

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

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 Frankenau-Altenlotheim

☎ 06455-233

📠 06455-699 96 75

eMail: stiehls-altenlotheim@web.de

Web: www.stiehls-altenlotheim.de



Partyservice & Catering

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

Kirstin Stiehl

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