



GASTHAUS SCHWANEN

**Catering – Partyservice - Events
2012**

FOOD FOR FRIENDS



Sie feiern - wir kochen!

Restaurant – Hotel – Hausbrennerei Talstrasse 9 79780 Stühlingen-Schwanningen
Naturpark Südschwarzwald Tel.: 07744 5177 Fax.: 07744 1318
www.gasthaus-schwanen.de info@gasthaus-schwanen.de

-1-



GASTHAUS SCHWANEN

Zum Aperitif, Mittagssnack & Stehempfang

<u>Fingerfood Vorschläge ab 15St.:</u>	<u>Preis pro Stück in €/2012</u>
Blätterteigstängele & Schwarzwälder Schinken	1,20
Curry-Blätterteigtaschen	1,40
Blätterteigtaschen mit Champignons	1,40
Blätterteigfleuron mit Lachsmousse	1,40
Blätterteig-Schinkenschnecken	1,40
Gebackene Speckstrudel-Stängele im Glas serviert	1,00
Selbst`gebackene Rosmarin-Grissini	1,20
Fleischküchle in der Pralinenspitze	1,60
<u>Kleine Brötchen/Canapés garniert:</u>	
Kräuterquark mit Radieschen	1,30
Geräucherter Puten-Schinken	1,50
Hausgeräucherter Wildschweinschinken	1,90
Rohe Schinkenstreifen	1,50
Salami	1,40
Camembert oder Brie	1,80
Emmentaler	1,50
Geräuchertes Forellenfilet	1,90
Pfeffer-Kräutermakrelen	1,90
Hausgebeizter Lachs	2,30
Räucherlachs	2,30
<hr/>	
<u>Mini-Spieße mit</u>	
Trauben & Emmentaler	1,20
Tomaten, Mozzarella & Basilikum	1,40
Parmaschinken (oder Serano) & Melone	1,90
Rehwürstl & Silberzwiebel	1,90



Matjes-Tartar auf Vollkornbrot	1,90
Gorgonzola auf Weißbrot	1,90
Camembert auf Pumpernickel	1,90
„Obazda“ auf Vollkornbrot	1,90
Brie auf Pumpernickel	1,90
<hr/>	
Clubsandwich mit Speiß, krossem Speck & Olive	3,40
Thuna-Sandwich	2,40
Windbeutel gefüllt mit Gänselebermousse	3,90
Räucherlachs im Flädle & Meerrettich-Creme-fraich in der Pralinenspitze	2,90
<hr/>	
Kalbfleischbrät & Shitake-Pilze im Sesam-Strudelsäckle	3,10
Mit Kalbstartar gefüllte Mini-Paprika	3,10
Fingerfood nach Jamie Oliver: Räucherlachscreme im Blätterteigpolster	3,50
Erdnusse-Tuff auf Pumpernickel	2,80
Thunfisch-Macadamia-Creme auf Schwarzbrot	2,80
Spargel-Kartoffelfritatta	2,80

Im Weckgläsle:

Gegrilltes, mediterranes Gemüse mariniert (Zucchini, Auberginen & Paprika)	2,40
Knoblauch-Garnelen mit getrockneten Tomaten & gerösteten Pinienkernen	2,90
Gefülltes mediterranes Gemüse mit Frischkäse gefüllt	2,60
Pikanter Rindfleischsalat „Teufels Art“	2,60
Shrimps in Curry-Feigensauce	2,60
Pikanter Salat vom Tafelspitz	2,50
Griechischer Hirtensalat mit Feta-Käse	2,50
Thunfisch-Sashimi mit Avocado	2,90
<hr/>	
Zum Dessert im Gläsle:	
Panna cotta mit Himbeercoullis	2,60
Karamelköpfe	2,60
Schokoladenmousse	2,60
Frischer Fruchtsalat	2,20
Erdbeer-Rhabarberkompott	2,20
Buttermilchlimonenmus mit Mangomark	2,60
Mini-Tiramisu	2,60
Joghurt-Zitronen-Mousse	2,60
Rumfruchttöpfele	2,60
Ananassalat & Rosa Pfeffer	2,60



GASTHAUS SCHWANEN

Hauptgänge:

Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ à. 4,40 €
Zaziki à. 0,65 €

Schinken im Brotteig à. 6,40 €
Geräucherter Schweinehals im Brotteig à. 5,10 €

Schweinefilet am Stück oder als Medaillons mit Pfefferrahmsoße 6,05 €
Schweinefilet am Stück oder als Medaillons mit Pilzrahmsoße 6,40 €

Pfeffer von Reh und Wildschwein aus unserer Jagd à. 7,80 €
Extra Preiselbeeren 0,55 €

Burgunderbraten vom Weiderind à. 6,05 €
Truthahnrollbraten mit Rahmsoße 5,75 €

Putengeschnetzeltes mit Champignonsoße 5,50 €
Schweinegeschnetzeltes mit Pilzrahmsoße 5,50€

Mini Schweinshäxle (ca. 150g – mager/Stück) 4,60 €
Pikante Hähnchenkeule (Stück) 2,70 €
Mit Mozzarella, Ital. Landschinken & getr. Tomaten gefüllte Poulardenbrust 6,85 €
Paella: Reis, Safran, Meeresfrüchte, Kaninchen, Gemüse & Geflügel 8,60 €

Chilli con carne 4,60 €
Paniertes Schweinschnitzel 5,60
Lachssteak 6,05

Spaghetti mit Bolognese 4,30€
Tomatensauce extra 1,10€
Geriebener Käse 0,45 €
Gemüselasagne (vegetarisch) 4,30

Beilagen:

Spätzle à. 2,10 €
Kartoffelgratin à. 2,10 €
Knödelscheiben à. 2,10 €
Gemüsereis à. 2,10 €
Gemüse 2,10 €

Gegrillte Polenta 2,45 €
Demeter Gemüse 3,85 €
Gemischter Brotkorb 1,65 €

BIO-Qualität: auf Anfrage!

Abhol-Preise ab 15 Personen – zuzüglich der gesetzlichen MwSt. von 19%

