

| Ihre Feierlichkeit...

| ...ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Firmenfest,
| Taufe, Konfirmation, Firmung,
| Besprechung, Tagung, Seminar
| oder Trauerkaffee - für die Gestaltung und Organisation
| Ihrer Veranstaltung nehmen wir uns sehr viel Zeit.
| In einem persönlichen Gespräch planen wir alle Details.

| Ihre Veranstaltung liegt in guten Händen
| und wird von uns höchst professionell durchgeführt.

| Mit den nachfolgenden Angeboten
| können Sie sich über unsere Leistungen informieren.

| Gern liefern wir Ihnen auch ein Vorspeisen- oder/und
| Dessertbuffet nach Hause.

| Möchten Sie für Ihre private Grillparty
| frischen Fisch oder besonderes Fleisch – auch dies
| können wir Ihnen liefern.

| Haben Sie Fragen oder Anregungen?
| Sie können uns jederzeit unter  06224 909 94 15
| oder per eMail an ulke@felderbock.eu erreichen.

| **Guten Appetit!**

| *Ihr*

| **Team FELDERBOCK**

| Preisangabe *jeweils* für mindestens 10 Personen.
| Bedienungsgeld bis 24 Uhr inklusive.
| Jede angebrochene Stunde nach Mitternacht berechnen wir mit € 50,-.
| Abgerechnet wird die 48 Stunden vorher gemeldete Personenzahl.
| Einige Speisen sind nur saisonbedingt realisierbar. (sind mit „*“ versehen)

| Menübausteine

| Suppen

Geflügelconsommé mit Flädle und Gemüsestreifen	€ 6,50
Kartoffel-Apfelsuppe mit Speck und Apfelspalten	€ 6,50
Orangen-Karottencremesuppe – vegetarisch mit Crôutons	€ 7,50
Afrikanische Pfeffersuppe – vegetarisch mit Nußlocher Ziegenjoghurt und Süßkartoffelchip	€ 7,50
Gazpacho – vegetarisch mit Grissini	€ 7,50
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Chorizochips	€ 6,50
Consommé vom Rind mit Baiertaler Markklößchen und Flädle	€ 7,50
Bouillabaisse mit gerösteten Weißbrotscheiben	€ 9,50
Hokaidokürbiscremesuppe – vegetarisch mit Blätterteigschnecke, Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl	€ 7,50 *
Pastinakenschaumsuppe mit Lachswürfel	€ 7,50 *
Maronensuppe – vegetarisch mit Crôutons	€ 7,50 *
Bärlauchschaumsuppe mit Scampi	€ 7,50 *
Steinpilzcremesuppe – vegetarisch mit Estragon	€ 9,50 *
Brunnenkresseschaumsuppe mit Schrimps	€ 9,50 *

| Einige Speisen sind nur saisonbedingt realisierbar. (sind mit * versehen)

