



Hotel – Restaurant - Metzgerei - Partyservice

# ,Zum Schwanen‘

74722 Buchen-Hainstadt / Hornbacher Str. 4



Tel. (0 62 81) 28 63

Fax (0 62 81) 97 0 98

info@schwanen-online.de

www.schwanen-online.de

**... der bekannt gute Partyservice für:  
private Feiern, Firmenfeste, Vereinsfeste, Grillfeste,  
Buffets, Plattenservice und Menüs - für 10-500 Personen**

Wir haben für Sie die am häufigsten nachgefragten Menüs zusammengestellt. Darüber hinaus richten wir uns gerne nach Ihren Wünschen.

## Auszug unserer Speiseangebote aus unserer Restaurantküche:

<b>Vorspeisen</b>	<input type="checkbox"/> Spargel-Schinken-Röllchen <input type="checkbox"/> Mediterraner Schinken auf Honigmelone <input type="checkbox"/> Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich <input type="checkbox"/> Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
<b>Suppen</b>	<input type="checkbox"/> Kraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich <input type="checkbox"/> Odenwälder Zwiebelsuppe <input type="checkbox"/> Grünkernsuppe mit Markklößchen <input type="checkbox"/> Tomaten-Gin-Suppe mit Croutons <input type="checkbox"/> Brokkolicremesuppe <input type="checkbox"/> Champignoncremesuppe <input type="checkbox"/> Gulaschsuppe
<b>Salate</b>	<input type="checkbox"/> Verschiedene Blattsalate mit Essig-Öl- und Joghurt-Dressing <input type="checkbox"/> diverse Rohkostsalate aus eigener Herstellung
<b>Hauptgerichte</b>	<input type="checkbox"/> Zigeunerbraten (gefüllter Schweinerücken mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika) <input type="checkbox"/> Cordon bleu - Braten (gefüllter Schweinerücken mit Käse und Schinken) <input type="checkbox"/> Rollbraten <input type="checkbox"/> Schweineschnitzel „Wiener Art“ <input type="checkbox"/> Kalbsschnitzel „Wiener Art“ <input type="checkbox"/> Putenschnitzel „Wiener Art“ <input type="checkbox"/> Cordon bleu <input type="checkbox"/> Gyrosgeschnetztes mit Tzatziki <input type="checkbox"/> Rinderbraten mit frischen Champignons <input type="checkbox"/> Schweinebraten mit frischen Champignons <input type="checkbox"/> Burgunderbraten vom Rind mit frischen Champignons <input type="checkbox"/> Odenwälder Sauerbraten mit Birnen und Kirschen <input type="checkbox"/> Hirschkalbsbraten „Baden-Baden“ mit Birnen und Preiselbeeren <input type="checkbox"/> Schweinelendchen mit Sauce „Hollandaise“ <input type="checkbox"/> Rinderlende mit Sauce „Hollandaise“ <input type="checkbox"/> Putensteak mit Curry-Früchte-Sauce <input type="checkbox"/> Barbarie-Entenbrust auf Orangensauce <input type="checkbox"/> Spanferkel am Stück, gebraten <input type="checkbox"/> Norwegischer Lachs gebraten oder pochiert mit Sauce Hollandaise

<b>Beilagen</b>	<input type="checkbox"/> hausgemachte Eierspätzle <input type="checkbox"/> Kroketten <input type="checkbox"/> Berner Rösti <input type="checkbox"/> Kartoffelknödel <input type="checkbox"/> Serviettenknödel <input type="checkbox"/> Spinatknödel <input type="checkbox"/> Kartoffelgratin <input type="checkbox"/> Basmati-Reis
<b>Gemüse</b>	<input type="checkbox"/> Variation aus Brokkoli, Prinzessböhnchen, Karotten, Erbsen und Mais
<b>Vegetarische Gerichte</b>	<input type="checkbox"/> gebackener Camembert mit Preiselbeeren <input type="checkbox"/> Nudelauflauf „Napoli“ mit Pilzen und Tomaten <input type="checkbox"/> Spinatknödel mit Käse überbacken + gerösteten Mandeln <input type="checkbox"/> Champignonragout
<b>Dessert</b>	<input type="checkbox"/> Vanilleis - und Schokoladeneis mit heißen Sauerkirschen <input type="checkbox"/> Vanilleis, Erdbeereis und Schokoladeneis mit Fruchtsalat <input type="checkbox"/> Mousse au chocolat <input type="checkbox"/> Früchtekorb

**Nachfolgend haben wir Ihnen ein Menübeispiel mit Preisen zusammengestellt**

*Kraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich*

*Schweinelendchen am Stück gebraten mit Sauce „Hollandaise“*

*Burgunderbraten mit frischen Champignons*

*Schnitzel „Wiener Art“*

*hausgemachte Eierspätzle, Kroketten, Kartoffelgratin*

*Gemüsevariation*

*Blattsalat mit Dressings und verschiedene Rohkostsalate*

*Vanille- und Schokoladeneis mit heißen Sauerkirschen*

*(Diese Preise sind für Selbstabholung, spülen und selbstzurückbringen der gespülten Behälter kalkuliert.)*

**Lassen Sie sich bei uns richtig beraten und stellen Sie gerne Fragen**

*Vereinbaren Sie unter unserem Servicetelefon (0 62 81) 28 63 einen unverbindlichen Termin, bei dem ich Ihnen ein individuelles und interessantes Angebot unterbreiten werde.*

***Ihr Koch und Fleischermeister  
Rainer Link***

*Unser Restaurant „Zum Schwanen“ und unsere Metzgerei Link stehen für genußvolle Fleisch- und Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung, Schinkenspezialitäten, feine Salate, Heiße Theke, Tages-Essen / Frische-Menüs, Vereins-Service, Business-Catering (Fingerfood oder kaltes und warmes Buffet), Plattenservice, originelle Geschenkideen und Geschenkgutscheine.*

***Wählen Sie einfach: (0 62 81) 28 63 - Rainer Link***