

RIND:

Rinderbraten „Klassisch“
Rinderbraten „Pfefferlings Sauce“
Rinderbraten „Stroganoff“
Sauerbraten „Rheinische Art“
Wiener Tafelspitz
Rinderrouladen



SCHWEIN:

Schweinefilet „Champignonsauce“
Schweinefilet „Pfeffersauce“
Schweinefilet „Cognacsauce“
Schweinefilet „Pfefferlings Sauce“
Gewürzter Spießbraten mit Zwiebel
Karmenat (Schweinebraten mit Sauce)
Prager Grillschinken
Kassler Nacken in Biersauce
Schnitzelparade (mit verschiedenen Saucen)
Züricher Rahmgchnetzeltes

GEFLÜGEL:

Putenbrust „in Currysauce mit Früchten“
Putenbraten „Jägersauce“
Putenbraten „Champignonsauce“
Putenbraten „Pfefferling Sauce“
Putengeschnetzeltes „Orientalisch“
Putengeschnetzeltes „Champignon“
Putengeschnetzeltes „Gyros“
Hühnchenbrust „Currysauce mit Früchten“
Hühnchenbrust „Champignonsauce“
Hänchen Nuggets mit diversen Sauce
Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel (innerhalb der Saison frischer Spargel)

FISCH & Krustentiere:

Lachsfilet in Kräutercreme
Seelachs Kibbelinge mit Remoulade
Scampi in Chili-Honig Sauce
Kabeljaufilet in Senfsauce
Calamari mit Aioli Sauce
Muscheln Rheinische Art (innerhalb der Saison)
Seemuschelfleisch Provenzale
in Tomatensauce, Knoblauch, Champignons, Käse überbacken

„Jischlein deck dich“

Gerne decken wir Ihren Tisch mit weißer Tischdecke, gefalteten Servietten, Kerzen und ggf. frischen Blumen feierlich ein. Hierfür wird eine Dekorationspauschale von 0,50 € / p. Person erhoben. Preise für frische Blumen variieren je nach Saison und werden 1:1 berechnet.

BEILAGEN:

Gratinierte Kartoffeln
Butterspätzle
Bratkartoffeln
Kartoffelrösti Ecken
Pommes Rissolé
Folienkartoffeln mit Kartoffelcreme
Salzkartoffeln
Butterreis
Kartoffelpüree
Bandnudeln
Pommes frites
Penne
Kroketten
Rosmarin Kartoffeln
Kartoffel Wedges



GEMÜSE:

Gemischte Gemüseplatte

Blumenkohl, Broccoli, Erbsen & Möhrchen, Speckbohnen, Schwarzwurzel und Champignons (Sauce Bénaise)

Frischer Spargel
Frische Pfefferlinge
Kaisergemüse

Rotkohl
Rosenkohl
Grilltomaten
Ital. Pfannengemüse
Spinat
Speckbohnen



SALATE:

Frische Salatkombination (90)

Gemischte Blattsalate mit 2erlei Dressing (Joghurt und Essig Öl) dazu Krautsalat, Möhrensalat und Bohnensalat, Tomate und Gurken

oder:

Kartoffelsalat
Nudelsalat
Geflügelsalat
Gurkensalat
Krautsalat
Möhrensalat
Curry Reis Salat
Griechischer Salat
Walldorfsalat mit Walnüssen
Farmer salat Cole Slaw
Feldsalat mit Speck und Croutons



VORSPEISEN:

Shrimps Cocktail
Geflügelcocktail
Melone mit Schinken
Tomate Mozzarella
Gemischte Fischplatte
Gemischte Anti Pasti
Gambas mit Aioli
Scampi in Chili Honigsauce
Calamari mit Aioli oder Remoulade
Vitello Tonnato
Mosolito de Mar Krebsfleischtaschen mit Dip



SUPPEN:

Rindfleischsuppe mit Klößchen und Eierstich
Hühnersuppe „Royal“ Hühnerfleisch und Ei
Kesselgulaschsuppe
Westfälische Kartoffelsuppe
Zwiebelsuppe

KÄSE :

Gemischtes Käsebrett

BROT und Aufstriche:

Gem. Brotkorb oder Baguette Brote

Kräuterbutter Butter
Griebenschmalz Aioli
Guacamole

DESSERT & Kuchen:

Ananascreme Latte Macchiato
Amaretto Creme Bayerische Creme
Herrencreme Tiramisu
Obstsalat Rote Grütze Vanillesauce
Nussnougat Pfirsich-Aprikose
Panna Cotta Milchreis mit Zimt
Waldfrucht Creme Cheese Cake Dessert
Mandarine Mascarpone
Buttermilch-Limette

Quarkspeisen Vanille, Kirsch, Mandarine
Weincreme rot oder weiß
Mousse au Chocolat weiß oder braun
Pudding Vanille, Schoko oder Gries

Frische Erdbeeren (Nur in SAISON)

Eisbombe Vanille, Schoko, Erdbeere

Blechkuchen

(Käsesahne; Bienenstich; Gedeckter Apfel;
Erdbeertorte; Obstkuchen; Donauwelle)

PREISE 2018

Büffet STANDARD: 17,90 €

Fleisch, Beilagen und Gemüse

Zusätzlich:

- SALATE + 3,00 €
- VORSPEISEN + 3,00 €
(Fisch/Anti P.) + 1,00 €
- SUPPE (am Büffet) + 2,50 €
- DESSERT + 3,00 €
- KÄSE + 2,50 €
- BROT/Aufstriche + 1,50 €
- KUCHEN auf Anfrage

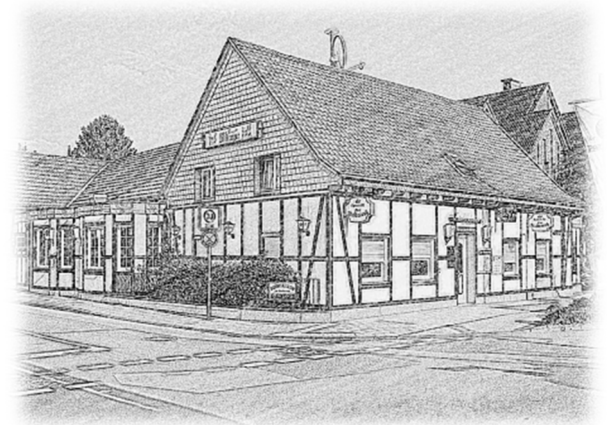
Kinder: 0-6 Jahre GRATIS
6-12 Jahre 50%

Gaststätte Oedinger

Gaststätte Oedinger
Zur Waldesruh

Pescher Straße 102

41352 Korschbroich



BÜFFET

2018

02161/641317

zur-waldesruh@t-online.de