

.SSV Schützenhaus.

Restaurant-Terrasse-Biergarten

Tel. 07151 - 2 47 32

email: info@ssv-schuetzenhaus.de

www.SSV-Schuetzenhaus.de

Liebe Gäste,

Ein Herzliches Willkommen im SSV-Schützenhaus

**In unserem wunderschönen Restaurant mit
toller Terrasse, Biergarten, Spielplatz, Grillstelle und Festhalle
können Sie ungestört und fernab jeden Autoverkehrs
mit Ihren Freunden, Kindern, Kollegen und Verwandten
wunderschöne Familien-, Betriebsfeste und Veranstaltungen feiern.**

**Mit unserer Veranstaltungsmappe möchten wir eine Auswahl
an Speisen, Menüs, Snacks, Büfets und Desserts anbieten.
Weiter Menüs, Varianten und Büfets geben nach Ihren Vorstellungen.
Für Fragen und Planungen rund um Ihre Veranstaltung sprechen Sie uns gerne an.**

Wir freuen uns recht herzlich auf Ihren Besuch

Jürgen Huber

sowie das Schützenhaus-Team

2 Gänge Menüs:

Menü 1

Bunter Blattsalat
mit Balsamico-Dressing mariniert

Rinderroulade Schwäbische Art
mit hausgemachten Butterspätzle
und frischer Gemüseauswahl

Menü 2

Klare Rinderkraftbrühe
mit Suppenmaultäschle
und Gemüsestreifen

Zartes Schweinerückensteak
vom Grill mit Speckbohnen
und gebratenen Risolee-Kartoffeln

Menü 3

Kartoffel-Schaumsüppchen
mit Speck-Croutons

Pochiertes Wildlachfilet
auf Blattspinat
an Dill-Senfsauce
mit Butterreis

Menü 4

Klare Rinderkraftbrühe
mit Grießklößchen

Zartes Rückensteak vom Kalb
in Sahne-Champignonsauce
und feinen Butternudeln

3 Gänge Menü

Menü 1

Schaumsüppchen von gartenfrischer
Kresse mit Butter-Croutons

Gebatene Poulardenbrust
auf frischem buntem Gemüse
mit Thymian-Schupfnudeln

Rote Beeren-Grütze
mit Vanile-Eis
und Mandelsahne

Menü 2

Mediterranes Menü

Feines Paprika-Cremesüppchen
mit Polentawürfel

Schweinefilet am Stück gebraten
auf Tomaten-Zucchini-ragout
und Parmesan-Risotto

Amaretto-Mousse
auf Bananen-Mandelsalat

Menü 3 Asia Menü

Feine Glasnudelsuppe
mit Hähnchenwürfel, Crevetten
und Gemüsestreifen

Red Snapper Filet
auf buntem Sprossengemüse
mit Basmati-Wildreis
und Thai Red Currysauce

Marinierte Litschis
auf Passionsfruchtsauce

Menü 4 Classic Menü

Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe mit Maultäschle,
Grießklößchen und Kräuterflädle

Zarte Medaillons vom
Rinder- und Schweinefilet
in zweierlei Saucen,
mit hausgemachten Butterspätzle
und bunter Gemüseauswahl

Vanille-Eis-Creme
auf Himbeergrütze
mit Mandelsahne

4 Gang Menüs

Menü 1

Kräuterschaumsuppe
mit Buttercroutons

Gebrautes Rotbarbenfilet
an Balsamicoglace
mit buntem Blattsalat-Buquet

Kalbsrücken am Stück gebraten
auf Gemüseragout mit Butternudeln

Quark - Limonen - Mousse
mit frischen Früchten garniert

Menü 2

Karottenschaumsuppe
mit Lachsstreifen

Bunte Blattsalat-Variationen
mit gebratenen Speck-Pilzen
und Baguette

Medaillons vom Rinderfilet
auf Calvados-Rahmsauce,
Mandel-Brokkoli-Rößchen
und Butterspätzle

Hausgemachtes Orangenparfait
mit Waldbeeren und Minze

Suppen:

Klare Rinderkraftbrühe mit
Suppenmaultaschen und Gemüsestreifen

Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Festtagsüpple mit Suppenmaultäschle,
Grießklößchen und Kräuterflädle

Feine Kresseschaumsuppe mit Buttercroutons

Tomatencremsuppe mit Sahnehaube

Champignoncemesuppe mit Kräutern

Karotten-Ingwerschaumsuppe

Kräutercremesuppe mit
Wildlachsstreifen

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Klare Geflügelsuppe mit feinen Nudeln
Gemüsetreifen und Hähnchenwürfel

Vorspeisen und Salate

Bunter gemischter Salatteller

Bunte Blattsalate mit
Joghurtdressing und Buttercroutons

Variationen von Blattsalaten
mit gebratenen Pilzen

Melonenschiffchen mit feinen Scheiben
von Parmaschinken, mit Parmesanflocken und Baguette

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Dillschaum
auf Kartoffelragout

Rosa gebratenes Roastbeef
an Sauce Remoulade mit buntem Salatbouquet

Räucherlachsrollchen auf Salatbouquet
mit Dill-Senfeschaum

Gebratenener Garnelenspieß auf
Zucchini-ragout

Hauptgänge Fische

Gebratenes Zandefilet auf Blattspinat
mit Dillschaum und Kräuterkartoffeln

Pochiertes Wildlachsfilet
in Weißweinsauce, auf Lauchstreifen
mit Butterreis

Seelachsfilet auf Vichykarotten
mit Petersilie-Kartoffeln

Gebratene Riesengarnelen auf
Kerbelschaum mit buntem Wildreis

Hauptgerichte Fleisch

Schweinefilet am Stück gebraten
in feiner Rahmsauce
mit Butterspätzle

Schwäbischer Sauerbraten auf Apfelrotkohl
mit Semmelknödel

Zartes Kalbsrückensteak
mit Champignonköpfen und Butternudeln

Schweinefiletmedaillons vom Grill
in Sherryrahmsauce mit Butterspätzle

Gemischter Braten vom
Rind und Schwein in Rotweinsauce
mit Butternudeln

Filetteller
Zarte Rinder- und Schweinefiletmedaillons
mit zweierlei Sauce und Butterspätzle

