

Wir stellen uns vor

Das Catering-Team der Elbert GmbH stellt sich vor:

Heinz Elbert ist Gastronomie-Profi. Der gelernte Koch war in der Vergangenheit im In- und Ausland als Koch auf der See unterwegs bevor er erfolgreich die Küchenmeisterprüfung vor der IHK Frankfurt absolvierte.

Zur Vorbereitung der Schlemmerspezialitäten auf höchstem Niveau steht ihm Küchenmeister Markus Jayme zur Seite. Herr Jayme kreierte nach seiner Ausbildung 7 Jahre lang zusammen mit Familie Elbert wunderbare Kompositionen in der Küche.

Mit voller Lust an Inspiration wie auch Phantasie und kreativem Kochen zeigt sich Herbert Prass. Herr Prass ist nun seit 25 Jahren im Team der Elbert GmbH.

Wir freuen uns, Sie mit unserem erfahrenen Team kulinarisch verwöhnen zu dürfen.



Heinz Elbert, Mai 2010

Buffet
Herzogen und -Grafentafel

Feldsalat mit Speckcroutons und Kartoffeldressing

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten

Kopfsalatherzen mit Radieschenscheiben

Fenchel-Orangensalat, Waldorfsalat, Zucchini-Schrimp-Salat

Hausgemachte Rehsülze an SchnittlauchsaUCE

Frisches Forellenmousse

Gefüllte Kirschtomaten

Tomaten-Mozzarella-Gurken-Spieße

Steinpilzcremesuppe

Wildessenz mit Pistazienklößchen

Rosa gebratener Hirschrücken an Preiselbeersauce

Stubenküken in Morchelrahmsauce

Am Tisch tranchiertes Roastbeef mit Sauce Béarnaise

*Edelfischpfanne (Jakobsmuscheln, Seeteufel, Black Tiger, Wildlachsfilet)
in Hummersauce*

Pomme Dauphine

Geschmolzene Kartoffelklöße

Rosmarinkartoffeln

Edles Gemüse vom Markt

Variationen von der weißen und dunklen Kuvertüre

Petit Fours

Obstpyramide

Pro Person 99,- €



Buffet
Comer See

Variationen von Blatt- und Rohkostsalaten an zweierlei Dressings
Fischplatte mit geräucherten und pochierten Fischen an Apfel-Sahne-Meerrettich
Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum-Marinade
Vitello Tonnato
Anti Pastaplatte
Minibrötchen, Ciabatta und Butter
Tomatenessenz mit Basilikumflädle



Rosagebackenes Roastbeef am Tisch tranchiert
Fisch aus der Pfanne: Edelfischvariationen
Saltimbocca vom Schweinefilet
Maispoulardenburst auf Blattspinat
Frisch aus dem Rohr: Zarte Lammkeule in Olivensauce
Saisonales Gemüse
Rosmarinkartoffeln
Pesto-Tagliatelle

Das Beste zum Schluss:
Mascarponecreme
Frischer Obstsalat
Himbeer-Joghurtcreme
Mousse au chocolat
Käse, was Italien so zu bieten hat

Pro Person 53,- €

Buffet
der Wilderer auf Reichenstein

Bunte Salate vom Hofgarten

Variationen von angemachten Rohkostsalaten sowie zweierlei Dressing

Steinbrot von der Hofbäckerei mit Zwiebelschmalz

Geräucherte Fischplatte Morgenbach mit Preiselbeersahne

Scheiben vom Landschinken und deren Salami

Brühe vom Ochsenfleisch

Köstlichkeiten aus der Hofküche von der letzten Jagd

Ente mit Steckrüben

Mit Waldpilzen gefüllte Hirschkeule

Feines vom Schwein

Frisches Fischfilet in Kräuterrahm

Gutes Beiwerk vom Markt

wie Apfelblaukraut, Mohrrüben, Blumenkohl und Brokkoli

Erdäpfel

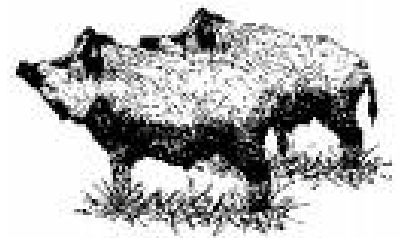
Semmelknödeln nach „Burgfräulein Art“

Naschwerk aus der Hofbäckerei:

Frisches Mousse

Obstsalat

Himbeer-Joghurtcreme



Pro Person 49,- €

Buffet
Knappengelage

*Variationen von Blatt und Rohkostsalate
an zweierlei Dressings*

Kartoffelcremesuppe mit Knoblauchcroutons

Zartes Grillhaxenfleisch in Altbiersauce

Geflügelvariationen in Champagnersauce

Pangasiusfilet im Speckmantel



Semmelknödel

Kartoffellauchgratin

Rosmarinkartoffeln

Gemüse vom Markt

Schokoladenpudding mit Schlagsahne

Pro Person 29,- €

Buffet
der Landsknechte

Bunte Blattsalate vom Hofgarten

Variationen von angemachten Rohkostsalaten sowie zweierlei Dressing

Würziges Speckbrot von der Hofbäckerei mit Apfel-Zwiebelschmalz

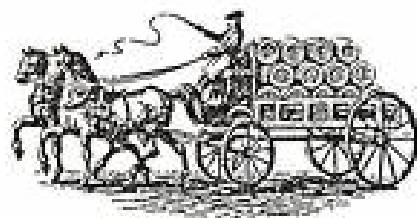
Kräftiges Süpplein nach Laune der Küchenmagd

