



Menü-  
und  
Buffetvorschläge

*Gasthof Schnau  
Worphauser Landstr. 3  
28865 Lilienthal  
Tel.: 0 42 08/23 12  
[www.gasthof-schnau.de](http://www.gasthof-schnau.de)*

*Alle Preise verstehen sich  
inkl. 19 % Mehrwertsteuer  
und Bedienung!*

*Für unseren Partyservice haben  
wir eine separate Preisliste.*

*Ihr Team vom*



*Worphauser Landstr. 3  
28865 Lilienthal  
Tel.: 0 42 08/23 12  
[www.gasthof-schnau.de](http://www.gasthof-schnau.de)*

## **Frühstück**

*Rühreier*

*Speck*

*Roher Schinken*

*Gekochter Schinken*

*Sülze aus eigener Herstellung*

*Leberwurst aus eigener Herstellung*

*Kassler*

*Mettwurst*

*Blauschimmelkäse*

*Gouda*

*Dofino-Käse*

*Pfefferkäse*

*Honig*

*Marmelade*

*Cornflakes*

*Brot*

*Brötchen*

*Butter*

*Kaffee / Tee / Milch*

*10,50 €*

---

### **zusätzlich**

*Geflügelsalat*

*Eiersalat*

*Matjessalat*

*+ 2,50 €*

---

### **zusätzlich**

*Räucherlachs*

*Forelle geräuchert*

*+ 3,50 €*

## **Topseller 1**

*Panierte Schweineschnitzel  
Hähnchenbrustfilet*

---

*wahlweise mit:*

*„Hawaii“*

*(mit Ananas und Käse überbacken)*

*„Amsterdam“*

*(mit Schinken und Käse überbacken)*

*„Jay Jay“*

*(mit Schmand und Bacon überbacken)*

*mit Gorgonzola überbacken*

*mit Tomate und Käse überbacken*

---

*Bratkartoffeln*

*Rosmarinkartoffeln*

*Gemüseauswahl*

*Sauce Hollandaise*

*13,90 €*

## **Topseller 2**

*Panierte Schweineschnitzel  
Hähnchenbrustfilet*

---

*wahlweise mit:*

*„Hawaii“*

*(mit Ananas und Käse überbacken)*

*„Amsterdam“*

*(mit Schinken und Käse überbacken)*

*„Jay Jay“*

*(mit Schmand und Bacon überbacken)*

*mit Gorgonzola überbacken*

*mit Tomate und Käse überbacken*

---

*Schweinefilet im Speckmantel*

*Bratkartoffeln*

*Rosmarinkartoffeln*

*Gemüseauswahl*

*Sauce Hollandaise*

*15,50 €*

## Menü 1

### *Vorsuppe*

*Rinderschmorbraten, gepökelter Schweinenackenbraten  
und Hähnchenbrustfilet mit Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten,  
einer Salatplatte und verschiedenem Gemüse*

### *Dessert*

*23,90 €*

---

## Menü 2

### *Vorsuppe*

*Rinderroulade, gepökelter Schweinenackenbraten  
und Putenbrust mit Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten,  
einer Salatplatte und verschiedenem Gemüse*

### *Dessert*

*25,30 €*

---

## Menü 3

### *Vorsuppe*

*Schweinebraten und Putensteak „Delfter Art“  
mit Tomaten und Käse überbacken,  
dazu Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten,  
eine Salatplatte und verschiedene Gemüse*

### *Dessert*

*22,50 €*

## Menü 4

### *Vorsuppe*

*Putengeschnetzeltes in einer fruchtigen Currysauce,  
kleine Schweineschnitzel, dazu Reis, Bratkartoffeln,  
eine Gemüseauswahl und verschiedene Salate*

### *Dessert*

*22,40 €*

---

## Menü 5

### *Vorsuppe*

*Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons,  
panierte Hähnchenschnitzel, Reis, Bratkartoffeln  
einer Salatplatte und verschiedenem Gemüse*

### *Dessert*

*22,70 €*

---

## Menü 6

### *Vorsuppe*

*Hähnchenbrustfilet „Amsterdam“  
mit Schinken und Käse überbacken,  
Rindergeschchnetzeltes, dazu Reis, Kartoffelrösti,  
eine Gemüseplatte und verschiedene Salate*

