

**Sehr verehrte Gäste,  
für das von Ihnen entgegengebrachte Interesse Ihre Veranstaltung in unserem Hause zu  
feiern bedanken wir uns ganz herzlich.**

In unseren vorliegenden Menüvorschläge bieten Ihnen einige Beispiele unseres Angebots.  
Selbstverständlich berücksichtigen wir bei der Zusammenstellung von Menüfolgen  
Ihre persönlichen Wünsche.

Gerne stehen wir Ihnen jederzeit zur persönlichen Beratung zur Verfügung.  
Bitte vereinbaren Sie dafür im Voraus mit uns einen Besprechungstermin.

Für gelieferte Kuchen und Torten wird als Kostenersatz für die Vorbereitungsarbeiten,  
Ausstattung u.ä. € 1,70 pro Gedeck berechnet. Kuchen und Torten  
können gerne schon vorher angeliefert werden.  
Die Vorschriften nach dem Lebensmittelgesetz sind dabei einzuhalten.

Wegen umfangreicher Vorarbeiten bitten wir Sie um die verbindliche Personenzahl  
bis spätestens am Vorabend des Festes.

Wir sichern Ihnen schon heute eine sorgfältige Vorbereitung und Durchführung  
Ihrer Veranstaltung zu.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Wir freuen uns auf Sie!  
Familie Henner mit dem gesamten Kreuz-Team

**Ihre Ansprechpartner: Melanie Maier und Gerda Henner**

Dieses Angebote sind gültig ab dem 01.01.2008  
Unsere vorherigen Angebote verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

## **Aperitifauswahl:**

- ☞ Glas Sekt –Hausmarke-
- ☞ Blutorangenlikör mit Orangensaft und Sekt
- ☞ „Hauscocktail“  
Grapefruit- und frischer Orangensaft, Curacao mit Sekt aufgefüllt
- ☞ Glas Rieslingsekt vom Lauffener Riedersbückeke, extra brut
- ☞ Glas Trollingersekt vom Lauffener Riedersbückeke
- ☞ Kir Royal, Creme de Cassis mit Sekt aufgefüllt
- ☞ Weißer Pfirsich mit Sekt
- ☞ Holunderblüte mit Sekt
- ☞ Waldfruchtlikör mit Sekt
- ☞ Sekt mit Orangensaft
- ☞ Campari mit Oranensaft
- ☞ Sherry El Cartado, Medium oder dry fin
- ☞ Frisch gepresster Orangensaft mit Kirsch  
Frischer Orangensaft
- ☞ Saftcocktail mit Fruchtspieß

## **Cocktailhäppchen** **die wir Ihnen gerne dazu reichen**

### **Grundlage**

Baguette, Mehrkornbaguette, Pumpernickel und Kneckebröt

### **belegt mit**

Mariniertem Lachs mit Senf-Dillsoße

Fischpralinen mit Rahm

Roastbeef, rosa gebraten

Parmaschinken

Geräicherte Entenbrust

Médailles vom Kalb

Vegetarisch mit Käsecrème, Tomatencème garniert mit Cocktailtomaten

Quiche Lorraine

Lauchkuchen

Mini-Gourmetpizza

# KALTE VORSPEISEN

**Räucherlachsroulade** an Senf-Dill-Soße mit Salatsträußchen

„**LachsTrio**“ Graved Lachs, gebratenes Lachsmedaillon  
Räucherlachsroulade mit Salatbouquet

**Graved Lachs** auf Toast mit Dill-Joghurt-Soße  
„**Vitello Tonnato**“

Kalbfleischscheiben mit einer Thunfisch-Kapernsoße  
überzogen dazu Weißbrot

**Wildterriner** mit lauwarmem Pilzsalat und Salatbouquet

„**Salatgärtle**“

mit geräucherter Entenbrust und gerösteten Sonnenblumenkernen  
oder  
an italienischem Balsamicodressing mit gepfeffertem Hasenfilet  
auf Kräuterchampignons  
mit gebratenen Garnelen