Gebratenes Straussensteak auf Rotkraut
in Orangen-Ingwersauce und Kartoffelgratin

Zarte Lammfilets in Kräuterjus, mit grünen Speckbohnen
und Risoleekartoffeln

Rinderfilet-Steak auf gebratenen Waldpilzen
mit Kartoffelkroketten

Frische bunte Gemüseplatte zum Hauptgang

Dessert:

Waldbeerenragout mit Vanilleeis,
Mandelsahne und Schokoladensauce

Crème Brûlée auf Fruchtsauce
und Sahnetupfer

Dunkles Schokoladenmousse
mit Aprikosensauce

Heiße Liebe
Vanille-Eiscreme mit Sahnehaube
und heißen Himbeeren

Hausgemachtes Orangenparfait
auf Waldbeerengrütze und Mandelsahne

Hausgemachtes Zimtparfait auf Zwetschgenragout

Tiramisu in der Kaffeetasse serviert

Italienisches Panna Cotta mit
mit Himbeersauce

Büfettvorschläge (ab 40 Personen)

Büfett 1

Salate

Schwäbischer Kartoffelsalat

Weisskrautsalat

Feine Gurkenscheiben mit Dill

Karottensalat

Verschiedene Blattsalate

Dressings:

Balsamicodressing und Joghurt-Kräuterdressing

Schwäbische Maultaschen in der Brühe
mit Zwiebelschmelze und Gemüsestreifen

Kassler auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

Dessert:

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Salat von frischen Früchten

Büfett 2

Salate

Schwäbischer Kartoffelsalat

Weisskrautsalat

Feine Gurkenscheiben mit Dill

Karottensalat

Verschiedene Blattsalate

Dressings:

Balsamico-und Joghurtdressing

Vorspeisenplatten

Gemischte Schinkenplatte mit Essiggemüse

Fischvariation von Räucherlachs und Forelle
mit Sahnemeerrettich
dazu Baguette

Hauptgänge

Pochiertes Lachsfilet mit Dillsahnesauce

Medaillons vom Schweinefilet in Sherrysauce

Beilagen:

Buntes Gemüse, Butterspätzle und Kräuterkartoffeln

Dessert:

Italienisches Panna Cotta

Frischer Obstsalat

Büfett 3

Italienisches Büfett

Vorspeisen und Salate

Verschieden Blattsalate mit Balsamicodressing

Ruccolasalat mit Parmesanflocken

Gebratenes Anti Pasti Gemüse mit Olivenöl mariniert

Parmaschinken auf Melonenschiffchen

Tomaten Mozzarella mit frischem Basilikum

Ofenfrisches Baguettebrot

Hauptgänge:

Scallopini vom Kalb auf Rosmarin-Portweinjus

Schweinefilet im Kräutermantel mit Paprikastreifen

Filet vom Zander an Limonenschaum

Beilagen

Ratatouille Gemüse, Penne-Nudeln, Basilikum-Gnocchis

Dessert:

Bunte frische Früchteplatte

Panna Cotta mit Waldbeeren

Tiramisu

Büffet 4

Salate

Schwäbischer Kartoffelsalat

Tomatensalat mit Strauchtomaten und frischem Frühlingslauch

Feine Gurkenscheiben mit Dill

Karottensalat

Verschiedene Blattsalate
mit Feldsalat, Rucola, Eisberg, Lollo Rosso, Radicchio, Frisee (saisonale Salate)

marinierte Waldpilze mit Zwiebelwürfel, Thymian und Balsamico

Glasnudelsalat süss-sauer mit Gemüsestreifen und Hähnchen

Vorspeisen:

Marinierte Crevetten in Cocktailsauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Gebeizte Lachsscheiben mit Dillsahne

Hauptgänge:

Zarter gebratenener Kalbsrücken in Sherryrahmsauce

Schweinefilet im Kräuterspinatmantel auf
Tomaten-Zucchini-ragout

Pochiertes Norwegisches Wildlachsfilet
Kartoffelragout mit Kräutersahne

Beilagen:

hausgemachte Butterspätzle, Kartoffelkroketen, bunte Gemüseauswahl

Dessert:

Buntes Schokoladenmousse mit brauner und weißer Schokolade

Süße Zuckercrepes mit Apfelmus und Banane

Waldbeerenragout im Dessertglas mit Melonenbällchen

Fingerfood / Snacks

Canapés (gemischt)
Baguettebrottscheibe
edel belegt, mit Räucherlachs, Roastbeef,
Saftschinken, Salami, Frischkäse, Brikäse

Belegte 1/2 Brötchen
(Schinken, Käse, Salami, Wurst)

Schwäbische Laugenbrezel

Butterbrezel

Schinken-Käsecroissants

Buttercroissant

Laugencroissant

Warme Fingerfoodsticks
Mindestbestellmenge 8 Stück je Person

Mini Frühlingsröllchen

Marinierte Hähnchenspieße

Garnellen im Knusperteig

Hackfleischspießchen

Bunte Gemüsesticks

Blätterteighäppchen mit Lachsfüllung

zu den Fingerfoodsticks servieren wir verschieden Dipps
wie Dill-Senfmarinade, süß-scharfe Chilisauce, Barbecuedipp