



## Buffets für Ihre Feiern in unserem Gasthaus und bei Ihnen zu Hause

### 1. Suppen: (als Vorsuppe oder Hauptgericht)

- ❖ Hochzeitssuppe mit Eierstich und Brokkoliröschen (auch vegetarische Variante möglich)
- ❖ Rindfleischsuppe mit Grießklößchen und Fadennudeleinlage
- ❖ Pfifferlingsrahmsuppe mit Buttercroutons
- ❖ Champignonrahmsuppe mit Buttercroutons
- ❖ Blumenkohlrahmsuppe mit Buttercroutons (auch vegetarische Variante möglich)
- ❖ Feine Wildsuppe
- ❖ Käse-Lauch Suppe mit Gehacktesgeröstel (auch als vegetarische Variante möglich)
- ❖ Brokkoli-Käse Suppe (auch als vegetarische Variante möglich)
- ❖ Kartoffelrahmsuppe mit Buttercroutons (auch als vegetarische Variante möglich)
- ❖ Russische Soljanka
- ❖ Ungarische Kartoffel-Gulasch Suppe
- ❖ Tomatencremesüppchen mit Reis und Buttercroutons (auch als vegetarische Variante möglich)
- ❖ Spargelrahmsuppe mit Buttercroutons = vegetarisch
- ❖ Liebliche Backofensuppe mit Putenbrust, Pfirsichspalten, Champignons etwas Sojasoße und Sahne verfeinert
- ❖ Präsidentensuppe mit Hackfleisch und Sauerkraut
- ❖ Currysüppentopf mit Putenbrust, Porree, Hühnerbrühe und Creme fraiche verfeinert
- ❖ Feuerbohneintopf

### 2. Fleischgerichte:

- ❖ Frikassee
- ❖ Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet
- ❖ Putenrahmgeschnetzeltes „Hawaii“ mit Champignons und Ananas



## Buffets für Ihre Feiern in unserem Gasthaus und bei Ihnen zu Hause

- ❖ Wildbraten mit Rotweinsahnesoße (Wildart nach Saison und Angebot)
- ❖ gemischter Braten vom Wild und Rind
- ❖ gemischter Braten vom Wild und Schweinefilet
- ❖ Schweinekammbraten mit Sahnesoße
- ❖ Schweinefiletbraten oder Rinderbraten in Sahnesoße
- ❖ Schweinemedallions auf Pfifferlingsrahmssoße
- ❖ Wildgulasch mit Champignons und Preiselbeeren darin
- ❖ Geschnetzeltes von Rind „Stroganoff“
- ❖ Minirouladen in Rotweinsahnesoße
- ❖ Rheinischer Sauerbraten vom Rind
- ❖ Kassler- oder Kasslerkrustenbraten mit Sauerkraut
- ❖ Kasslerbraten „Hawaii“ mit Ananas und Käserahmssoße
- ❖ Aprikosen – Curry – Hähnchenschnitzel in Sahnesoße
- ❖ Hähnchenbrustfilet natur in Käserahmssoße mit Brokkoli und Lauch
- ❖ Putenrollbraten in Rahmssoße
- ❖ panierte Schweineschnitzel (60g), (100g), (120g)
- ❖ panierte Hähnchenschnitzel (60g), (100g), (120g)
- ❖ panierte Putenschnitzel (60g), (100g), (120g)
- ❖ natur gebratene Schweine-, Hähnchen- oder Putenschnitzel in Pfifferlingsrahmssoße
- ❖ Schweinekammsteaks (60g), (100g), (120g) mit Rahmchampignons oder frittierten Zwiebelringen
- ❖ Minibuletten bunt garniert
- ❖ Hähnchenkeulen gebraten
- ❖ Entenkeulen gebraten (Saison beachten), dazu die passende Soße
- ❖ Gänsekeulen gebraten (Saison beachten), dazu die passende Soße
- ❖ gebackene Chicken Nuggets
- ❖ gekochte Rinder- oder Schweinezunge in Rotweinsahnesoße
- ❖ Wiener Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsoße
- ❖ gefüllte Riesenchampignons mit Hackfleischfüllung



Hauptstraße 18 · 06869 Cobbeledorf · Tel.: 03 49 23 / 2 02 28

## Buffets für Ihre Feiern in unserem Gasthaus und bei Ihnen zu Hause

- ❖ gefüllte Riesenchampignons mit Kochschinken / Zwiebel – Pilz – Füllung
- ❖ Eisbein „Berliner Art“ mit Sauerkraut
- ❖ gebackene Schweinehaxe mit Sauerkraut und Soße
- ❖ gebackene Chicken – Haxen
- ❖ Gehacktesauflauf mit Käse überbacken
- ❖ Feuertopf scharf/süß mit Schnitzelfleisch, Ananas und Champignons
- ❖ Schaschlik
- ❖ Geflügelleber mit Zwiebeln
- ❖ panierte Jungrinderleber
- ❖ gemischte Grillpfanne mit kleinen Schweinekammsteaks, Schnitzel, Hähnchenkeule, Bratklops mit Zwiebeln und Rahmchampignons
- ❖ Chili con Carne
- ❖ Kaninchenrollbraten in feiner Sahnesoße
- ❖ Kalbsbraten in feiner Sahnesoße