**Scheibe von der Tafelspitzsülze** an einem Ackersalatbouquet  
mit Kürbiskernöl und geriebenem Parmesan

„**Vorspeisenteller**“

mit Krabben gefüllte Avocado, Carpaccio vom Rind und gebeiztem Lachs

**Cocktail von Nordmeergarnelen**

in einer Avocado mit Cocktailsauce, Brot und Butter

**Mousse von der Räucherforelle** mit gefüllten Kirschtomaten

**Frische Cavallon Melone**

mit Portwein gefüllt und Parmaschinken umlegt (nach Saison)

**Frischer Spargel** im Kräuterflädle und Carpaccio vom Lachs (nach Saison)

**Ackersalatbouquet**

mit pochiertem Ei und gerösteten Speckwürfeln und Croûtons

**Salat garniert oder vom Buffet**

## Aus dem Suppentopf empfehlen wir...

Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern und Speck

Tomatencremesuppe mit Croûtons und Sahnehäubchen

Kraftbrühe mit Maultäschle und Flädle

Schwäbische Hochzeitssuppe

Braune Klößchen, Grießklößchen und Flädle

Schwäbische Hochzeitssuppe in der Terrine

Kraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen

## **FESTLICHE SUPPEN je nach Saison, die wir speziell für Ihre Veranstaltung zubereiten ab 25 Personen**

Wildkraftbrühe mit Pilzmaultäschle

Entenconsommé mit Pistazienflädle

Klare Tomatensuppe mit Basilikumflädle

Klare Ochenschwanzsuppe

Sauerampfercremesuppe mit Grießklößchen

Petersilienwurzelsuppe mit Petersilienstroh

Kresserahmsüppchen mit Krabben

Orientalische Karotten-Oranencremesuppe mit Krebschwänzen

Pilzrahmsüpple mit Knoblauchtoast

Lauchsuppe mit Safran-Blüte und Räucherlachsklößchen

Kürbisrahmsuppe mit Amarettinis und Kürbiskernöl

Spargelcremesuppe

## **FESTLICHE ZWISCHENGÄNGE UND WARME VORSPEISEN**

**Steinbuttfilet** in Blätterteig an Martinirahm

**Zandersouffle** auf Riesling-Sektsauce mit italienischem Risotto

**Schnecken-Muschelragout** mit Kräuter-Fischrahm im Flädle

**Jakobsmuscheln im Reisrand**  
mit Gemüseperlen und Champagnerschaum

**Hausgebeiztes Pfefferfilet vom Wildhasen**  
mit Preiselbeerbirne und Kräuter-Champignons

**Gemüse-Safranrisotto mit Zucchinipicattas (Vegetarisch)**

**Gespickte Seetaufelmedaillons** auf lauwarmen Dillgurken mit Safranschaum

**Kleine Putensaltimbocas** auf Kartoffelgnocchis mit Basilikumpesto

**Gebratene Zandermedaillons** unter einer Kartoffel-Zucchinikruste  
auf buntem Balsamicogemüse mit Hummerschaum

**Hausgemachte Maultaschen nach Mailänder Art**  
mit Parmesan-Hollandaise überbacken auf Tomatensauce

**Steinpilzravioli** an Basilikum-Sahnesauce  
mit Mandelbrokkoli und geriebenem Parmesan

# HAUPTGERICHTE

## FÜR JEDEN ANLASS UND JEDEN GESCHMACK

### **Schwein- und Rinderbraten in Bratensauce**

jeweils mit Spätzle, Pommes Frites unseren Kreuzknöpfe und Salat vom Buffet oder serviert

### **Kalbsrahmbraten mit Rahmsauce und Sahnehaube**

mit hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten und Salat vom Buffet oder serviert

### **Schweinelendchen in zartem Morchelrahm**

mit frischem Gemüse, Kreuzknöpfe, Kartoffelkroketten und hausgemachten Spätzle

### **Spanferkel knusprig gebraten**

mit Schupfnudeln, Semmelknödel und Apfelrotkraut

### **Kalbssteak in Estragonsahne**

Kräuterflädle mit Apfelsahnelauch gefüllt, Mandelbällchen und bunten Nudeln

### **Lamnbraten an Kräuter-Knoblauchsauce mit**

Weinsauerkraut oder Apfelrotkraut, Serviettenknödeln und Spätzle

### **Kalbshaxe nach bürgerlicher Art**

mit Gemüse, handgeschabten Spätzle, Kartoffelkroketten und Salat vom Buffet oder Serviert

