

| 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**

Kleine Wichtigkeiten:

Preise:

Die aufgeführten Speisen bieten wir grundsätzlich ab 20 Portionen an. Die Preise verstehen sich inklusive Personal und Räumlichkeiten bis 24 Uhr.

Ebenso beinhaltet ist eine Menükarte A5, Standard-Dekoration und Tischwäsche.

Nebenleistungen wie Musiker, spezielle Drucke von Menükarten oder besondere Dekoration werden extra berechnet.

Musiker & Künstler:

Musiker- und Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit der betreffenden Person abzurechnen.

Anfallende GEMA-Gebühren und sonstige Beiträge (Künstler-sozialabgabe) trägt der Veranstalter.

Berechnung

Als Berechnungsgrundlage dient die 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn gemeldete Personenzahl zuzüglich weiterer kurzfristiger Gäste.

Der Veranstalter haftet für alle Getränke- und Speisenbestellungen seiner Gäste.

Wird die verbindlich gebuchte Veranstaltung innerhalb einer Frist von 7 Tagen vor Veranstaltungsbeginn abgesagt, berechnen wir 50% der abgesprochenen Speisen. Bis 8 Tage vor Beginn ist eine Stornierung kostenfrei.

Zuschläge

Bedienungsgeld bis 24 Uhr ist inklusive. Jede angebrochene Stunde nach Mitternacht berechnen wir mit € 100,00.

Bezahlung

Die Rechnungslegung und Bezahlung erfolgt direkt am Veranstaltungstag in BAR oder mit Karte, wenn nicht anders vereinbart.

| Empfang & Begrüßung

<i>Prosecco, Sekt & Champagner</i>	<i>Glas 0,1 l</i>	<i>Flasche 0,75 l</i>
Fellini's RieslingSecco	€ 4,50	€ 25,00
Clauer's Secco Rosé	€ 4,50	€ 25,00
Sekt Schloß Bucheneck	€ 4,50	€ 25,00
Fellini's Sekt Rosé	€ 4,90	€ 27,00
Xavier Gruet & Fils Champagne Brut	€ 7,50	€ 49,00
<i>Verschiedenes</i>		
Aperol Spritz 5cl Aperol, Amüsecco		€ 5,90
Hugo		€ 5,90
Lillet		€ 5,90
Martini Bianco, Extra Dry oder Rosso		€ 4,90
Campari, Cynar, Aperol, Pernod je 5cl		€ 4,90

| Ihre Empfangsbegleiter

<i>Canapés: (mit hellem Baguette, Schwarzbrot oder Pumpernickel)</i>		
Chorizo & Gurke	Stück	€ 1,90
Ziegenkäse & Traube	Stück	€ 1,90
Boquerones & Perlziebel	Stück	€ 1,90
Gebeizter Lachs & Limette	Stück	€ 1,90
Matjes & rote Zwiebel	Stück	€ 1,90
BüffelMozzarella & Basilikum	Stück	€ 1,90
Manchego & Erdbeere	Stück	€ 2,20
Serrano & Radieschen	Stück	€ 2,20
IbericoLende & Paprika	Stück	€ 2,20
Scampi & Tomate	Stück	€ 2,20
<i>ohne Baguette/Brot</i>		
Gefüllte Champignons mit Chorizo	Stück	€ 1,20
Gefüllte Eier mit Sardellen und Käse	Stück	€ 1,20
Garnelen-Chorizo-Pinchos	Stück	€ 1,90
Datteln im Schinkenmantel	Stück	€ 1,00
Frittierte grüne Minipaprika	Stück	€ 1,50
Hähnchenrouladen mit Oliven	Stück	€ 1,90
Frittierter Manchego	Stück	€ 1,70
Grüner Spargel mit Parmaschinken	Stück	€ 1,80
Ziegenkäserolle mit Walnuss und Honig	Stück	€ 1,80
Hackbällchen in Mandelsauce	Stück	€ 1,20
Frittierte Sardellen	Stück	€ 1,50
Knusprige Hähnchenspieße	Stück	€ 1,90

