



Lieber Gast,

wir haben eine Vorabauswahl in Form von Menüvorschlägen an erlesenen Speisen getroffen. Sollten Sie einen Wunsch hegen, den wir noch nicht berücksichtigt haben, so sind wir gerne bereit über Ihren Wunsch zu beraten.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Menüs in der Zusammenstellung nur Vorschläge sind und Sie Ihre Speisenfolge selbst nach Lust und Laune tauschen, weglassen oder verändern können.

Die Menü-Mindestmenge bei Bankettreservierungen liegt bei 20 Personen.

Wir garantieren Ihnen schon jetzt einen reibungslosen Ablauf und eine erfolgreiche Veranstaltung.

Ihre Familie Reubel



MENÜVORSCHLÄGE

Menü 1:	Ragout von Meeresfrüchten in Zitronengras-Currysauce im Blätterteigpastetchen serviert ***	15,50
	Rinderkraftbrühe mit Maultäschle und Gemüsestreifen ***	9,50
	Honiggebeizte Barbarie-Entenbrust auf Preiselbeersauce mit Schupfnudeln und Spinattimbale ***	23,00
	Nougathalbgefrorenes im Baumkuchenmantel an Mandelsauce und exotischem Fruchtsalat	12,00
Menü 2:	Kräuterrahmsuppe mit Grünkernklößchen ***	8,50
	Seezungenfilet mit Lachsmousse gefüllt in Riesling pochiert, dazu Safran-Reis-Timbale ***	16,00
	Schweinelendchen im Blätterteig gebacken mit Sauce Rachel, Marktgemüse und Kartoffelgratin ***	22,80
	Parfait von Ceylontee mit Mangosauce	9,50
Menü 3:	Tatar vom Schottischen Lachs mit Schnittlauch- Crème-fraîche und kleinem Kartoffelrösti ***	12,80
	Duett von Zucchini und Paprikacremesuppe ***	9,00
	Gebratenes Filet von der Rotbarbe auf Steinpilzrisotto mit Kräuterschaum ***	15,50
	Rumpsteak auf gebratenen Balsamico-Pilzen mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse ***	29,90
	Walnussparfait mit Früchten	9,80



Fränkisches Menü

Menü 4:	Würzburger Weinsüppchen mit Zimtkrusteln ***	8,50
	Knusprig gebratenes Schäufole in leichter Biersauce mit Kartoffelkloß und gemischtem Salat ***	15,50
	Apfelküchle mit Vanilleeis und Schlagsahne	8,80

Italienisches Menü

Menü 5:	Vitello Tonnato eingelegte Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce ***	13,50
	Kraftbrühe „Mille Fanti“ mit Parmesan ***	8,50
	3 Große Garnelen (8/12) mit Knoblauchbutter am Spieß gebraten auf Safranrissotto ***	17,50
	Limonensorbet mit Prosecco	4,50
	Kalbschnitzel „Saltim Bocca à la Romana“ mit Vermouthsauce, hausgemachten Nudeln und Broccoliröschen ***	19,50
	Panna Cotta im Fruchtekranz	8,80



Schlemmermenü Reubel

Menü 6:	Terrine von der Ente mit Sauce Cumberland, mit Waldorfsalat ***	14,50
	Rinderkraftbrühe mit Steinpilzravioli und Gemüsekonfetti ***	9,50
	Gebratenes Zanderfilet an Senf-Kartoffelpüree mit Schnittlauchschaum ***	15,00
	Schweinefilet im Kräutermantel mit Champignonrahmsauce, feinem Gemüsebouquet und Butterspätzle ***	19,80
	Dessertkarussell „Reubel“	14,80

Vegetarisches Menü

Menü 7:	Bunter Salatteller mit Joghurtdressing gebratenem Räucher-Tofu und Brotkrusteln ***	9,80
	Tomatencremesuppe mit Ginsahne überbacken und Knoblauchcroûtons ***	9,00
	Spinat-Serviettenknödel auf gelber Paprikasauce mit Gemüse ***	14,00
	Grießschnitte mit Kompott	9,50



Vorspeisen:

Carpaccio vom Rinderfilet mit gerösteten Pinienkernen, Pesto und gehobeltem Parmesan	13,50
Hausgebeizter Schottischer Lachs mit Honig-Senfsauce und kleinem Kartoffelpuffer	13,80
Tafelspitzsülze an Kräutervinaigrette mit Salatsträußchen, Butter und gemischtem Brot	11,00
Roulade vom Räucherlachs mit Salatbouquet	12,80
Carpaccio vom schottischen Lachs mit Pesto vom frischen Koriander und Friseesalatspitzen	12,80
Thunfischtatar mit frischem Koriander und Tomaten mit Sushireis und Salatkränzchen (ab 15 Personen)	14,50
Italienischer Vorspeisenteller mit Tomate-Mozzarella, Mortadella, Honigmelone mit Parmaschinken, Mailänder Salami und eingelegtem Gemüse	13,50

Suppen:

Karottencremesüppchen mit frischem Ingwer und Vanille Öl	8,00
Selleriecremesuppe mit Haselnuss-Klößchen	8,00
Allgäuer Käsesuppe mit Schmelzzwiebeln und Kräutertoast	8,50
Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen und Gemüsestreifen	9,00
Kräuterrahmsüppchen mit Grünkernklößchen	8,50
„Fränkische Hochzeitssuppe“	9,50
Französische Zwiebelsuppe mit Tomaten und Käsecrouton	7,50
Knoblauchrahmsüppchen mit Kräutercroutons	8,50
Süppchen mit Ravioli von der geräucherten Spessartforelle mit Meerrettichsahne	10,80
Tomatenconsomme mit Strudel von getrockneten Tomaten	9,00
Italienische Gemüsesuppe „Minestrone“	8,50
Knoblauchländer Kartoffelsuppe mit Brotkrusteln	8,50
Lauchrahmsüppchen mit Buttercroutons	8,50



Zwischengerichte:

Getrübefelte Spaghetti mit gebratenen Scampi (Saisonartikel)	16,00
Gebratene Jakobsmuschel auf Blattspinat mit Parmesan gratiniert	15,00
Gebratenes Filet vom Loup de mer auf Gemüse-Graupenrisotto	16,50
Gebratenes Steinbeißerfilet auf Ratatouille mit Weißweinsauce und gebratenen Kartoffeln	15,50

Sorbets:

Holunderblütensorbet	5,00
Orangensorbet	5,00

Hauptgerichte:

Kalbsbraten aus der Keule in Sahnesauce mit Champignons, Rahmkarotten und Kartoffelkroketten	18,50
Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste an Austernpilzrahmsauce, Mandelbroccoli und Butterspätzle	27,50
Schweinefilet am Stück gebraten mit Steinpilzrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffelplätzchen	19,50
Schweinelendchen in Madagaskarpfeffersauce mit Mandelkroketten und Salat der Saison	18,00
Französisches Maispoulardenbrüstchen im Parmaschinkenmantel gebraten mit Wermuthsauce, Tagliatelle und Broccoliröschen	18,50
Schmorbraten vom Rindertafelspitz „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen, Salat in Walnußöldressing und Serviettenknödel	18,80
Rinderfilet gebraten mit Chianti-Zwiebelsauce, Grilltomate, Gemüse vom Markt und Thronfolgerinkartoffeln	38,00
Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus mit Ratatouille und Bäckerinkartoffeln	18,50
Lammrückenfilet mit Dijonsenf-Zwiebelkruste dazu Bohnenbündchen und Kartoffelgratin	29,00



Desserts:

Mascarponecreme auf Biscuit mit Himbeerspiegel und Orangensalat umlegt	8,50
Tiramisu mit Aprikosensauce	7,50
Orangen-Quarkcreme mit Kirschsauce und frischen Früchten	8,50
Bayerische Vanillecreme mit Himbeermark und frischen Früchten	8,50
Zweierlei Mousse au chocolate mit Früchte-Bouquet	9,50
Grand Marnier Parfait im Baumkuchenmantel an Orangensalat	9,50
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	7,50
Topfenpalatschinken mit Zwetschgensauce	8,50
Erdbeer-Panna Cotta an Eierlikörsauce	8,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	9,00
Cardamomparfait im Baumkuchenmantel mit eingelegten Gewürz-Aprikosen	9,00
Mousse au chocolate mit Früchten	9,50



CANAPÉS

à 3,50 (Abholpreis 2,80)

Camembert angemacht auf Pumpernickel
Roastbeef mit Remoulade und Cornichon
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Salami, Tilsiter und Tomatenecke auf Bauernbrot
Parmaschinken mit Melone
Frühlingsschnitten mit Tomate, Ei, Radieschen
und Schnittlauch
Schwarzwälder Schinken, gewürfelt mit Mixed Pickles
Mortadella mit Kapernapfel und Kirschtomaten
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Matjesfilet mit Äpfeln und Essiggurken
Schinkenröllchen auf Salatgurke
Bratwurstgehäck mit Zwiebeln und Paprikapulver
Sardellenfilet auf gekochten Eierscheiben

à 4,00(Abholpreis 3,20)

Gebeizter Lachs mit Wachtelei
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich im Crepemantel
Tatar angemacht, mit Kaviar
Grönland Garnelen mit Cocktailsauce und Dill
Matjestartar im Löffel
Lachstartar

Bitte berücksichtigen Sie: 15 Canapes Mindestabnahme je Sorte



Gourmet Buffet

kalt

Graved Lachs mit Dill-Senfsauce,
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade,
Geräucherte Barbarie Entenbrust mit Orangen-Chutney,
Rehrückenmedaillons mit Waldorfsalat,
Grönland Garnelen in Cocktailsauce mit
frischen Champignons und buntem Paprika,
Parmaschinken mit Honigmelone,
Gemischtes Brot und Butter

Suppe

Cremesuppe von der geräucherten Forelle

Salate

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikumdressing
Geflügelsalat mit Früchten und Curry
Nudelsalat mit Gemüse und gekochtem Schinken
Blattsalate mit zweierlei Dressing
Matjesfilet mit Stangensellerie-Bohnensalat

warm

Rinderstreifen „Stroganoff“, mit Zwiebeln, Essiggurken
und Champignons in Rahmsauce
Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten
Schweinemedailon in Madagaskarpfeffersauce
Gemüsevariation, Sesamspätzle, Butterreis und Salzkartoffeln