Landsknechtbraten

Gebackenes Huhn

Gesottenes Rind in Meerrettichtunke

Lachs und Zanderfilet in Dillrahm



Spinatknöpfli

Kräuterreis

Rosmarinkartoffeln

Gutes Beiwerk vom Markt wie

Brokkoli, Bohnenröllchen, Blumenkohl und Mohrrüben

Naschwerk aus der Hofbäckerei:

Gefüllte Pfannkuchen

Creme vom Bayrischen Lande

Griessflammerie mit eingelegten Kirschen

Pro Person 39,- €

Buffet der Herzöge

Bunte Salate vom Hofgarten

Variationen von angemachten Rohkostsalaten sowie zweierlei Dressing

Steinbrot von der Hofbäckerei mit Zwiebelschmalz

Ganzer Lachs mit Sahnemeerrettich

*Tranchen vom rosagebratenen Roastbeef mit hausgemachter
Remouladensoße*



Feines vom Schwein aus der bürgerlichen Küchenmaysterie

*Filet gefüllt mit Pilsen vom gräflichen Wald im Speckmantel und in Tunke von
den Rotertrauben*



Gerstensafthexen, Gesegnete Wildsau

Knusprige Bauernente frisch aus dem Rohr

Pangasiusfilet in Kräuter-Eihülle

Weißkohlgemüse mit Speck, Apfelblaukraut

Brokkoli mit gelber Ei-Buttersoße

Semmelknödeln nach „Burgfräulein Art“

In Fett gebackene Kartoffelkugeln, Butternudeln

Naschwerk aus der Hofbäckerei:

Bananenmouse

Frischer Obstsalat mit Vanilletunke

Nougatmousse

Pro Person 58,- €

Buffet
Kleine Ritterschmankerl

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

*Hausgemachte Feldhasensülze im Karottenmantel an
Schnittlauch -Crème fraiche*

Tomaten-Mozzarella-Gurkenspieße mit Basilikum-Marinade

*Suppe nach Schloßfräuleinart – Klare Ochsenschwanzsuppe mit
Pfannkuchenstreifen*

Bauernbrot

*Landsknechtkeule von der Sau
(Tranche vom Spanferkel)
in einer mittelalterlichen Bratensoße
geschmorte Ochsenbacken in Dornfelderjus*



Pangasiusfilet in Kräutereihülle

Erdäpfel

Butterknöpfli

Hausgemachte Kartoffelknödel mit Schmelze

Gemüse aus dem Burggarten

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Pro Person 39,- €

Buffet

Jäger aus Kurpfalz

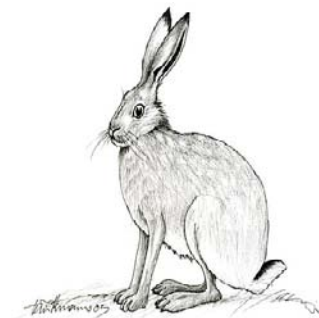
Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Tomatenscheiben

Bärlauchpesto und Pinienkerne

Rehmedaillons

Tranchen vom Hirschrücken

*Hasenfilet mit sautierten Wald- und Wiesenpilsen an
Preiselbeersauce*



Saisonales Gemüse:

Im Frühjahr/Sommer: Stangenspargel, Paprikagemüse,

Zucchini-Karottengemüse, Brokkoligemüse

Im Herbst/Winter: Speckrosenkohl,

Blumenkohl, Speckbohnenröllchen,

Wirsinggemüse, Steckrüben

Semmelknödel nach Art der Raubritter

Hausgemachte Pomme Williams

Kopfsalatherzen mit Radieschenscheiben

Frische Gartenkräuter an Sherry-Vinaigrette

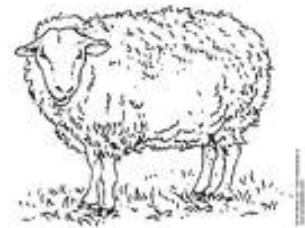
Rote Grütze mit Zimtkirschen

Pro Person 59,- €

Buffet
der Feinschmecker

Bunte Blattsalate vom Hofgarten an zweierlei Dressings
Hausgemachte Tafelspitzsülze an Apfel-Senfkörnervinaigrette
Gebeizter Lachs mit Limonensoße und grünem Pfeffer
Bauernbrot und Minibrötchen

Geschmorte Rinderrouladen nach Oma's Rezept
Lammfilet provenzalische Art auf gegrilltem Gemüse



Gemüse der Saison
Thymiankartoffeln
Butterspätzle
Geschmorte Kartoffelklöße

Mascarponecreme mit Weintrauben
Käsebrett mit Spundekäs, Obatzter und diversen Schimmelkäsesorten
an Baguette, Butter und Bauernbrot

Pro Person 43,- €

Buffet
Kaiserzeremonie

Carpaccio vom Kasslerrücken auf Kartoffeldressing

Feldsalat und Brotcroutons

Gebeizter Lachs mit Limonensoße und grünem Pfeffer

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Tornedos vom Angus Rind in Rotwein-Charlottensoße

Filet vom Schwein in weißer Pfeffersauce

Lachsmedaillons auf Gemüsestreifen



Tagliatelle

Kartoffel-Lauchgratin

Kleine Semmelknödel

Gemüse der Saison

*Dunkles und helles Mouse,
umlegt mit Obst der Saison*

Pro Person 59,- €