Mögen Sie es »wild«?

Rosa gebratene Entenbrust à l'orange
Apfelrotkraut, Serviettenknödel

Kaltes Buffet I | Einfach lecker – ab 20 Personen

Buntes Salatbuffet (je nach Saison)
Kartoffelsalat, Bulgursalat, Tomaten mit Mozzarella,
Linsensalat, Blattsalat, Nudelsalat traditionell

Badisches Carpaccio
(Schäufele hauchdünn mit Meerrettichcreme)
Vitello tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Gebratene Entenbrust mit Mangochutney
Zweierlei Räucherfisch
Garnelenspieße
Wildpastete
Gefüllte Hähnchenbrüstchen
Käseauswahl
Blätterteigpralinen mit Lachsmousse
Seranoschinken
Italienische Salami
Melonenplatte extra
Zweierlei Dipps
Brotkorb

Kaltes Buffet II | ab 20 Personen

Räucherfischplatte mit Frischkäse-Pralinen garniert,
Wildpastete mit Sauce Cumberland, Tranchen von der
Putenbrust, Schwarzwälder Schinkenplatte mit zweierlei
Melonen, mild geräucherte Entenbrust mit Mango-Chutney,
hausgem. Fischterrinen-Auswahl, Vitello Tonato mit
Thunfischsauce, Geflügelcurry im Weckglas,
feinste Käseauswahl, reichlich mit Obst garniert

Salatbuffet: Kartoffelsalat, Reissalat »Indische Art«,
Blattsalat der Saison, Antipastisalat mit Schafskäse,
Spaghettisalat mit Pesto
zweierlei Dressing, Brotkonfekt

Sparmenü | ab 15 Personen

Herzhafter Schweinebraten mit Champignonrahmsauce
Hähnchenbrüstchen »Schweizer Art«
Hausmacher Spätzle
Marktgemüse
Kartoffelgratin nach Großmutters Rezept

Schweinelendchen am Stück gebraten
Dreierlei Gemüse vom Markt
Hausmacher Spätzle
Hausgemachte Rösti

Sparmenü leicht und lecker

Bunter Blattsalat mit Joghurtdressing
Gebratenes Welsfilet in Rieslingsauce
Geschnetzeltes Hähnchenbrüstchen in Rahmsauce
Tagliatelle, Gemüsereis

Gebratenes Seehechtfilet in Rieslingsauce
Putensteak in Currysauce
Knackiges Gemüse aus dem Wock
Reispfanne

Unsere beliebte Schnitzelparade

Panierte Schweineschnitzel vom Jungschweinerücken
Puten Cordon bleu
Hausmacher Spätzle
Kroketten
Marktgemüse (Aufpreis)

Kleines Salatbuffet

Vier Sorten Marktsalat mit Dressing nach Wahl
Bauernbaguette

(je nach Auswahl)

Großes Salatbuffet

Acht Sorten hausgemachte Rohkost-, Blatt-
oder Feinkostsalate mit zweierlei Dressings,
Steinofenbrot oder Baguette
Appetitlich garniert in weißem Porzellan

(je nach Zusammenstellung)

Salatauswahl z.B.:

Blattsalate der Saison, Kartoffelsalat, Weißkraut mit
feinen Speckstreifen, Gurkensalat, grüner Bohnensalat,
Paprika-Maissalat, Farmersalat, Waldorfsalat,
der traditionelle Bauernsalat mit Schafskäse

Feinkostsalate

Bulgursalat, Curry-Reissalat mit Früchten, Kartoffelsalat nach
Großmutters Rezept, Nudelsalat traditionell oder Gärtnerin
mit Joghurtsauce, Spaghettisalat mit Pesto, Linsensalat,
Schinken-Eiersalat, Schwartenmagensalat, Thunfischsalat
»Nizza«, Geflügelcocktail, Käsesalat, Rindfleischsalat,
Wurstsalatvariationen, Krabbencocktail, Bulgursalat mit
verschiedenem Gemüse

