

#### 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  
Kalbgeschnetzeltes  
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



»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.



# KLAUS JILG

Catering vom Feinsten

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

## 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 Moccatasse
- Brotauswahl

### Vorspeisenplatte 3: serviert

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

### Vorspeisenplatte 4: serviert

- badischer Rahmkäse mit Kräutern
- Carpaccio vom badischen Schäufele
- 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 Flädie und Kräutern / Kartoffelrahmsuppe mit Croutons / Karotten-Ingwer-Suppe

#### am Buffet

geschnetzelte Kalbshüfte 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

unner Blattsalat mit Gartenkräuterressing  
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 provencial

#### Vegetarisch:

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

## Menüs

### Menü 4: Buffet

- buntes Salatbuffet mit 5 saisonalen Marktsalaten und Hausdressing
- Brotkorb

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

#### Vegetarisch:

Broccolinißbratling mit Sauce provencial, Hausmacherspätzle, Macairekartoffeln  
4 Sorten Marktgemüse

Dessert: Panna Cotta mit Beerensauce  
Mangojoghurtmousse

#### Das preiswerte Familienbuffet:

unner Blattsalat mit Hausdressing  
Kartoffelsalat nach Großmutter 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)

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| bunner Blattsalat                           | grüner Bohnensalat                    |
| Wildkräutersalat (saison)                   | Gurkensalat                           |
| Feldsalat (saison)                          | Bulgursalat                           |
| Karottensalat                               | Reissalat „indische Art“ mit Früchten |
| Weißkrautsalat                              | Penne Salat                           |
| Spaghettisalat mit feiner Pesto             | Rotkrautsalat                         |
| Kartoffelsalat                              | Spargelsalat (saison)                 |
| Walddorfssalat                              | Wurstsalat badische Art               |
| Antipastisalat                              | Wurstsalat mit Käse                   |
| Cocktailsalat mit Mais und roten Bohnen     | Rindfleischsalat                      |
| Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum | Eiersalat                             |

### 2. Beilagen

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

### 3. Saucen (hausgemacht)

- |  |                     |
|--|---------------------|
| Bratensauce                              | Pfeffersauce        |
| Rahmsauce                                | Waldpilzsauce       |
| Whisksauce (mit grünem Pfeffer > scharf) | Zitronensauce       |
| Rieslingssauce                           | Cognacsauce         |
| Sauce provencial mit mediterranem Gemüse | Champignonrahmsauce |