



# Bei Storath's

FESTE PLANEN  
UND SEINE GÄSTE  
VERWÖHNEN



# VORSPESIEN

## PERFEKT FÜR DEN EMPFANG

Garnierte Häppchen oder 1/2 Brötchen belegt mit:

- hausgemachtem Schinken und Aufschnittsorten
- Hausmacher-Kochwurst
- Salami- und Käsespezialitäten
- auf Wunsch mit Räucherlachs



## VERSCHIEDENES

- hausgemachtes Rindercarpaccio
- herzhafte Lachsrolle
- Krabbencocktail mit Weißbrot (auf Wunsch im Gläschen)
- Königin-Pastetchen in Blätterteig
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- gemischte Antipasti

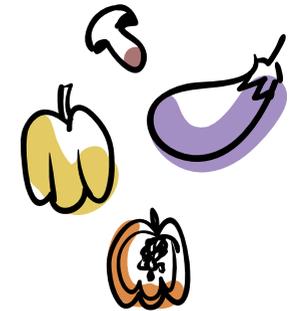
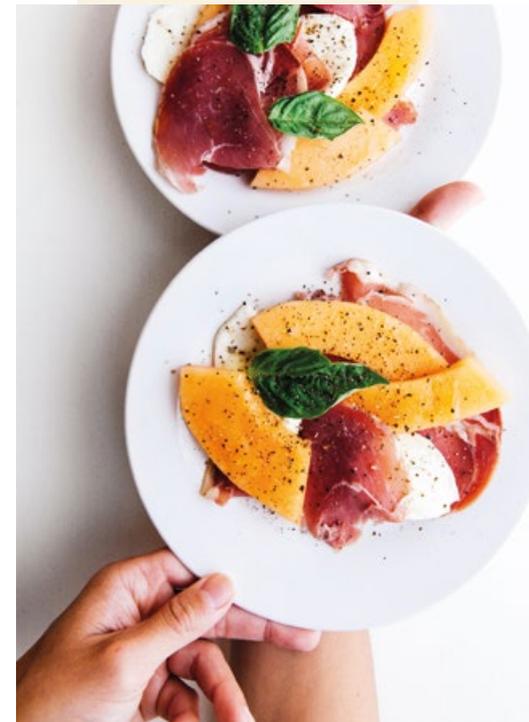


Lauchsuppe  
ohne L  
ist auch Suppe!



## UNSERE SUPPEN

- fränkische Leberknödelsuppe mit hausgemachten Leberknödeln und/oder Grießklößchen
- Spargelcremesuppe (saisonbedingt)
- Kürbiscremesuppe (saisonbedingt)



# HAUPTGERICHTE

## VOM SCHWEIN

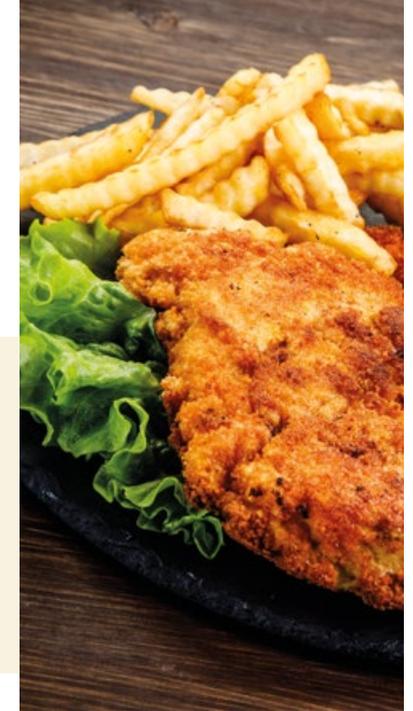


- klassischer Schweinekammbraten
- verschieden gefüllte Braten  
(mager oder durchwachsen)  
// Spießbraten  
// Jägerbraten  
// Milano (Schinken & Käse, mediterran gewürzt)
- gefüllte Lende oder Filet natur
- Schweinemedallions mit  
// Champignonrahm- oder  
// Pfefferrahmsoße



- Schlemmermedallions mit Backpflaume und Camembert im Speckmantel
- Schinkenbraten (gepökelt)
- Kasselerbraten (mager oder durchwachsen)
- Schäufole am Knochen gebraten
- Grillhaxe
- Spanferkel (am Stück gebraten, Aufschneiden vor Ort)
- Hackbällchen in fruchtiger Tomatensoße mit Mozzarella überbacken

Der leckerste  
Fisch ist  
immer noch  
der Schnitzel.



