

— Hotel - Restaurant - Bistro —

Waldstube

Saarwellingen

PARTYSERVICE

MENUE-KARTE

Verehrte Gäste,

*bitte lesen Sie sich in Ruhe unsere Menue- bzw. Buffet-
vorschläge durch und finden Sie Ihren Favoriten.
Ihre individuellen Menue-Wünsche besprechen wir
gerne mit Ihnen persönlich.*

Ihre Familie Arnoldi



www.waldstube-saarwellingen.de
(0 68 38) 70 07 oder 8 36 98

Menue-Vorschlag 1

Kaltes Buffet "Standard"

Wachholdergeräucherte Forellenfilets,
Matjesröllchen mit Preiselbeersahne

Kräuterrücken "provencale"
Elsässer Schinkenterrine mit Weißwein
Schinkenröllchen mit Spargel
rosarot gebratenes Roastbeef
gegrillte Hähnchenkeulen
roher Schinken

Sahnemeerrettich, Remuladensauce

Kartoffelsalat "Hausfrauenart"
Nudelsalat

Karottensalat in Rahmdressing
Eiersalat mit Erbsen
Krautsalat "Josef"

Käse vom Brett, reich mit Obst garniert

Preis pro Person: 16,50 €

Menue-Vorschlag 2

Kalt-Warmes Buffet "Capagnard"

Wachholdergeräucherte Forellenfilets,
Matjesröllchen mit Preiselbeersahne

Hausmacher Blut- & Leberwurst
Thüringer Leberwurst
Delikatesskochschinken
roher Schinken
Rohesser & Schweinemett
Kaiserbraten

Sahnemeerrettich, Remuladensauce

Boeuf Bourguignon
oder

Lyonertopf "Cuisine vital"
oder

Brasilianischer Feuertopf

Käse vom Brett, reich mit Obst garniert

Preis pro Person: 16,50 €

Menue-Vorschlag 3

Kaltes Buffet

Wachholdergeräucherte Forellenfilets,
geräucherter Lachs

Terrine von Edelfischen
im Blätterteigmantel

Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Spargel-Röllchen, Schweinefilet-Medaillons

Roastbeef mit Sauce Remoulade

Tafelspitz-Carpaccio
mit Senf-Meerrettich-Marinade

Auswahl verschiedener Käsesorten

Dessertvariationen von zweierlei
Mousse au Chocolat, Mandelcrème,
frischer Fruchtsalat

Preis pro Person: 21,50 €

Menue-Vorschlag 4

Kalt-Warmes Buffet

Fischplatte
Geräucherter Lachs, geräucherte Forellenfilets

Terrine von Edelfischen im Blätterteigmantel

Marinierte Krabben
mit Schnittlauch-Creme-Fraiche

Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Carpaccio von der Ochsenbrust mit Sc. Tartar

Verschiedene Blattsalate der Saison

Warmteil
Krustenschinken mit Rahmkartoffeln
Geschmorte Putenrolle
in Waldpilzsoße mit Spätzle

Dessertvariationen von zweierlei Mousse au Chocolat,
Crème Caramel und frischer Fruchtsalat

Preis pro Person: 22,50 €

Menue-Vorschlag 5

Kaltes Buffet "Feinschmecker"

Wachholdergeräucherte Forellenfilets,
Räucherlachs, prochierter Salm
Atlantikkrebbe natur, Crevetten

Melonenschiffchen mit feinstem Parmaschinken
Vitaly-Gourmetschinken, Rohschneider

Gefüllte Eier, Tomatenkörnchen

Rosarot gebratenes Roastbeef
Kräuterrücken "provencale"
Geflügelgelantine, Kaiserbraten
Schweinemedaillons, Putenbrust

Sahnemeerrettich, Hummercocktailsauce,
Remuladensauce

Grüner Nudelsalat, Eier-Erbsen-Salat,
Rinderfilet "Hausfrauenart", Geflügelsalat "Hawaii",
Vitaminsala, Krabbensalat "Gourmet"

Mousse au Chocolat, Crème Caramel, Charlotte russe

Preis pro Person: 24,50 €

Menue-Vorschlag 6

Kalt-Warmes Buffet

Geräucherte Lachsforellen
Makrelenfilets

Asiatischer Krabbcocktail

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Putenmedaillons
mit Gorgonzolasoße und Nudeln

