

Suppen und Eintöpfe

Rinderkraftbrühe	0,25 l	2,80 €
Hühnersuppe	0,25 l	2,80 €
Kürbiscremesuppe	0,25 l	2,80 €
Paprika-Apfel-Gurken Suppe mit Pute-Sesam-Spieß	0,25 l	2,80 €
Käselauchsuppe mit Hackfleisch	0,25 l	2,80 €
Kartoffelsuppe mit Wursteinlage oder Lachsstreifen	0,25 l	2,80 € 3,00 €
Erbseintopf mit Bockwurst	0,5 l	3,50 €
Chili Con Carne	0,5 l	5,00 €
Gulaschsuppe	0,5 l	5,00 €

Hausgemachte Pizza

Familienpizza ca. 35cm x 50cm mit 3 Belägen nach Wahl	19,80 €
--	---------

Vegetarisches

Preis pro Person

Gemüse-Reis-Pfanne aus dem Ofen Pikant oder Süß-Sauer	5,50 €
Gemüselasagne	6,00 €
Nudelaufwurf mit Tomaten-Zucchini-Gemüse in Gorgonzolarahm überbacken	7,90 €
Gnoccis mit Champignons, Blattspinat und Parmesan überbacken	7,90 €

Nudelgerichte mit Fleisch

Preis pro Person

Lasagne	7,00 €
Nudelaufwurf mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Hähnchenbrust in Gorgonzolarahm überbacken	8,00 €

Brotkorb

Preis pro Person

Partybrötchen + Baguette	1,50 €
+ Kräuterbutter	0,80 €
+ Aioli-Dip	0,80 €
+ Ruccola-Frischkäse-Dip	0,80 €
+ Paprika-Schafskäse-Dip	0,80 €

Wollen Sie Ihren Gästen einmal etwas Außergewöhnliches präsentieren oder Ihren Liebsten ein besonderes Geschenk machen?

Dann schmücken Sie Ihr Büffet mit unseren eigens und liebevoll erstellten Früchte- und Gemüseschnitzereien. Ihr Firmenlogo oder die Initialen des Brautpaares in Melone oder Kürbis gearbeitet, wir fertigen Ihren individuellen Wunsch an.



Treten Sie telefonisch oder persönlich mit uns in Kontakt.

Gasthof zur Post Restaurant & Hotel

Hauptstraße 4, 58339 Breckerfeld
Telefon: 0 23 38 / 515
Fax: 0 23 38 / 37 97 19
Email: info@zur-post-krumme.de

Öffnungszeiten:

Montags Ruhetag,
Di-So ab 17.00 Uhr
sonntags Mittagstisch 11.30 – 14.00 Uhr

www.zur-post-krumme.de



Gasthof zur Post



Partyservice

Für Ihre Feierlichkeit im kleinen oder großen Rahmen liefern wir Ihnen von Fingerfood bis hin zum klassischen oder ausgefallenen Büffet genau das, was Sie Ihren Gästen bieten möchten.

Auf den nächsten Seiten können Sie sich von einer Auswahl an Möglichkeiten für Ihre Geburtstags- oder Betriebsfeier, Taufe oder Kommunion inspirieren lassen.

Fingerfood für den Empfang

Preis pro Stück

Herzhaft gefüllte Tartelettes (Mürbeteig Schälchen)	1,00 €
• Datteln, Barbecue, Speck • Gouda, Weintrauben • Hähnchenbrust, Curry, Mangosauce • Nordseekrabben oder Schrimps	
Blätterteig Hörnchen gefüllt mit verschiedenen Dips und Cremes	1,20 €
Herzhafte Cupcakes in allen Variationen / auch vegetarisch	1,50 €
Canapes bunt garniert mit Pute, Schinken, Braten oder Käse mit Lachs, Forelle oder Roastbeef	1,80 € 2,20 €

Vorspeisen

Preis pro Stück

Spieße	
Bunter Gemüse-Spieß	1,00 €
Schnitzel-Kartoffel-Spieß	1,20 €
Frikadellen-Spieß	1,20 €
Hähnchen-Ananas-Spieß	1,50 €
Olivens-Mozzarella-Tomaten-Spieß	1,70 €
Gamba-Spieß mit Knoblauch Dip	3,50 €
Melone mit Serranoschinken	1,80 €

Preis pro Person

Antipastiplatte	3,30 €
Vitello Tonnato	4,00 €
Fischplatte	4,20 €
Lachs oder Forelle mit Sahnemeerrettich	

Salate

Preis pro Person

Krautsalat	2,00 €
Kartoffelsalat oder Nudelsalat	2,20 €
Poreesalat mit Ananas, Mais und Äpfel	2,20 €
Tomate-Mozzarella „Caprese“	2,40 €
Gemischte Rohkostsalatplatte der Saison Inclusive zwei Dressings	2,50 €
Bauernsalat mit Schafkäse und Oliven	2,80 €
Pikanter Rindfleischsalat	3,50 €
Geflügelsalat mit Ananas und Spargel	3,50 €

Hauptgerichte Preis pro Person

Geflügel

Geflügelgeschnetzeltes in Curry-Fruchtsauce dazu Reis	10,90 €
Zarte Hähnchenbrust in Pilz-Madeirasauce dazu Kartoffelgratin	10,90 €
Zarte Hähnchenbrust in pikanter Tomatensauce dazu Rosmarienkartoffeln	10,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Macadamiakruste in Orangensauce, dazu Schupfnudeln/ Gnoccis	11,50 €

