

Kaltes

- Fingerfood
(Wraps versch. gefüllt), Häppchen, Canapées
Käsespieße klassisch oder mediterran,
Hähnchenspieße, Fleischspieße, Gemüsespieße,
Obstspieße
- Hähnchenschenkel
- Pizzaschnittchen
- Frikadellchen und Schnitzelchen
- verschieden belegte Schnittchen
- Käseplatte
- Hausmacher Wurstplatte
- Fischplatte
- Gefüllte Eier
- Feigen im Speckmantel
- Wurstbaum mit Mini-Pfefferbeisern und
Mini-Knobelinchen
- Verschiedene Antipasti / Vorspeisenplatte

....gerne berate ich Sie auch,
wenn es um Organisation,
Bewirtung, Dekoration etc. geht.

Stiehl's Speisegaststätte
Partyservice & Catering
Pension

Regionale und deutsche Küche
Räume für Feierlichkeiten bis 90 Personen

Direkt am Nationalpark Kellerwald-Edersee

Korbacher Str. 16
35110 Frankenu-Altenlotheim

☎ 06455-233

☎ 06455-699 96 75

eMail: stiehls-altenlotheim@web.de

Web: www.stiehls-altenlotheim.de

Kirstin Stiehl



Partyservice & Catering

Dies ist ein kleiner Überblick,
der Sie bei Ihrer Auswahl unterstützen soll.
Sollte Ihnen hier etwas fehlen,
sprechen Sie dies unbedingt an.

Schnitzel

- vom Schwein/von der Pute/vom Hähnchen
- mit verschiedenen Saucen
- verschieden überbacken
- italienische Art
- in normaler Größe oder als Partyschnitzelchen

Braten und Filet

- gefüllt oder pur
- Grillschinken
- Rinderschmorbraten
- Sauerbraten
- Tafelspitz
- Putenbrust am Stück gegart
- Pute, Gans oder Ente am Stück gegart
- Hähnchenfilet
- Lende am Stück oder als Medaillons

Gewickeltes

- Hähnchen- oder Schweineroulade (verschieden gefüllt)
- Rinderrouladen groß oder klein (verschieden gefüllt)
- Lendchen im Speckmantel (gewickelt oder gefüllt)

Aus dem Schmortopf

- Geschnetzeltes von Schwein, Rind, Hähnchen in vielen verschiedenen Variationen mit oder ohne Einlage
- Gulasch von Schwein, Rind, Hähnchen, Lamm und Wild in verschiedenen Variationen
- Zwiebelfleisch
- Bruzzelfleisch

Wildgerichte

- Rehkeule (Rehgulasch oder Rehragout)
- Rehmedaillons im Speckmantel
- Hirschkeule oder Hirschrücken
- Hirschgulasch
- Wildschweinkeule oder – Gulasch

Internationale Gerichte

- Lasagne in verschiedenen Variationen
- Puszta-Pfanne mit kleinen Steaks oder Cevapcici
- Gyros (mit oder ohne Tzatziki) vom Schwein oder auch vom Hähnchen
- Moussaka
- Mailänder Fleischtopf
- Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahm mit Chinagemüse und Ananas
- Lammkeule mediterran
- Gemüseragout mediterran mit oder ohne Fleisch
- Nudelgerichte nach Ihren Wünschen
- Burgerbuffet

Beilagen

- Kartoffeln
- Speckofenkartoffeln oder Kräuterdrillinge
- Rahm- oder Schwenkkartöffelchen
- Kartoffelspalten
- Reis oder Duftreis
- Spätzle oder Bandnudeln (grün und gelb)
- Reispfanne
- Gebratene Champignons, Champignonpfanne (mit Dip)
- Wickelböhnchen
- Gemüseplatte klassisch mit Sauce Hollandaise
- Mediterrane Gemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Zwiebeln)
- Rotkohl, Blumenkohl, Brokkoli
- Wirsinggemüse

- Spargel
- Blattsalate der Saison mit Essig-Öl- oder Schmanddressing
- Bunter Salat aus Paprika, Tomate, Gurke, Mais und Zwiebelchen, mariniert
- Krautsalat vom Weiß- oder Rotkohl
- Karottensalat / Gurkensalat
- Tomatensalat
- italienische Salatschüssel

Aus dem Suppentopf

- Erbsen-/Linsen-/Bohneneintopf
- Minestrone (italienische Gemüsesuppe)
- Gulaschsuppe
- Rübensuppe mit Hackbällchen
- Kohlrabisuppe („Waldecker Südfrüchtesuppe“)
- Brokkolicremesuppe oder Kürbiscremesuppe
- Currysüppchen mit Hähnchenbrust und Chinagemüse
- Käsesuppe mit Gemüsestreifen und Hackbällchen
- Pizzasuppe
- Tomatencremesuppe mit Käsewürfeln und Croutons

Fischgerichte

- Lachsfilet auf Juliennegemüse
- Lachs am Stück gegart
- Paella oder mediterrane Fischpfanne

Desserts

- Obstsalat klassisch oder exotisch
- Schokoladenpudding oder Schokoladencreme
- Mousse au chocolat / Mousse a la vanille
- Zitronenmousse
- Herrencreme / Cappuccinocreme
- saisonale Desserts (Weihnachten, Ostern)
- Mascarponecreme geschichtetund vieles mehr

