

ÖFFNUNGSZEITEN

MITTWOCH BIS SONNTAG AB 11.00 UHR

MONTAGS UND DIENSTAGS

HAT BEI SCHÖNEM WETTER DER KIOSK GEÖFFNET



Zum
Anker

restaurant | bar | location

TELEFON & MAIL

0641 - 21 245

info@dutenhofenersee.de

Menü und Buffetvorschläge

MENÜS AB 10 PERSONEN · BUFFETS AB 30 PERSONEN

BUFFET PARTY & FINGERFOOD

Schnitzelnuggets auf Kartoffelsalat, Schinkenröllchen mit französischem Gemüsesalat, Hackfleischbällchen garniert, Tomato-Mozzarella-Spießchen, Pumpernickel mit Lachstatar, Gulaschsuppe, Geflügelsalat Hawaii im Gläschen, diverse Dips, Partygebäck, Gouda-Traubenspießchen.

Im Weckgläschen: Vanillecreme mit Himbeermark

pro Person 19,80 €

BUFFET STANDARD

4erlei verschiedene Salate vom Buffet.

Geschmorte Rinderhüfte in Barolo-Jus, Butterspätzle, Partyschnitzel vom Schweinerücken, Kroketten, Streifen von der Poulardenbrust „Züricher Art“, Pfannengemüse.

Eisbombe fein garniert mit Fruchtsauce

pro Person 22,00 €

BUFFET HESSISCH

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Dörrfleischstückchen,

Hausmacher Wurstplatte (Mett-, Blut-, und Leberwurst), Handkäs mit Musik, gekochte Ochsenbrust mit Kartoffel-Boulliongemüse, Meerrettichsauce, gebratene Mettenden auf Sauerkraut, Kartoffelpüree, Feldsalat mit Speckdressing.

Apfelweincreme mit Kirschgrütze im Weckglas

pro Person 24,80 €

- 1 -





BUFFET ÖSTERREICH

Kalt mariniertes Tafelspitz mit Kürbiskernöl, geräucherte Bachforelle mit Meerrettich und Preiselbeersahne, Rinderkraftbrühe mit Frittaten-, Fleisch-, und Gemüseeinlage (auf Wunsch ausserviert), Vogerlsalat mit Walnuss-Kartoffeldressing.

Geschmorte Kalbshaxe mit Selleriepüree, Vichykarotten, Wiener Saftgulasch (vom Rind) mit Semmelknödel, Käsespätzle mit Röstzwiebel.

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschgenröster

pro Person 29,50 €

BUFFET MEDITERRAN

Antipasti, Parmaschinken-Melone, Tomate-Mozzarella, Majjale Tonnato, Rucola-Parmesan, Meeresfrüchtesalat, Oliven, Ajoli, Ciabatta, Pizzabrot.

Paella ½ Huhn & ½ Fisch, Nudeln aus dem Parmesanlaib, Saltimbocca a la Romana, Ratatouillegemüse, Spanische Kartoffeln. Eiswagen mit 4 Sorten italienisches Eis.

pro Person 32,80 €

BUFFET DUTENHOFENER SEE

Gratinierter Schafskäse, gebratene Seitlinge und rote Paprika, Shrimpscocktail im Gläschen, Bündnerfleisch auf Rucola mit Walnussöl und gebratenen Pinienkernen,

Blattsalate mit Zerlei Dressing, rote Beete, Radieschen.

Roastbeef am Buffet geschnitten mit Pfeffercreme, Kroketten, gebratenes Lachsfilet und Riesengarnele, Safransahne und Gemüserisotto, gebratene Poulardenbrust an Ratatouillegemüse mit gebutterten Drillingen.

Dreierlei Dessertgläschen Panna Cotta mit Mangomark, Mousse au Chocolat fein garniert,

Vanillecreme mit karamellisierten Kirschen.

pro Person 36,00 €

BUFFET TEX MEX

Buntes Salatbuffet: Blattsalate mit zweierlei Dressing, griechischer Bauernsalat, Bohnen-Maissalat, Coleslaw, Cous Cous Salat, Ajoli und Oliven

Herzhaft marinierte Spare Ribs, gegrillte Partywürstchen (Grobe, Rind, Käse), Schnitzelnuggets, Hähnchengyros, Asiagemüse in Kokos-Currycreme, Basmatireis (vegan), Penne mit Tomatenragout, Parmesan (veg.), Steakhouse Fries, diverse Dips.

