

Catering „Schöne Aussicht“ Ein Unverg**ESS**liches Event



Mit uns als Partner, sind Sie Gast & Gastgeber zugleich



Herzlich Willkommen!

Liebe Gäste, wir danken für Ihr Interesse an unserem Partyservice & Catering und möchten Sie mit unserer Angebotsvielfalt inspirieren. Hier finden Sie eine kleine Übersicht über unsere Möglichkeiten:

Für Empfänge, Fingerfood, Brötchen oder Business Buffets, die Feier bei ihnen Zuhause oder ein Cocktail Catering, wir haben für Sie einige Vorschläge zusammengestellt, die Sie natürlich selbst kombinieren und variieren können.

Wenn Sie Fragen, besondere Wünsche, Ideen oder Anregungen haben, rufen Sie uns an und wir besprechen bei einer Tasse Kaffee oder einem Wasser Ihre Veranstaltungswünsche.

Gerne stehen wir Ihnen mit unserer Erfahrung mit Rat & Tat zur Seite und helfen Ihnen ein gelungenes Fest für Sie und Ihre Gäste zu arrangieren.

Dazu gehört auch unser Besteck, Gläser und Geschirrverleih, den Sie in jeglichem Umfang für sich beanspruchen können.

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über alle unsere Speisen und Getränke, sowie in der Allergeninformationsverordnung vorgesehen über die verpflichtenden Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Fingerfood

Beispiel: Fingerfood

A:

Tomaten, Mozzarella, Basilikum – Spieß
Hähnchenbrustspieß mit Zucchini
Mediterranes Hackbällchen mit Rosmarin
Käse – Crissini mit Seranoschinken
Bruschetta Wildräucherlachs



B:

Ziegenkäse, Minze - Spieß
Feigen im Speckmantel Käsewürfel
mit Weintrauben
Gekochtes Ei mit Frankfurter Grüne
Sauce
Antipastispieß, Baguette geschnitten
& Grissini

C:

Mini - Hähnchensandwich mit Rucola
Kirschtomatensalat mit Mango, Mozzarella
Fruchtspiegel
und Frühlingszwiebeln
Thailändisches rotes Hähnchencurry
Waldbeerensauce
Geschmolzener Ziegenkäse mit Honig & Sesam
Marinierte Oliven



Stehcocktail

Beispiel: Stehcocktail

Mediterraner Stehcocktail

Gaspaccio oder Minestrone
Melonenspießchen mit Schinken
Spinat – Schafkäseröllchen
Mediterraner Hähnchenspieß
Tomaten- Mozzarellaspießchen



Dessert

Beispiel: Dessert

Mousseau chocolat
Orangen Parfait auf

Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna Cotta mit

Salat von frischen Früchten
Panna Cotta mit Waldfrüchten

Brötchen & Canapés

Brötchen Classic

fein garniert auf Weißbrot:

Schinken, Salami, Käse, Speck,
Schinkenröllchen, Camembert,
Thunfisch, Lachs, Forelle,
Gorgonzola, Bratenaufschnitt.



Canapés

Räucherforellen-Moussé
auf Pumpernickel, Schinkenröllchen,
auf Weißbrot,
Roastbeefröllchen gefüllt mit
Spargel, Lachstatar auf Toast
Räucherlachs auf Bauernbrot

Baguettebrot Schnittchen

Räucherforellen-Moussé, Geräucherte Forelle,
Schnittkäse, Weichkäse, Frischkäse mit Kräutern,
Schinken roh und gekocht, Tatar oder Schweinemett
Hähnchenbrust, Salami, Aufschnitt klassisch



Kalte Buffets

Frankfurter Buffet:

Laugenkonfekt mit Spundekäs'
Tatar
Handkäs' Tatar auf dunklem Baguette
Geräucherte Taunusforellenfilets mit
Preiselbeersahne
Aahle Woscht vom Brett
Frankfurter „Grüne Sauce“ mit Tafelspitz
und gekochten Eiern
Hassel (gekochtes Eisbein)



auf Speckkraut
Apfelweincreme
Rote Grütze mit Vanillesauce

Festtags Buffet:

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce

Lachs geräuchert mit Honigdillsauce
Hausgemachte Terrinen mit
verschiedenen Saucen
Zillertaler Bauernspeck und Mixed

Entenbrust geräuchert
Cumberland
Shrimps Cocktail in Cocktailsauce

Schinkenröllchen mit Spargel
Gefüllte Eier fein garniert
Zimt Mousse' an Heidelbeeren
Orangen Parfait auf Fruchtspiegel



