

#### 4. Vegetarisches

rote Bete Puffer  
Broccoli-Nuß-Ecke  
Gemüsespinatlasagne  
Lasagne vegetarisch  
Gnocchigemüseauflauf  
Gnocchi  
verschiedene Nudeln ohne Ei  
Bratkartoffeln

Gemüsebagel  
hausgemachter Nußbraten  
Dinkelgemüsebratling  
Gemüsefrikadelle  
Reisgemüsepfanne  
Rosmarinkartoffeln  
Bulgurgemüsepfanne

#### 5. Fleisch

##### Schwein

Schweinegeschnetzeltes  
Schweinefilet im Parmesanmantel  
Schweinegulasch  
Schweinerückensteak  
Schweinebraten gefüllt oder natur am Stück gebraten  
Schweinecordonbleu gefüllt mit Schinken und Käse

am Stück gebratenes Schweinefilet  
Schweinefilet im Speckmantel  
paniertes Schweineschnitzel  
Schweinehalssteak  
Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“

##### Rind

badischer Sauerbraten in Rotweinsauce  
Rindergeschnetzeltes  
Rinderfilet am Stück gebraten  
Rinderrouladen

Rinderschmorbraten  
Roastbeef am Stück gebraten  
Rindergulasch

##### Kalb

gefüllte Kalbsbrust  
Kalbsgeschnetzeltes  
Kalbsfilet

Kalbsbraten  
Kalbsrückensteak  
Kalbsrücken am Stück gebraten

##### Wild

Hirschkalbsragout  
Hirschrücken am Stück gebraten

Hirschsteak  
Wildschweinsteak (vom Frischling)

##### Pute/ Hähnchen

Hähnchenbrüstchen natur gebraten  
Hähnchenschnitzel paniert klassisch  
Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce oder in Curryrahm  
Hähnchenbrüstchen überbacken mit Waldpilzgemüseragout oder Tomaten mit Käse

Hähnchencordonbleu  
Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade

##### Fisch

Lachsschnitte  
gebratenes Forellenfilet  
Thunfisch

Welsfilet  
Barschfilet und mehr

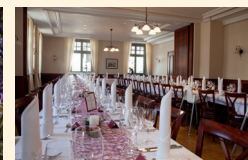
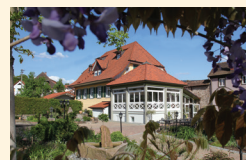
#### 6. Dessert

Verschiedene Sorbets  
Fruchtsalat von frischen Früchten  
Schokoladen-Baileys-Mousse  
Cappuccinomousse  
Grießflammerie mit Fruchtspiegel  
Kirschcreme »Schwarzwälderin«  
Apfelstrudel mit feiner Apfel-Rosinen-Füllung und heißer Vanillesauce

Panna Cotta  
Crème brûlée von der Kinzigtäler Landmilch  
Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Kokosnuss-Crème brûlée  
Weiße Schokoladen-Crème brûlée  
Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas



Festlich · Geschäftlich · Fröhlich · Romantisch



## Menüvorschläge 2025

### Party- und Tagungshaus »Bärenkeller« und Catering

#### Sehr geehrte Kunden,

mit dieser Menüliste unterbreiten wir Ihnen einen Auszug unseres vielfältigen Angebotes. Wir erfüllen darüber hinaus gerne auch Ihre persönlichen Wünsche.

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

#### Einige unserer Vorteile bei Veranstaltungen am Samstag

- Zur Vorbereitung können Sie bereits am Freitag ab 13:00 Uhr in die Location.
- Samstags besteht die Möglichkeit, das ganze Haus exklusiv zu nutzen.
- Unsere Sperrstunde ist um 3:00 Uhr, es erfolgt die letzte Runde, unser Haus schließt um 3:30 Uhr.
- Die Abholung der Deko, Geschenke etc. erfolgt ganz entspannt am Sonntag um 10 Uhr.
- Parkplätze direkt an der Location
- Günstige Raumpauschale
- Keine versteckten Nebenkosten, wir stellen Ihnen sowohl unser Fachpersonal als auch Teller, Besteck und dessen Reinigung zur Verfügung.
- Große Menüauswahl, gerne auch vegetarisch oder vegan
- Große Weinauswahl direkt vom Weingut
- Gerne dürfen Sie Ihre eigene Deko mitbringen, die Tische decken wir für Sie ein.
- Wir bieten alles aus einer Hand, Location und Catering, was Ihnen einen stressfreien Ablauf ermöglicht. Sie können sich voll und ganz auf ihre Feier einlassen.

#### Partyhaus



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



»Für Ihr Fest bieten wir alles aus einer Hand!«

Petra und Klaus Jilg

Ob Hochzeiten, Geburtstage, Feiern, Konferenzen oder Empfänge...  
auf drei Etagen feiern Sie mit bis zu 150 Gästen.