Dessert

Käseauswahl mit Nüssen und Weintrauben
Mousse au chocolat, Tiramisu, Panna Cotta
Grand Marnier Parfait, Creme Caramel
Salat von frischen Früchten

ab 40 Personen á 85,00



Fränkisches Delikatessen-Buffer

Suppe

Fränkische Weinsuppe mit Zimtroûtons

kalt

Pfefferbeißer, weißer und roter Preßack
Wurstsalat mit Käsestreifen
Gebratene Poulardenbrust
Gekochter Tafelspitz kalt eingelegt in Sauce Vinaigrette
Saftiger Katenrauchschinken
Schinkenröllchen mit Spargel
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Bauernsülze
Gemischtes Brot und Butter

warm

Kalbschnitzel mit einer Soße aus Speck, Zwiebeln und Weintrauben
Krustenbraten vom Schwein mit Kartoffelklößen
Blaue Zipfelchen im Zwiebel-Essig-Sud
Schmackhaftes Gemüse vom Wochenmarkt
Bratkartoffeln, Spätzle

Salate

Tomatensalat in Kräutervinaigrette
Blattsalat mit dreierlei Dressing
Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill
Weißkrautsalat mit Kümmel
Kartoffelsalat

Dessert

Frischer Obstsalat
Vanillecreme mit roter Grütze
Apfelküchle mit Vanillesauce
Fränkisches Käsebrett mit Butter und Brot

ab 40 Personen á 58,00



Italienisches Buffet

Vorspeisen

Anti pasti (eingelegtes Gemüse)
Tomaten-Mozzarella in Basilikummarinade
Honigmelone mit Parmaschinken
Mortadella und Salami Milano
Meeresfrüchtesalat
Vitello Tonato (Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce)
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto
Gefüllte Zucchini- und Auberginenröllchen
Gemischtes Brot und Butter

Suppe

Minestrone

Hauptgerichte

Saltim Bocca à la Romana auf Vermuthsauce vom Kalb,
Schweinerücken mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken,
Piccata Milanese von der Putenbrust auf Tomatensauce
Lasagne, Schwertfisch nach venezianischer Art
(pikante Soße aus Tomaten, Oliven, Kapern und Sardellen),
Calamari fritti mit Remouladensauce

Beilagen

Gemüserisotto, Italienischen Nudeln, Rosmarinkartoffeln

Salate

Tomatensalat, Zuchinialat, Fenchelsalat mit Orangen,
Blattsalate mit Pinienkerne und Balsamdressing

Dessert

Panna cotta, Tirami su, frischer Obstsalat, Schokoladenmousse
Italienische Käseauswahl mit Ciabattabrot

ab 30 Personen á 55,00



Traditionell deftiges Buffet

Warm:

Fränkische Kartoffelsuppe mit Krusteln
Schweinebraten am Spießchen mit kleinen rohen Klößen
Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut
Kleine Kohlrouladen
Gebratener Schweinebauch mit Sauerkraut
Fränkischer Fleischkäse
Sauere Zipfel

Kalt:

Holzbrett mit Fränkischen Bauernwurstsorten
Holzbrett mit gepökelter Ochsenzunge
gekochtem Kasseler und
schwarzgeräuchertem Schinken
Gefüllte Eier auf Gemüsesalat
Tomaten mit Fleischsalat gefüllt
Gekochtes Rindfleisch „Vinaigrette“ (Essig - Kräutersauce)
Nürnberger Gwerch
Schweizer Wurstsalat
Krautsalat mit Speck
Kartoffelsalat mit Gurke und Ei
Gurkensalat in Dillrahm
Tomatensalat
Bayerisches Käsebrett
Butter, verschiedene Brotsorten
Senf, Meerrettich, Essiggurken, Senfgurken, Mixed Pickles

Dessert:

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Obstsalat,
gemischte Eiskugeln, Joghurt-Himbeercreme
Kaiserschmarrn mit Kompott

ab 25 Personen kaltes Buffet á 48,00
ab 40 Personen kombiniertes Buffet kalt und warm á 55,00



Spezial-Bufferet Reubel

Vorspeisen

Honigmelone mit Parmaschinken (min. 18 Monate gereift)
Matjesfilet „im Beet“
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Gekochte Rinderbrust in Sauce Vinaigrette
Mariniertes Gemüse
Butter & Brot

Suppe

Tomatencremesuppe mit Croûtons

Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
Steinbeißerfilet gebraten mit Weißweinsauce
Schweinelenochen in Blätterteig gebacken mit Sauce Bearnaise
Mediterrane Gemüsenudeln

Beilagen

Kräuterspätzle, Kartoffelgratin, Butterreis
Gemüse vom Markt, Salate der Saison

Dessert

Joghurtcreme
Mousse au chocolat
Creme Caramel
Obstsalat
Eisplatte

ab 30 Personen pro Person 58,00