### *Dessert*

*23,70 €*

## Menü 7

### *Vorsuppe*

*Gepökelte Rinderbrust mit Meerrettichsauce,  
dazu Salzkartoffeln, Speckbohnen  
und Rosenkohl*

### *Dessert*

*24,30 €*

---

## Menü 8

### *Vorsuppe*

*Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce,  
Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzola überbacken,  
dazu Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten,  
eine Gemüseplatte und Salate*

### *Dessert*

*24,50 €*

---

## Menü 9

### *Vorsuppe*

*Schweinefilet in einer Parmesan-Ei-Hülle mit Tomatensauce,  
Streifen vom gebratenen Hähnchenbrustfilet in  
Basilikumsauce, dazu Bandnudeln,  
Rohkostsalat und eine Gemüsepfanne*

### *Dessert*

*24,90 €*



## Menü 10

### *Vorsuppe*

*Entenbrust (rosa gebraten) und Schweinefilet  
mit Calvadosauce, Salzkartoffeln und Kroketten,  
dazu eine Salatplatte und eine Gemüseauswahl*

*Dessert*

*27,90 €*

---

## Menü 11

### *Vorsuppe*

*Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet  
mit Hähnchenbrustfilet, Sauce Bernaise, dunkle Sauce,  
Salzkartoffeln und Kartoffelrösti,  
dazu verschiedene Salate und eine Gemüseplatte*

*Dessert*

*33,90 €*

---

## Menü 12

### *Vorsuppe*

*Lammrücken (rosa gebraten) mit einer Thymiansauce  
und Schweinefilet in einer Parmesan-Ei-Hülle  
mit Tomatensauce, dazu Rosmarinkartoffeln,  
Bandnudeln und Ratatouillegemüse*

*Dessert*

*31,40 €*

## Menü 13

### *Vorsuppe*

*Halbe Ente, knusprig frisch aus dem Ofen,  
dazu Salzkartoffeln, Kartoffelklöße,  
Rotkohl und eine Gemüseauswahl*

### *Dessert*

*19,50 €*

---

## Menü 14

### *Vorsuppe*

*Filet vom Petersfisch und  
Rinderfilet unter einer Pinienkernkruste,  
dazu Pesto-Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln  
und Ratatouillegemüse*

### *Dessert*

*36,90 €*

# Wildmenüs

## Menü 15

### *Vorsuppe*

*Braten von Wildschwein und Hirsch mit Rahmsauce,  
Preiselbeerbirne, Salzkartoffeln  
und Kroketten, dazu Apfelrotkohl*

### *Dessert*

*29,50 €*

---

## Menü 16

### *Vorsuppe*

*Hirschkeule und Rehbraten mit Waldpilzen,  
Preiselbeersauce, Gemüseplatte „Gärtnerin Art“  
und Salzkartoffeln*

### *Dessert*

*32,90 €*

---

## Menü 17

### *Vorsuppe*

*Medaillons vom Hirsch- und Wildschweinerücken  
mit Sauce Bernaise und Wildrahmsauce,  
dazu Rosenkohl, Rotkohl und Salzkartoffeln*

### *Dessert*

*36,80 €*

Menü 18

*Vorsuppe*

*Rehrücken und Wildschweinmedaillons mit Waldpilzen,  
Salzkartoffeln und Kartoffelrösti,  
dazu Rosenkohl*

*Dessert*

*38,90 €*

---

# Saisonbedingte Menüs

## Menü 19

### *Vorsuppe*

*Frischer deutscher Stangenspargel mit zerl. Butter,  
Sauce Hollandaise, mildem Knochenschinken,  
kleinen Schweineschnitzeln und Salzkartoffeln*

### *Dessert*

*26,50 €*

---

## Menü 20

### *Vorsuppe*

*Grünkohl mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler  
und Bauchspeck, dazu Salzkartoffeln*

### *Dessert*

*22,50 €*

---

## Menü 21

### *Vorsuppe*

*Feines von der Gans (Keule und Brust)  
dazu Salzkartoffeln, Kartoffelklöße,  
Rotkohl und Rosenkohl*