### **Schweinelendchen nach Jäger Art**

mit frischen Champignons, Kreuzknöpfe, Spätzle, Dauphinekartoffeln und Salat vom Buffet oder Serviert

### **Truthahnsteak in Mandelbutter gebraten**

mit hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten und Salat vom Buffet oder serviert

### **Spanfelkelkotelett** unter der Kräuterkruste

mit gebratenem Gemüse und Kartoffelrösti

## AUS DEM MEER...

### **Fischteller vom Grill**

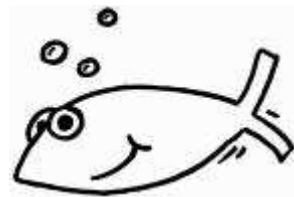
mit Lachs, Lotte und Garnelen auf Hummersauce mit Blattspinat, bunten Nudeln und Salzkartoffeln

### **Zanderfilet nach Kardinal Art**

mit Tomaten, Krabben und Champignons mit Gemüse, Reis und Salzkartoffeln

### **Lachssteak auf Krabbensauce**

mit Gemüse, bunten Nudeln, Salzkartoffeln



# FESTLICH UND KÖSTLICH

## **Braten von der Landente**

frisch aus dem Backofen mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel und Kartoffelklößen

## **Kalbsfilet auf Morchelrahm mit Gemüsekörbchen**

handgeschabten Walnussspätzle und Kartoffeln

## **„Steinheimer Filetteller“**

von Kalb- und Schweinemedallions und Lammkotelette vom Grill  
dazu Bohnenröllchen, Grilltomate, Sesamplätzchen und Spätzle

## **Schweinelendchen Wellington (im Blätterteig)**

mit Sauce Bearnaise, Morchelrahm, frischem Gemüse  
Spinatspätzle und Kartoffelplätzchen

## **Lammkotelette auf Provenzalische Art**

mit Speckbohnenröllchen, Ratatouillegemüse  
Kreuzknöpfe und gratinierten Kartoffeln

## **„Jägerteller“**

Reh- und Hasenfilet mit einem Preiselbeerapfel,  
Marktgemüse, Spätzle und Kartoffelkroketten

## **Medallions (Kalb und Schwein)**

mit Morchelrahm, frischem Gemüse, Kreuzknöpfe und Kartoffelkroketten

## **„Saisonteller Winter“**

Rehbraten und ¼ Ente mit einem Preiselbeerapfel, Blaukraut,  
unsere Kreuzknöpfe und Serviettenknödel

## **Hirschsteak an Morchelrahm**

mit verschiedenem Gemüse, frischen Pilzen, Kartoffelplätzchen  
hausgemachten Spätzle und Preiselbeerapfel

## **Rinderfilet am Stück gebraten**

mit Steinpilzsauce, frischem Gemüse gratinierten Kartoffeln und Kreuzknöpfe

## **Rehkeule in Wacholderrahm**

mit Apfelrotkraut, frischen Kräuterpfefferlingen, hausgemachten Spätzle  
Kreuzknöpfe, Dauphine-Kartoffeln und Preiselbeerapfel

## **Barbarie Entenbrust an Cassissauce**

mit Wirsingspätzle und Kartoffelplätzchen

## **Truthahnbrust in Rieslingsauce**

mit Wirsingspätzle, Kartoffelkroketten und einem Blattsalatteller

## **Schweinelendchen im Schwarzwälder-Schinkenmantel**

auf Steinpilzsauce mit deutschem Spargel und Kartoffeln

## **Frischer Spargel mit Schweinelendchen**

an zartem Morchelrahm, Sauce Hollandaise  
Kräuterflädle und neuen Kartoffeln (Saison März – Juni)

# Menüvielfalt

## *Menü I*

*Ackersalatbouquet mit pochiertem Ei,  
gerösteten Speckwürfeln und Croutons*

**„Steinheimer Filetteller“  
von Kalb- und Schweinemedallions und Lammkotelette vom Grill  
dazu Bohnenröllchen, Grilltomate, Sesamplätzchen und Spätzle**

