

Eine kleine Auswahl für Ihre Festtagsmenükarte

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen dabei behilflich sein, sich erste Anregungen zu holen. Wir lassen Sie nicht allein und beraten Sie gerne bei einer individuellen Menübesprechung und gehen dabei auf Ihre Wünsche und Anregungen ein. Denn alle hier aufgeführten Speisen sind ein kleiner Auszug der Möglichkeiten, die unsere Küche gerne für Sie zubereitet.

Eins möchten wir vorweg noch loswerden: All unsere Fleisch- und Wurstwaren kommen aus eigener Schlachtung. Uns ist es sehr wichtig, dass all unsere Produkte aus regionalem und nachhaltigem Anbau kommen, so wie unser selbst angebauter Grünkohl. Denn das liegt uns am Herzen.

Vorspeisen

Bruschetta

Tomate, Paprika, Oliven mit Käse überbacken

Westfälische Tapas

frisches Paderborner Brot, Sülze-/Blut-/Leber- und Mettwurst,

Essiggurken, Mini - Frikadellen

Rinderkraftbrühe

Markklöse, Möhren, Suppennudeln

Ochsenschwanzsuppe

Hühnerbrühe

Eierstich und Reis

Käse-Lauch-Suppe

Salate

Tomatensalat

Gurkensalat

Blattsalat

Bohnensalat

Krautsalat

Tomate - Mozzarella

Nudelsalat

Kartoffelsalat

Sauerkraut

Apfelrotkohl

Dressing

Sahnedressing

„Italian“

Essig, Öl mit Kräutern

Joghurt-Dressing

Alle Salate können als Tischbuffet oder als Buffet angerichtet werden. Zu den Salaten servieren wir frisches Baguette.

Hauptspeisen

Backschinken

Spezialität des Hauses (ab 20 Pers.)

Schweinemedallions

in einer Pfefferrahmsoße

Schlemmerpfanne

Schweinefilet mit Zwiebeln und Schinkenwürfeln
in einer Weißweinsoße überbacken

Schnitzel (Wiener Art)

aus der Oberschale geschnitten

vers. Soßen z. B. Jäger- oder Balkan Art

Gewürzbraten vom Schweinenacken

auch in gefüllten Variationen

z. B. mit Trockenpflaumen und Äpfeln
oder mit Tomaten und Pflaumen

Schichtfleisch

mit Bacon, Zwiebeln und Weyher's BBQ - Soße

Schweinshaxen

ab 20 Pers. oder saisonal ab Mitte September,

auch als bayrisches Buffet erhältlich

mit Leberkäse und Weißwurst,,

Currywurstbombe

mit hausgener Currysoße

und frischem Baguette

Geschnetzertes

in Champignonrahmsoße

oder

als Geflügelvariante

in einer Orangen-Curry-Soße

*Putengeschnetzeltes mit Käse überbacken
mit Champignons, Paprika und Gurkenscheiben*

*Hähnchenbrust
in Tomaten-Basilikum-Soße*

Rindergulasch

*Rinderroulade
mit Speck und Gewürzgurken*

*Roastbeef
mit frischen Champignons*

*Tafelspitz
vom jungen Rind
mit Meerrettichsoße*

Lachs in Senfsoße

Vegetarisch

*Nudelauflauf
mit Brokkoli*



Ihr Ausflugsziel im Haxtergrund

www.gasthof-weyher.de

Saisonal

Pfifferling-Creme-Suppe
(Juni bis November)

Grillbuffet
mit hausgemachter Wurst
und Fleischspezialitäten (ab 20 Pers.)

Spanferkel - Grillen
ausgesucht aus Benhausen oder Dörenhagen
(ab 50 Pers.)

Pulled Pork
aus eigener Herstellung
mit selbstkreierter Gewürzmischung
und drei verschiedenen Soßen, Krautsalat
und Hamburger Bun's aus dem Hause Weyher
(ab 20 Pers.)

Spargel
(von Ende März bis Juni)

Oktoberfestzeit
(von Mitte September bis Ende Oktober)

Weyher's Grünkohl
aus eigenem Anbau
(von Dezember bis ca. April)

Schlachtefest
(von Dezember bis Ende Februar)

Wildspezialitäten
(von Dezember bis März)

Gänseessen
(auf Vorbestellung von Dezember bis März)

Beilagen

Weyher´s hausgemachte Bratkartoffeln
(auch vegetarisch erhältlich)

Salzkartoffeln

Kartoffelgratin

Kartoffelpüree

Rösti

Kroketten

Pommes

Reis

Spätzle

Klöße

Gemüsebeilagen

Erbsen

Fingermöhrrchen

Brokkoli

Blumenkohl

Rosenkohl

Kohlrabi

Alle Gemüsebeilagen können als Tischbuffet oder als Buffet
angerichtet werden.

Desserts

Vanilleeis

mit heißen Kirschen oder Himbeeren

Vanille-Joghurt-Creme

mit Kirschen oder Himbeeren

Herrencreme

Rote Grütze

mit Vanillesauce

FrISChe Erdbeeren

Saisonal von Mai bis Juli

Mövenpick - Eistorte

mit heißen Kirschen

Spaghettí-Eis-Creme

Dieses Dessert ist kein Eis, sondern eine Creme, die ähnlich wie Spaghettí-Eis aussieht und daher diesen Namen trägt.

Weyher´s Apfelkuchen

mit frischer Sahne

Verschiede Kuchen und Torten

(auf Vorbestellung)

Ihr Ausflugsziel am Daxtergrund

www.gasthof-weyher.de