



Ronald Otto
Gaststätte / Catering / Mietkoch
Friedensstraße 11
08412 Werdau
info@erdbeerschänke.de
01723072125



/ www.erdbeerschänke.de



/ Erdbeerschänke



Instagram

/ food_erdbeere



Smokerbuffet

Pulled Pork in Apfel – Whiskeymarinade

Spareribs (pikant / mild / Knoblauch)

Beer Can Chicken

Fisch vom Salzstein / Holzplanke oder im Ganzen

(Fisch nach Absprache)

Süßkartoffelstampf

Mac`n Cheese auflauf

Backkartoffeln

Mais und Grilltomaten + allerlei Vitamine

Coleslaw

Fingerfood nach Wahl aus den anderen

Buffetvorschlägen

Hausgebackenes Brot / Dipps / Baconmarmelade

Dessert vom Grill

Dessert nach Wahl von den anderen Buffets

Cheesecake mit Erdbeersauce oder Süßkartoffelkuchen



Vorschlag 1

warm

Krustenbraten vom Schwein mit gefüllten Champignons
Putenbraten mit gedünstetem Brokkoli-Paprika-Gemüse
an Pfefferrahmsoße

Röstkartoffeln mit Rosmarin

Tomatenreis

Fettuccine mit Kräutersoße

Kalt

Frischsalate nach Jahreszeit mit 2 Dressings

Hausgeräucherter Fisch

Schinkenauswahl auf Honigmelone

Party-Brötchen

Kräuterbutter

Käsevariation vom Holzbrett

Dessert

Waldfrucht auf Vanille

Mousse au Stracciatella



Vorschlag 2

Warm

Roastbeef rosa gebraten am Stück
auf gegrillten Pilzen mit Pfefferrahmsoße
Curry Hähnchen mit Zuckerschoten
gratinierter Lachs mit Thymian - Butter auf Blattspinat
gebackene Süßkartoffeln mit Sour Cream
Nudelaufwurf mit Cherry Tomaten
Gegrillte Reisplätzchen

kalt

gegrillte Paprika in Olivenvinaigrette
gebratene Champignons mit weißem Balsamico
Auberginen und Tomaten mit Mozzarella überbacken
Balsamicozwiebeln
Kirschtomaten mit Mozzarella
Cantaloup-Melone mit Seranoschinken
hausgebackenes Brot und Baguette
mit verschiedenen Dipps

Dessert

zweierlei Mouse im Glas
von der Blutorange und Schokolade
hausgebackener Birnenstrudel
auf Bourbon Vanille Soße



Vorschlag 3 – Mediterranes Buffet

warm

“Arista”: Jungschweinerücken mit Kräutern
und Knoblauch in Barolo geschmort

Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrust in Tomaten - Olivensoße mit Nudeln

