Unser Catering Angebot

RESTAURANT & CATERING
Schöne Aussicht

Entdecken Sie unseren Catering & Partyservice

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

Ob privat oder geschäftlich: Mit unserem Catering und Partyservice sind Sie für jede Art von Feier gerüstet! Wir haben einige Vorschläge zusammengestellt, die Sie natürlich selbst nach Ihren Wünschen, kombinieren und variieren können.

Bei Fragen, Ideen, Anregungen oder besonderen Wünschen 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 und Tat zur Seite und helfen Ihnen ein gelungenes Fest für Sie und Ihre Gäste zu arrangieren.

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.

Neben unseren herzhaften und süßen Köstlichkeiten bieten wir auch sonst alles, was Sie und Ihre Gäste zum Feiern und Genießen benötigen: Vom richtigen Besteck über die passenden Gläser bis hin zu Tellern und Dessertschalen. Auf Wunsch können wir Sie auch mit weiterem Eventmobiliar versorgen.

Fingerfood

Fingerfood

Variante 1
- Ziegenkäse, Minze - Spieß
- Datteln im Speckmantel
- Käsewürfel mit Weintrauben
- Gekochtes Ei mit Frankfurter Grüne Sauce
- Antipastispieß
- Baguette und Grissini

Variante 2
- Tomaten, Mozzarella, Basilikum - Spieß
- Hähnchenbrustspieß mit Zucchini
- Mediterranes Hackbällchen mit Rosmarin
- Käse-Grissini mit Serranoschinken
- Bruschetta
- Wildräucherlachscrunch

Variante 3
- Mini - Hähnchensandwich mit Rucola Kirschtomatensalat, Mozzarella und Frühlingszwiebeln
- Thailändisches rotes Hähnchencurry
- Geschmolzener Ziegenkäse mit Honig und Sesam
- Marinierte Oliven

Brötchen & Canapés

Brötchen Classic
- Schinken, Salami, Käse, Speck, Schinkenröllchen, Camembert, Thunfisch, Lachs, Forelle, Gorgonzola, Bratenaufschnitt, zart rosa gebratener Roastbeef.

Canapés
- Räucherforellen-Mousse auf Pumpernickel
- Schinkenröllchen auf Weißbrot
- Roastbeefröllchen gefüllt mit Spargel
- Lachstatar auf Toast
- Räucherlachs auf Bauernbrot

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

Preise auf Anfrage

Menü und Buffetvorschläge

Serviertes Menü

Vorschlag 1

1. Gang - Trilogie von der Suppe

- Zitronengrassuppe mit Garnelenspieß
- Suppe vom grünen Spargel
- Gazpacho mit Brotchip

2. Gang

- Gegrillte Jacobsmuschel auf Wildkräutersalat, angemacht mit Granatapfeldressing dazu Lachs und Thunfischtatar

3. Gang

- Zart rosa gebratene Entenbrust an Mangochutney mit Parmesanchip, Schalottenjus und Rote Beete Apfelsalat

4. Gang

- Secco mit Mangosorbet

5. Gang

- Dry Aged Beef auf Kartoffel-Trüffelstampf, feiner Jus, Babykarotten und gegrilltem Spargel

6. Gang

- Cassis trifft Himbeere und Johannisbeere, mit weißem Mousse au chocolat und Schokoladensoufflé

7. Gang

- Hochzeitstorte mit Fontänen

8. Gang - Mitternachtssnack

- Currywursteintopf
- Bunt gemischter Brotkorb
- Käseplatte mit ausgewählten Käsesorten