Dessert: Eiswagen mit 4 Sorten Eis, im Gläschen Vanillecreme mit Erdbeerragout

pro Person 25,80 €



VEGAN & VEGETARISCH

Pfannengemüse mit Kokos-Currycreme, Basmatireis

Zucchiniküchlein mit Schnittlauchcreme

Teigtaschen mit Pecorino gefüllt, Honig-Thymianbutter

(Preise werden dem Gesamtpreis im Buffet oder Menü angepasst)

NACHTSNACK

Internationales Käsebrett fein garniert, Pfefferbeiser oder Currywurst im Gläschen,
oder herzhaftes Gulaschsuppe, Brotkorb (Party- Laugengebäck)

pro Person 7,80 €

EINE INDIVIDUELLE ZUSAMMENSTELLUNG IST SELBSTVERSTÄNDLICH MÖGLICH.

(Preise sind Tages,- und Saisonabhängig)

Nach Absprache mit uns können einzelne Gerichte unter den Menüs oder Buffets ausgetauscht werden!
Einzelne Gerichte zum Ergänzen/Austauschen: (evtl. auch saisonal)

Tomatensuppe, Bärlauchsuppe, Spargelcremesuppe, Rinderkraftbrühe mit Käspresknödel,
Kürbisschaumsüppchen mit Kernöl, Kärntner Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Rinderfilet im Ganzen gebraten, Gambas aus der Wokpfanne, Kabeljaufilet auf Wurzelgemüse mit
Safransahne, Rinderroulade in Burgundersauce, Krustenbraten am Buffet geschnitten,
geschmorte Kalbshaxe im Natursaft

Gänsebraten Brust und Keule in Orangen-Rosmaringlace, Deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
diverse Fleisch-oder Schinken, Drillinge.

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne, Palatschinken in Orangenkaramell und Walnusseis

(Preise werden dem Gesamtpreis angepasst)



MENÜS

1.

Rinderkraftbrühe
mit Frittaten, Fleisch, und Gemüseeinlage



Tranchen vom Schweinefilet
mit Edelpilzrahm, Pfannengemüse und Spätzle



Quarkcreme mit Orangenkaramell

pro Person 25,00 €

2.

Kleiner Schlemmersalat
mit Himbeermarinade, Speckwürfel und Croutons



Gegrillte Scheibe vom Rinderrücken
Pfeffercreme, Butterbohnen und Lyoner Kartoffeln



Vanilleeis mit Eierlikör, warmer Schokosauce und Sahne

pro Person 28,80 €

3.

Karotten-Ingwerschaumsuppe
Sahnehaube und Kräuter crustini



Gegrillte Lachsschnitte
Safransahne und Gemüserisotto



Walnussparfait
mit karamellisierten Kirschen

pro Person 29,80 €



4.

Mediterrane Vorspeisenplatte oder Teller:

Antipasti, Parmaschinken-Melone, Tomaten-Mozzarella, Majjale Tonnato, Rucola-Parmesan,
Shrimpscocktail, Oliven, Aijoli, Ciabatta



Piccata von der Poulardenbrust (in Ei Parmesanhülle)
mit Tomatisierten Linguini, sautierten Schinken und Champignonstreifen



„Mama Mia“

Mascarponecreme mit Amarettinis und Erdbeerragout

pro Person 32,50 €

5.

Galamenü:

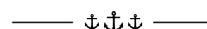
Rucola mit Parmesan und Walnussmarinade,
geschmolzener Seranoschinken und Kräutersaitlinge



Kokos-Curryschaumsuppe
mit gebratener Riesengarnele



Gegrilltes Rinderfilet
mit Balsamicoglace, Gemüse garnitur und Kartoffel-Selleriepüree



Mousse au Chocolat mit Mangomark und Waldbeeren

pro Person 43,50 €

NAHERHOLUNG 28. FEBRUAR 2017
Dutenhofener See
50° 56' N 8° 61' E
ESSEN - 5 - CAMPEN | BADEN