Schlemmerpfanne

Schweinerückenfilet »Schweizer Art« überbacken
und Hähnchenbrustfilet natur in Waldpilzrahmsauce,
feine Bandnudeln, Rösti

Rumpsteak, am Stück gebraten (300 Gramm)
Kräuterbutter, Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln

Dessert – der süße Abschluss

Ein kleiner Auszug unserer süßen Versuchungen:

Crème brûlée von der Kinzigtäler Landmilch
Schokoladen-Baileys-Mousse
Mousse von der weißen Raspelschokolade
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Sizilianische Zitronencreme
Cappuccinomousse
Mascarpone-Oreo-Creme
Kokosnuss-Crème brûlée
Grießflammerie mit Fruchtspiegel
Schoko-Baileys-Mousse mit Kirschen
Weiße Schokoladen-Crème brûlée
Kirschcreme »Schwarzwälderin«
Mango-Joghurtmousse
Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas
Apfelstrudel mit feiner Apfel-Rosinen-Füllung
und heißer Vanillesauce

Beachten Sie unsere saisonalen Extra-Angebote und Aktionen auf unserer Homepage.
Bestellungen ab 10 Personen, ansonsten auf Anfrage.

Sämtliche Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Evtl. Aufschläge für Anlieferung sind in den Preisen nicht inbegriffen.

Menü-Änderungen aufgrund saisonaler Gegebenheiten oder Marktlage behalten wir uns vor.

Alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

»Für Ihr Fest bieten wir alles aus einer Hand!«
Petra und Klaus Jilg

Feinste Küche –
der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt, für 10 bis 4000 Gäste.

Catering und Service –
von der Planung, über die Location bis zur kompletten Durchführung.

Leihservice – großes Sortiment an Catering- und Küchenequipment sowie Geschirr, Stühle und Eventausstattung.

Grill- und Barbecue-Service
Wir planen mit Ihnen Ihr Grillfest.
Sprechen Sie uns an.

Party- und Tagungshaus »Bärenkeller«

Der »Bärenkeller« bietet für jeden Anlass das Passende! Ob Hochzeiten, Geburtstage, Feiern, Konferenzen oder Empfänge...
auf drei Etagen feiern Sie mit bis zu 150 Gästen.

Partyhaus

Bärenkeller

Schönes Gasthaus
Top-Haus der Ortenau

KLAUS JILG
Catering vom Feinsten

Festlich · Geschäftlich · Fröhlich · Romantisch

Menüvorschläge 2023
für Party-Service außer Haus

Büro Am Bach 7
77736 Zell a. H.
Telefon 0 78 35 | 54 72 32
Telefax 0 78 35 | 6 30 98 13
Mobil 0171 | 9 32 60 25
info@jilg-catering.de
www.jilg-catering.de

Wir bringen Ihnen das Restaurant nach Hause!

Sehr geehrte Kunden,

mit dieser Preisliste unterbreiten wir Ihnen einen Auszug unseres vielfältigen Menü-Angebots. Wir erfüllen darüber hinaus gerne auch Ihre persönlichen Wünsche. **Natürlich auch vegetarisch oder vegan, für Allergiker und besondere Diätformen.**

Rufen Sie uns einfach an.
Wir beraten Sie gerne, auch vor Ort oder bei uns im Haus.
Täglich von 8 bis 22 Uhr.