| 3-Gang-Menü - Vorschlag 1

| *Suppe:*

| **Broccolicrèmesuppe** – vegetarisch

| mit Mandelsplitter

| *Hauptgericht zur Wahl:*

| **Kabeljaufilet**

| mit Dijon-Senfsauce

| und Salzkartoffeln

oder

| **Rinderroulade vom Schatzgrundhof**

| mit Speckbohnen

| und Kartoffelpüree

| *Dessert:*

| **Vanilleeis**

| mit Beerenragout

| € 32,- pro Person

| 3-Gang-Menü - Vorschlag 2

| *Suppe:*

| **Steinpilzcrèmesuppe** – **vegetarisch**

| mit Birnenchip und Estragon

| *Hauptgericht zur Wahl:*

| **Filet vom Loup de mer**

| mit Weißweinsauce, gegrilltem Gemüse

| und Risolée kartoffeln

oder

| **Rosa gebratene Barbarie Entenbrust**

| mit Zuckerschoten und Thymian-Polentataler

| *Dessert:*

| **Panna cotta**

| mit Erdbeersauce

| € 35,- pro Person

| 3-Gang-Menü - Vorschlag 3

| *Vorspeise:*

| **Wildkräutersalat** – vegetarisch

| mit glacierten Kirschtomaten und Himbeerdressing

| *Hauptgericht zur Wahl:*

| **Filet vom Seeteufel**

| mit Zucchini Gemüse, Weißweinsauce
| und Gnocchi

oder

| **Medaillon vom Rinderfilet**

| mit glacierten Karotten und Kartoffelgratin

| *Dessert:*

| **Tiramisu**

| mit frischen Beeren

| € 46,- pro Person

| 4-Gang-Menü - Vorschlag 4

| *Vorspeise:*

| **Vorspeisensalat** – vegetarisch

| Frische Blattsalate mit Beilagen

| *Suppe:*

| **Kartoffel-Lauchcrèmesuppe** – vegetarisch

| mit Crôutons

| *Hauptgericht zur Wahl:*

| **Gegrilltes Lachsfilet**

| mit Fettucine, Weißweinsauce

| und buntem Gemüse

oder

| **Schweinemedallions „Winzer Art“**

| mit Traubenjus und Schupfnudeln

| *Dessert:*

| **Tarte Tatin**

| mit Vanilleschaum

| € 39,- pro Person

| 4-Gang-Menü - Vorschlag 5

| *Vorspeise:*

| **Romanasalat** – vegetarisch

| mit Caesar Dressing

| *Suppe:*

| **Orangen-Karottencrèmesuppe** – vegetarisch

| mit Crôutons

| *Hauptgericht zur Wahl:*

| **Steinbeißerfilet**

| mit Fettucine, Weißweinsauce
| und buntem Gemüse

oder

| **Kalbsfilet**

| mit Pfefferjus, ZucchiniGemüse und Kartoffelgratin

| *Dessert:*

| **Pistazien Panna cotta**

| mit Pistazieneis und Macaron

| € 45,- pro Person

| 4-Gang-Menü - Vorschlag 6

| *Vorspeise:*

| **Feldsalat mit Granatapfelkernen**

| dazu Walnüsse und Roquefort

| *Suppe:*

| **Geflügelconsommé**

| mit Flädle und Gemüsestreifen

| *Hauptgericht zur Wahl:*

| **Doradenfilet**

| mit Fettucine, Weißweinsauce
| und buntem Gemüse

oder

| **Französische Perlhuhnbrust Supreme**

| mit Zuckerschoten und Thymianpolenta

| *Dessert:*

| **Crème brûlée**

| mit Waldbeeren

| € 42,- pro Person

| 4-Gang-Menü - Vorschlag 7

| *Suppe:*

| **Tomatencrèmesuppe**

| mit frischem Basilikum

| *Vorspeise:*

| **Antipastivariation als Buffet**

| **Grüner Spargel**

| mit Ziegenfrischkäse, Haselnüssen, Meersalz, Olivenöl und Parmesan

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

| **Büffelmozzarella und Tomate** mit Basilikumpesto

| **Carpaccio vom Rinderfilet** mit Rucola und Parmesan

| **Parmaschinken und Melone** mit Balsamico

| **Vitello tonnato** mit Thunfisch-Kapernsauce

| **Geräucherter Lachs** mit Senf-Dill-Sauce und Limettenfilets

| *Hauptgericht zur Wahl:*

| **Saiblingsfilet**

| mit Fettucine, Weißweinsauce

| und buntem Gemüse

oder

| **Rinderfiletspitzen**

| mit Spätzle

| *Dessert:*

| **Dunkles Mousse au chocolat**

| an Vanilleschaum mit Beeren

| € 52,- pro Person

| 5-Gang-Menü - Vorschlag 8

| *Vorspeise:*

