

## Verehrte Kunden!

### Sie möchten feiern?

Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit, im Betrieb, ein Familienfest oder „nur ´mal so“ – im Kreis Ihrer Freunde.



Um Ihnen bei der Ausrichtung und Planung Ihres Festes zu helfen, haben wir für Sie nachstehende Vorschläge ausgearbeitet:

### Für den Suppenliebhaber:

Leberknödelsuppe                      Ochsenschwanzsuppe    Lauchcremsuppe  
Brokkolicreamsuppe                  Karottencremsuppe      Tomatensuppe  
Gulaschsuppe                          Erbsensuppe mit Einlage      Grießklöschensuppe  
Fränkische Kartoffelsuppe      Französische Zwiebelsuppe mit Croutons  
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder mit anderen Einlagen  
(z.B.Eierstich)

### Warme Fleischgänge:

#### Vom Schwein:

Grillhaxen                              Gegrilltes Spanferkel      Kümmelfleisch  
Spießbraten                          Kaiserfleisch                  Schinken in Pfefferkruste  
Schnitzel, paniert                      Cordon bleu                  Pizzaschnitzel, gefüllt  
Schafskäseschnitzel                  Schäuferla, gegrillt          Meisterbraten  
Schinken in Brotteig                  Pfannengyros                  Lendchen in Rahmsoße  
Lendchen im Blätterteigmantel      Lendchen in pikanter Pfeffersoße  
Zwiebelschnitzel in Rahmsoße      Backschinken  
Rollbraten mit Brokkoli-Champignonfüllung  
Berner Braten ( gefüllt mit Käse, Röstzwiebeln, Schinken)  
Grillplatte (z.B. Bratwürste 4-fach sortiert, Kammsteaks,  
Bauchscheiben , verschiedene Würzungen )



#### Vom Rind:

Jägerbraten                              Zigeunerbraten  
Zwiebelrostbraten  
Rinderrouladen, gefüllt nach Hausrezept                  Rinderbraten, gespickt  
Rinderlende im Blätterteigmantel                              Szegediner Gulasch

Rinderbrustscheiben in Meerrettichsoße

Sauerbraten

**Vom Kalb:**

Kalbsrollbraten

Kalbsnierenbraten

Kalbshaxe

Züricher Geschnetzeltes Kalbschnitzel in Champignonrahmsoße

Ossobucco

Kalbsbraten nach „Ossobucco“-Art

**Vom Geflügel:**

Hähnchenschenkel

Grillhähnchen

Hähnchenbrustfilets, gegrillt

Hähnchennuggets

Entenbrust

Gebratene Gans

Gansbrust

Coq au vin

Putenschenkel

Putenflügel

Puten - Cordon - bleu Putenschnitzel mit Champignons und Käse überbacken

Putenrollbraten (gefüllt mit Käse, Champignons, helles Brät)

Putenbrüstchen, gefüllt, mit holländischer Soße überbacken

Putengeschnetzeltes in Curryrahmsoße

Putengeschnetzeltes „Südseetraum“

Putengulasch in Safransoße



**Aus heimischen Wäldern:**

Braten vom Reh, Wildschwein, Hirsch, Hirschkalb oder Damwild je nach Ihren Wünschen zubereitet

**Ebenso bieten wir Ihnen an:**

Lammkeule in Senfsoße

Lammeintopf mit grünen Bohnen

Lammschulter mit Gorgonzolakruste



**Fisch aus See und Meer:**

Lachsfilet pochiert oder gegrillt

Kabeljaufilettröllchen in Kräutertunke

Schollenfilet auf Gemüsebett mit Zitronen-Knoblauchsoße

Forelle „Italienische Art“ mit Kräutern, Tomaten und Mozzarella u.v.m.

**Warme Beilagen:**

Fränkische Klöße	Sesamkartoffeln	Herzoginkartoffeln
Countrykartoffeln	Texaskartoffeln	Röstitaler
Kroketten	Kartoffelgratin	Basmati Reis
Semmelknödelschnitte	Nudeln	hausgemachte Butterspätzle
Tomatenreiskugeln		

Sauerkraut	Apfelrotkohl	Wirsing
Bayrischkraut	Rosenkohl	Gebratenes Kaisergemüse
Bunte Gemüseplatte	Brokkoligratin	Blumenkohl, überbacken
Buttergemüse	Grüne Bohnen	

**Für die Vegetarier unter uns:**

Gebackene Champignonköpfe mit Remouladensoße  
 Gemüselasagne mit oder ohne Lachsstreifen  
 Spinat-Schafskäsetarte    Lauch-Karotten-Kuchen  
 Käsespätzle