Preise auf Anfrage

Serviertes Menü

Vorschlag 2 - Vegetarisch

1. Gang
- Zitronengrassuppe mit Gebäckstange
- Suppe vom grünen Spargel
- Gazpacho mit Brotchip

2. Gang
- Bunte Kartoffel Wirsingpfanne mit Käse gratiniert

3. Gang
- Carpaccio von der roten Beete mit Wildkräutersalat

4. Gang
- Secco mit Mangosorbet

5. Gang
- Frisch hergestellte Trüffelnudeln mit gehobeltem Parmesan

6. Gang
- Cassis trifft Himbeere und Johannisbeere, mit weißem Mousse au chocolat und Schokoladensoufflé

7. Gang
- Hochzeitstorte mit Fontänen

8. Gang - Mitternachtssnack
- Vegetarischer Currywursteintopf
- Bunt gemischter Brotkorb
- Käseplatte mit ausgewählten Käsesorten

Preise auf Anfrage

Veganes Menü

Vorspeise

- Wildkräutersalat mit Nüssen und getrockneten Früchten, angemacht mit Erdbeerdressing und geröstetem Veganen Körnerbrot

Zwischengang

- Chili sin carne mit Vega Cream und sommerlichen Kräutern

Hauptgang

- Gegrilltes Selleriefilet, Karotten-Kürbisstampf mit schwarzem Sesam, Buchenpilze, Zuckerschoten und Weißweinsauce
- Belugalinsensalat in Gurke verpackt, mit verschiedenem Pürree (Karotte, Mango, Erbse-Brokkoli, Blumenkohl)
- Wirsingroulade mit Gemüse Couscousfüllung, dazu Kartoffel-pürree und Sojaweißweinsauce
- Zucchinirisotto mit geschmorten Kirschtomaten
- Kräuterseitling an Rhabarber-Giesch-Gemüse und Sprossenhirse, Granatapfel und feiner Sauce

Dessert:

- Schokolierte Früchte
- Dunkles Mousse au chocolat mit Cointreau
- Veganes Vanille-Panna-Cotta mit Heidelbeerspiegel

Mitternachtssnack

- Falafel
- Wraps

Herbst Buffet

Fingerfood
- Mini Pasteten mit Cremefüllung
- Bruschetta
- Gefüllte Miniwraps
- Büffelmozzarella mit Basilikum und Kirschtomaten
- Couscous Salat im Gläßchen

Vorspeise
- Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- Bunt gemischter Blattsalatkorb
- Hausgemachte Rohkostsalate

Hauptgang
- Zart rosa gebratene Entenbrust mit Rosmarinkartoffeln und Bohnengemüse
- Geschmorte Hirschkeule an feiner Wildjus, dazu Klöße, hausgemachtes Rotkohlgemüse und Preiselbeeren
- Vegetarische Pilz & Gemüseravioli mit Rahmsauce und Parmesan

Dessert
- Apfelcrumble im Glas
- Bunt gemischter Obstsalat
- Crème Brûlée

Wild Buffet

- Zart rosa gegrillte Hirschmedaillons mit Polentaplätzchen und Schmorgemüse
- Hirschbraten an feiner Wildjus mit hausgemachten Klößen und frisch gehobeltem Rotkohlgemüse
- Hausgemachte Wildbratwurst mit Bratkartoffeln und Gemüse
- Hausgemachte Wildbratwurst als Fingerfood am Spieß 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

Burger Grill Buffet

Buffet mit Livekoch

- Große Auswahl an Antipasti,
- Fischplatte mit Sauce und Dips
- Klare Brühe oder Cremesuppe

Hauptgang

- Burgerauswahl (Rinderburger, Chickenburger, Wildburger, Fischburger, Veggieburger
- Pulled Fleisch
- Spareribs
- Wedges & Pommes frites
- Dips & Saucen

Dessert

- Crème Brûlée
- Gemischte Obstplatte
- Creme von exotischen Früchten

BBQ Buffet

BBQ Salate

- Coleslaw
- Tortellini-Rucolasalat
- Löffelsalat
- Sommerliche Blattsalate mit erfrischendem Dressing
- Taccosalat

Hauptgang

- Tomahawksteak
- Roastbeef am Stück
- Grillsteaks vom Rind und Geflügel mit sommerlichen Marinaden
- Wildbratwurst, Kräuterbratwurst, Chillibratwurst vom Landmetzger
- Fächerkartoffeln mit Kräuterdip
- Grillgemüse
- Mediterraner Nudelsalat mit gebackenen Champignons, Kirschtomaten,Oliven und Rucola
- Gemischter Blattsalat mit Avocado Limettendressing
- Gemischter Brot und Brötchenkorb mit Kräuterölen und Dips