*Mousse au chocolate  
von brauner und weißer Schokolade mit Stracciatellaeiscreme*

---

## *Menü II*

*Flädlessuppe*

**Schweinelendchen an zartem Morchelrahm  
mit Gemüse, unseren Kreuzknöpfle, Spätzle und Kartoffelkroketten**

*Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeiscreme*

---

## *Menü III*

*Kartoffelsuppe  
mit frischen Kräutern und Speck*

**Spanferkel knusprig gebraten  
mit Schupfnudeln, Semmelknödeln und Apfelrotkraut**

*Salat von frischen Früchten mit Eiscreme*

---

## *Menü IV*

*Orientalische Karotten-Orangencremesuppe mit Krebschwänzen*

**Barbarie Entenbrust an Cassissauce  
mit Wirsingspätzle und Kartoffelplätzchen**

*Terrine von marmorierter Bayrischcreme auf Ananascarpaccio*

---

**Menü „Frühling“ (Saison von April bis Juni)**

*Scheibe von der Tafelspitzsülze  
an Ackersalat mit Kürbiskernöl und geriebenem Parmesan*

***Schweinelendchen im Schwarzwälder-Schinkenmantel  
auf Steinpilzsauce mit deutschem Spargel und Kartoffeln***

*Frische Erdbeeren mit Eiscreme und Grand-Manier-Sauce*

---

**Menü „Sommer“**

*Klare Tomatensuppe mit Gemüseperlen*

**„Fischteller vom Grill“  
mit Lachs, Lotte und Garnele auf Hummersauce mit Blattspinat  
als Beilage, Dinkelnudeln und Salzkartoffeln**

*Ananascarpaccio mit Quark-Sauerkirscheiscreme*

---

**Menü „Herbst“**

*Kürbiscremesuppe mit Amarettinis*

***Truthahnbrust auf Rieslingrahm mit Wirsingspätzle  
und Kartoffelkroketten mit einem Blattsalatteller serviert***

*Flammierte Feigen auf Marzipansauce mit Sacher Eiscreme*

---

**Menü „Winter“**

*Entenkraftbrühe*

**„Saisonteller Winter“  
Rehbraten und ¼ Ente mit einem Preiselbeerapfel, Blaukraut,  
unsere Kreuzknöpfe und Kartoffelklößchen**

*Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis und Englischer Creme*

---

**Galamenü**

*Petersilienwurzelsuppe mit Petersilienstroh*

*Salatsträußchen mit Räucherlachsroulade an Dill-Senfsoße*

***Kalbsfilet mit Gemüsekörbchen  
handgeschabten Walnussspätzle und Kartoffeln***

*Orangenparfait im Marzipanmantel an Beerenragout*

---

***Sie können jedes Menü mit einem Gang erweitern z.B. Salat vom Buffet***

# DESSERT

## **Mousse au chocolat**

von brauner und weißer Schokolade mit Sabayon

**Ananascarpaccio** mit Quark-Sauerkirscheiscreme



**Joghurt-Terrine** auf Fruchtspiegel mit Früchten umlegt

**Vanilleiscreme** mit Kiwis, Eierlikör und Sahnehaube

**Heiße Sauerkirschen** mit Vanilleiscreme und Sahne

## **Apfelkühle in Zimt und Zucker gewendet**

mit Vanilleiscreme und Englischer Creme

## **„Bananenschlemmerei“**

Vanilleiscreme mit Eierlikör, Bananen und Schokoladensauce

**Salat von frischen Früchten** mit Fruchteis

**Himbeermousse** mit Sabayon und frischen Früchten

**Baileysteller** mit Mousse, Parfait und Schokolade

## **Eisteller**

Himbeerparfait, Straciatellaeis und Baileysparfait mit Dessertsauce und frischen Früchten