| **Vorspeise - Buffet**

| **Grüner Spargel**

| mit Ziegenfrischkäse, Haselnüssen, Meersalz, Olivenöl und Parmesan

| **Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten und Champignons**

| mit Kräuter und Olivenöl mariniert

| **Büffelmozzarella und Tomate**

| mit Basilikumpesto

| **Carpaccio vom Schatzgrundhof-Rinderfilet**

| mit Rucola und Parmesan

| **Parmaschinken und Melone**

| mit Balsamico

| **Vitello tonnato**

| mit Thunfisch-Kapernsauce

| **Geräucherter Lachs**

| mit Senf-Dill-Sauce und Limettenfilets

| **€ 15,50 pro Person**

| **zusätzlich wählbar:**

| **Räucherforelle auf Rote-Beete-Salat**

| mit frisch gehobeltem Meerrettich

| **Carpaccio vom geräucherten Heilbutt**

| mit Forellenkaviar

| **Gebratene Scampi**

| mit Kräutern und Knoblauch

| **Geräucherte Entenbrust**

| mit Orangenfilets

| **Meeresfrüchtesalat**

| mit Staudensellerie und roten Zwiebeln

| **jeweils € 3,00 pro Person zusätzlich**

| Vorspeise - serviert

Vorspeisensalat – vegetarisch	€ 5,00
Frische Blattsalate mit Beilagen	
Feldsalat mit Birne und Speck	€ 9,50 *
dazu Crôutons	
Lauwarmer Ziegenkäse – vegetarisch	€ 11,50
mit Honig, Pinienkernen und Blattsalat	
Büffelmozzarella & Tomaten – vegetarisch	€ 10,50
mit Basilikumschaum	
Marinierter Tafelspitz	€ 10,50
mit frischem Koriander, Minze und Sesamöl	
Kaninchenfilet	€ 11,50
auf Belugalinsensalat mit Gefäller Äpfeln	
Karamellisierter Kürbis – vegetarisch	€ 11,50 *
mit Nußlocher Frischkäse und Balsamicoreduktion	
Grüner Spargel mit Parmesan gratiniert – vegetarisch	€ 12,50 *
dazu Haselnusskerne und schwarze Oliven	
Carpaccio vom geräucherten Heilbutt	€ 13,50
mit Forellenkaviar	
Gegrillter Octopus	€ 12,90
mit Knoblauch und schwarzen Oliven	
Carpaccio vom Seeteufel	€ 13,90
mit Sacampi in Chilimarinade, Rucola und Limettensalz	
Ceviche vom Lachs oder Thunfisch 120 gr	€ 13,90
mit Avocadodip, roten Zwiebeln und Paprika	
Carpaccio vom US Rinderfilet	€ 13,90
mit Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer	
Geräucherte Entenbrust	€ 13,50
mit Orangenfilets und Blattsalat	
3 Jakobsmuscheln	€ 14,50
auf Belugalinsensalat mit Gefäller Äpfeln	
3 Black Tiger Riesengarnelen	€ 17,50
mit Chimichurri	

| Einige Speisen sind nur saisonbedingt realisierbar. (sind mit * versehen)

| Sorbet

Ihr Wunsch-Frucht-Sorbet	<i>mit Prosecco</i>	€ 4,50
je nach saisonaler Verfügbarkeit	<i>mit Sekt</i>	€ 5,50
hausgemacht	<i>mit Champagner</i>	€ 7,50

| Zwischengerichte

Gedünstetes Zanderfilet		€ 12,50
auf Champagnerkraut		
Dorade Royal		€ 12,50
auf Basilikumrisotto		
Gebratene Garnelen		€ 12,50
auf Safranrisotto		
Steinbeißer		€ 12,50
auf Zucchini Gemüse mit Weißweinschaum		
Gebratene Meerbarben		€ 12,50
auf Orangen-Fenchel-Gemüse		
Seezungenröllchen		€ 13,50 *
auf Spargel-Graupen-Gemüse		
Thunfischfilet		€ 13,50
auf Kartoffel-Sellerie-Püree mit Chimichurri		
Strudel vom Baiertaler Schweinefilet		€ 11,50
mit Gemüse und Portweinjus		
Geschmorte Ochsenbäckchen		€ 11,50
auf Perlzwiebel-Kartoffel-Ragout		
Kaninchenfilet		€ 12,50
auf Erbsenpüree		
Barbarie Entenbrust		€ 12,50
auf Puy Linsen		
Sautiertes Lammfilet		€ 13,50
auf Ratatouillegemüse		
Lammcarree		€ 13,50
auf buntem Bohnenragout		

| Einige Speisen sind nur saisonbedingt realisierbar. (sind mit * versehen)

| Hauptgerichte

| Fischfilet

Kabeljau	€ 19,00
Knurrhahn	€ 19,00
Scholle	€ 19,00
Goldbarsch	€ 19,00
Heilbutt	€ 19,00
Lachs	€ 21,00
Steinbeißer	€ 21,00
Dorade	€ 22,00
Kabeljau Lions	€ 22,00
Lachsforelle	€ 22,00
Saibling	€ 22,00
Wolfsbarsch	€ 22,00
Schwertfisch	€ 22,00
Zander mit Haut	€ 24,00
Thunfisch	€ 27,00
Seezunge	€ 29,00
Seeteufel	€ 32,00

