ananas, Mangos und schwarzen Bohnen an einer scharfen Sauce aus Chili, Orangen, Zimt und Piment, dazu gegrillte Süßkartoffeln

Jambalaya - Kidney- und weiße Bohnen, dazu Reis auf kreolische Art zubereitet mit Chorizo - Wurst, Tomaten, Staudensellerie und Paprika, herzhaft abgeschmeckt.

Und Süßes:

Tiramisu mit Mango und Passionsfrucht

Pikanter Obstsalat aus allerlei Südfrüchten

Preis pro Person 26,50 €

Im Büfett enthalten sind Partybrötchen und die gesetzliche MwSt.

DER KLASSIKER „Kräftig-Deftiges von Wald, Wiese und See“ (ab 15 Personen)

Kaltangerichtetes:

Eine Schinken- Salami-Platte, kunstvoll ausgarniert

Lauwarme Rumpsteakscheiben an einem Tomatensugo

Buntes Käsebrett – verschiedene Sorten Käse wie Gouda, Camembert, Blauschimmel in Stücke geschnitten & mit bunten Früchten ausgarniert

Gekochte Eier mit geräuchertem Lachs auf einem Rucola – Kaviar – Schmand

Salate:

Herr Käthes sächsischer Kartoffelsalat

Ein frischer, bunter Salat, in Extraschüsseln reichen wir grüne und schwarze Oliven und Schafskäse

Warmangerichtetes:

Feine Kartoffelkokossuppe mit roten Linsen & gebratener Chorizowurst

Allerlei Braten, aus denen Sie zwei wählen können:

Schweinekrustenbraten

Wildbraten

Barolo-Rinderbraten

Dazu reichen wir im Frühling, Sommer und Herbst: ein buntes, frisches Gemüse und Bohnen-Champignon-Gemüse, Rosmarinkartoffelspalten und/oder Petersilienkartoffeln

Im Winter: unseren ersten hausgemachten Grünkohl oder gebutterter Mandelrosenkohl oder selbstgemachter Apfelrotkohl, Rosmarinkartoffelspalten und/oder Kartoffelklöße

Und Süßes danach:

Eine große, bunte Obstplatte

Eine leichte Zitronencreme in kleinen Gläschen, ausgarniert mit gezuckerten Himbeeren

Im Winter: mit einer Vanillecreme gefüllte Bratäpfel

Preis pro Person 22,50 €

In dem Preis sind Partybrötchen und die gesetzliche MwSt. enthalten.

Kleines, feines, superbes aus Frankreich

Kaltangerichtetes:

Elsässer Flammkuchen mit gebratenen Zwiebeln und Speck

Grand Monsieur – gebratenes Toast mit Dijonsenf, gekochten Schinken, geräucherter Putenbrust und Käse

Salate und andere Kleinigkeiten:

Tomaten-Melonen-Salat mit Ziegenkäse

Dreierlei Blattsalat mit Granatapfelkernen an einem Himbeerdressing, dazu Lammfiletstreifen

Apfel-Mangold-Tarte

Warmangerichtetes:

Die klassische Bouillabaise – Fischsuppe

Oder:

Baeckeoffe – ein elsässischer Eintopf mit Rind-, Lamm- und Schweinefleisch

Coquilles Saint-Jacques – Jakobsmuscheln aus der Bretagne

Bitte wählen Sie zwei Fleischgerichte:

Coq au vin – Hähnchenkeulen in Rotweinsauce mit geschmorten Champignons, gebratenem Schinkenspeck und einer Zwiebfarce

Boeuf Bourguignon – der französische Rindergulasch mit frischen Möhren und Schalotten

Beschwipster Obelix – in Rotwein und Buttermilch marinierte Wildschweinkeule in Schinkenspeck gewickelt und gebraten

Dazu reichen wir Kräuter-Senf-Kartoffeln und mediterranes Ratatouille

Und viel Süßes:

Die Klassiker – Mousse au chocolat und Creme brulee

Dazu reichen wir Partybrötchen und Croissants.

Preis pro Person 24,00 €

Klassischer Sekt--Empfang

Schloss Wackerbarth Sekt	Flasche	16,00 €
Valentin Sekt – unsere Hausmarke	Flasche	14,00 €
Diverse Säfte 1 Liter	Flasche	7,00 €

Canapes und kleine Häppchen

Ciabattabrote mit Kassler und kandierten Birnenscheiben, mit Käse überbacken und mit Radicchio und Thymian bestreut

Baguettescheiben mit gekochtem Schinken und einem feinen Eier – Apfel – Salat

Baguettescheiben mit geräuchertem Lachs und Gurkenscheiben an einer Wasabicreme

Baguettescheiben mit Spanischen Schinken, ausgarniert mit mediterranen Köstlichkeiten

Ciabattabrote mit Schweinefiletscheiben und Tomate und Mozzarella überbacken

Baguettescheiben mit gegrillter Hähnchenbrust und Mangoscheiben und mit Goudakäse überbacken

Bitte wählen Sie 3 Sorten aus!!!

Dazu:

Feuriges Tomatensalsa auf Rucolasalat im Gläschen serviert

Bunte Frühlingssuppe mit kleinen Nudeln und Hähnchentranchen
oder
eine italienische Tomatensuppe mit vielen, frischen Kräutern

Kleine Tiramisu - Gläschen

Preis pro Person 12,00 €

Hausgebackener Kuchen:

Apfel-, Streusel-, Heidelbeer-, Kirsch-, Quark-, Pflaume-, Erdbeer- (saisonabhängig)
und viele andere mehr ***15,00 €***

Selbsthergestellte Torten

Donauwelle, Cappuccinotorte, SchwarzwälderKirschkirsch, Eierlikör, Nusstorte u.v.m. ***nach Absprache***

In den Preisen ist die gesetzliche MwSt. enthalten.