

Gasthof & Metzgerei

GÜTHLEIN
Zur Einkehr

Gasthof Güthlein
Dorfstraße 14, 91056 Erlangen
Tel: 09131 - 7920
www.gasthof-guethlein.de

Liebe Gäste & zukünftige Fans des Gasthof Güthlein,

Schön, dass Sie feiern wollen!

Gerne stehen wir mit unserem langjährigen Cateringservice zur Verfügung.

Wir haben Ihnen nachfolgend zwei Vorschläge für ein fränkisch-gehobenes Menü zusammengestellt. Wie gefallen Ihnen diese?

Wir empfehlen Ihnen hierbei die Auswahl von drei Hauptgerichten, was lacht Sie besonders an?

Kombinieren sie nach Lust & Laune aus unseren Vorschlägen & kreieren Sie ihr Wunschmenü.

Gerne nehmen wir auch Anregungen & Wünsche von Ihnen auf.

Wir wäre es mit einem persönlichen Gespräch, an dem wir gemeinsam ihr Lieblingsmenü zusammenstellen?

Sie erreichen uns jederzeit unter 09131-7920 oder per Mail. Frau Güthlein berät sie sehr gerne.

*Eine schöne Zeit wünscht Ihnen,
mit h e r z lichen Grüßen aus Erlangen
Jana Güthlein & das GÜTHLEINs Team*



Buffetvorschlag für ein fränkisches Menü

Suppe in Terrinen eingesetzt

Fränkische Rinderkraftbrühe mit Leberklöß, Grießklößchen & Omeletten

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

Roastbeef zart rosa gebraten mit Blattsalaten & Vinaigrette

Aromatischer Parmaschinken auf Honigmelone

Fischplatte mit Räucherfischspezialitäten

Tafelspitzsülze mit Remouladensauce

Italienischer Mozzarella mit Tomaten & Balsamico-Vinaigrette

Buntes Salatbuffet & Brotauswahl

Hauptgerichte

Ofenfrisches Schweineschäufelr – halbiert, ideal zum probieren

Fränkischer Sauerbraten oder zarter Milchkalbsrahmbrot

Gefüllter Putenbraten

Zanderfilet „Müllerinart“ in Butter gebraten

Geschmorte Reh-Schäufel in Burgundersoße

Rösche Entenkeule

Semmelklöß mit Pfifferlingen in Kräuterrahm

Klöße, Semmelklöße, Spätzle, Kartoffeln

Blaukraut & Wirsinggemüse

Dessert

Rote Grütze & Obstsalat

Mousse au chocolat

Bayerisch Creme mit Waldbeeren

Käsebrett & Küchle



Buffetvorschlag für ein fränkisch-gehobenes Menü

Suppe in Terrinen eingesetzt

Saisonale Cremesuppe

(z.B. Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen, Brokkolicremesuppe mit Lachs)

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucicola & frisch gehobeltem Parmesan

Aromatischer Parmaschinken auf Honigmelone

Lachsterrine & Forellenmousse auf Pumpernickeltaler

Italienischer Mozzarella mit Tomaten & Balsamico-Vinaigrette

Anti-Pasti-Auswahl

Buntes Salatbuffet & Brotauswahl

Hauptgerichte

Ofenfrisches Spanferkelschäufelr – halbiert, ideal zum probieren

Schweinelende im Kräutermantel, im Ganzen gebraten

Roastbeef zart rosa gebraten mit Rotwein-Schalottensauce

Fangfrischer Zander auf Blattspinat in Dill-Rieslingsoße

Geschmorte Reh-Schäufele in Burgundersoße

rösche Gänsebrust auf Beifußjus

Spinatlasagne

Klöße, Semmelklöße, Bandnudeln,

Spätzle, Kartoffelgratin, Blaukraut & Buttergemüse

Dessert

Mousse au Chocolat & Obstsalat

Erdbeer-Tiramisu-Törtchen

Bayerisch Creme mit Waldbeeren

Praliné-Auswahl

Käseauswahl & Brotkorb