gegrilltes Rotbarschfilet in Kräuter - Olivenöl

hausgemachte Spinat – Mascarpone - Cannelloni
auf Proseccoschaum

kalt

Spießchen a la Caprese

luftgetrocknete Schinken und Salamispezialitäten

gegrilltes Gemüse in Olivenöl

mit feinen Kräutern mariniert

pochierte Schweinelende in Gorgonzolasoße

Carpaccio vom Lachs in Thunfischsoße

kalte Lasagne Tricolore mit Tomatenvinaigrette

Italienischer Salat mit Pinienkernen

und Parmesan in Balsamico-Dressing

Butter und Ciabatta

Dessert

Mascarpone - Kirschtörtchen mit Karamellsoße

Creme frita und frisches Obst

gebrannte Creme delle Venezie

italienischer Käse vom Brett



Vorschlag 4 – Spanisches Grillbuffet

Warm

Maurischer Spieß mit Brechbohnen im Schinkenmantel

Hähnchenbrust aromatisiert mit Rosmarinöl

In Tequila eingelegter Lammrücken

Riesengarnele mariniert in Kräuteröl

gegrilltes Thunfischsteak

Runzelkartoffeln am Rosmarinspieß

mit Ziegenkäse gefüllte Grilltomate

gegrilltes Gemüse

Suppe Gazpacho

kalt

flambierter Salat vom Schafskäse

und eingelegten Oliven

Feurig scharfer Gurken - Minze Salat

Carpaccio von der Artischocke

unter einem Tomaten Pesto

Tomatensalat mit Orangenfilets und roten Zwiebeln

Serrano in der Netzmelone

Käsevariation an frischem Obst

hausgebackenes Baguette mit Oliven ,

getrockneten Tomaten und Parmesan

Verschiedene Dips und Kräuterbutter

Dessert

Creme Catalana mit gebackenen Himbeeren

Pochierte Sherry-Birnen mit Gorgonzola



Vorschlag 5 – Wildbuffet

warm

Wildschweinbraten auf Apfel-Rotkohl

Röllchen von der Lachsforelle auf Balsamico Linsen

gegrillte Kräutersaitlinge

Speck – Lauch - Buchteln

Semmelknödel im Sesammantel und Cranberry -Spätzle

Süppchen vom Rotkohl mit Gänsepralinen

kalt

Salatvariationen

Heringsröllchen gefüllt mit Cornichons

und Forellenkaviar

Tranchen von der geräucherten Wildschweinkeule

auf Rohkostsalat

Käsevariation vom Holzbrett

hausgebackenes Kräuterbrot mit Griebenschmalz

Dessert

getrüffelte Maronencreme unter Pflaumengelee

mit Blaubeeren gefüllter Quarkkrapfen

auf einem Vanille - Zimt Spiegel



Vorschlag 6 – Vitalbuffet

warm

Putengeschnetzeltes in Curry - Jus
mit asiatischem Gemüse und Duftreis
Hirschbraten in Steinpilzsoße mit Rotkraut,
Preiselbeerbirne und Vollkornknödel
Hokifilet im Gemüsesud mit grünem Meerrettich
und Zucchini Rösti
Mediterrane Gemüsequiche mit Schnittlauchkefir
Grünkernbratlinge mit geschmortem Fenchel
und Tomatenragout
klare Tomatensuppe mit Gemüse

Kalt

Vollkorn-Crêpe-Röllchen mit Rucola, Frischkäse
und Räucherlachs
Riesengarnelen im Kartoffelfaden auf Mango-Chutney
Carpaccio vom gebratenen Roastbeef in Chilimarinade
Rohkostspaghettisalat mit Sesam, weißem Balsamico
Salatherzen mit Sprossen - Joghurtdressing
und geröstetem Sesam
Vollkornbrötchen, Holzofenbrot und Kräuterquark

Dessert

Buttermilch - Kirschpolenta mit Orangensoße
Camembert - Traubensülze mit Preiselbeersoße



Vorschlag 7 – Feinschmeckerbuffet

warm

Rinderfilet mit Gorgonzola
unter der Blätterteighaube gebacken auf Portweinsoße
Lammkarree in Rosmarinjus
mit Gemüsegratin und Kartoffelstrudel
Safran-Piccata von der Maispoulardenbrust
mit Radicchio-Sauce und buntem Reis
Filet vom Papageifisch in Kokosmilch gedünstet
mit Karotten - Mango-Chutney in Zitronengrassoße
Steinpilzconsomme mit Käsestange

kalt

Gugelhupf vom Hummer und Poularde
mit Ananas-Chutney
Carpaccio vom roten Thunfisch mit Kapernvinaigrette
Flusskrebscocktail mit Spargel
Mosaik vom Kaninchen und Wildhasen in Madeiragelee
Brot, Butter und Partygebäck

Dessert

Beerenfrüchte in Rosa Champagnergelee
mit Orangencreme
After Eight Mousse
internationaler Käse vom Brett mit Walnussbrot