| jeweils mit Tagliatelle, Linguini oder Spaghetti
| mit Weißweinsauce
| und frischem, gedünstetem Gemüse

| Ganze Fische

Forelle		€ 19,00
Dorade Royal	400 600	€ 24,00
Loup de mer	400 600	€ 24,00
Saibling		€ 23,00
Seezunge	300 400	€ 29,00

| jeweils mit Tagliatelle, Linguini oder Spaghetti
| mit Weißweinsauce
| und frischem, gedünstetem Gemüse

| Fleisch

Tafelspitz mit Sahnemeerrettichsauce	€ 19,00
und Gemüse und Kartoffeln	
Baiertaler Rinderrouladen	€ 19,50
mit Speckbohnenbündchen und Salzkartoffeln	
Ochsenbacken in Rotwein gegart	€ 19,50
mit Perlzwiebeln, frischem Gemüse und Salzkartoffeln	
Osso Buco „Klassisch“	€ 19,50
mit Risotto alla milanese	
Schweinemedallions „Winzer Art“	€ 21,50
mit Traubenjus und Schupfnudeln	
Afrikanisches Straußensteak	€ 21,00
mit Kaiserschoten und Süßkartoffelpüree	
Französische Perlhuhnbrust Supreme	€ 21,50
mit Erbsenpüree und Schupfnudeln	
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust	€ 21,50
mit Grand-Marnier-Jus und Polenta-Thymiantaler	
Saltimbocca vom Kalbsrücken	€ 22,50
mit frischem Gemüse und Linguini	
Geschmorte Kaninchenkeule	€ 19,50
mit Gemüse und Kartoffelpüree	
Kalbsrückensteak	€ 22,50
mit tourniertem Gemüse und Kartoffeltaler	
Lammcarree	€ 24,50
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	
Rinderfiletspitzen	€ 23,50
mit Spätzle	
Rumpsteak	€ 26,00
mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
Lammrücken unter der Kräuterkruste	€ 24,00
mit Ratatouille und Kartoffelgratin	
Rinderfiletmedallions - rosa gebraten -	€ 32,00
mit Kaiserschoten und Pommes Macaire	
Rehfilet	€ 26,50 *
mit Rotkohl und Serviettenknödel	
Medallions vom Hirschrücken	€ 26,50 *
mit Rotkohl und Serviettenknödel	

| Einige Speisen sind nur saisonbedingt realisierbar. (sind mit * versehen)

| Dessert - Buffet

| Tiramisu

| mit frischen Beeren

| Crème brûlée

| mit Waldbeeren

| Schokoladentarte

| mit Vanillesauce

| Französischer Käsekuchen

| mit Aprikosenkompott

| Frisches filetiertes Obst

| mit Waldfruchtsauce

| Mousse au chocolat

| mit frischen Früchten

| Spezialitäten vom Nußlocher Ziegenkäsehof

| € 12,50 pro Person

| Dessert - serviert

| Tiramisu

€ 6,50

| mit Brombeerragout

| Crème brûlée

€ 6,50

| mit Zwetschgenkompott

| Bananen – Semifreddo

€ 6,50

| mit Schokoladensplitter

| Kokoseis

€ 6,50

| mit Ananascarpaccio und Minzsauce

| Lauwarmes Schokoladenküchlein

€ 7,50

| mit Vanilleeis und frischer Sahne

| Lebkuchenparfait

€ 6,50

| mit lauwarmen Pflaumen

| Hausgemachte Cassata

€ 7,50

| mit Nusslikör

| Zweierlei Mousse au chocolat

€ 7,50

| an Vanilleschaum

| Variation von der Himbeere

€ 9,50

| Mousse, Törtchen und Sorbet