## SCHNITZEL

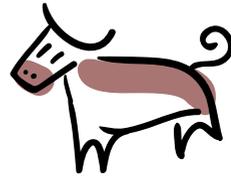
- Schnitzel überbacken  
// Helene (mit Birne, Preiselbeeren und Käse)  
// Gärtnerin (mit buntem Pfannengemüse und Käse)  
// Försterin (mit gebratenen Champignons und Käse)  
// Pizza (mit Salami, Tomate und Käse)
- Schnitzelpfanne „Holzfäller Art“  
(mit Paprika, Champignons, Zwiebeln und Rauchfleisch)
- Schnitzelpfanne mit  
// Papikarahm-,  
// Champignonrahm- oder  
// Zwiebelsahnesoße
- Cordon bleu



# HAUPTGERICHTE

## VOM RIND

- fränkisches **Hochzeitsessen**  
(gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsahnesoße, Bandnudeln und Preiselbeeren)
- **Roastbeef rosé**  
(ab 10 Portionen nach genauer Absprache)
- **Rinderfilet rosé**  
(ab 10 Portionen nach genauer Absprache)
- klassischer **Rinderbraten**
- eingelegter **Sauerbraten**
- **Burgunderbraten** (in Rotwein geschmort)
- kleine **Rouladen**
- **Kalbsbraten** (auf Wunsch mit Rahmsoße)



*Rinderfilet  
krümmelt nicht!*

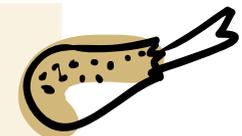
## VOM WILD

- **Hirschkalbsbraten**
- **Wildschweinbraten**
- **Rehrücken** (ab 15 Personen)



## VOM GEFLÜGEL

- **Putenbraten**  
// natur  
// mit Brokkoli gefüllt
- **Entenbrust** (ab 15 Personen)
- halbe **Ente** (ab 20 Personen)
- **Gänsebrust** (ab 15 Personen)
- **Putenröllchen** (mit Spargel oder Brokkoli gefüllt, in heller Gratinsoße)
- **Putenschnitzel**
- **Knusperschnitzel**  
(Pute in Cornflakespanade)
- **Putensteaks**  
// mit Ananas-Käse überbacken  
// mit Tomate-Mozzarella überbacken  
// in Apfel-Calvadossoße
- **Hähnchenbrustfilet**  
// natur  
// in Toskanasoße (Paprika-Tomatensauce)  
// gefüllt mit Spinat
- **Hähnchenschenkel**
- **Hähnchen-Cordon bleu**



# HAUPTGERICHTE



## PARTYGERICHTE

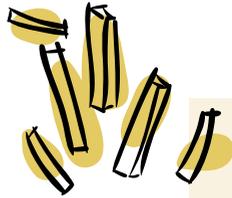
„Kurzgebratenes“:

- kleine Schnitzel
- kleine Cordon bleu
- kleine Bratwürste
- Frikadellen
- überbackene Schnitzel  
*(siehe Hauptgerichte)*
- Hähnchen-Cordon bleu
- Hähnchenschenkel
- Putenschnitzel überbacken  
*(siehe Hauptgerichte)*



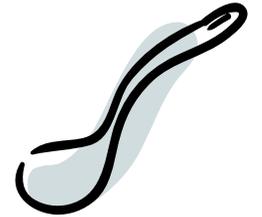
## VERSCHIEDENES

- verschiedene Leberkäse-Sorten  
// klassisch fein  
// grob  
// mit Röstzwiebeln  
// mit Paprika und Käse  
// mit Feta und Spinat
- kleine Grillhaxen



## ZUM SCHÖPFEN

- Gyrospfanne
- Gyrosgeschnetzeltes mit Soße
- Hackbällchen in Tomatensoße
- Chili con Carne
- Schweinegeschnetzeltes mit verschiedenen Soßen
- Putengeschnetzeltes mit verschiedenen Soßen
- Schaschliktopf mit oder ohne Leber
- Gulaschtopf
- Rouladengeschnetzeltes
- Rindergeschnetzeltes
- Wildragout



# HAUPTGERICHTE

## VOM FISCH



- Zanderfilet natur in Dill-Rahmsauce
- Lachsgratin auf Blattspinat (passend mit grünen Tagliatelle)
- Nudel-Fischpfanne (helle Tagliatelle mit Lachswürfeln und Sahneseife)



## VEGETARISCHE GERICHTE

- Gemüselasagne
- Spinatlasagne 
- mediterrane Nudelpfanne mit Ratatouille-Gemüse
- Gemüsebratlinge
- Semmelknödel mit Champignonrahmsauce
- Spaghetti-Pesto-Pfanne mit Tomaten und Rucola
- Schupfnudeln mit Erbsen-Champignonsahneseife
- vegane Gerichte auf Anfrage



# STORATH'S GRILLABEND

NUR FÜR SIE UND IHRE GÄSTE

## GRILLBUFFET VOM HOLZKOHLE-GRILL



AB 20 PERSONEN



- Schweinekammsteaks
- Schlemmerputensteaks (mit Frischkäse und Parmaschinken gefüllt)
- Grillbratwürste
- Feuerbratwürste
- Hamburger/Cheeseburger
- vegetarischer Gemüseburger
- Putensteaks natur
- Bauchscheiben
- bunte Gemüsepfanne
- Salatbuffet (Auswahl siehe Salate)
- Veganes auf Anfrage