Warme Buffets

Aus dem Ofen & Smoker

BBQ Spareribs
BBQ Ribs traditionell amerikanisch in feinem Hickoryrauch langsam gegart.
Ein unverwechselbares Aroma durch den Geschmack des Holzes.
dazu Krautsalat und Baguette



Gebackenes aus der Pfanne

Wiener Schnitzel
Puten Schnitzel
Wiener Backhendl
dazu reichen wir Kartoffelsalat und Preiselbeeren

Oktoberfest Buffet:

Zünftige Leberknödelsuppe
Münchner Weißwürstchen mit süßem Senf und Brezeln
Radi
Deftiger Krautsalat
Vesperplatte mit geräucherten Spezialitäten
Fränkischer Krustenbraten mit Landbiersauce
mit Semmelknödeln
Bayrisches Kraut mit Kümmel
Haxen an Speckkartoffelsalat



Wild Buffet:

Hirschbraten an feiner Wildjus,
mit hausgemachten Klößen und
frisch gehobeltem Rotkohlgemüse



Hausgemachte Wildbratwurst
mit Bratkartoffeln und Gemüse



Haugemachte Wildbratwurst
als Fingerfood am Spieß
kleine Würstchen mit hausgemachten Dips,
dazu in Gläschen abgefüllte
Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat



Edelragout vom Taunuswild mit Spätzle
und Rotkohlgemüse oder Rosenkohlgemüse



Zarter Braten aus der Wildschweinkeule
mit Bratklößen und Bohnengemüse



Gegrilltes (ganzes) Wildschwein am Spieß
mit Ihrem individuell zusammengestellten Buffet



Die Hochzeits - Mappe

unser Angebot für „Ihren ganz besonderen Tag“

1. Aufgeschnittene kleine Brotscheiben:

Sonnenblumenbrot
Olivenbrot
Zwiebelbrot
Speckbrot
Nussbrot
Kartoffelbrot



2. Aufstrichbrötchen :

Brötchen, garniert - sortiert auf Platten:

Gorgonzola-, Liptauer-, Kräuter-,
Lachs-, Eier-, Thunfisch-,
Kürbiskernaufstrich...

3. Belegte Brötchen:

fein garniert Brötchen, sortiert auf Platten:
Schinken, Salami, Käse, Speck, Tunfisch,
Prosciutto-Melone, Mozzarella-Tomaten,
Roastbeef, Brie -Trauben, Käse - Ruccola



Gala Menüs oder Buffets

Vorspeisen:

Carpaccio vom heimischen Rind
mit Rucola und gehobeltem Parmesan
Geräucherte Barbarie-Entenbrust
mit Salatstrauß und Sauce Cumberland
Fischvariation
Tatar von der Lachsforelle
Terrine von der heimischen Räucherforelle
auf Rote Rüben Carpaccio mit
Zitronen-Balsamico-Glace
und kleinem Salatstrauß
Räucheraromaterrine mit Sauce Cumberland



Suppen:

Tafelspitzkraftsuppe
mit hausgemachten Flädle
Curry – Ingwer – Suppe
mit gegrilltem Scampi Spieße
Kartoffel – Ingwer – Suppe
mit Steinpilzen + Speckchips
Maronensuppe + Sahnehaube
Maronensuppe mit Sherry
Wildrahmsuppe
Hühnerkraftbrühe mit Reis
Pastinaken – Kressesüppchen
Kürbiscremesuppe mit Sahne

Vegetarische Gerichte:

Eingelegter Schafskäse auf Gurkencarpaccio

Käse-Lauchsuppe mit Sojahack

Wildkräutersalat mit Sprossen und Nüssen

Steinpilz-Ravioli

Linsengulasch

Pilzrisotto

in leichter Rahmsauce mit gehobeltem Parmesan
und Rucola

Olivenbrot

Kartoffel-Paprikaspieße

Chicoreeschiffchen mit Cous cous

Gebackene Aubergine an Tomaten Sauce

Grüne Bandnudeln an Ratatouille

Hausgemachte Grünkernbratlinge an Kürbis Sauce

Orientalischer Weizengrützensalat

Vegane Pizza mit Kräutersauce (Tomatensalsa und Hack)

Veganes Kürbisrisotto

Wintersalat mit Cous cous, Quinoa, Ofengemüse und Kurkumadressing

Chilli con Carne (mit Sojahack)

Pizzabrot

Zupfkuchen

Marmorkuchen

Zitronenkuchen

Gedeckter Apfelkuchen



Hauptspeisen:

Zart gebratenes Schweinsfilet

im Speckmantel auf Rahmwirsing
im gebackenen Kartoffel Ecken

Roastbeef

zart rosa im Ganzen gebratener Rinderrücken an
hausgemachtem Kartoffel – Speck
Strudel und Gemüsebeet

Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak

mit Karotten - Zucchini Gemüse,
Mandelbällchen und Thymianjus

Maishähnchenbrust

mit hausgemachten Erdäpfel-Rösti
und Saisongemüse



Zart rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

auf Apfelrotkraut mit Kroketten
und Orangen Glace
marinierten
mit Rosmarinkartoffeln und
würzigem Bohnengemüse

Gespickter Rinderbraten

in Burgundersauce mit
Serviettenknödel
und Preiselbeer-Birne

Geschmorter Hirschbraten

mit Serviettenknödel und Blaukraut

Fischvariationen

Gegrillte Forelle, Wolfsbarsch,
Zanderfilet, Wildlachs,
Meeresfrüchte



Desserts:

Himbeermouse an feiner Fruchtgarnitur

Crème Brûlée

Gebrannte Vanillecreme mit feiner Fruchtgarnitur

Salat von frischen Früchten

Zartbitteres Schokoladenmouse an Sauerkirsch- Ragout

Dessertvariation

Holunder - Crème Brûlée

Schokoladenmouse an frischen Erdbeeren



Beispiele Buffets

Schmankerlbuffet

Hausgemachte Terrinen
 Zillertaler Bauernspeck

Kartoffel-Ingwer-Suppe

Käse- Lauchsalat mit Kirschtomaten

Schweinskrustenbraten mit
 Muskatkürbis
 Serviettenknödel und Sauerkraut
 Kernöl

Feine Rinderspitzen und
 Kartoffel – Pastinaken – Püree

Orangen – Creme
 Crème brûlée
 Zartbitteres Schokolademouse
 Panna Cotta



Genießer Buffet

Norwegischer Räucherlachs mit
 Honig-Dillsauce

Prosciutto Schinken mit Melone
 Bresaola –luftgetrocknetes Filet
 mit Rucola und Parmesan

Hausgemachte Terrinen mit
 Saucen

Cremesüppchen vom
 mit gerösteten Kürbiskernen,
 und Sahnehaube

Roastbeef – zart rosa im Ganzen
 gebratener Rinderrücken
 Schweinelende im Speckmantel
 an feiner Kräuter Sauce
 rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

Folienkartoffeln mit Sauerrahm,
 Kartoffelgratin, Basmatireis,
 Rotkraut, Grillgemüse und
 Speckbohnenröllchen

Genießer Dessertvariation

Getränke

Weine & Schaumweine

Weißweine

Riesling – vom Kalkmergel

-Gau – Algesheimer Goldberg-

Weißburgunder Classic

Trocken

Weißweinschorle

Rose

Portugieser Weißherbst

-halbtrocken-

Alkoholfrei

Rotweine

Spätburgunder Classic

-trocken-

Portugieser

Cabernet Sauvignon Qualitätswein

-trocken-

Sekt

1 Piccolo Hausmarke

Flasche Hausmarke

Bier & Alkoholfreie Getränke

Alkoholische Getränke vom Fass

Radeberger Pils

Radler

l / 0,5l

Heil Apfelwein

Flaschenbiere

Schöffelhofer Hefeweizen Hell

Schöffelhofer Weizenbier Kristallklar

Schöffelhofer Hefeweizen dunkel

Schöffelhofer hefeweizen

Jever alkoholfreies Bier

Alkoholfreie Getränke

Selters Classic / od. Stilles Wasser

Coca Cola/ Coca Cola Light

Fanta

Zitronen Limonade

Schweppes Bitterlemon

Apfelsaft / Apfelsaftschorle

Orangensaft / Taubensaftschorle

Malzbier





- Restaurant
- Catering
- Übernachtungen
- Biergarten
- Feierlichkeiten



Gasthaus "Zur Schönen Aussicht"
Neutorstrasse 20 | D-61250 Usingen

www.gasthaus-schoene-aussicht.com | Tel: 06081 - 66532

Die persönliche Betreuung unserer Kunden liegt uns sehr am Herzen.
Sagen Sie uns, was wir für Sie tun können und um den Rest kümmern wir uns.
Dabei spielt es keine Rolle, ob bei uns im Restaurant, bei Ihnen zu Hause oder in einer Location. Zusammen mit Ihnen planen, begleiten und realisieren wir Ihr Event so, dass Sie und Ihre Gäste sich um nichts kümmern müssen.

Denn mit uns als Partner sind Sie Gast & Gastgeber zugleich“

Aber kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck den er hinterlässt, ist bleibend“.

Joh. W. von Goethe