

Kalte Platten & Vorspeisen

- Cherrytomate trifft Mozzarellakugel mit frischem Basilikum und Balsamikodressing
- Seranoschinken auf Netzmelonenschiffchen
- Shrimpscocktail
- Norwegischer Räucherlachs mit Preiselbeersahne
- Wachholder geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
- Anti Pasti in Knoblauch-Olivenmarinade
- Schinkenröllchen mit Stangenspargel gefüllt
- Putenbrust auf Waldorfsalat
- Bunte Salatplatte
- Diverse Suppen
- Franz. Käseauswahl mit Weintrauben
- Hausmacher Wurst aus eigener Herstellung
- Versch. Wurst- & Schinkenplatten

Konfekt/Suppen

- Große Brotauswahl
- Versch. Laugenkonfekte
- Rindfleischsuppe mit Wurzelgemüse und Einlage
- Hühnerkraftbrühe mit Einlage
- Broccoli/Spargelcremesuppe
- Champignon/Blumenkohlcremesuppe
- Gemüseintopf
- Minestrone
- Erbsen-, Linsen-, Bohnen-, Kartoffelsuppe
- Hackfleisch-Lauch-Käsesuppe

Desserts

- Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce/Zimt-Zucker
- Mousse au chocolat
- Vanille-Mousse mit Schokoraspeln
- Vanillepudding
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Schokoladenpudding
- Rote Beerengrütze mit flüssiger Sahne
- Sahnequark mit Früchten
- Pfirsichkompott mit Vanillesauce
- Kirsch-Joghurt
- Frische Erdbeeren (Saisonware)
- Frischer Obstsalat



HEISSE PFANNE • GRILL • CAFÉ
BIERGARTEN

CATERING & PARTYSERVICE

Enk's Heisse Pfanne | Siegenger Strasse 9 | 65589 Hadamar-Oberzeuzheim

Tel.: (06433) 94999-1 / 3 Fax.: (06433) 949992

E-Mail: info@enks-heisse-pfanne.de Internet: www.enks-heisse-pfanne.de



...Guten Appetit

Viele Möglichkeiten...
Unser Angebot an Speisen und Gerichten



HEISSE PFANNE • GRILL • CAFÉ
BIERGARTEN

Entsprechend dem Anlass und Ihrer Feierlichkeit bieten wir Ihnen das passende Menü.
Im Folgenden finden Sie eine beispielhafte Auswahl aus unserem Angebot an Speisen und Gerichten.
Spezielle Ideen oder Wünsche erfüllen wir natürlich auch - ob traditionell, mediterran oder asiatisch.

Hauptgänge ohne Beilagen

- Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesauce
- Pfannengros vom Schwein pikant gewürzt mit Zwiebeln
- Schweinebraten schwedische Art mit Backpflaumen
- Schweinebraten mit Kräuter-Senfkruste in Schwarzbiersauce
- Züricher Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Champignons
- Kasseler Rauchrücken in Portweinsauce
- Prager Krustenbraten in würziger Senf-Zwiebelsauce
- Gegrillte Schweinehaxe
- Schweinerückensteaks „Mailänder Art“, gratiniert mit frischen Champignons und Tomaten
- Spießbraten mit Dunstzwiebeln im eigenen Bratensaft
- Partyschnitzel mit Jägersauce, Zwiebelsauce, Zigeunersauce
- Ofenfrischer Fleischkäse mit Dunstzwiebeln aus eigener Herstellung

- Roastbeef rosa gebraten mit grüner Pfefferrahmsauce
- Rindersteaks „Strindberg“ mit Zwiebel-Kräutertopping
- Rinderschmorbraten in Burgundsauce
- Rindfleischstreifen in feiner Sauce mit Kräuter der Provence
- Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsauce
- Ungarische Gulaschsuppe mit frischer Paprika

- Hähnchenbrustfilet natur gebraten mit glacierten Streifen von frischem Wurzelgemüse
- Putengeschnetztes auf indische Art in Curry-Früchtesauce
- Bami Goreng Asiatische Nudelpfanne mit Schweinefleisch und Wokgemüse in Soja-Currysauce
- Piccata Milanese von der Hähnchenbrust in Ei-Parmesan-hülle und pochierten Tomaten

