



Catering von Michl's Landgasthof

Inh.: Michael Hofmann, Bergmannstr. 43, 93142 Maxhütte-Winkerling

Tel.: 0 94 71/ 60 11 72;

www.michls-landgasthof.de;

michls-landgasthof@gmx.de

Hauptgerichte: (Bei jedem Hauptgericht ist eine Beilage nach Wahl inklusiv!)

Vom Schwein:

- Nürnberger Schäufelr
- Bayerischer Surbraten
- Knusprige Schweinshaxe
- Spanferkelrollbraten an Bockbiersauce
- Krustenbraten an Dunkelbiersauce
- Ofenfrischer Schweinebraten
- Gefüllter Schweinebauchrollbraten
- Paprikarahmbraten
- Schaschlikpfanne
- Schnitzel „Wiener Art“
- Jäger-, Pfeffer- oder Waldpilzschnitzel
- Schweinefilet am Spieß mit Gemüse
- Jäger-, Pfeffer- oder Waldpilzlendchen
- Spare Ribs BBQ (Ripperln)
- Michl's deftige Kartoffel-Hackfleischpf.
- Original „Münchner Schnitzel“
- Schweinefilet an Steinpilzen/Pfifferlinge
- Original oberpfälzer „Goasbradl“
- Michl's Fleischpflanzerln

- gefüllte Paprikaschoten
- Gyros mit Tzatziki und Fladenbrot
- Deftiger Rollbraten

Vom Geflügel:

- Hähnchengeschnetzeltes an Curry-Fruchttrahm
- Putenschnitzel natur (Pfeffer- o. Waldpilzsauce)
- Gänsebrust in Geflügeljus
- Entenbraten in dunkler Natursoße
- Hähnchenbrust „Hawaii“, „Italia“ oder „Schweizer Art“
- Gockerl-Hax'n gegrillt

Vom Rind:

- Michl's Rinderroulade in Burgunderrahm
- Sauerbraten
- Jägerbraten
- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
- Original ungarisches szegediner Gulasch
- Rumpsteak an scharfer Pfeffer-Jalapenosauce

Weitere Hauptgerichte:

Vom Kalb:

- Burgunderbraten vom Kalb
- Kalbsgeschnetzeltes
- Original „Wiener Schnitzel“
- Cordon bleu vom Kalb

Vom Fisch:

- Rotbarschfilet in Weißwein-Sahnesauce
- Zanderfilet an frischem Kräuterrahm
- Scampispiße mit knackigem Gemüse
- Lachs auf Tagliatelle in Sahnesauce

Vom Wild:

Rehbraten, Hirschbraten, Wildschweinbraten, Hirschragout, Wildgeflügel, usw. Preise auf Anfrage

Vorspeisen: (z. B.)

- Versch. Antipasti
- Parmaschinken auf Honigmelone

Zu den Hauptgerichten wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Reiberknödel, Semmelknödel, Brezknödel, Kartoffelsalat, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Spätzle, Reis, Rösti, Nudeln, Buttergemüse, Gemüsegratin, Käsespätzle usw.

(1 Beilage pro Hauptgericht)

Salatbuffet je nach Saison (z.B. Gurken, Schichtsalat, Tomaten, Grüner Salat, Krautsalat, Nudel- o. Reissalat usw.)

Bunte, gemischte Salatschüssel

Desserts:

Bayrisch Creme (Auswahl an versch. Cremes)
Apfelstrudel/Joghurt mit frischen Früchten
Tiramisu/Quark mit frischen Erdbeeren(saisonbedingt)
Frischer Obstsalat/Mascarponecreme mit Früchten
Eistorte
Mousse au chocolate oder weißes Mousse

Weitere Gerichte:

- Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce
- Hausgemachtes Pizzabaguette

- Krabbencocktail
- Geräucherte Forelle mit Meerrettich
- Räucherlachs mit Meerrettich
- versch. Fingerfoods
- Original Bruschetta
- Fischvariation

Suppen: (z. B.)

- Hochzeits- oder Leberspätzlesuppe
- versch. Cremesuppen wie z. B. Mais-Cremesuppe, Spargelcremesuppe usw.
- Gulaschsuppe mit Brötchen

- Lasagne al Forno
- Echt mexikanisches Chili con Carne
- Echt spanische Paella mit Meeresfrüchten
- Tagliatelle mit Shrimps in Sahnesauce
- Rigatoni al Forno
- ital. Filettopf mit Gemüse

Vegetarisch: (z.B.)

- Gemüselasagne
- Bayrische Krautschupfnudeln
- Allgäuer Käsespätzle

Themenbuffets:

Wie z. B.:

Italienisches Buffet

Altbayerisches Buffet

Amerikanisches Buffet

Kalte Platten mit Käse, Fisch Wurst usw.

(Auch Kombination möglich!)

Sie haben eine Mottoparty?! Wir liefern Ihnen das passende Essen!

Sehr verehrte Gastgeber.

Gerade eben haben Sie einen Auszug aus unserem vielfältigen Speisenangebot erhalten. Betrachten Sie diese Vorschläge als eine Möglichkeit von vielen. Natürlich stellen wir Ihnen Ihr Wunschmenü gerne nach Ihren eigenen Vorstellungen zusammen. Sprechen Sie uns an! Alle Preise verstehen sich pro Person und Gericht; bei versch. Gerichten entsteht uns ein Mehraufwand, welcher sich auf den Preis auswirkt. Reinigung sowie Bereitstellung der Catering-Tische sind incl. Gerne stellen wir Ihnen auch Teller und Besteck (pro Besteckteil 0,15 €, pro Teller 0,25 €; incl. Lieferung und Abwasch) zur Verfügung. Wir beliefern Sie ab 20 Personen und kochen gerne auch für bis zu 350!

Gegen Aufpreis ist auch Essensausgabe vor Ort möglich sowie freundliches und fachkundiges Servicepersonal! Wir kümmern uns um alles! (u. a. auch um Gläser, Kaffeegeschirr, Biertischgarnituren usw.)

Auch bei Hochzeits- oder Firmenfeiern sind sie bei uns in den richtigen Händen. Unsere Erfahrung kommt Ihnen zugute!

Bereits im Voraus bedanken wir uns für Ihr Interesse an unserem Haus und würden uns freuen Sie mit unseren Speisen verwöhnen zu dürfen, denn

Gut muss nicht teuer sein!

(Lieferung im Städtedreieck kostenfrei)

Ein unverbindliches und kostenfreies Angebot erhalten Sie gerne auf Anfrage. Wir freuen uns auf Sie!

Sie benötigen noch die passende Räumlichkeit im Städtedreieck?! Wir bekochen auch das neu renovierte Schützenheim in Pottenstetten mit einer Kapazität von bis zu 250 Personen! Nähere Informationen erhalten Sie bei uns!