### 3. Fischgerichte

- ❖ feine Fischsuppe
- ❖ Norwegischer Atlanticlachs in Zitronen – Butter Soße
- ❖ Matjes „Hausfrauenart“
- ❖ Saurer Hering „Hausfrauenart“
- ❖ Forellenfilets in Butter gebraten „Müllerinart“
- ❖ Pangasiusfilet in feiner Meerrettichsoße
- ❖ Zanderfilet natur auf Zitronen – Butter Soße
- ❖ Seelachsfilet natur auf Dillsoße

### 4. Gemüsebeilagen

- ❖ Sauerkohl
- ❖ Bayrisch Kraut
- ❖ Rosenkohl



Hauptstraße 18 · 06869 Cobbeledorf · Tel.: 03 49 23 / 2 02 28

Buffets für Ihre Feiern in unserem Gasthaus und bei Ihnen zu Hause

- ❖ Grünkohl
- ❖ Rotkohl
- ❖ Erbsen, karamellisiert
- ❖ Fingermöhrchen, karamellisiert
- ❖ Prinzessbohnen
- ❖ Wachsbohnen mit brauner Butter
- ❖ Zuckerschoten, karamellisiert
- ❖ Mischgemüse (Erbsen und Möhren)
- ❖ Brokkoli
- ❖ Blumenkohl mit holl. Soße
- ❖ Blumenkohl mit Sauce Bernaise
- ❖ Spargelgemüse (Saison)
- ❖ Stangenspargel mit brauner Butter (Saison)
- ❖ Stangenspargel mit Sauce Hollondaise (Saison)
- ❖ Schwarzwurzelgemüse mit brauner Butter
- ❖ Rahmchampignons
- ❖ Rahmpfifferlinge
- ❖ Waldpilze in Sahnesoße
- ❖ gemischte Gemüsepfanne (Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Brokkoli, Rosenkohl, Prinzessbohnen)

#### 5. Sättigungsbeilagen

- ❖ Salzkartoffeln
- ❖ hausgemachtes Kartoffelpüree
- ❖ Bratkartoffeln
- ❖ Thüringer Klöße
- ❖ Semmelknödel
- ❖ Schupfnudeln aus Kartoffelteig
- ❖ Reis mit Gemüse oder pur
- ❖ Wildreis
- ❖ Butterspätzle
- ❖ Erbspüree
- ❖ Kartoffelauflauf

[www.kartoffel-gasthaus-cobbeledorf.de](http://www.kartoffel-gasthaus-cobbeledorf.de)



Buffets für Ihre Feiern in unserem Gasthaus und bei Ihnen zu Hause

- ❖ Kartoffelkroketten
- ❖ Herzoginkartoffeln
- ❖ Kartoffelbällchen
- ❖ Gnocchis (ital. Kartoffelnudeln)

#### 6. Vegetarische Gerichte

- ❖ Backkartoffeln mit hausgemachtem Sauerrahm und/oder Tzazikiquark
- ❖ Riesenchampignons vegetarisch gefüllt
- ❖ Waldpilzgulasch
- ❖ Kartoffelauflauf „Gärtnerinnenart“
- ❖ Tortellini mit Käsefüllung und Weißwein-Käse Soße mit Brokkoli und Lauch
- ❖ bunte Kartoffel – Variation mit Thüringer Klößen, Schupfnudeln, Bratkartoffeln, Backkartoffeln, Champignon-Lauch Soße
- ❖ gebackene Champignonköpfe mit hausgemachtem Sauerrahm
- ❖ Salattorte
- ❖ Gemüsegulasch in Zitronensahne

#### 7. Salate

- ❖ Feldsalat
- ❖ Tomatensalat
- ❖ Gurkensalat
- ❖ Eisbergsalat mit Orangen
- ❖ Bohnensalat von grünen Bohnen
- ❖ Bohnensalat von gelben Bohnen
- ❖ Blumenkohlsalat
- ❖ Brokkolisalat
- ❖ Weißkohlröhkostsalat
- ❖ Rotkohlröhkostsalat
- ❖ Möhrenröhkostsalat



Hauptstraße 18 · 06869 Cobbelesdorf · Tel.: 03 49 23 / 2 02 28

Buffets für Ihre Feiern in unserem Gasthaus und bei Ihnen zu Hause

- ❖ Ananas-Weißkrautsalat
- ❖ Pilzsalat
- ❖ Eiersalat
- ❖ Geflügelsalat
- ❖ Schweizer – Wurstsalat
- ❖ Rindfleischsalat
- ❖ Waldorfsalat
- ❖ Schichtsalat
- ❖ pikanter Zungensalat
- ❖ Käsesalat
- ❖ griechischer Salat
- ❖ Heringssalat
- ❖ Nudelsalat
- ❖ Kartoffel – Eier Salat
- ❖ bunter Kartoffelsalat
- ❖ rheinischer Kartoffelsalat
- ❖ Tortellinisalat
- ❖ Reissalat
- ❖ Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven
- ❖ Tomaten – Mozzarella Platte
- ❖ Tomaten – Mozzarella Spieße mit Oliven

