

Gasthof & Metzgerei

**GÜTHLEIN**  
*Zur Einkehr*

*Gasthof Güthlein*  
Dorfstraße 14, 91056 Erlangen  
Tel: 09131 - 7920  
[www.gasthof-guethlein.de](http://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 Milchkalbsrahmbrotten*

*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 Ruccola & 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*