## Vorspeisen

### Vorspeisenplatte 1: serviert

Trilogie von 3erlei Gläschen/ Schälchen  
gebratene Auberginen und Zucchini, Paprika und Schafskäse  
Dialog von Serranoschinken und italienischer Salami  
Bulgursalat  
Brotkörbchen

### Vorspeisenplatte 2: serviert

Antipastisalat mit gebratenem Mittelmeergemüse und Feta  
Lachsrosette mit Frischkäsepraline  
Andalusische Tomatensuppe in Moccataste  
Brotauswahl

### Vorspeisenplatte 3: serviert

Entenbrust auf Glasnudelsalat mit Mangochutney  
Taboulé-Salat mit Gemüsewürfeln  
Zitronengrassuppe in Mokkatasche  
Brotauswahl

### Vorspeisenplatte 4: serviert

badischer Rahmkäse mit Kräutern  
Carpaccio vom badischen Schäuferle  
Linsengemüsesalat  
Bauernbrot

Dies ist nur ein kleiner Auszug unseres umfangreichen Menüangebotes.

## Menüs

### Menü 1: Buffet

am Stück gebratenes Schweinefilet mit Waldpilzrahmsauce  
gebratenes Welsfilet mit Zitronensauce  
Tagliatelle oder Hausmacherspätzle, gratinierte Kartoffeln, Karotten, Blattspinat und Kohlrabi

### Menü 2:

Suppe serviert (1 zur Wahl)  
Rindfleischbrühe mit Flädle und Kräutern / Kartoffelrahmsuppe mit Croutons / Karotten-Ingwer-Suppe

### am Buffet

geschnetzelte Kalbshülfe in Cognacrahm „Zürcher Art“  
Putenbrüstchen mit Frischkäsekräuterfüllung mit Bratensauce  
auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce  
feine Bandnudeln, hausgemachte Kartoffelküchle, Trilogie von Marktgemüse  
Dessert: Dialog von weißer und dunkler Raspelschokolade  
Joghurtbeerendessert

### Menü 3: Buffet

bunter Blattsalat mit Gartenkräuterdressing  
Strauchtomaten - Mozzarella - frischer Basilikum  
gebratene Auberginen, Zucchini, Paprika, panierte Champignons, Bohnen und Fetakäse  
Bulgursalat und Brotauswahl

am Stück gebratenes Rumpsteak mit kräftiger Barolosauce und Kräuterbutter  
Hähnchenbrust „piccata“ im Parmesanknuspermantel und Sauce provençale

### Vegetarisch:

Gemüsebagels, Knoblauchspaghetti, gebratene Rosmarinkartoffeln  
Dessert: sizilianische Zitronencreme  
Crème Caramel

## Menüs

### Menü 4: Buffet

bunter Salatbuffet mit 5 saisonalen Marktsalaten und Hausdressing  
Brotkorb

am Stück gebratene Jungschweinelende mit Waldpilzrahmsauce  
Hähnchenbrüstchen „Milano“ mit Strauchtomaten und Mozzarella gratiniert, Sauce provençale

### Vegetarisch:

Broccolini-Bratling mit Sauce provençale, Hausmacherspätzle, Macaïrekartoffeln  
4 Sorten Marktgemüse

Dessert: Panna Cotta mit Beerensauce  
Mangojoghurtmousse

### Das preiswerte Familienbuffet:

bunter Blattsalat mit Hausdressing  
Kartoffelsalat nach Großmutter's Art  
Karottensalat  
panierte Hähnchenschnitzel mit Bratensauce  
Spießbraten vom Schweinehals mit Rahmsauce  
breite Nudeln oder Hausmacherspätzle

## Menübestandteile

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen.

### 1. Salate (frisch hausgemacht ohne Konservierungsstoffe)

bunter Blattsalat	grüner Bohnensalat
Wildkräutersalat (saisonal)	Gurkensalat
Feldsalat (saisonal)	Bulgursalat
Karottensalat	Reissalat „indische Art“ mit Früchten
Weißkrautsalat	Penne Salat
Spaghettisalat mit feiner Pestonote	Rotkrautsalat
Kartoffelsalat	Spargelsalat (saisonal)
Walddorfsalat	Wurstsalat badische Art
Antipastisalat	Wurstsalat mit Käse
Cocktailsalat mit Mais und roten Bohnen	Rindfleischsalat
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum	Eiersalat

### 2. Beilagen

Hausmacherspätzle	Knöpfele
Bandnudeln	Spaghetti
Pappardelle	Spinatnudeln
Tomatennudeln	Reis
Kartoffelgratin mit Emmentaler Käse	Rosmarinkartoffeln
Bratkartoffeln	Kartoffelchips
Kartoffelknödel	Schupfnudeln
Gnocchi	

### 3. Saucen (hausgemacht)

Bratensauce	Pfeffersauce
Rahmsauce	Waldpilzsauce
Whiskysauce (mit grünem Pfeffer > scharf)	Zitronensauce
Rieslingssauce	Cognacsauce
Sauce provençale mit mediterranem Gemüse	Champignonrahmsauce