Kaninchenkeule in Burgundersoße
mit Pommes Gratin

Dessertvariationen
von Mousse au Cokolat
Amarettocrème mit Nüssen

Preis pro Person: 25,50 €

Menue-Vorschlag 7

Kalt-Warmes Buffet

Fischplatte

Geräucherter Lachs, geräucherte Forellenfilets

Hausgemachte Terrine von Edelfischen
und ger. Heilbutt-Carpaccio

Marinierte Grönland-Shrimps mit Avocados

Luftgetrockneter Schinken
Tafelspitz-Carpaccio mit Senf-Meerrettich-Marinade

Verschiedene Blattsalate der Saison
Waldorf- und Lauch-Eiersalat

Warmteil

Schweinefilet mit Champignonsahne, Pomme Gratin

Salm auf Gemüsejulienne
mit Sauce Mouseline und Reis

Dessertvariationen von zweierlei Mousse au Chocolat,
Crème Caramel und frischer Fruchtsalat

Preis pro Person: 25,50 €

Menue-Vorschlag 8

Saarländisch-Elsäbisches Buffet

(ab 25 Personen)

Hausgemachte Kartoffelcrèmesuppe

Frischer Salat
mit Croutons und Speckwürfel

Baekeofen
(Hausmacher Fleisch- und Wurstgerichte
auf Sauerkraut)

Leberknödel

“Gefüllte” in Speckrahmsöße

Heißer Apfelstrudel
auf Vanillesöße

Preis pro Person: 18,50 €

Menue-Vorschlag 9

Italienisches Buffet

Italienische Salatplatte

Gemüseplatte mit marinierten und
eingeleiten Zucchini

Oliven und Paprikaschoten
Thunfisch, Paprika- und Artischockensalat
Tomaten-Mozarella und frischer Basilikum

Warmteil

Lasagne “Al Forno” oder Lachs-Lasagne

Puten-Involtinis in Tomaten-Basilikum-Sauce
mit hausgemachten Bandnudeln
oder

Geschmorte Lammhaxe
mit Kartoffel-Zucchini-Gratin

Dessertvariationen von Tiramisu
und frischer Fruchtsalat

Preis pro Person: 22,50 €

Menue-Vorschlag 10

Mittelmeer-Buffet

Große Fischplatte
mit Scampis, Lachs und Forellenfilets

Muscheln

Antipastiplatte
“rund ums Mittelmeer”

Melone mit Schinken

Blattsalate & Krautsalat

Warmteil

Paella “Valencia”

Gyros

Putenmedaillons auf
Fettuchinudeln “Toscana Art”

Crème Caramel & frischer Fruchtsalat

Preis pro Person: 24,50 €

Menue-Vorschlag 11

Buffet “Waldstube”

Fischplatte “Atlantico”
Forellenfilets, Cravette Lachs, geräucherter
Lachs, Crevetten, Fischterrine,
Krabbcocktail, Frutti di Mare

Rinderbraten “Burgunder Art”

Schweinefilet in Rahmsöße

5 verschiedene Salate

Gemüse der Saison

Pommes Gratin & Spätzle

Käseplatte

Mousse au Chocolat
mit frische Früchten

Preis pro Person: 24,50 €

Menue-Vorschlag 12

Italienisches Buffet “Exclusiv”

Fischplatte

Geräucherter Butterfisch
Hausgemachte Terrine von Edelfischen
Carpaccio vom Lachs mit Kräuter-
Marinade, Scampis in Knoblauch,
Italienischer Krabbensalat

Vitello Tonnato,
Carpaccio vom Parma-Schinken
mit marinierten Champignons

Salatplatte mit italienischem Dressing
Gemüseplatte mit marinierten und
eingeleigten Zucchini, Auberginen &
Oliven, gefüllte Artischocken,
Cocktailtomaten und Champignons,
Tomaten mit Ruccola und Parmesan
verschiedene Crostinis

Warmteil

Seezungen-Röllchen mit
Humpersauce & Risotto,
Kalbs-Piccata auf Fettuchini &
Tomaten-Basilikum-Sahne

Dessertvariationen auf einem Früchtespiegel
mit Mascarponecrème & frischem Fruchtsalat

Preis pro Person: 27,50 €

Unser Fleischangebot

Rind:

Rinderbraten in Burgundersoße
Rinderspikbraten
Rinderrollbraten in Zwiebelsoße
Sauerbraten "Rheinische Art"
Rindergewürzbraten
Rindergulasch, Chili con Carne
Rindergeschnetzeltes
Tafelspitz
Gepökelte Rinderzunge
Rinderrouladen