Menüvorschläge 2023

für Partyservice außer Haus

Suppen

Currysuppe mit Kokosmilch verfeinert und gebratener Garnele	0,25 l
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und frischen Gartenkräutern	0,25 l
Markklößchensuppe mit frischen Kräutern	0,25 l
Flädlesuppe mit frischen Kräutern	0,25 l
Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle und Suppennudeln	0,25 l
Tomatensuppe »Andalusien« mit leichter Knoblauchnote und frischen Kräutern	0,25 l
Kartoffelrahmsüppchen mit Kracherle	0,25 l
Karotten-Ingwer-Suppe	0,25 l
Kürbiscremesuppe	0,25 l
Steinpilzrahmsuppe	0,25 l
Gulaschsuppe	0,40 l

Feine Canapés reichlich garniert mit:

schottischem Wildlachs, Meerrettichcreme, gebeiztem Graved Lachs, Räucherforelle, Fischterrine, Garnelenspieß, geräucherte Entenbrust, Rinderfilet rosa gebraten, Poularde mit Frischkäse und Kräuterfüllung, Käseauswahl, Hackfleischbällchen, Gemüsespieß
und, und, und ... Stück

Allerlei aus Gläschen und Schälchen zum Beispiel:

Herzhafter Rindfleischsalat »Badische Art«	Stück
Wurstsalatvariationen z.B. »Straßburger Art«	Stück
Antipasti-Salat mit Schafskäse	Stück
Schweizer Käsesalat	Stück
Geflügelsalat »Marrakesch«	Stück
Entenbrust auf Glasnudeln mit Mangochutney	Stück

Spießchen und andere Leckereien

Garnelenspieß	Stück
Mediterraner Gemüsespieß mit Mozzarella	Stück
Asia-Style: Glasnudelcocktail (veget./vegan)	Stück
Bunter Linsensalat (veget./vegan)	Stück
Bulgur-Cocktail auf Gemüse (veget./vegan)	Stück

Kalte Fischplatte | Vorspeise ab 10 Personen

Hausgebeizter Graved Lachs, Forellenfilet, geräucherte Lachstranchen vom schottischen Wildlachs, in Olivenöl gebratene Crevetten, Terrine von Meeresfrüchten, Kräutermeerrettich, zweierlei Baguette

Antipasti | Bunte Vorspeisenplatte – ab 15 Personen

In Olivenöl gebratenes Mittelmeergemüse (Auberginen, Zucchini, panierte Champignons) Paprika, Artischocken, Oliven, gefüllte Peperoni, Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum, leicht marinierter Schafskäse, marinierte weiße Bohnen, Steinofenbrot

zusätzlich mit italienischer Salami und spanischem Landschinken

Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum

Auf der Haut gebratenes Barschfilet mit Limettenschaum, Hähnchenbrüstchen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, Schweinelende im Parmesankräutermantel, Tagliatelle mit feinen Gemüsestreifen, Mediterranes Gemüseragout
Kartoffelküchle mit leichter Knoblauchnote

Pasta-Buffet

Drei Sorten zur Auswahl

Spaghetti, Penne, Rigatoni, Farfalle, Tortellini mit Fleisch- oder Käsefüllung, Tagliatelle, Tagliatelle »tricolore«

Mit drei Sorten Saucen zur Auswahl

Bolognese, Meeresfrüchte, Sauce provençale, Zitronenschaum mit Meeresfrüchten, Limettenschaum mit Tranchen vom Wildlachs, Gorgonzolasauce, Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan

zusätzlich mit Lasagne al forno Aufpreis

Mediterranes Buffet für Gourmets und Feinschmecker

Blattsalat mit Parmesanspänen
Duett vom Rinderfilet und Filet vom Landschwein
Barollosauce
Kräuterbutter
Maispoulardenbrust mit Marsalasauce
Tagliatelle, frische Karotten, Blattspinat, Prinzessbohnen
gebratene Kartoffeln mit leichter Rosmarinknoblauchnote

Das herzhaft bürgerliche Buffet

Rinderroulade »bürgerlich«
Schweinelende am Stück gebraten, Waldpilzsauce
Hähnchenbrüstchen »Schweizer Art«, Rahmsauce
Eierknöpfle
Viererlei Gemüse vom Markt, Serviettenknödel

Vegetarisch / Vegan

Nuss-Brokkoli-Rösti
Gemüsemedaillons
Zitronengrassauce
Reispfanne »Gärtnerin«

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachter Nussbraten mit Sauce provencial
Marktgemüsepfanne
Rosmarinkartoffeln