| **Kaninchenfilet**

| auf Belugalinsensalat mit Gefälliger Äpfeln

| *Suppe:*

| **Consommé vom Rind**

| mit Markklößchen und Flädle

| *Sorbet:*

| **Ihr Wunsch-Frucht-Sorbet** mit Prosecco

| *Hauptgericht zur Wahl:*

| **Wolfsbarschfilet**

| mit Fettucine, Weißweinsauce
| und buntem Gemüse

oder

| **Kalbsrückensteak**

| mit Pilzragout und Kartoffeltaler

| *Dessert:*

| **Lauwarmes Schokoladenküchlein**

| mit flüssigem Kern und Kirschgrütze

| € 49,- pro Person

| 5-Gang-Menü - Vorschlag 9

| *Vorspeise:*

| **Geräucherte Entenbrust**

| mit Orangenfilets und Blattsalat

| *Suppe:*

| **Hummerschaumsuppe**

| mit Kroepoek

| *Zwischengericht:*

| **Safranrisotto**

| mit gebratenen Pilzen

| *Hauptgericht zur Wahl:*

| **Zanderfilet LIONS**

| mit Flusskrebssauce und Fettucine

oder

| **Lammrücken mit Ziegenfrischkäsekruste**

| dazu Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

| *Dessert:*

| **Dessert als Buffet**

| **Tiramisu** mit Brombeerragout

| **Crème brûlée** mit Zwetschgenkompott

| **Schokoladentarte** mit Vanillesauce

| **Französischer Käsekuchen** mit Aprikosenkompott

| **Frisches filetiertes Obst** mit Waldfruchtsauce

| **Mousse au chocolat** mit frischen Früchten

| **Spezialitäten vom Nußlocher Ziegenkäsehof**

| € 65,- pro Person

| Menübausteine

| Suppen

Geflügelconsommé	€ 7,50
mit Flädle und Gemüsestreifen	
Kartoffel-Lauchcrèmesuppe	€ 7,50
mit Speck und Apfelspalten	
Orangen-Karottencremesuppe – vegetarisch	€ 8,50
mit Crôutons	
Afrikanische Pfeffersuppe – vegetarisch	€ 7,50
mit Nußlocher Ziegenjoghurt und Süßkartoffelchip	
Gazpacho – vegetarisch	rot & scharf € 7,50
mit Grissini	oder grün & mild € 7,50
Tomatencrèmesuppe	€ 7,50
mit frischem Basilikum und Parmesangrissini	
Consommé vom Rind	€ 7,50
mit Baiertaler Markklößchen und Flädle	
Hummerschaumsuppe	€ 9,50
mit Kroepoek	
Hokaidokürbiscrèmesuppe – vegetarisch	€ 7,50 *
mit Parmesanröllchen, Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl	
Pastinakenschaumsuppe	€ 7,50 *
mit Lachswürfel	
Maronensuppe – vegetarisch	€ 7,50 *
mit Crôutons	
Bärlauchschaumsuppe	€ 7,50 *
mit Scampi	
Steinpilzcrèmesuppe – vegetarisch	€ 9,50 *
mit Birnenchips und Estragon	
Brunnenkresseschaumsuppe	€ 9,50 *
mit Schrimps	

| 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

| **Thunfischcarpaccio**

| mit rosa Pfeffer und Limettenfilets

| **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		
Feldsalat Granatapfelkernen		€ 9,50 *
dazu Walnüsse und Roquefort		
Lauwarmer Ziegenkäse – vegetarisch		€ 11,50
mit Honig, Pinienkernen und Blattsalat		
Büffelmozzarella & Tomaten – vegetarisch		€ 10,50
mit Basilikumschaum		
Rote-Beete-Carpaccio		€ 11,50
mit gebratenem Räucherforellenfilet, roten Zwiebeln, gehobeltem frischen Meerrettich und Himbeervinaigrette		
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		
Gegrillter Octopus		€ 12,90
mit Knoblauch und schwarzen Oliven		
Ceviche vom Lachs	90 gr	€ 11,90
mit roten Zwiebeln, Paprika und Avocadodip	150 gr	€ 15,90
Ceviche vom Thunfisch	90 gr	€ 12,90
mit roten Zwiebeln, Paprika und Avocadodip	150 gr	€ 16,90
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>	€ 5,50
je nach saisonaler Verfügbarkeit	<i>mit Sekt</i>	€ 6,50
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		€ 14,50
auf Orangen-Fenchel-Gemüse		
Seezungenröllchen		€ 14,50 *
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