- Norwegisches Lachsfilet in Butter gebraten mit Sauce Choron
- Paella spanische Fischpfanne mit Geflügel
- Pochiertes Rotbarschfilet in Weißweinsahnesauce
- Gebratene Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Marinade

- Italienischer Hackfleisch-Nudelaufbau mit Tomaten und Käse gratiniert
- Tortellini alla Panna in Schinken-Sahnesauce mit Ofenkäse überbacken
- Chili con Carne
- Italienische Lasagne mit Tomatensauce

Gemüse

- Glacierte Fingermöhren
- Kaisergemüse
- Leipziger Allerlei
- Prinzeßbohnen
- Bunte Salatplatte
- Blumenkohl in holländischer Sauce
- Broccoliröschen in Mandelbutter
- Weinsauerkraut
- Apfelrotkraut

Beilagen

- Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Glacierte Risoleé-Kartoffeln
- Kräuterreis
- Teigwaren
- Kartoffelklöße
- Kartoffelpüree
- Butterspätzle
- Semmelknödel
- Tagliatelle
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat

Menüvorschläge

Menü 1

Spießbraten mit Dunstzwiebeln im eigenen Saft
Ofenfrischer Fleischkäse mit Zwiebeln aus eigener Herstellung
Party Schnitzel

Jäger-, Zigeunersauce

Deftige Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck
Kartoffelgratin

Feine Gemüseplatte

Menü 2

Prager Krustenbraten in würziger Speck-Zwiebelsauce
Hähnchenschnitzel
Rindfleischstreifen in feiner Sauce mit Kräuter der Provence

Butterspätzle
Kartoffelgratin
Deftige Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

Kaisergemüse
auf Sauce Hollandaise

Bunte Salatplatte

Menü 3

Seranoschinken auf Netzmelonenschiffchen
Cherrytomate trifft Mozzarella-Kugel mit frischem Basilikum und Balsamikodressing
Norwegischer Räucherlachs mit Preiselbeersahne
Wachholder geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Shrimpscocktail
Große Brotauswahl

Rindersteaks „Strindberg“ mit Zwiebel-Kräutertopping
Hähnchenbrustfilet natur gebraten mit glacierten Streifen von frischem Wurzelgemüse
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesauce
Wildlachsfilet in Butter gebraten mit Sauce Choron

Kartoffelgratin
Butterspätzle
Kräuterreis
Grüne Tagliatelle

Kaisergemüse
Frischer Blumenkohl
Speck-Bohnenbündchen
Sauce Hollandaise

Bohnensalat, Krautsalat mit saurer Sahne,
Möhrensalat, Farmersalat, Tomaten, Gurken,
Paprika, grüner Salat

Frischer Obstsalat mit Kirschwasser
Mousse au chocolat
Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce/ Zimt-Zucker

Menü 4

Rindfleischsuppe mit Wurzelgemüse und Einlage
Blumenkohlcremesuppe

Wiener Tafelspitz
Rinderschmorbraten in Burgundersauce
Schweinebraten mit Kräuter-Senfkruste in Schwarzbiersauce
Züricher Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Champignons

Kartoffelklöße
Butterspätzle
Kartoffel-Lauchgratin
Petersilienkartoffeln

Leipziger Allerlei
Apfelrotkraut
Wirsinggemüse
Meerrettichsauce

Rote Beerengrütze mit flüssiger Sahne
Sahnequark mit Früchten

Später:
Franz. Käseauswahl mit Weintrauben
Mettenden vom Brett
Große Brotauswahl

Menü 5

Minestra-Minestrone

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust in Ei-Parmesan-hülle mit pochierten Tomaten

Gebratene Garnelen in Knoblauch-Kräutermarinade

Schweinerückensteaks „Mailänder Art“ gratiniert mit frischen Champignons und Tomaten

Spaghetti
Kartoffelgratin mit Tomaten überbacken
Kräutergnocchis

Bunte Salate

Panna Cotta mit Erdbeertopping
Frischer Obstsalat

