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
- Rinderroularden
- 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
- Hähnchencordonbleu
- Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade
- Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce oder in Curryrahm
- Hähnchenbrüstchen überbacken mit Waldpilzgemüseragout oder Tomaten mit Käse

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«
- Panna Cotta
- Crème brûlée von der Kinzigtäler Landmilch
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Kokosnuss-Crème brûlée
- Weiße Schokoladen-Crème brûlée
- Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas
- Apfelstrudel mit feiner Apfel-Rosinen-Füllung und heißer Vanillesauce



»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

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

Bärenkeller

Schönes Gasthaus
Top-Haus der Ortenau

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 Flädle 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
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 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:
Broccolinußbratling mit Sauce provencial, Hausmacherspätzle, Macairekartoffeln
4 Sorten Marktgemüse

Dessert: Panna Cotta mit Beerensauce
Mangojoghurtmousse

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

2. Beilagen

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

3. Saucen (hausgemacht)

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