### *Dessert*

*28,90 €*

## Suppen

*Hochzeitssuppe*  
*Kräutercrèmesuppe*  
*Lauchcrèmesuppe*  
*Broccolirahmsuppe*  
*Kartoffelrahmsuppe*  
*Tomatencrèmesuppe mit Gin und Basilikumsahne*

## Dessert

*Schokoladenpudding mit Vanillesauce*  
*Vanillepudding mit Waldbeerensauce*  
*Rote Grütze mit Vanillesauce*  
*Zitronen crème*  
*Schmand-Joghurtcrème mit Fruchtmark*  
*Mousse au chocolat*  
*Crème brûlée*  
*Tiramisu*  
*Himbeertraum*  
*Bayrisch Crème*  
*Obstsalat*  
*Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen*  
*Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (saisonbedingt)*  
*Eispyramide mit frischen Früchten*  
*Dessertteller „Surprise“ mit frischen Früchten garniert*

*Kaffeetafel*

*Kaffeetafel komplett*

*mit hausgemachten Torten,  
Butter- und Wickelkuchen  
(inkl. Heißgetränke)*

*12,50 €*

---

*Kaffeetafel*

*nur Butter- & Wickelkuchen  
(inkl. Heißgetränke)*

*8,90 €*

---

*Kaffeetafel*

*nur Butter- & Wickelkuchen  
Torten selber  
(inkl. Heißgetränke)*

*7,50 €*

---

*Kaffeetafel*

*Kuchen selber  
(inkl. Heißgetränke)*

*6,00 €*

**Kaffeetafel Trauerfeier**

*Hochzeitssuppe*

*Aufschnittplatte*

*Kasseler*

*Hackepeter*

*Knochenschinken*

*Mettwurst*

*Hausgemachte Sülze*

*Leberwurst*

*halbe Eier*

*Käseplatte mit 7 verschiedenen Käsesorten*

*Butter- und Wickelkuchen*

*Heißgetränke*

*16,50 €*

---

**Kaffeetafel Trauerfeier**

*ohne Suppe*

*Aufschnittplatte (siehe oben)*

*Käseplatte mit 7 verschiedenen Käsesorten*

*Butter- und Wickelkuchen*

*Heißgetränke*

*13,50 €*



**Kleines Buffet**

*Gepökelter Schweinenackenbraten  
Schinkenkrustenbraten  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Kartoffelgratin  
Verschiedene Salate*

*12,50 €*

---

**Kleines Buffet +**

*Gepökelter Schweinenackenbraten  
Schinkenkrustenbraten  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Kartoffelgratin  
Verschiedene Salate  
Gemüseauswahl*

*15,00 €*

---

**Kleines Buffet ++**

*Gepökelter Schweinenackenbraten  
Schinkenkrustenbraten  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Kartoffelgratin  
Verschiedene Salate  
Gemüseauswahl*

*Dessert*

*17,50 €*

## *Bauern-Buffer*

### *Warme Speisen*

*Kleine Schnitzel*  
*Kleine Frikadellen*  
*Gegrillte Hähnchenkeule*  
*Bratkartoffeln*

### *Kalte Speisen*

*Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce*  
*Milder Knochenschinken*  
*Gekochter Schinken*  
*Hackepeter*  
*Leberwurst*  
*Matjesfilet*  
*Forellenfilet*  
*Krautsalat*  
*Bauernsalat*  
*Wurstsalat*  
*Käseauswahl*  
*Brotkorb*  
*Butter*

*18,90 €*  
*(ab 20 Personen)*

# Bayrisches Buffet

## Warme Speisen

*Weißwurst mit süßem Senf  
Krustenbraten mit Biersauce  
Fleischkäse  
Kartoffelpüree  
Handgeschabte Spätzle  
Sauerkraut*

## Kalte Speisen

*Radi  
Tomatensalat  
Gurkensalat  
Wurstsalat  
Laugenbrezel  
Schmalz  
Butter  
Brotkorb  
Käseauswahl*

*Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Bayrisch Crème*

*21,90 €  
(ab 20 Personen)*

# Italienisches Buffet

## Warme Speisen

*Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt,  
in Tomatensauce gebacken*

