

Speisenliste



Vorspeisen, Salate und Fingerfood

Für unsere Vorspeisen berechnen wir ca. 120 g pro Person – je nach Wunsch veränderbar.

- Rindercarpaccio (hauchdünne Rinderscheiben) mit Rucola und Parmesanhobel
- Vitello Tonnato (Kalbsfleischscheiben mit Thunfischmayonnaise und Kapern)
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
- Bruschetta (geröstetes Brot mit Tomaten-Concassée)
- Honigmelonen-Schiffchen mit Serrano-Schinken
- Hackbällchen
- Gefüllte halbe Eier mit eigener Creme
- Mini-Schnitzel
- Räucherfischplatte
- Wurstplatte
- Käseplatte
- Antipasti-Auswahl
- Roastbeefscheiben mit Remoulade
- Rucola-Radicchio-Salat mit Cherrytomaten
- Karottensalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Hirtensalat
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Hähnchenspieße
- Garnelen in Pankomehl paniert mit Aioli-Dip
- Käsespieße
- Tomaten gefüllt mit Feta
- Gefüllte Gurken mit körnigem Frischkäse
- Pfannkuchenröllchen mit Frischkäse und Räucherlachs
- Gemüsesticks mit Kräuterquark
- Pizzaschnecken

Veranstaltungshaus „Zum Raben“

Michael und Laura Pfister GbR
Bützowerstraße 98
18236 Kröpelin

038292/328
info@zum-raben-kroepelin.de
zumrabenkroepelin.de

Mehr über uns:



zum_raben_kroepelin



Veranstaltungshaus Zum Raben



Canapés & halbe Brötchen

Weizen- und Finnenbaguette-Scheiben oder halbe Brötchen, einzeln belegt und garniert mit:

- Salami
- Räucherlachs
- Kochschinken
- Rauchschinken
- Eiersalat
- Rosa Roastbeef
- Körniger Frischkäse
- Serrano-Schinken
- Schnittkäse
- Luftgetrocknete Salami
- Camembert
- Gebratene Hähnchenbrust
- Putenbrust

Suppen und Brühen

Wir berechnen pro Portion ca. 250 ml.

- Fruchtige Tomatensuppe
- Spargelsuppe (saisonal)
- Rinderbrühe mit Einlage
- Geflügelbrühe mit Einlage
- Soljanka
- Kürbissuppe mit Kürbiskernöl



Geschmortes und Kurzgebratenes

Unsere Mengen berechnen wir immer aus dem Rohgewicht einer Zutat, dies sind natürlich nur Vorgaben, die Sie selbst zusammenstellen können.

Geschmortes Schwein pro Person 300g

- Schweinebraten mit Biersenfauce und Kümmel verfeinert
- Krustenbraten mit Biersenfauce und Kümmel verfeinert
- Kasseler braten mit eigener Sauce
- Schweinegulasch mit Paprika
- Rippenbraten mit Pflaumensauce
- Spanferkel Teile je nach Kilo mit eigener Sauce
- Eisbein in eigener Brühe
- Knusprige Haxe mit Biersenfauce und Kümmel verfeinert

Kurzgebratenes vom Schwein pro Person 240g

- saftiges Schweinefilet
- Schnitzel mit Zitrone
- Schweinegeschnetzeltes mit Champignonsahnesauce
- Steak au Four (Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken)
- Schweinesteak mit Kräuterbutter
- Schweinesteak mit Tomate und Käse überbacken

Geschmortes vom Rind oder Kalb pro Person 300g

- Rinderbraten mit Rotweinsauce
- Rinder Sauerbraten mit Rosinensauce
- Ochsenbäckchen mit Portweinsauce
- Rinderrouladen mit eigener Sauce

Kurzgebratenes vom Rind oder Kalb pro Person 240g

- Rindergeschnetzeltes „Art Stroganoff“ (Zwiebeln, Paprika, Rote Bete, Gewürzgurken)
- Kalbgeschnetzeltes Züricher Art mit Champignons und Rahmsauce



Kurzgebratenes vom Geflügel pro Person 240g

- Hähnchenbrust
- Mediterran marinierte Hähnchenschenkel
- Hähnchengeschnetzeltes mit Rahmsauce
- Hähnchenleberragout mit Äpfeln und Zwiebeln
- Hähnchen-Piccata in Käse-Eihülle

Geschmortes vom Geflügel ca. pro Person 1000g

- Halbe Ente nur mit zwei Knochen und Orangen-Beifuß-Sauce
- Gänsekeule mit eigener Sauce

Was das Wasser so hergibt

Pro Person ca. 240 g. Serviert auf Wurzelgemüse, gebraten oder gedünstet – ganz nach Ihrem Geschmack.

- Lachsfilet
- Lachsforellenfilet
- Kabeljaufilet
- Zanderfilet
- Garnelen in Knoblauchöl

Wildfleisch

je nach Saison und Nachfrage

Saucen für Fleisch oder Fisch

- Champignonrahmsauce
- Zwiebelsauce
- Biersenfauce
- Rotweinsauce
- Pflaumensauce
- Wildsauce
- Currysauce
- Tomatensauce
- Sahnesauce
- Dillsauce (Fisch)
- Körnige Senfsauce (Fisch)



Gemüsebeilagen

Ca. 200 g pro Person.

- frisches Ofengemüse (Zwiebeln, Kohlrabi, Sellerie, Lauch, Karotten)
- frisches Pfannengemüse (Paprika, Zuckerschoten, Karotten, Stangensellerie, Champignons)
- Ratatouille (Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Champignons)
- Gemischtes Gemüse (Erbsen, Fingermöhren, Bohnen, Blumenkohl, Broccoli)
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Speck Rosenkohl
- gebratene Champignons mit Zwiebeln

Sättigungsbeilagen

Ca. 200 g pro Person.

- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelpüree
- Spätzle
- Kroketten
- Wedges
- Steakpommes
- Kartoffelklöße



Dessert

Ca. 100 g pro Person.

- gemischte Obstplatte
- Obstspieße mit Schokolade überzogen
- Schokomousse
- Limetten-Joghurt-Creme
- Vanillemousse
- Rote Grütze
- Kirschgrütze
- Panna Cotta
- Creme brûlée
- Tiramisu
- Cassismousse

*Sie haben Wünsche oder Anregungen?
Sprechen Sie uns einfach an!*