## SPEZIALITÄTEN AUS DEM EIGENEN SMOKER

- Prisket (gesmoktes Rindfleisch)
- Pulled Pork (gezogener Schweinekamm mit BBQ-Soße)
- Bacon Balls (Hackfleischbällchen mit Käsefüllung im Speckmantel)

AB 30 PERSONEN



# BEILAGEN

- Kartoffelklöße
- hausgemachte Semmelknödel
- Bandnudeln
- grüne und helle Tagliatelle
- Butterspätzle
- Pommes Frites
- Krokette
- Rösti-Taler
- Kartoffelgratin
- „Wedges“ (Kartoffelecken)
- Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
- Reis



## GEMÜSE

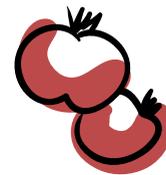
- bunte Gemüseplatte (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) mit Speckböhnchen und extra Sauce Hollandaise
- Blaukraut
- Sauerkraut
- mediterrane Gemüsepfanne
- Bohnengemüse gedünstet mit Speck und Zwiebeln
- Spargel (saisonbedingt)



# SALATE

## BEILAGENSALATE

- bunter Blattsalat und Lollo Rosso
- Gurkensalat mit Rahmdressing
- Karottensalat
- Bohnensalat
- Krautsalat mit Speck (weiß oder rot)
- Tomatensalat
- „Caprese“: Tomate-Mozzarella mit Balsamicodressing



## FEINKOSTSALATE

- Krabbencocktail
- Eiersalat
- Schinkensalat
- Fleischsalat
- Geflügelsalat mit Mandarinen



- Kartoffelsalat // mit Gurke und Speck // mit Essig-Öl // Mayonnaise-Dressing
- Nudelsalat
- Spaghetti-Salat // mit Paprika, Ananas und Mayonnaise-Dressing // mit Tomate, Rucola und Pesto-Senf-Dressing
- Tortellini-Salat

IDEAL AUCH FÜR KALTE PLATTEN

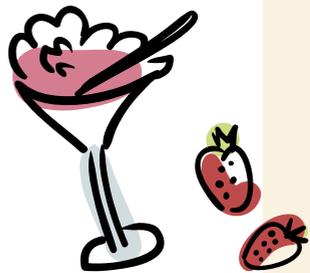


# DESSERTS

- Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- gemischtes Eis mit heißen Schattenmorellen
- hausgemachtes Tiramisu
- Mousse au Chocolat
- Bayerische Creme
- Ananascreme
- Schokoladencreme
- Erdbeercreme
- Hochlandcreme (*Joghurtcreme mit Pfirsichen und Zuckerkruste*)
- Herrencreme
- Kokos-Himbeercreme
- frischer Obstsalat



DESSERTS AUF WUNSCH AUCH IN GLÄSCHEN



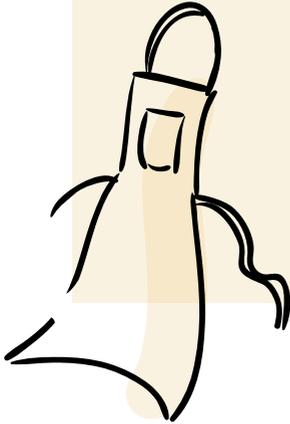
# KALTES BUFFET

- Aufschnittplatte
- Schinken- & Bratenplatte mit verschiedenen Schinkensorten, kalten Braten, Kasseler
- verschiedene Salmisorten
- Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten wie Schnitt-, Weichkäse, Frischkäse und nach Wunsch mit Gerupftem
- rustikale Hausmacherplatte mit Hausmacher Wurst wie Presssack, Rotgelegtem, Leberwurst und Polnische
- Fischplatte mit Räucherlachs und geräucherter Forelle
- Storath's Knackerbaum
- Feinkostsalate (*auf Wunsch auch im Gläschen*)
  - // Krabbenscocktail
  - // Eiersalat
  - // Schinkensalat
  - // Fleischsalat
  - // Geflügelsalat mit Mandarine



ALLE PLATTEN SIND INDIVIDUELL KOMBINIERBAR





Feiern Sie ganz entspannt und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen. Alles was Sie tun müssen, ist zu sagen, was Sie lieben.

Wir erstellen Ihnen gerne anschließend ein individuelles und unverbindliches Angebot!



### **Gästehaus Storath**

Hauptstraße 18  
97640 Mittelstreu  
Telefon: 09773 5017

**Montag – Ruhetag**

[www.gaestehaus-storath.de](http://www.gaestehaus-storath.de)