Kabeljaufilet	€ 19,50
mit Dijon-Senfsauce	
und Salzkartoffeln	
Filet vom Loup de mer	€ 22,00
mit Weißweinsauce, gegrilltem Gemüse	
und Risoléekartoffeln	
Filet vom Seeteufel	€ 32,00
mit ZucchiniGemüse, Weißweinsauce	
und Gnocchi	
Gegrilltes Lachsfilet	€ 21,00
mit Fettucine, Weißweinsauce	
und buntem Gemüse	
Steinbeißerfilet	€ 21,00
mit Fettucine, Weißweinsauce	
und buntem Gemüse	
Doradenfilet	€ 22,00
mit Fettucine, Weißweinsauce	
und buntem Gemüse	
Saiblingsfilet	€ 22,00
mit Fettucine, Weißweinsauce	
und buntem Gemüse	
Zanderfilet LIONS	€ 24,00
mit Flusskrebssauce	
und Drillingen	
Schwertfischsteak	€ 24,00
mit Orangen-Fenchel-Gemüse	
und Salzkartoffeln	
Thunfischsteak	€ 29,00
mit Pesto Genovese	
und buntem Grillgemüse	
Seezunge	€ 29,00
mit Weißweinsauce	
und Fettucine Tomate	

| Dies sind lediglich Anregungen.

| Beilagen können gern ausgetauscht werden.

| Fleisch

Tafelspitz mit Sahnemeerrettichsauce	€ 19,00
und Gemüse und Kartoffeln	
Baiertaler Rinderrouladen - klassisch	€ 19,50
mit Speckbohnenbündchen und Salzkartoffeln	
Ochsenbacken in Rotwein gegart	€ 19,50
mit Perlzwiebeln, frischem Gemüse und Salzkartoffeln	
Osso Buco mit Gremolata	€ 19,50
mit Rosmarinkartoffeln	
Schweinemedallions „Winzer Art“	€ 21,50
mit Traubenjus und Schupfnudeln	
Französische Perlhuhnbrust Supreme	€ 21,50
mit Erbsenpüree und Schupfnudeln	
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust	€ 21,50
mit Grand-Marnier-Jus und Polenta-Thymiantaler	
Geschmorte Kaninchenkeule	€ 19,50
mit Gemüse und Kartoffelpüree	
Saltimbocca vom Kalbsrücken	€ 22,50
mit frischem Gemüse und Fettucine	
Kalbsrückensteak	€ 24,00
mit tourniertem Gemüse und Kartoffeltaler	
Kalbsfilet	€ 26,00
mit Pfefferjus, Zuccinigemüse und Kartoffelgratin	
Lammcarree	€ 27,00
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	
Lammrücken unter der Kräuterkruste	€ 27,00
mit Ratatouille und Kartoffelgratin	
Rumpsteak	€ 26,00
mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
Rinderfiletspitzen	€ 23,50
mit Spätzle	
Rinderfiletmedallions - rosa gebraten -	€ 32,00
mit Kaiserschoten und Pommes Macaire	
Rehfilet	€ 32,00 *
mit Rotkohl und Serviettenknödel	
Medallions vom Hirschrücken	€ 28,00 *
mit Rotkohl und Serviettenknödel	

| Dies sind lediglich Anregungen.

| Beilagen können gern ausgetauscht werden.

| 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**

€ 7,50

| mit Brombeerragout

| **Crème brûlée**

€ 7,50

| mit Zwetschgenkompott

| **Bananen – Semifreddo**

€ 7,50

| mit Schokoladensplitter

| **Kokoseis**

€ 6,50

| mit Ananascarpaccio und Minzsauce

| **Lauwarmes Schokoladenküchlein**

€ 9,50

| mit Vanilleeis und Kirschkompott

| **Hausgemachte Cassata**

€ 7,50

| mit Nusslikör

| **Zweierlei Mousse au chocolat**

€ 7,50

| an Vanilleschaum

| **Variation von der Himbeere**

€ 9,50

| Mousse, Törtchen und Sorbet

| **Dies sind lediglich Anregungen.**