Dessert

- Frankfurter Kranz im Glas
- Erdbeercreme mit feinen Früchten
- Panna Cotta

Buffetvorschlag

Fingerfood
- Bruschetta
- Garnelenspieß
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mini-Frikadelle im Glas
- Hausgemachter Nudelsalat mit Mini-Würstchen im Glas

Vorspeise
- Gazpacho
- Brokkolicremesuppe mit Mandelbrokkoli
- Zitronengrassuppe mit Scampispieß

Hauptgang

Station 1 - BBQ
- Roastbeef am Stück
- Schweineschulter am Stück
- Pute am Stück kross gegart
- Dazu: Gemischtes Grillgemüse, Ofen-Kräuterkartoffeln und Soßen zum Fleisch

Station 2 - Fisch
- Flammlachs am lodernden Feuer aufgespannt auf Holzbrettern
- Dazu: Wetterauer Salzkartoffeln und Saucen zum Fisch

Station 3 - Nudelvariation
- Verschiedene Sorten Nudeln aus dem Parmesanlaib
- Pesto, Saucen, Öle

Dessert
- Gemischte Obstplatten
- Erdbeer-Sahne Schicht Dessert im Glas
- Mousse au chocolat im Glas

Preise auf Anfrage

Vorschläge

Hier finden Sie verschiedene Gerichte, aus denen Sie eine Auswahl für Ihr Event treffen können.

Vorspeise

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

Suppe

- Tafelspitzkraftsuppe mit hausgemachten Flädle
- Curry-Ingwer-Suppe mit gegrilltem Scampi Spieß
- Kartoffel-Ingwer-Suppe mit Steinpilzen und Speckchips
- Maronensuppe mit Sahnehaube
- Wildrahmsuppe
- Hühnerkraftbrühe mit Nudeleinlage
- Pastinaken-Kressesüppchen
- Kürbiscremesuppe mit Einlage und feiner Sahnehaube

Hauptgang

- Zart gebratenes Schweinefilet im Speckmantel auf Rahmwirsing dazu gebackene Kartoffelecken
- Roastbeef zart rosa im Ganzen gebratener Rinderrücken an hausgemachtem Kartoffel-Speck Strudel und Gemüsebeet
- Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Karotten Zucchinigemüse, Mandelbällchen und Thymianjus
- Maishähnchenbrust mit hausgemachten Rösti und Saisongemüse
- Zart rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Apfelrotkohl mit marinierten Rosmarinkartoffeln.
- Gespickter Rinderbraten in Burgundersauce mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne
- Geschmorter Hirschbraten mit Serviettenknödeln und Blaukraut
- Fischvariationen
  Gegrillte Forelle, Wolfsbarsch, Zanderfilet, Wildlachs, Meeresfrüchte

Dessert

- Crème Brûlèe
- Holunder-Crème Brûlèe
- Himbeermousse an feiner Fruchtgarnitur
- Gebrannte Vanillecreme mit feiner Fruchtgarnitur
- Salat von frischen Früchten
- Zartbitteres Schokoladenmousse an Sauerkirsch-Ragout
- Schokoladenmousse an frischen Erdbeeren
- Kirschenmichel
- Hessische Apfelweincreme
- Buchteln mit Vanillesauce

Preise auf Anfrage

Vorschläge

Vegetarisch und Vegan

Vorspeise

- Eingelegter Schafskäse auf Gurkencarpacchio
- Käse-Lauchsuppe mit Sojahack
- Wildkräutersalat mit Sprossen und Nüssen
- Superfoodbowl