**Hausgemachte Salate:**

Kartoffelsalat	Tomatensalat	Bohnensalat
Blumenkohlsalat	Weißkrautsalat, roh	Griechischer Hirtensalat
Weißkrautsalat, gekocht mit Speck		Schichtsalat
Karottensalat, roh oder gekocht		Gurkensalat
Gemischte Blattsalate mit Joghurtsoße oder Soße	Vinaigrette	
Ruccolasalat	Salatcocktail	

Nudelsalat	Tortellinisalat	Eiersalat
Grünkernsalat	Rindfleischsalat	Geflügelsalat
Matjessalat	Thunfischsalat	Roter Heringssalat
Krabbencocktail	Reissalat	Kosakensalat
Russische Eier auf Fleischsalat		
Schweizer Wurstsalat	Fleischwurstsalat mit Tomaten oder Radieschen	

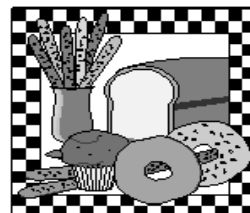
**Stellen Sie Ihr Kaltes Büffet selbst zusammen:**

Hausmacher-Platte      Aufschnittplatte      Bratenplatte  
 Rinderzunge              Schweinemedallions  
 Hackfleischigel  
 Schinkenplatte, gemischt      Schinkenröllchen mit Spargel

Matjesröllchen              Räucherlachsplatte      Riesengarnelen  
 Gemischte Räucherfischplatte      Forellenfilets, geräuchert  
 Käsevariationen              Fränkischer Gerupfter      Frischkäsekugeln

**Brotvariationen:**

Holzbackofenbrot              Partyrad  
 Baguettestangen              Ciabatta  
 Laugenbrezen                  Laugenminigebäck  
 Laugenstangen                  Partybrötchen  
 Vesperstangen                  Rustikabaguette



**Zum Sektempfang:**

Miniwindbeutel mit Lachs- oder Käsecreme      Pizzahörnchen  
 Bratwürstchen im Schlafrock      Canapees, hübsch garniert  
 Vegetarische Gemüsepastetchen      Käsestangen  
 Blätterteiggebäck              Partywürstchen mit Minibrezen  
 Minipizza      Pikante Microissants, verschieden gefüllt

**Für Naschkatzen:**

Mousse au Chocolat      Mousse blanc              Bayrische Creme  
 Rieslingcreme              Limettencreme              Rote Grütze  
 Frischer Obstsalat              Tiramisu                  Eisstollen ( im Winter)  
 Himbeer-Biskuit-Schaum                  Apfellasagne mit Vanillesoße  
 Fruchtiramisu              Apfelküchle mit marinierten Zimtzwetschgen  
 Latte-Macchiato-Creme      Panna Cotta mit Fruchtsoße

**zur Erdbeerzeit:** Erdbeertiramisu Frische marinierte Erdbeeren

**Hausdessert:** Marmorierte Mousse au chocolat mit Schattenmorellen, Pfirsich oder Birne, im Glas serviert.

Auch Diabetikerdesserts sind möglich, fragen Sie bitte nach!



**Reichlich Auswahl an Kuchen und Torten:**

Z. B. Savoyer-Biskuit-Torte, Cappuccino-Birnen-Kuppel, Schwarzwälder-Kirsch-Torte, Käsesahnetorte u.v.m.

**Besonders zu empfehlen sind unsere Blechkuchen**

z. B. Streußel- Käse- oder Apfelkuchen nach alter überlieferter Rezeptur

**Viva la Pasta auf geht's zur Nudelparty**

Farfalle in Gorgonzolasoße

Penne, mit Zucchini – und Tomatenscheiben, mit Käse überbacken

Bunte Bandnudeln mit Puten -oder Schweinefleischstreifen in Tomaten-Knoblauchsoße

Lachsnudeln in Dillsahnesoße



**BÜFFETVORSCHLÄGE:**

**Kaltes Büffet, italienisch**

marinierte Zucchinischeiben, gebackene

Auberginenscheiben

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

gemischter Blattsalat mit Paprikastreifen und Gurken

gefüllte Pepperoni und Cocktailtomaten

Ciabatta

2 verschiedene Pastagerichte

Kalbfleisch an Thunfischsoße ( vitello tonnato)