#### 8. Kalte Platten / Gerichte

- ❖ Tatar (nur im Kartoffel – Gasthaus)
- ❖ Gehacktesigel mit Zwiebeln
- ❖ Käseplatte
- ❖ Platte von gefüllten Eiern und Räucherlachs
- ❖ Fischplatte (Schillerlocken, Heilbutt, Forellenfilets)
- ❖ Lachsforelle – kalt geräuchert
- ❖ bunte Schinken- / Salamiplatte
- ❖ Seranoschinken auf Honigmelone
- ❖ Roastbeef rosa mit Sahnemeerrettich



Buffets für Ihre Feiern in unserem Gasthaus und bei Ihnen zu Hause

- ❖ Bratenplatte (Schweinebraten, Kasslerbraten, Rinderbraten kalt)
- ❖ Antipasti (Platte mit ital. Vorspeisen)

#### 9. Kleinigkeiten

- ❖ Würzfleisch (vom Schwein)
- ❖ Ragout fin (vom Kalb)
- ❖ Canapees
- ❖ Partybouletten bunt garniert
- ❖ Soleier
- ❖ Speckkuchen nach Hausfrauenart
- ❖ gefüllte Eier / Lachsrollchen
- ❖ Spargel – Schinkenrollchen (Saison)
- ❖ Käsespieße
- ❖ Bruschetta (nur für Verzehr im Kartoffel-Gasthaus)
- ❖ Toast „Hawaii“ (nur für Verzehr im Kartoffel-Gasthaus)
- ❖ Russischer Toast mit gekochtem Ei, Zwiebeln und Kaviar (nur für Verzehr im Kartoffel-Gasthaus)

#### 10. Süßspeisen / Nachtisch

- ❖ hausgemachte Zitronenspeise (nicht im Hochsommer)
- ❖ hausgemachte Schokospeise
- ❖ hausgemachte Erdbeerspeise
- ❖ hausgemachter Obstsalat
- ❖ gefüllte Birnen / Pfirsiche mit feiner Frischkäsezimtfüllung
- ❖ hausgemachte Götterspeise mit Vanillesoße (rot, gelb oder grün)
- ❖ hausgemachte Rote Grütze mit Früchten und Vanillesoße
- ❖ hausgemachtes Tiramisu
- ❖ Herrencreme – hausgemacht
- ❖ Vanille – Kirsch – Speise mit Eierlikör



Buffets für Ihre Feiern in unserem Gasthaus und bei Ihnen zu Hause

- ❖ Kartoffelpuffer mit Apfelmus (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)
- ❖ hausgemachte Erdbeerknödel (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)
- ❖ hausgemachte Kirschknödel (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)
- ❖ hausgemachte Mirabellenknödel (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)
- ❖ hausgemachte Pflaumenknödel (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)
- ❖ Eis (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)

### 11. Hausschlachtespezialitäten

- ❖ Rotwurst
- ❖ Leberwurst
- ❖ Wellfleisch
- ❖ Schmalz
- ❖ Gehacktes mit Zwiebeln und Knoblauch
- ❖ frische Bratwurst
- ❖ Wurstsuppe

### 12. Hausgebackener Kuchen

- ❖ Hähnchentorte (mit Baiser und Sahne)
- ❖ altdeutsche Quarktorte mit Baiser
- ❖ Sahnequarktorte
- ❖ Obsttorte (Obst nach Wahl)
- ❖ Nougattorte
- ❖ Buttercremtorte
- ❖ Dessertstückchen
- ❖ LPG – Kuchen
- ❖ Mohnkuchen mit Schokolade
- ❖ Stachelbeerkuchen mit Baiser



Hauptstraße 18 · 06869 Cobbeisdorf · Tel.: 03 49 23 / 2 02 28

Buffets für Ihre Feiern in unserem Gasthaus und bei Ihnen zu Hause

- ❖ Bienenstich
- ❖ Quarkkuchen
- ❖ Streuselkuchen / Kirschkuchen
- ❖ Pflaumenkuchen mit Streusel
- ❖ Pflaumenkuchen mit Eierdecke
- ❖ Eierlikörkuchen
- ❖ Nougatkuchen
- ❖ Kekskuchen mit Sahne (von Mandarinen, Sauerkirschen, Himbeeren, Stachelbeeren)
- ❖ Zitronen – Baiser Schnitte
- ❖ Topfkuchen

### 13. Sonstiges

- ❖ Butter
- ❖ Brot
- ❖ Baguette
- ❖ Weißbrot
- ❖ Toast