Schwein

Mediterraner Nackenbraten Ratatouillegemüse und Schmorkartoffeln	9,90 €
Geschnetzeltes vom Filet in Rahm dazu Gemüsesauce und Spätzle	11,50 €
Kassler oder Grillhaxe auf Sauerkraut dazu Stampfkartoffeln	10,50 €
Krustenbraten dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin	11,90 €
Medaillons vom Filet im Speckmantel mit geschmorten Tomaten-Zucchini dazu Reis	13,50 €
Medaillons vom Filet in Rahm dazu Gartengemüse und Gnoccis	13,50 €

Rind

Gulasch vom Bug dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	11,90 €
Schmorbraten in Rotweinjus dazu Bohnenbouquet und Schupfnudeln	11,90 €
Kalbsrahmgulasch mit Champignon und Sherrynote dazu Spätzle	13,90 €
Hüftsteak in Steinpilzrahmsauce dazu gebratenes Gemüse und Kartoffelgratin	16,90 €
Geschnetzeltes vom Rücken in Pfeffersauce und Gemüsestreifen dazu Reis	16,90 €

Wild und Gans Preis pro Person

Hirschgulasch dazu Wirsinggemüse und Semmelknödel	14,90 €
Wildschweinkeule dazu Apfelrotkohl, Pfifferlinge und Serviettenknödel	16,90 €
Gänsekeule knusprig und zart, mit gedünsteten Früchten dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	14,90 €
Gänsebrust knusprig und zart, mit gedünsteten Früchten dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	16,90 €

Fisch

Lachs in Senfsauce mit Gemüsestreifen, dazu Reis	11,50 €
Kabeljau in Rieslingsauce, dazu glasierte Karotten und Petersilienkartoffeln	11,50 €
Gebratenes Lachsfilet „Mediterran“ auf Ratatouillegemüse dazu Schmorkartoffeln	12,50 €

Altdeutsche Gerichte

Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Salat	8,90 €
Kasseler in Senfsauce mit Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf	9,50 €
Hähnchenkeule mit Äpfeln und Zwiebeln, geschmort mit Schwenkkartoffeln	9,90 €
Schweinerücken in Altbiersauce auf Schmorzwiebeln und Stampfkartoffeln	9,90 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce dazu Salzkartoffeln	10,50 €
Schweinenackenbraten mit Pflaumen gefüllt, dazu Semmelknödel	10,50 €
Rinderrouladen mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	10,90 €
Grünkohl mit Mettwurst und Kasseler dazu Röstkartoffeln	10,90 €
Rheinischer Sauerbraten dazu Klöße und Apfelrotkohl	11,50 €
Westfälischer Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln und Senfgurke	11,90 €
Hähnchenbrust im Speckmantel auf Schwarzwurzeln in Sahnesauce und Rosmarinkartoffeln	12,90 €

Dessert Preis pro Person

Tiramisu	2,80 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,80 €
Milchreis mit Zimt und Zucker oder mit Sauerkirschen	2,80 €
Friskäsecreme mit Schattenmorellen und Mandelblättchen	2,90 €
Friskäsecreme mit Erdbeer- Rhabarber-Ragout und Mandelblättchen	2,90 €
Mousse Au Chocolat mit Vanillesauce	2,90 €
Crème Brulee mit Ananaskompott	3,00 €
Käseplatte mit Weintrauben und Ananas garniert	4,00 €

Menü Vorschläge Preis pro Person

RUSTIKAL UND GUT

18,90 €
Ab 25 Personen

Suppe	Gulaschsuppe
Vorspeisen	Krautsalat, Kartoffelsalat Blattsalat Frikadellen Chicken Wings Chicken Nuggets Baguette Butter
Warm	Putengeschnetzeltes mit Pilzen und Spätzle Krustenbraten und Kartoffelgratin
Dessert	Schokoladenpudding mit Vanillesauce oder Rote Grütze

DER KLASSIKER

24,90 €
Ab 25 Personen

Suppe	Tomatensuppe mit Fleischbällchen und Basilikumschmand
Vorspeisen	Gemischte Salatplatte mit zwei Dressings nach Wahl Melone mit Schinken Räucherlachs mit Schnittlauchschmand

Warm	Tomate-Mozzarella Geflügelsalat mit Curry und Mandarinen Schweinebraten in Pfeffersauce Hähnchenbrust in Champignon- Sahnesauce Rinderbraten in Rosmarin-Jus, dazu Gemüseplatte in Buttersauce, Spätzle und Kartoffelgratin
Dessert	Vanillecreme mit Erdbeersauce, Obstsalat mit Amaretto mariniert

IMMER WIEDER GERNE

27,50 €
Ab 25 Personen

Suppe	Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Gemüse und Nudeln
Vorspeisen	Blattsalat mit Dressing zur Wahl Lauchsalat mit Mais und Ananas Aufschnittplatte mit Mett, Salami und Schinken Käseplatte mit Gouda, Emmentaler und Brie, mit Weintrauben garniert Räucherfischplatte mit Meerrettichsauce Matjes nach Hausfrauenart Brot und Butter
Warm	Schweinefilet in Pfifferlingrahmsauce Rinderschmorbraten in Rotweinsauce Hähnchen in Fruchtsauce, dazu buntes Gemüse und Sauce Hollandaise Kartoffelgratin, Schupfnudeln und Risi-Bisi
Dessert	Friskäsecreme mit Schattenmorellen und Mandel

Die Angebote sind gültig ab einer Bestellung für mindestens 12 Personen. Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer zzgl. Anfahrt. Sollten Sie Teller und Besteck benötigen, sprechen sie uns an.