Roher Schinken ( evtl. Parmaschinken ) mit Melonenkugeln

Käseauswahl

Tiramisu

### **Italienisches Büffet, kalt-warm, Variante I**

Bruschetta zum Empfang  
Marinierte Zucchini, gebackene Auberginenscheiben,  
gebratene Zwiebelringe, eingelegte Karottenscheiben  
Gefüllte Cocktailtomaten, Pepperoni und Champignonköpfe  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Ruccolasalat mit Basilikumpesto und Reismudeln  
Italienischer Salat ( Blattsalat, Gurke, Paprika, Oliven, Zwiebeln)  
Schinkenplatte mit Melone  
Ciabatta  
Penne all'arrabiata ( pikant abgeschmeckt)  
Spinatragliatelle mit Käsesahnesoße ( auf Wunsch mit Schinken)  
Schweinelende „Florenz“ mit Fetakäse und Zucchinijulienne gefüllt)  
Kleines Saltimbocca ( von der Pute oder Kalb)  
Rosmarinkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Käseauswahl  
Tiramisu

### **Italienisches Büffet, kalt-warm, Variante II**

Marinierte Zucchini, gebackene Auberginenscheiben,  
gebratene Zwiebelringe, eingelegte Karottenscheiben  
Gefüllte Cocktailtomaten, Pepperoni und Champignonköpfe  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Ruccolasalat mit Basilikumpesto und Reismudeln  
Italienischer Salat ( Blattsalat, Gurke, Paprika, Oliven, Zwiebeln)  
Schinkenplatte mit Melone  
Ciabatta  
Gemüselasagne  
Penne in Lachssahnesoße  
Hähnchenbrustfilet mit Ricotta-Blattspinat-füllung  
Kalbsbraten nach „Osso Bucco“-Art  
Sesamkartoffeln  
Safranrisotto  
Panna Cotta mit Fruchtsoße  
Hausgemachtes Fruchtparfait ( Pfirsich – Himbeere)

### Mediterranes Büffet:

Brandteigkrapfen mit Ricotta-Schinkenfüllung  
Hackfleischbällchen mit Zaziki  
Zucchini und Auberginenscheiben, eingelegt  
Meeresfrüchtesalat  
Gemischte Blattsalate Krautsalat Ruccolasalat  
Baguette, Ciabatta, Rustikabaguette  
Lammbraten in Gorgonzolakruste  
Schweinerückensteak "Milanese"  
Grünes Bohnengemüse  
Kräuterkartoffeln  
Tomatenreiskugeln  
Fruchttiramisu  
Griechische Joghurtcreme

### Fränkisches Büffet, warm

Kleines Salatbüffet, (6 versch. Gemüsesalate nach Wahl  
z.B. Blattsalate, Gurke, Tomate, Karotten, Weißkraut,  
Schichtsalat, Paprika, Blumenkohl, Bohnen etc)  
Knuspriger Grillbauch  
Schulterbraten vom Schwein  
Fränkische Klöße, Semmelknödel  
Weinsauerkraut, Rahmwirsing  
Bayrische Creme



### Fränkisch (z.B. Weinfest etc.), kalt

Hausmacherplatte ( Preßsack rot und weiß, Göttinger, Leberwurst, Rotwurst),  
Räucherwürstchen, Zwiebelschmalz, gemischte Schinkenplatte  
( heißgeräucherter Schinken, Schinken roh und gekocht, Lachsschinken)  
Ziebeleeskäs, Gerupfter, gemischtes Käsebrett  
Essiggurken, Senfgurken, Mixed Pickles  
Rettich und Radieschen  
Brotvariationen, Laugenminigebäck  
Zwiebelkuchen, Lauchkuchen

### Amerikanisch:

Sparerips, Kammsteaks, gegrillt  
Hamburger, Hot Dogs, Hähnchennuggets  
verschiedene Grillsoßen, Kräuterbutter  
gebratenes Kaisergemüse  
Blattsalate mit Schinkenstreifen, Karottenjulienne und Mais  
Blattsalate mit Kidneybohnen und Lauch  
Countrykartoffeln, Folienkartoffeln mit Kräuterquark  
Hamburgerbrötchen, Partygebäck, Weißbrotscheiben  
Apple-Pie, Donuts, Muffins



Für die Büffets empfehlen wir Ihnen unsere Warmhaltegeräte ( gegen Leihgebühr).

Auf Wunsch dekorieren wir Ihnen gerne themengerecht Ihr Büffet.



