

*Sehr geehrte Gäste!*

*Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl  
an Speisen für Ihr Buffet*

*Bei einem persönlichen Gespräch beraten wir  
Sie gerne unverbindlich um Ihre Wünsche  
und Vorstellungen für Ihr Fest umzusetzen*



*Udo Güldenberga  
Hauptstraße 20, 51465 Bergisch Gladbach  
02202 / 53007  
gronauer@t-online.de*

*[www.gronauer-wirtshaus.de](http://www.gronauer-wirtshaus.de)*

## Canapées

*versch. Aufschnitt , Edelsalami , hausmacher Leberwurst  
hausmacher Blutwurst , Schwarzwälder Schinken  
franz. Käse , Roastbeef , Bündnerfleisch  
Forellenfilet, hausgebeizter Lachs , Räucheraal  
Scampi , Rinderfiletmedaillon  
gebratene Entenbrust*

*Unsere Canapés sind auf Baguette Brot angerichtet.*

*Die Canapés variieren zwischen 1,70 € und 3,60 €*

## Fingerfood

*Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen,  
Tomaten-Mozzarellaspieße, kl. Frikadellen mit Dipp Saucen,  
mit Kräutercrème gefüllte Lachsrollchen,  
Anti-Pasta-Spieße, kleine Wraps mit verschiedensten Füllungen  
Honigmelone mit Parmaschinken auf einem Spieß*

*in kleinen Schälchen angerichtet:*

*Apfel-Lauchsalat, vegetarischer Gemüsesalat,  
Cous Cous Salat mit Paprika und gebratenen Putenbruststreifen  
Linsensalat mit Mango und frischen Kräutern*

*Der Fingerfood variiert zwischen 1,90 € und 3,90 €*

*Zum Empfang empfehlen wir 5 bis 6 Teile pro Person.*

*Bei einer gemütlichen Abendrunde empfehlen  
wir 10 bis 12 Teile pro Person.*

## Fischspezialitäten kalt

*frische Matjesfilets in Dill – Zwiebeldressing  
Matjestartar, Bad Zwischenahner Räucheraal  
hausgebeizter Norweger Gravedlachs  
hausgebeizter Norweger Lachs  
Grönland- Scampi mit verschiedenen Dipp Saucen  
½ Wacholder geräuchertes Forellenfilet  
im Ganzen pochierte Lachsforelle ab 10 Pers.  
Meeresfrüchtesalat im Salatnest  
Salm- Medaillons, Fischterrine  
frisches Lachstartar auf Feldsalat*

*Die Fischvorspeisen variieren zwischen 3,60 € und 6,90 €*

## Fleischspezialitäten - kalt

*mit Spargel gefüllte Schinkenröllchen  
frisches Mett mit Zwiebelringen  
rosa gebratenes Roastbeef  
Rustikale Aufschnitt platte  
(Rotwurst, hausmacher Leberwurst, Mettwurst,  
versch. Aufschnitt und Schinkensorten)  
Bratenplatte mit Roastbeef, Schweine-  
und Kasseler braten  
Bündnerfleisch mit Melonenkugeln  
Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken  
Vitello Tonnato, Carpaccio vom Rind mit Parmesan  
verschiedene Filetmedaillons mit Dipp Saucen*

*Die Fleischvorspeisen variieren zwischen 2,50 € und 6,90 €*

## *Salate / Antipasti*

*Bayerischer/Bergischer Kartoffelsalat*

*Bauern-Mixsalat mit Fetakäse*

*Geflügelsalat "Hawaii "*

*pikanter Rindfleischsalat*

*Waldorfsalat mit Walnüssen*

*Strauch Tomaten mit Mozzarella  
und frischem Basilikum*

*Penne in Tomatencreme  
mit Schafskäse und Paprika*

*Farfale mit Balsamico, Pesto und Salami*

*Aubergine, Zucchini gebraten  
mit Balsamicodressing und Pinienkernen*

*ingelegte Champignons und gebratene Paprikaschoten mit  
geriebenem Parmesan*

*großes frisches Salatbuffet mit angemachten Salaten,  
Feld- und Blattsalat mit verschieden Dressings  
(apart: geriebener Parmesan, Ruccula und Pinienkerne)*

*Die Salate variieren zwischen 2,80 € und 6,20 €*

## Fleischspezialitäten- warm zum Buffet

*Medaillons von der Poularde auf mediterranem Gemüse  
Putenmedaillons auf Zucchini-Tomatenragout  
zarter Rinderschmorbraten mit Burgunder-Pflaumensauce  
Bergischer Spießbraten mit Zwiebel-Specksauce  
Schweinefilet am Stück gebraten mit Steinpilzrahmsauce  
Spanferkelhaxe mit einer Bergischen Biersauce  
knusprig gebratene Schweinekeule ab 20 Pers.  
Roastbeef rosa gebraten mit Sc. Bernaise  
zarte Lammfilets auf Spinat-Tomatenragout  
Lammkeulenbraten mit Thymiansauce*

Wild- und Fischgerichte je nach Saison.

Zu allen Gerichten reichen wir  
Zur Wahl:

### Sättigungsbeilagen :

*Gratin Kartoffeln  
Kartoffelpüree  
Rosmarinkartoffeln  
Bandnudeln  
Butterreis  
Bratkartoffeln*

### Gemüsebeilagen :

*Bohnengemüse  
Sauerkraut, Rotkohl  
frisches Gemüse vom Markt  
Rohgemüse  
mediterranes Gemüse*

*großes frisches Salatbuffet mit angemachten Salaten,  
Feld- und Blattsalat mit verschiedenen Dressings  
(apart: geriebener Parmesan, Rucola und Pinienkerne)*

*Die Hauptgänge variieren zwischen 17,50 € und 31,50 €*

## Dessert

*Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce  
Mousse au Chocolat, Tiramisu, Crème Brûlée  
weiße Rummousse mit Himbeermark  
Rieslingcreme mit Fruchtsauce  
versch. Bayerische Cremes  
(Schokolade, Mandel, Erdbeere)  
Komposition von frischen Früchten mit Vanilleeis  
Joghurt-Mangocreme, Joghurt-Waldbeercreme  
Panna cotta mit Fruchtsauce*

*feine Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Oliven*

*Die Desserts variieren zwischen 5,60 € und 6,90 €*

\*\*\*\*\*

*Zu allen kalten wie warmen Speisen reichen wir passende Saucen  
(Sahnemeerrettich, Dillsensauce, Cumberlandsauce, Cocktailsauce)  
sowie verschiedene Brotsorten  
(kl. Partybrötchen, Mohnstangen, Zwiebelstangen, Kaviarbrötchen) und  
Buttersorten  
(Salzbutter, Kräuterbutter, Schmalzbutter)*