Italienisches Fingerfood

Warm

Rotes Tomatenpesto in Blätterteig gebacken 2,10 €

Spießchen mit marinierten Lammedaillons,

Tomate und Paprika 2,40 €

Crespelle 1,40 €

kalt

2 Minipizzetten, Funghi und Margherita 1,70 €

Spießchen mit Babymozzarella,

Kirschtomate und Basilikum 1,40 €

Spießchen mit Rotweinschalotte,

Paprika und italienischer Salami 1,30 €

Tomate gefüllt mit würzigem Thunfischsalat 1,50 €

Grüne Keniabohne umwickelt mit Parmaschinken 1,20 €

Artischocken und Oliven am Spieß 1,60 €

Grissini mit Tomatendipp 1,10 €



Russisches Fingerfood

Warm

Kleine Ofenkartoffeln mit Creme Fraiche 1,20 €

Kaviar Blinis mit Räucherlachs,

Preiselbeeren und Sauerrahm 2,70 €

mit Krebsen und Dill gefüllte Pilze 2,40 €

Klarer Borschtsch mit Käseplätzchen 1,20 €

kalt

Piroschkis mit Sauerkraut 1,30 €

Speck Minipastetchen mit Matjessalat 1,60 €

Tomate gefüllt mit Auberginenkaviar 1,40 €

mit Anchoviscreme gefüllte Eier 1,30 €

Dessert

Beerentörtchen mit Walnussahne 1,40 €



Karibisches Fingerfood

warm

Minipizzetten Hawaii mit Ananas und Schinken 1,70 €

Barbecue-Drumsticks 1,50 €

pikantes Hähnchen mit Ananas 1,40 €

mini Hamburger, klassisch oder vegetarisch 2,10 €

kalt

mit Garnelensalat gefüllte Tomate 1,90 €

Wraps mit Bohnenpaste und Tomate 1,80 €

mit Käse gefüllte und panierte Jalapenos

dazu Salsa 1,40 €

Käsespieße mit marinierten Zucchinistreifen
und krossem Speckmantel 1,50 €

Miniboats mit Thunfischsalat 1,20 €

Chips mit Guacamole 0,90 €

Dessert

Karibischer Fruchtsalat mit Banane
im Kokosmantel 1,40 €

Mango und Ananas im Schokotörtchen 1,50 €



Menü I

Salat vom Sauerampfer und Wildkräuter
mit rosa gebratenem Lammrücken

Steinbutt am Stück gebraten mit Thai - Spargel
und Trüffel - Risotto

Hausgemachtes Passionsfruchteis
auf Schoko - Chili Erdbeeren

Menü II

Rosa gebratene Entenbruststreifen
auf Spargel - Pomelo Salat

Bärlauchsüppchen mit Nordseekrabben

Spanferkelkarree unter der Macadamianuskruste
mit Zuckermais
auf violetten Röstkartoffeln

im Grand Manier Teig gebackener Kokostrüffel
auf Rhabarber Kompott



Menü III

hausgeräucherte Gänsebrust auf Steinpilzsalat
im Brickteigkörnchen an Birnen - Salbei Reduktion

Kräftiges Süsschen vom Reh
mit Kalbsfleisch - Rosmarin Nocken

Rinderfilet am Stück gebraten trifft Lammkarree
unter einer Trüffelhaube
mit einem Rote Beete - Kartoffel Törtchen

oder

Komposition von Steinbeißerfilet und Garnelen
auf Sellerie-Kürbis-Rauten
mit Limetten - Thymian Schaum

Orangen - Schokoladen Türmchen
an einer mit Marzipan - Whiskey
gefüllten Williamsbirne



Wildmenü I

kross gebratenes Bachforellenfilet
auf Brunnenkresse-Salat
mariniert mit altem Balsamico

rosa gebratene Wildentenbrust
mit Holunder - Honig Glasur
auf Steinpilz - Risotto mit Rosmarinjus

Blaubeere - Mascarpone Strudel
auf Himbeermark
mit weißem Schokoladeneis

Wildmenü II

in Portwein eingelegter Kaninchenrücken
auf Salat von der Topinambur

Rehrücken a la Saltimbocca
auf glasiertem Speck - Schalotten
Rosenkohl mit Bergkäseklößchen

Holunder - Basilikum Parfait
auf Pfirsichmark mit Schokohippen



Wildmenü III

Wildessenz mit Perlhuhn - Rosmarin Nocken

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
mit einer Preiselbeer - Vinaigrette

Hirschbraten Burgunderart auf Apfel - Zimt Rotkohl
mit Semmelknödel in der Kräuterhülle

Zwetschgen Sternanis Kompott mit Walnusseis



Menü IV

gegrilltes Rotbarbenfilet im Gemüsestrohnest
mit Zitronen - Ingwer Schaum

Zweierlei Süsspchen von der Strauchtomate
mit einer Perlhuhn - Basilikum Praline

Sorbet von der Passionsfrucht

Ossobuco vom Seeteufel und Flusskrebsschwänzen
auf schwarzem

Linsenragout und Kichererbsencreme

rosa gebratener Rehrücken
im Kräuter - Pinienkern Mantel
an violetter Kartoffelschnee mit gerösteten Kastanien

dreierlei von der Schokolade
mit einem Basilikum - Pomelo Parfait



Alle Buffet und Menüpreise werden nach persönlicher Absprache / Probeessen, sowie dem auch gerne individuelle zusammengestellten und untereinander getauschten Komponenten berechnet.
Der Preis kann von Monat zu Monat um ein bis zwei Euro variieren je nach Tagespreis von Fisch und Fleisch.

Als Zusatzleistungen bieten wir Ihnen folgendes an:

- Geschirr und Besteck zum mieten inkl. Reinigung
- Teller / Besteck / weiteres Geschirr und Gläser a. A.
- Zelte / Biertischgarnituren / Zapfanlagen / Bierwagen und Getränk Kühlschränke a. A.
- Komplettes Getränkecatering auf Kommision
- Personal zum Mieten : Koch / Servicekraft
- Hüpfburgen / Kinderbetreuung / Popcornmaschine / Seifenblasenmaschine / etc.
- Vermittlung von Konditoren / Fotografen / DJ