### **Einige Menüvorschläge für Unentschlossene**

#### **Menü 1 griechisch**

Pfannengyros, hausgemachter Tzatziki, Krautsalat, Weißbrot  
Schafskäseschnitzel, gebratene Kräuterkartoffeln, Hirtensalat (Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln)

Dessert: Joghurt mit Honig, gemischten Nüssen und Rosinen

#### **Menü 2**

Gefüllte Putenbrüstchen mit Soße hollandaise überbacken,  
Langkorn – oder BasmatiReis, gemischte Blattsalate  
Schweinelendchen in Rahmsoße, bunte Gemüseplatte,  
Semmelknödelschnitte,

Dessert: Eisstollen an Glühweinschaum





### **Menü 3**

Knusprige Gansbrust, Kartoffelklöße, Wirsing und Sauerkraut  
Dessert: Frischer Obstsalat mit Walnußsahne

### **Menü 4** fränkisch

Fränkische Kartoffelsuppe  
Spießbraten (Rollbraten v. Schweinebauch), Weinsauerkraut, fränkische Klöße  
Meisterbraten (Schweinekamm gewürzt), Kartoffelsalat  
Dessert: Bayerische Krem

### **Menü 5** französisch

Zwiebelsuppe mit Kräutercroutons  
Rinderbraten in Burgundersoße, Rosenkohlgemüse,  
Kartoffelvariationen  
Dessert: Mousse au Chocolat, Mousse blanc



### **Brunchen in der Scheune**

Frühstücksbüffet, bestehend aus:

Verschiedene Brötchen und Brot, Marmelade, Diätmarmelade  
Nußnugatcreme, Butter, gemischter Schinken, Aufschnitt, Streichwurst  
Naturjoghurt, Sahnequark, frisches Obst, Müsli, Cornflakes  
Weich und Hartkäse, Räucherlachs, Forellenmousse  
Blechkuchen. Käse und Streuselkuchen

Mittagessen:

Kalbsrahmbraten mit Rahmwirsing und fränkischen Klößen  
Gefüllte Putenbrüstchen mit holländischer Soße gratiniert  
hausgemachte Butterspätzle, Röstitaler  
Gemischte Blattsalate mit 2-fach Dressing  
Gemüselasagne  
Gemischtes Eis mit heißen Früchten ( Himbeere, Schattenmorellen)

oder Rote Grütze mit Vanillesoße



**Ein Hinweis:**

Wir verwenden nichts aus der Konserve oder Pulvertüte, alle unsere Speisen sind hausgemacht.

Bei den Salatdressings und der Zubereitung unserer kalten Speisen verwenden wir ausschließlich reines Rapsöl und Olivenöl.

Gegen Leihgebühr überlassen wir Ihnen gerne Suppentassen, Teller mit Besteck, Sektgläser, Weingläser, Warmhaltegeräte (Chafing-Dish).

Die Lieferungen erfolgen frei Haus ab einem Bestellwert von € 150.--.  
Ausgeliehene Teller, Gläser, Platten etc. bitte wieder gespült zurück.

**Damit Sie Ihr Fest richtig genießen können, übernehmen wir auf Wunsch auch den Service oder die Dekoration für Ihr Büffet.**

## **Bischof's Scheune**

Ab sofort können wir Ihnen geeignete Räumlichkeiten für Ihre Feier anbieten. Direkt auf dem zentralen Schloßplatz, mit hervorragendem Ambiente erwartet Sie unsere sanierte Scheune, als letztes erhaltenes Gebäude des ehemaligen Schloßgutes in Trabelsdorf.

Gerne stellen wir Ihnen auch unseren „Rund-um-Service“ zur Verfügung: Vom Eindecken Ihrer Tafel angefangen über Getränke- und Speisenservice, bis hin zum Kaffee- und Torten-Kuchenbüffet, Thermoskannen, Kaffeemaschine, Servicepersonal etc.

Für Fragen diesbezüglich stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

**Besuchen Sie uns doch einmal in unserer Scheune:**

An der Trabelsdorfer Kirchweih (1. Oktoberwochenende) und am  
Weihnachtsmarkt ( 3. Adventssonntag) haben wir für alle geöffnet.  
Kirchweih: Samstag, Sonntag und Montag ab 14.00 h Es gibt Kaffee, Kuchen  
und kleine Brotzeiten. Beachten Sie bitte die Werbung in der Tagespresse.  
Am Weihnachtsmarkt ab 10 00 h geöffnet

**Wir empfehlen Ihnen aus unserer Metzgerei:**

Geschenkgutscheine      Geschenkkörbe      Brotzeitbrettchen  
Schinkenhexen          Dekorierte Weinflaschen

... mit unseren bekannten Hausmacher Wurstwaren.

Statt Blumen schenken Sie doch ,mal einen Nudelstrauss

Falls Sie noch Fragen haben sollten, beraten wir Sie gerne.  
Wenn möglich nach vorheriger telefonischer Absprache

**Auf eine Bewirtung freut sich**

*Familie Bischof mit Team*