



# *Unsere Menüvorschläge* für Ihre Feier



# Svens Ess-Klasse

## DAS SIND WIR



Herzlich willkommen bei **Svens Ess-Klasse!**

Wir bieten Ihnen liebevolle und authentische Gerichte in unserem **gemütlichen Bistorant in Kalbach** bei Fulda – also im Herzen Deutschlands.

Von uns bekommen Sie aber auch **bestes Catering für kleine und große Feiern.**

Und was wir da ganz konkret anbieten, zeigen wir Ihnen **in diesen Menüvorschlägen.** Blättern Sie sich in Ruhe durch die Seiten – und wenn Sie eine Idee haben, wie wir **Ihre Feier gestalten** können, dann helfen wir Ihnen sehr gerne bei der **Planung.** Und sollten Sie **Wünsche** haben, die Sie hier nicht finden, dann sprechen Sie uns einfach an.

Wir freuen uns schon jetzt darauf, gemeinsam mit Ihnen eine **leckere und unvergessliche Feier** zu planen.

**Ihr Team von Svens Ess-Klasse**



### **Rinderkraftbrühe**

mit Markklößchen

### **Flädlesuppe**

mit Pfannkuchenstreifen

### **Champignoncremesuppe**

### **Minestrone**

(italienische Gemüsesuppe)

### **Tomatensuppe**

wahlweise mit Parmesan

### **Kartoffelsuppe**

wahlweise mit Croutons

### **Ungarische Gulaschsuppe**

### **Chili Con Carne**

# Svens Ess-Klasse

## VOM SCHWEIN



### **Partyschnitzel**

### **Schnitzel**

circa 230 Gramm

### **Cordon Bleu**

gefüllt mit Schinken und Käse

### **Überbackene Schnitzel**

- Toscana (Tomate-Mozzarella)
- Hawaii (Ananas und Käse)
- Gärtnerin (Spargel und Käse)
- Schweizer (Schinken-Käse)
- Italia (Pizzabelag)

### **Geschnetzeltes**

„Züricher Art“

### **Pfeffertopf**

(Geschnetzeltes mit Pfefferrahmsauce)

### **Klopse**

### **Hirtenhacksteak**

gefüllt mit Feta-Käse

# Svens Ess-Klasse

# BRATEN

## **Spießbraten**

gefüllt mit Dörrfleisch und Zwiebeln

## **Spießbraten**

gefüllt mit Mett

## **Spießbraten**

ungefüllt

## **Krustenbraten**

aus dem Schinken

## **Krustenbraten**

aus dem Rücken



# Svens Ess-Klasse

## LENDE UND FILET

### **Lendenmedaillons**

mit Champignonrahmsauce

### **Lendenmedaillons**

mit Pfeffersauce

### **Lendenmedaillons**

mit Paprikasauce

### **Lendenmedaillons**

mit Bärlauchrahmsauce

### **Lende im Speckmantel**

verschiedene Saucen zur Auswahl

### **Filetspieß**

(zwei Medaillons auf Holzspieß)



# Svens Ess-Klasse

## VOM RIND



### **Roastbeef**

im Ganzen gebraten

### **Roulade „Hausfrauen Art“**

gefüllt mit Dörrfleisch, Gurke und Senf

### **Roulade „Bauern Art“**

gefüllt mit Mett

### **Tafelspitz mit Meerrettich**

### **Rinderschmorbraten**

### **Burgunderbraten**

### **Rindergulasch**

### **Geschnetzeltes „Stroganoff“**

# Svens Ess-Klasse

## VOM WILD



### **Hirschbraten**

in einer kräftigen Sauce mit Pfifferlingen

### **Rehbraten**

### **Reh- oder Hirschgulasch**

### **Wildschweinkeule**

### **Wildschweingulasch**

# Svens Ess-Klasse

## VOM GEFLÜGEL

### **Hähnchenbrust**

im Knuspermantel

### **Hähnchenbrust**

gefüllt mit:

- Spinat & Frischkäse
- Brokkoli & Frischkäse
- grünem Spargel
- à la Cordon bleu

### **Hähnchenbrust**

überbacken mit:

- Tomate & Mozzarella
- Ananas & Käse
- Spargel & Käse

### **Hähnchenbrust „Mediterran“**

natur gebraten mit buntem Pfannengemüse und feiner Rosmarinnote

### **Hähnchenbrust**

mit fruchtiger Currysauce

### **1/2 frisch gegrilltes Hähnchen**

### **Hähnchenschenkel**

### **Putenschnitzel**

- paniert
- natur
- überbacken

### **Putengeschnetzeltes**

- mit Früchten
- mit Pilzen

### **Puten-Cordon-bleu**

### **Putengyros**



**Svens Ess-Klasse**

# AUS DEM WASSER

## **Lachsfilet**

mit Dill-Riesling-Sauce

## **Lachsfilet auf Blattspinat**

mit Ricotta-Sauce

## **Zanderfilet**

## **Dorade**

## **Seelachs**

## **Rotbarsch**

## **Forelle „Müllerin“**



## BEILAGEN



**Reis**  
**Spätzle**  
**Nudeln** (verschiedene Sorten)  
**Schupfnudeln**  
**Kartoffelklöße**  
**Semmelknödel**  
**Kartoffelgratin**  
**Pommes Frites**  
**Wedges**  
**Kroketten**  
**Rösti**  
**Herzoginkartoffeln**  
**Folienkartoffeln**  
**Bratkartoffeln**  
**Knoblauchkartoffeln**  
**Rosmarinkartoffeln**  
**Salzkartoffeln**

## GEMÜSEPLATTEN

gemischt oder separat

**Blumenkohl**  
**Brokkoli**  
**Möhren**  
**Erbsen**  
**Speckbohnenröllchen**  
**Rosenkohl**  
**Rotkohl**  
**Wirsing**  
**Sauerkraut**  
**Dämpfkraut**  
**mediterrane Gemüsepfanne**

# Svens Ess-Klasse

## SALATE



**Blattsalat**  
**Krautsalat**  
**Möhren-Apfel-Rohkostsalat**  
**Möhren-Selleriesalat** (gekocht)  
**Bohnensalat**  
**Griechischer Salat**  
**Gurkensalat**  
**Kartoffelsalat**  
**Nudelsalat**  
**Reissalat**  
**Tortellinisalat**  
**Tomate-Mozzarella-Platte**

## ANTIPASTI

gemischt oder separat,  
weitere Variationen auf Anfrage

**Oliven (verschiedene Sorten)**  
**Peperoni**  
**gegrillte Zucchini**  
**gegrillte Aubergine**  
**gegrillte Paprika**  
**Zucchini-Feta-Röllchen**  
**gefüllte Champignons**  
**Schinken-Melonen-Schiffchen**  
**Feige im Speckmantel**  
**Bruschetta**



# Svens Ess-Klasse

# DESSERTS

in Portionsgläschen oder in Schüsseln

**Erdbeerjoghurtcreme**

**Mousse au Chocolat**

dunkel oder hell

**Schwarzwaldcreme**

**Limetten-Joghurt-Mousse**

**Tiramisu**

**Blumenerde**

**Amaretto-Weintraubencreme**





# *Svens Ess-Klasse* CATERING