## **Dessertteller**

Creationen von unseren hausgemachten Dessertspezialitäten

**Frische Erdbeeren** mit Vanilleiscreme und Grandmaniersauce (Saison März- Juni)



**Erdbeeren mit Zitroneneis** mit Sekt am Tisch aufgefüllt (Saison März- Juni)

## **Eisgugelhupf**

mit Himbeerschäum und Früchten umlegt



## **„Zitronen-Variation“**

Mousse und Eis von der Zitrone auf Erdbeercarpaccio

**Weinschaumcreme weiß und rot** mit frischen Früchten und Kiwisauce

## **Weihnachtlicher Dessertteller**

mit Lebkuchenmousse, Parfait von gerösteten Mandeln an Marzipansauce mit Mandarinen-Pistaziensalat

**Orangenparfait** im Marzipanmantel an Waldbeerenragout

**Terrine von marmorierter Bayrischcreme** auf Ananascarpaccio

## **Dessertbuffet**

Mousse au chocolat (weiß & braun), Weinschaumcreme, Himbeermousse, Moussetörtchen, frischer Obstsalat, verschiedene Eissorten, Dessertsoßen, Parfaits, Schokoladenbrunnen mit Früchten, zur Auswahl (heiße Sauerkirschen, Apfelkühle, Marillenknödel oder gefüllte Pfannkuchen)

ab 30 Personen

# Buffet

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet  
individuell nach Ihren Wünschen zusammen!

## Suppe ( Eine Suppe zur Auswahl)



Klößchensuppe, Flädlesuppe, Maultaschensuppe,  
Kartoffelsuppe, Sauerampferrahmsuppe, Pilzrahmsuppe, Tomatensuppe  
Brokkolierahmsuppe, Kürbisrahmsuppe

## Vorspeise

Melone mit Parmaschinken, Avocado mit Krabben gefüllt  
Graved Lachs, geräucherte Forellenfilets, Wildterrine, Hasenfilet  
Seezungenrolle, Vitello Tonnato, Anti Pasti, Makrelenfilet,  
Carpaccio, Mozzarellasticks, Garnelenspieße, Matjessalate,  
Meeresfrüchtesalat,

## Salate

Tortellini - Karotten – Lauchzwiebel – Radieschen – Kartoffel -  
Gurke – Kraut – Eier - Tomaten mit Mozzarella,  
Blattsalate & passende Dressings

## Hauptgericht

2 verschiedene Fleischsorten und einem Fisch zur Auswahl

Lammkeule, Truthahnbrust, Rinderbraten, Schweinebraten, Saftschinken  
Poullardenbrust, Truthahnsteak, Lachs, Butterfisch von der Makrele oder Kabeljau

Schweinelenndchen, Kalbshaxe, Kalbsrahmbraten, Rehkeule,  
Lammsteaks, Lammkoteletts, Spanferkelkotelette, Ente, Gans,  
Merlan, Knurrhahn, Saibling oder Lachsforelle

Rinderfilet, Kalbsfilet, Kalbssteak, Hirschrücken, Rehmedaillons, Barbarie Entenbrust  
Seeteufel, Zander, Lou de Meer

verschiedene Nudelspezialitäten

und 3 verschiedene Beilagen wie Spätzle, Kartoffelkroketten, Pommes Frites, unsere Kreuzknöpfe,  
Kartoffelgratin, Reis, Salzkartoffeln

und 3 verschiedene Gemüsesorten

Brokkoli, Blumenkohl, Tomaten-Zucchini gratin, glacierten Karotten, Fenchel, Kohlrabi, Blaukraut,  
Spinat, Champignons  
und die passenden Soßen

## Dessert

Mousse au chocolat (weiß & braun), Weinschaumcreme, Himbeermousse, Moussetörtchen,  
frischer Obstsalat, verschiedene Eissorten, Dessertsoßen, Parfaits, Schokoladenbrunnen mit  
Früchten

zur Wahl (heiße Sauerkirschen, Apfelküchle, Marillenknödel oder gefüllte Pfannkuchen)

Preise für Suppe, Vorspeise, Salate und Dessert sind nur in Verbindung  
mit dem Hauptgericht gültig.

