

Gasthaus & Partyservice "Zum Dorfkrug" GbR

Gaumenfreuden für wahre Gourmets

gültig ab 01.05.2026

Inh. Nicole & Manfred Handke Kirchgasse 2a, 99735 Werther / Thür. Telefon: 03631 / 63 83 097

E-Mail: m.n.handke@freenet.de Homepage: www.dorfkrug-werther.de

Angebot "exklusives Gala-Buffer"

Preis pro Person:

ab 40 Pers. 40,00 €

Werte Damen und Herren,

Mit unserem "exklusivem Gala-Buffer" hoffen wir Ihnen ein besonders reichhaltiges und ausgewogenes Buffet für den gehobenen Anspruch zusammengestellt zu haben. Unser Haus hat sich nunmehr seit 30 Jahren auf die Fertigung und Lieferung von Speisen aller Art spezialisiert. Alle Speisen unserer Angebote werden von frisch und speziell für Ihren Auftrag zeitnah gefertigt. Unsere Speisen werden von uns in Heißhalte-Behältern Chafing-Dish und in Kühlboxen bei Ihnen angeliefert. Zu diesem Angebot gehört selbstverständlich auch die Lieferung von ausreichend Geschirr und von Anlegebestecken. Natürlich können Sie auch fachkundiges Personal aus unserem Haus für Ihre Feier oder Veranstaltung ordern. Für Fragen, Beratungen oder Wünsche stehen wir Ihnen natürlich jederzeit zur Verfügung.

Bezeichnung

Vorspeise

Tomatencremsüppchen mit Röstcroutons
Pastetchen mit feinem Ragout fin gefüllt und mit Goudakäse überbacken

Das Highlight auf Ihrem Buffet

Königstruthahn geräuchert und gebacken
(wir vom Koch am Buffet trangiert und portioniert und Ihren Gästen gereicht)

weitere heiße Fleischgerichte

Medallions au four - mit feinen Würzfleisch vom Hähnchen, mit Reibekäse überbacken
Hähnchenbrust in Cocos-Mango-Chutney
Putenbruststeak "Mediterran" mit einer Paprika-Käse-Meerrettichpaste überbacken
Schweinefiletschnitzel klein, gebraten
Geschnetzeltes "Züricher Art"
Wildbraten in Waldpilz-Preiselbeersauce
Champignonköpfe, gefüllt mit Hackfleisch in Sahne-Kräutersauce
Geflügelleber - paniert und gebraten, in gedünsteten Zwiebelringen

Fischgerichte

Rotbarschfilet auf Mischgemüse in Kräuter-Rahmsauce
Lachs, in Butter gebraten mit Zitronensauce

vegetarisches Gericht

Paprikaschoten - halbiert, mit einer Käse-Mais-Reispaste und Kräutern gefüllt
Spieße vegetarisch, aus verschiedenen Gemüsearten mit Bärlauchkäse überbacken
heiße Mini-Camembert mit Früchten und einer Wildbeersauce überzogen

Gemüsebeilagen

Zuckerschoten in Kräuterbutter gedünstet
Pfannengemüse "Mexikanischer Art"
Blumenkohlröschen in Semmelbutter
Schwarzwurzeln in Rahmsauce oder
Stangenspargel in Sauce Hollandaise - saisonal)
Romanescoröschen in Sauce Hollandaise mit feinen Röstmandeln
frische Champignonköpfe in Zwiebeln und Kräutern geröstet

Kartoffelbeilagen - Aufläufe

Kartoffelgratin, Kartoffelscheiben mit Schinken & Gratinsauce mit Gouda überbacken
Gemüseauflauf, verschiedene Gemüsesorten mit Rahmsauce & Gouda überbacken
Herzoginkartoffeln
Zapfenkroketten
Rosmarinkartoffelchen
feines Rissotto, Reis mit Mischgemüse in Butter gedünstet

weiter auf Seite zwei



Salat-Buffer im Cocktailglas, bestehend aus folgenden Salatspezialitäten

Geflügelsalat, Schwarzwurzelsalat, Eiersalat, Chinasalat,
Waldorfsalat, Garnelensalat, Karottensalat und Kasseler-Wurstsalat

Das kalte Buffet

Käseplatte, mit verschiedenen regionalen & Internationalen Käsespezialitäten
Fischplatte, mit verschiedenen Fischspezialitäten, mit Mixpickles garniert
Lachsplatte mit halben Eiern und Kaviar garniert
Schinken-Salami-Bratenplatte
rustikale Wurstplatte nach "Hausschlachter-Art"
kleine garnierte Spieße mit Käse und Obst auf halber Honigmelone
Tomate-Mozarella-Spießchen mit Basilikum und Balsamicoessig auf halber Honigmelone
Platte mit halben Eiern, mit Seelachs und Kaviar gar.
Butterkreationen
Brotkorb gemischt, mit verschiedenen Brot- & Brötchensorten

Obst und Desserts

Süßspeisen im Sektkelch (Pudding, Grütze, Götterspeise usw.)
Creme-Brulee
Obst - Etagere mit vielen Früchten, schon aufgeschnitten
Ananasschiffchen mit Beerenobst garniert

Ihr exklusiver Höhepunkt - empfehlenswert ca. 2 - 3 Stunden nach Ihrer Abendbuffeteröffnung

Eisbombe a la Traumschiff mit Leuchtfontänen

**Wir hoffen Ihnen ein Angebot entsprechend Ihrer Wünsche und Ihrer Vorstellungen unterbreitet zu haben.
Über Ihre Auftragsvergabe an unser Haus würden wir uns freuen. Kontaktieren Sie uns bitte auch unter:
Mobil: 0160 97992087 oder 0170 2321058, oder per E-Mail unter: m.n.handke@freenet.de
Mit freundlichen Grüßen, Ihre Fam. Handke**