*Hähnchenbrustfilet mit Schinken und Käse überbacken*

*Piccata Milanese*

*(Schweinefilet in einer Parmesan-Ei-Hülle)*

*Rosmarinkartoffeln*

*Gemüsepfanne*

## Kalte Speisen

*Gemüsecrêpes*

*Crostinos*

*(Brandteiggebäck mit einer Füllung aus Currymayonnaise,  
Hähnchenfleisch, Paprika und Käse)*

*Vitello Tonnato*

*(Kalbfleisch mit Thunfischsauce)*

*Melone mit Parmaschinken*

*Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl*

*Gegrillte Zucchini*

*Gegrillte Auberginen*

*Peperoni mit Frischkäse gefüllt*

*Eingelegte Champignons*

*Getrocknete Tomaten*

*Borettana-Zwiebeln*

*Oliven*

*Käseplatte*

*Brotauswahl*

*Butter & Kräuterbutter*

*Tiramisu*

*27,90 €*

*(ab 20 Personen)*

# Schlemmer-Buffet

## Warme Speisen

*Gepökelter Schweinenackenbraten im Kräutermantel*

*Schinkenkrustenbraten*

*Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln*

*Kartoffelgratin*

*Gemüseauswahl*

## Kalte Speisen

*Tranchen vom gebratenen Schweinefilet*

*Poulardenbrust am Knochen angerichtet*

*Norwegischer Räucherlachs*

*Forellenfilets geräuchert*

*Marinierte Scampi*

*Geräucherter Aal*

*Crostinos*

*(Brandteiggebäck mit einer Füllung aus Currymayonnaise*

*Hähnchenfleisch, Paprika und Käse)*

*Gefüllte halbe Eier*

*Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl*

*Gegrillte Zucchini, Gegrillte Auberginen*

*Peperoni mit Frischkäse gefüllt, Eingelegte Champignons*

*Getrocknete Tomaten, Borettana-Zwiebeln, Oliven*

*Porreesalat in Sahne*

*Wurzelsalat*

*Rohkostsalate*

*(Tomaten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat)*

*Joghurtdressing*

*Cocktaildressing*

*Käseplatte*

*Brotkorb*

*Butter*

*Kräuterbutter*

*Dessertauswahl nach Ihren Vorstellungen*

*30,50 €*

*(ab 20 Personen)*

# *Feinschmecker-Buffer*

## *Warme Speisen*

*Hähnchenbrustfilet „Amsterdam“*

*(mit Schinken und Käse überbacken)*

*Schweinefilet im Speckmantel*

*Rosmarinkartoffeln*

*Kartoffelgratin*

*Gemüseauswahl*

## *Kalte Speisen*

*Entenbrust, rosa gebraten*

*Roastbeef mit Remouladensauce*

*Ganzer pochierter Lachs*

*Norwegischer Räucherlachs*

*Forellenfilet geräuchert*

*Marinierte Scampi*

*Geräucherter Aal*

*Crostinos*

*(Brandteiggebäck mit einer Füllung aus Currymayonnaise*

*Hähnchenfleisch, Paprika und Käse)*

*Gefüllte halbe Eier*

*Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl*

*Gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen,*

*Peperoni mit Frischkäse gefüllt, Eingelegte Champignons*

*Getrocknete Tomaten, Borettana-Zwiebeln, Oliven*

*Porreesalat in Sahne*

*Wurzelsalat*

*Rohkostsalate*

*(Tomaten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat)*

*Joghurtdressing*

*Cocktaildressing*

*Käseplatte*

*Brotkorb*

*Butter*

*Kräuterbutter*

*Dessertauswahl nach Ihren Vorstellungen*

*36,50 €*

*(ab 20 Personen)*

## **Getränkepauschale**

*In der Getränkepauschale sind sämtliche Getränke aus unserem Sortiment während der gesamten Veranstaltung enthalten!*

27,50 €

---

## **Dekoration / Blumen**

*Die Tischdekoration (Servietten, Tischband und Kerzen) ist in dem jeweiligen Menü- oder Buffetpreis bereits enthalten.*

*Standardmäßig sind auch Vasen mit frischen Rosen im Preis enthalten.*

## **Blumengestecke**

*Diese werden an die von Ihnen ausgesuchte Tischdekoration angepasst.*

15,00 € / Stück