Ab 40 Personen

# **K l a s s i s c h** **K a l t - W a r m e s B u f f e t**

## **Suppen**

Zwei verschiedene Suppen zur Auswahl  
z.B. Sauerampfercremesuppe, Broccolicremesuppe, Tomatensuppe,  
Pilzrahmsuppe, Klößchensuppe, Kraftbrühe mit Eierstich

## **Warmer Anteil**

Rinderfilet am Stück gebraten auf Steinpilzrahm  
Zartes Rehfilet im Blätterteig  
Gefüllter Zander auf einer Hummerschaum  
Steinpilzravioli an Basilikumsahnesoße  
Bunte Nudeln mit Lachsstreifen und Frühlingszwiebeln

dazu frisches Gemüse nach Saison:

z.B. Tomaten-Zucchini-Gratin  
Blattspinat  
Gebackene Champignons, Rosenkohl, glacierte Karotten

Beilagen: Kreuzknöpfe, gratinierte Kartoffeln, Wilder Reis,

## **Kalter Anteil**

Melonenschiffchen mit Rauchfleisch  
Wildpastete mit Sauce Cumberland  
Hasenrückenfilet mit Preiselbeersahne  
Krabbensalat in der Ananas, gefüllte Avocado,  
geräucherte Lachsforelle mit Apfelsahnemeerrettich,  
Gefüllter Loup de mer mit Dillrahmssoße, Graved Lachs,  
Garnelen, Hummer, Fleischterrinen und Gemüse

Salate:

z.B. Radieschensalat mit Käse, Karottensalat, Rote Beete, Muschelsalat,  
Tortellinisalat, Tomate mit Mozzarella, Walldorfsalat mit Mandarinen

## **Dessert**

Mousse au chocolat von brauner und weißer Schokolade  
Joghurtmousse mit Mandarinen, Kiwi und Erdbeeren, Obstsalat  
Weinschaumcreme - Karamelcreme - Himbeermousse mit Sabayon  
Rote Grütze, Tiramisu, Parfait, Heiße Sauerkirschen und Eiscreme  
Französischer und deutscher Käse vom Brett

### **Was Sie Ihren Gästen noch zu später Stunde bieten können:**

Butterbrezeln  
Butterbrezeln mit Schinken  
Gulaschsuppe mit Brot  
Kartoffelsuppe mit Brot  
Weißwürste mit süßem Senf und Brot St.  
Käsewürfel mit deutschem und französischem Käse,  
dazu Obst und Weißbrot

### **Vesper**

Vesper-Platten  
mit verschiedenen Wurstsorten, Käsesorten,  
Salaten, Brot und Butter

Paniertes Schweineschnitzel mit Salat und Brot

Paar Bratwürste mit Salatteller und Brot

### **Spezialitäten-Teller**

mit Geflügelsalat, Krabbensalat, geräuchertem Lachs  
Forellenfilet, französischem Käse, Schinkenröllchen  
rohem Schinken, Roastbeef und verschiedenen Brotsorten und Butter

### **Kaffeespezialitäten**

Tasse Kaffee  
Cappuccino  
Espresso  
Portion Tee  
Portion Kaba oder Milch

### **Das "Kleingedruckte"**

Mit den nachfolgenden Regelungen hoffen wir, unseren Gästen ein kulante Lösung der Berechnung von eventuellen Stornierungen anbieten zu können, und uns vor plötzlich leeren Plätzen und den dadurch entstehenden Verlust zu schützen. Denn wir möchten weiterhin für Ihre Veranstaltungen zur Verfügung stehen. Ausfälle der gebuchten Personenzahl bis zu 10% werden von uns nicht berechnet. Wir bitten Sie deshalb, uns baldmöglichst eine Änderung der Personenzahl mitzuteilen.  
Spätestens jedoch einen Tag vor Ihrer Veranstaltung.

### **Abrechnung**

Bei kleineren Veranstaltungen (bis 50 Personen) bereiten wir Ihnen die Rechnung vor.  
Bei größeren Veranstaltungen schicken wir Ihnen die Rechnung gerne per Post zu.  
Sie haben die Möglichkeit die Rechnung bar, per Scheck oder Überweisung zu begleichen. Kreditkarten können wir bei diesen "Extra Essen" nicht akzeptieren.

Mit einer Buchung werden obige Geschäftsbedingungen anerkannt.