Hauptgang

- Steinpilz-Ravioli
- Linsengulasch
- Pilzrisotto in leichter Rahmsauce mit gehobeltem Parmesan und Olivenbrot
- Kartoffel-Paprikaspieße
- Chicoréeschiffchen mit Couscous
- Gebackene Aubergine an Tomatensauce
- Grüne Bandnudeln an Ratatouille
- Hausgemachte Grünkernbratlinge an Kürbis Sauce
- Chili con Carne (mit Sojahack)
- Orientalischer Weizengrützesalat
- Gefüllte Champignons vom Grill mit Minzjoghurt und getrockneten Tomaten
- Veganes Kürbis oder Pilzrisotto
- Wintersalat mit Couscous, Quinoa, Ofengemüse und Kurkumadressing

Dessert

- Zupfkuchen
- Marmorkuchen
- Zitronenkuchen
- Gedeckter Apfelkuchen

Weiteres auf Anfrage

Getränke

Unser Getränkeangebot

Auch wenn es um das Anstoßen mit Ihren Gästen geht, sind wir der Partner Ihrer Wahl: Ob live vor Ort gemixte oder geschüttelte Cocktails, prickelnde Schaumweine oder weiße und rote Weinspezialitäten, Softdrinks und verschiedene Biersorten: Wir sorgen für die Getränke, die zu Ihren Speisen und Gästen passen.

Alkoholfreie Getränke

- Selters Wasser Classic / Still
- Softgetränke
- Apfelsaft / Apfelsaftschorle
- Orangensaft
- Traubensaft / Traubensaftschorle
- Malzbier

Weine

Weißweine
- Riesling - vom Kalkmergel
- Weißburgunder Classic (trocken)
- Weißweinschorle

Roséwein
- Portugiesischer Weißherbst (halbtrocken)

Rotweine
- Spätburgunder Classic (trocken)
- Portugiesischer Cabernet Sauvignon (trocken)

Apfelwein
- Kelterei Heil

Sekt/Champagner
- vom Hauswinzer

Biere

Vom Fass
- Radeberger
- Radler

Aus der Flasche
- Schöfferhofer Hefeweizen
- Schöfferhofer Hefeweizen Hell
- Schöfferhofer Hefeweizen Dunkel
- Schöfferhofer Weizenbier Kristallklar

Alkoholfrei
- Jever

Wunschbiersorten auf Anfrage

Sonstige Leistungen

Unsere Zusatzleistungen rund um Ihr Catering

Neben unseren herzhaften und süßen Köstlichkeiten bieten wir auch sonst alles, was Sie und Ihre Gäste zum Feiern und Genießen benötigen.

Beispielsweise können Sie zusätzlich zum Catering auch das Servicepersonal zubuchen oder einen Koch, der Sie und Ihre Gäste vor Ort mit den Speisen Ihrer Wahl verwöhnt.

Außerdem bieten wir einen Verleih von Besteck, Geschirr, Gläsern, Dessertschalen und vieles mehr an.

Auf Wunsch können wir Sie auch mit weiterem Eventmobiliar, wie etwa Stehtischen, Zelte, Schirme etc. versorgen, aber auch beim Thema Blumenschmuck und Tischdekoration, stehen wir Ihnen als Partner gerne zu Seite.

Am Ende eines erlebnisreichen Events, ausgelassenen Hochzeiten und Feiern bieten sich unsere komfortablen Gästezimmer zum Übernachten an.

Mit uns als Partner, sind Sie Gast und Gastgeber zugleich.

Kontaktieren Sie uns!

Lassen Sie sich von uns beraten. Wir haben jahrzehntelanges Know-how im Bereich Catering und Partyservice.

Gerne erstellen wir Ihnen die besten Menüvorschläge, damit Ihre private oder geschäftliche Feier zu einem kulinarischen Erfolg wird, setzen Sie sich jetzt direkt mit uns in Verbindung.

Kontakt

Restaurant & Catering Schöne Aussicht
Neutorstrasse 20
D-61250 Usingen

06081 66532
0171 9332526
info@gasthaus-schoene-aussicht.com

RESTAURANT & CATERING
Schöne Aussicht