

Naturfreundehaus Oppauer Haus

Im Pferchtal, 67157 Wachenheim

☎ 06322/1288 – 📠 06322/950286

✉ info@oppauerhaus.de – 🌐 www.oppauerhaus.de



Menü oder Buffet

Für Gruppen bis zu 40 Personen (Menü)
bzw. bis ca. 120 Personen (Buffet/Barbeque)

Die hier aufgeführten Speisen sollen Ihnen als kleine Anregung dienen, gerne verwirklichen wir aber auch Ihre individuellen Wünsche:

Vorspeisen

Suppen:

Broccolicremesuppe
Lauchcremesuppe
Tomatencremesuppe mit Sahne
Pilzcremesuppe
Gemüsesuppe mit Kräuter

Markklößchensuppe
Ochsenschwanzsuppe
Gulaschsuppe
Karoffelsuppe mit Würstchen

Antipasti:

Italienische Antipasti
gefüllte Tomaten

französische Pasteten und Terrinen

Salate:

Feldsalatvariationen
Chicoreesalat
Karottensalat
Rote Beete Salat
Selleriesalat
Gurken mit Dill
Weis-, Rotkohlsalat
Kartoffelsalat
Nudelsalatsalat

Bayerischer Krautsalat
Geflügelsalat
Rindfleischsalat
Wurstsalat
Meeresfrüchte Salat
Krabbensalat
Walldorfsalat
Tomate/Mozzarella
Eiersalat mit Schinken

Canapés:

Tomate/Mozzarella
Schinken
Räucherlachs
geräuchertes Forellenfilet
Schweinemet
französische Patés
Bergkäse
Camenbert
Roastbeef

und/oder

Flammkuchenhäppchen
Toasttörtchen

Naturfreundehaus Oppauer Haus

Im Pferchtal, 67157 Wachenheim

☎ 06322/1288 – 📠 06322/950286

✉ info@oppauerhaus.de – 🌐 www.oppauerhaus.de



Seite 2/3

Fisch und Fleisch:

Roastbeef

Blutwurst

Leberwurst

Schwartemagen

Räucherlachs

geräuchertes Forellenfilet

Salm im Blätterteig

Fischplatte

Hauptspeisen

mit Fisch oder Fleisch:

Schweinelende

Krustenbraten vom Schwein

Rollbraten mit Käutern

Schinken im Brotteig

Palette à la Diable

Gefüllte Kalbsbrust

Züricher Geschnetzeltes

Schweine-/Putengeschnetzeltes

Boeuf Stroganoff

Tafelspitz im eigenen Sud

Putenbrust in feiner Cognacsoße

Coq au Vin

Gulasch vom Rind und/oder Schwein

Ochsenfetzen mit Schalottensoße

Forelle Müllerin oder Blau

Lachs in Limettensoße mit Pinienkernen

Baeckeofen

Lasagne mit Fleisch oder vegetarisch

Elsässer Sauerkraut

Chili con Carne

Pot au feu

Couscous garni

gefüllte Paprika

Kohlrouladen

vom Grill:

Bratwurst

Nünberger Bratwürstchen

Schwenksteak

Rindersteak

Saumagen

Merguez (franz. Rind/Hammelwürstchen)

Gemüsespieße

Folienkartoffeln

Schafskäse

vegetarisch:

Hirseauflauf

panierte Champignons

gefüllte Champignons mit Käsesoße

Käsespätzle

gefüllte Zucchini mit Käse überbacken

gefüllte Auberginen mit Käse überbacken

gebackener Schafskäse

Beilagen:

Hausgemachte Spätzle

verschiedene Nudelsorten

Kartoffelknödel

Hausgemachte Semmelknödel

Böhmische Knödel

Pell-, oder Salzkartoffeln

Kartoffelgratin

Butterreis

Wildreis

Taboulé

Boulgour

Schupfnudeln

Naturfreundehaus Oppauer Haus

Im Pferchtal, 67157 Wachenheim

☎ 06322/1288 – 📠 06322/950286

✉ info@oppauerhaus.de – 🌐 www.oppauerhaus.de



Seite 3/3

Gemüse (je nach Saison):

mediterranes Gemüse

Erbsen Karotten Gemüse

Bohnen/Speckröllchen

Blumenkohl

Weiskohl

Rotkohl

Wirsingkohl

Rosenkohl

Kohlrabi

Brokkoli

Leipziger Allerlei

Blatt-/Rahmspinat

Schwarzwurzeln

Mangold

Paprika

Ratatouille

Spargel

Speiserüben

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Palatschinken mit Eis und Schokosoße

Bayrische Creme mit Früchten

Panna Cotta an Erdbeermus

Zitronencreme mit Orangen

Rote Grütze mit Vanillesoße

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Mousse au Chocolat, (weiß/schwarz)

Tiramisù

Gemischte Beeren mit Vanilleeis

Tarte aux pommes (franz. Apfelkuchen)

Flan normand aux pruneaux

Davor und danach

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne einen Aperitif oder einen Digestif oder wie wäre es mit einem Sektempfang? Oder möchten Sie Ihre Gäste lieber im freien bei einem Glühwein und mit Fackeln empfangen?!

Für Ihren besonderen Tag erstellen wir Ihnen gerne eine eigene, individuelle Speisekarte.

Preise: bei einem 3 Gänge-Menü ab ca. 13,00 €.

Selbstverständlich bereiten wir alle Speisen im Hause frisch für Sie zu.