Schwein:

Schweinefilet am Stück gebraten
Schweinefiletmedaillons
Schweinefilet im Blätterteigmantel
Schweinerücken am Stück gebr.
Schweinefilet m. Backpflaumenfüll.
Schweinerücken mit Brät gefüllt
Schweinerollbraten
Schweinschaxen
Geräucherte Schweinschaxen
Schweinegulasch
Schweinegeschnetzeltes
Glacierter Schweinebraten
Schweineschnitzel
Grillschinken, Schinken i. Brotteig
Kassler am Stück
Kassler im Brotteig

Spanferkel:

Spanferkelkeule
Spanferkelrollbraten
Spanferkel ganz gegrillt
Spanferkel gefüllt

Hirsch:

Hirschgulasch
Hirschbraten
Hirschmedaillons
Hirschrückfilets

Kalb:

Kalbsrahmbraten
Kalbssteak
Ragout fin
Wiener Schnitzel
Cordon bleu
Kalbsgulasch
Kalbsfrikassee
Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"
Kalbsrollbraten
Kalbsrücken
Kalbsrückensteak
Kalbsfilet

Pute:

Putenbrust am Stück gebraten
Putenbrustmedaillons
Putensteaks
Putengeschnetzeltes
Putenrollbraten
Putengulasch
Putenschnitzel
Putenbrust "Griechische Art"

Reh:

Rehgulasch
Rehbraten
Rehrücken
Rehrückenmedaillons

Wildschwein:

Wildschweinbraten
Wildschweinkeule
Wildschweinkotelett
Wildschweingulasch
Wildschweinerücken
Wildschweinfilet
Wildschweinmedaillons

Sonstige Speisen (ab 25 Personen):

Gaspacho (kalte spanische Suppe)	Liter	4,50 €
Knoblauchsuppe "Katalanische Art"	Liter	4,50 €
Broccolicrèmesuppe mit Mandeln	Liter	4,50 €
Lauchcrèmesuppe mit Schinkenstreifen	Liter	4,50 €
Spargelcrèmesuppe	Liter	4,50 €
Tomatencrèmesuppe	Liter	4,50 €
Champignoncrèmesuppe	Liter	4,50 €
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	Liter	4,50 €
Linseneintopf mit Speck	Liter	5,00 €
Erbseneintopf mit Speck	Liter	5,00 €
Kartoffelcrèmesuppe mit Lachsstreifen	Liter	5,50 €
Rindfleischsuppe mit Griesklößchen	Liter	5,50 €
Hühnerbrühe mit Ei	Liter	5,50 €
Gulaschsuppe	Liter	6,00 €
Minestrone	Liter	6,00 €
Gefüllte Klöße mit Speckrahmsoße und Sauerkraut	Person	5,50 €
Lebknödel mit Speckrahmsoße, Sauerkraut und Pürree	Person	5,50 €
Chili con Carne mit Butterreis und Mais-Paprika-Salat	Person	6,50 €
Schinken im Brotteig, Kartoffelgratin und bunter Blattsalat	Person	7,50 €
Züricher Rahmgeschnetzeltes mit hausgem. Spätzle, buntem Blattsalat und Croutons	Person	7,50 €
Kaiserbraten, Sauerkraut und Pürree	Person	7,50 €
Ungarisches Gulasch mit Bandnudeln und Bohnensalat	Person	7,50 €
Hackbraten mit Zigeunersoße, Butterreis und Blattsalat	Person	7,50 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Soße, Kartoffelgratin und gemischter Salatteller	Person	7,50 €
Griechisches Gyros mit Krautsalat	Person	7,50 €

Unser Haus im Überblick:

Hotel: *Moderne & gepflegte Einzel, Doppel- und Mehrbettzimmer.*
Restaurant: *Internationale Küche in gepflegter Atmosphäre. Rustikaler Nebenraum und Festsaal "Toscana" für bis zu 160 Personen.*
Bistro: *Frisch gezapfte Biere und andere erlesene Getränke.*

— Hotel - Restaurant - Bistro —
Waldstube
Saarwellingen

Neuer Kirchplatz 6-8
66793 Saarwellingen
Tel. 0 68 38-70 07 u. 83 69 8
Fax 0 68 38-98 12 40
info@waldstube-saarwellingen.de
www.waldstube-saarwellingen.de