Vegetarisch / Vegan

Gebratene Serviettenknödel
Medaillons mit Waldpilzgemüseragout
Gemüsebouquet

Vegetarisch

Kleines Salatbuffet mit drei Sorten Marktsalat
Gemüsebagel mit Waldpilz-Gemüseragout
Tagliatelle
Blattspinat unter der Parmesankruste

Für jeden etwas

Kalbsgeschnetzeltes in Cognacrahm
Lachsschnitte in Rieslingsauce
kleines Schweine-Cordon bleu oder Puten-Cordon bleu
Handschabspätzle
Buntes Marktgemüse
Rösti nach Großmutters Rezept

Fragen Sie auch nach unseren saisonalen Extras

zum Beispiel:
– Spargelgerichte
– sommerliche Grillbuffets
– badische Spezialitäten z.B. Schlachtplatten
und vieles mehr ...

Unser Jubiläums-Menü 1998 | ab 20 Personen

Schweinebraten »Jäger Art«, herzhaft gefüllt
Knusperschnitzel von der Hähnchenbrust, Rahmsauce
Hausmacher Spätzle
Gemüsepfanne von frischem Marktgemüse
Kartoffelgratin nach Großmutters Rezept

Aus Großmutters Küche

Blattsalat mit Gartenkräuterdressing
Eingemachtes Kalbfleisch in feiner Rieslingsauce
breite Nudeln, leicht abgeschmelzt

Bunter Salat vom Markt mit Joghurtdressing
Rinderzunge in Madeira-Sauce
Bandnudeln, Serviettenknödel

Aus Wald und Flur

Zartes Steak vom Frischlingsrücken
Hirschbraten »Hubertus«
Eierknöpfle
Wirsinggemüse oder frisches Apfelrotkraut
Serviettenknödel

Passt zu jeder Gelegenheit

Rinderlende (280 g) am Stück, rosa gebraten,
mit Spätburgundersauce
Gemüsegarnitur vom Markt
Gratinierte Kartoffeln

Lammfilet am Stück, rosa gebraten
Kabeljaufilet unter der Kräuterkruste, Tagliatelle
Gemüsepfanne »Mediterrane Art«
Ofenkartoffeln mit leichter Knoblauchnote

Feines aus der Landhausküche I

Drei Sorten knackige Marktsalate mit Hausdressing
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Herzhaft gefüllter Schweinebraten »Försterin«
Geschnetzelte Rinderlende in Rahmsauce
Gemüsetagliatelle
Rahmwirsing (saisonal) oder Gemüse vom Markt
hausgemachte Kartoffelküchle nach Großmutters Rezept

Feines aus der Landhausküche II

Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing
Zwiebelrostbraten (vom Roastbeef) am Stück gebraten
Poulardenbrüstchen mit feiner Kräuterfrischkäsefüllung
Gebratenes Welsfilet mit Weißburgundersauce
Hausmacher Spätzle
Blattspinat, Speckbohnen, Karotten
Gratinierte Kartoffeln

Einzelmenüs

Schweinecordonbleu »Elsässer Art« gefüllt mit Münsterkäse und Schinken, Bratensauce
Speckbohnen
Gebratene Kartoffeln

Sauerbraten vom heimischen Weiderind
Butternudeln, Apfelrotkohl und
Serviettenknödel nach Großmutters Rezept

Feines Ragout von der Hirschkalbskeule
Preiselbeeren, Handschabspätzle
Rahmwirsing und Kartoffelknödel

Rote-Bete-Salat
Gekochtes Mastochsenfleisch (vom Tafelspitz)
in Meerrettichsauce
Bouillonkartoffeln
Preiselbeeren

Schweinerückensteak »Milano«,
mit Tomate, Mozzarella überbacken
Hähnchenschnitzel mit feiner Kräuterpanade
Sauce provencial
Knoblauchspaghetti
Rosmarinkartoffeln