

Feldmanns

Echte Hausmannskost 

Essen • Trinken • Klönen

Menüvorschläge

(ab 10 Personen)

Alle Menüs inclusive Suppe und Dessert nach Wahl

Menü 1

Sonntagsbraten vom Rind, Schweinebraten mit Soße, Putensteak, gemischte Gemüseplatte, Kartoffelbeilage nach Wahl

Menü 2

Bunter Blattsalat mit Orangendressing, Lachssteak mit Soße und Putensteak überbacken mit Champignons, Broccoli mit Mandeln und glasierten Möhren, Kartoffelbeilage nach Wahl

Menü 3

Mediterrane Antipasti, Brotkorb, Brotaufstrich, Schweinebraten mit Rosmarin und Knoblauch, Hähnchenbrustfilet natur gebraten, Mittelmeergemüse mit Olivenöl geschmort, Kartoffelbeilage nach Wahl

Feldmanns

Echte Hausmannskost

Essen • Trinken • Klönen



Festival Buffet

Ab 15 Personen/ kalt und warm

Geschnetzeltes nach Wahl

(Putenfleisch oder Schweinefleisch)

Mit Pfeffer- oder Currysauce, Zigeuner- oder Jäger-Art

Putenschnitzel in Mandelkruste

Schweinefiletsteak

Hackbällchen

3 Beilagen nach Wahl

Brotkorb/Brotaufstrich/Käseplatte oder Dessert nach Wahl.

Festtagsplatte

Ab 15 Personen/ warm und kalt

Rinder und Schweinebraten, Soße,
Fleischplatte mit Schweinefiletsteak

Putenschnitzel, Hackbällchen

Schinkenröllchen, Dips

3 Beilagen nach Wahl

Brotkorb/Brotaufstrich/Käseplatte oder Dessert nach Wahl.

Feldmanns

Echte Hausmannskost 

Essen • Trinken • Klönen

Verschiedenste Salate

Kartoffelsalat nach Omas Art. Mit Gurke und Ei

Nudelsalat klassisch, mit Erbsen Gurke und Fleischwurst

Tortellinisalat mit Brokkoli Erbsen Möhren und Pilzen

Krabbensalat in Cocktail-Dressing mit Ei und Champignons

Matjessalat mit Apfel und Gurke in Rahm

Thunfischsalat mit Paprika, Erbsen und Zwiebeln

Geflügelsalat mit Spargel und Ananas

Wurstsalat nach bayrischer Art

Zigeunersalat mit Rindfleisch,
Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebeln

Feldmanns

Echte Hausmannskost 

Essen • Trinken • Klönen

Einzelne Fleischgerichte

– Vom Schwein –

Spanferkel braten

Schweinefilettopf mit Tomatensoße und Basilikum

Filetsteak im Schinkenmantel auf Pfefferrahm

Schweinefilettopf mit Champignons oder Pfifferlingen

Grillhaxen ausgelöst mit krosser Schwarte

Burgunderschinken zartrosa gepökelt

Schinken Geschnetzeltes in Rahm

Spießbraten, gefüllter Nacken mit Speck und Zwiebeln

– Vom Rind –

Rindergulasch

Sonntagsbraten klassisch

Rinderrouladen gefüllt mit Speck und Zwiebeln

Tafelspitz mit Meerrettich oder Zwiebelsoße

Rinderfilettopf mit Pfifferlingen

Feldmanns

Echte Hausmannskost

Essen • Trinken • Klönen



Internationales Buffet

– Ab zehn Personen –

Fischplatte mit Lachs, Aal, Forellenfilet und Crevetten

Schinkenröllchen mit Eiersalat gefüllt

Schweinebraten und Kassler Scheiben

Käsebrett international

Partybrötchen

Kräuterbutter

Senftopf

Aioli

Westfalen Buffet rustikal

– Ab zehn Personen –

Magerer Schweinerücken gefüllt mit Backpflaumen

Gebratene Hähnchenschenkel mit Früchten garniert

Frikadellen mit Gürkchen

Feine Land Wurstsorten mit Mixed Pickels

Schinkenbrett mit verschiedenen Schinkenspezialitäten

Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Dillsauce

Partybrötchen Kräuterbutter

Senftopf Aioli

Feldmanns

Echte Hausmannskost

Essen • Trinken • Klönen



Einzelne Platten

– Ab zehn Personen –

Bratenaufschnittplatte, feinste Sorten köstlich garniert
Roastbeefplatte mit Früchten und Remoulade garniert

Rustikales Wurstbrett
mit Bier Wichtel, Jagdwurst, Thüringer, Westfälische Sülze

Luftgetrockneter und Thüringer Mett
Deftiges Schinkenbrett mit diversen Schinken Spezialitäten
herzhaft garniert

Käsebrett mit internationalen Käsespezialitäten,
mit Fruchtgarnitur und Salzgebäck

Fischplatte mit verschiedenen Fischarten,
dazu Sahnemeerrettich

Obstplatten mit verschiedenen Obstsorten

Feldmanns

Echte Hausmannskost

Essen • Trinken • Klönen



Dessert im Gläschen

(zwei Gläser a 100 ml)

Pina Colada Mousse

Chocoholic

Tiramisu

Gazpacho mit zweierlei Beeren

Kokos - Mango Baumkuchen

Desserts

(ab 6 Personen)

Hier eine kleine Auswahl, fragen Sie uns nach weiteren Desserts.

Bayerische Creme mit Himbeermark

Birne Helene (saftige Birnenhälften

unter Mousse au Chocolate)

Herrencreme {mit dicken Brocken Schokolade und Rum)

Maracuja Erdbeer oder Zitronencreme (leicht und fruchtig)

Mousse au Chocolate dunkel

Obstsalat mit Früchten der Saison (mit echter Vanille)

Omas Pudding mit Soße (Vanille, Schoko, Karamell)

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Quarkcreme „Claudia“ (Vanille Beerengrütze und Quark)

Rote Grütze (Beerenfrüchte mit Eierlikör - Vanillesoße)

Stracciatella Creme, Vanillecreme mit Zartbitterschokolade

Tiramisu

Winterapfel Quark mit Walnusskrokant

Feldmanns

Echte Hausmannskost 

Essen • Trinken • Klönen

Die verschiedensten Beilagen

Kartoffelsalat
Kartoffelgratin
Klöße
Kartoffelpüree
Kroketten
Nudeln
Reis
Rösti
Salzkartoffeln
Spätzle
Rotkohl
Blumenkohl
Champignons
Gemischte Gemüseplatte
Rahmwirsing
Sauerkraut
u.v.m.

Feldmanns

Echte Hausmannskost 

Essen • Trinken • Klönen

Weitere Desserts

(ab 10 Personen)

Rote Grütze mit Vanillesoße oder flüssiger Sahne

Bayrische Schaumcreme

Erdbeermousse

Vanillemousse

Frische Erdbeeren mit Sahne oder Mascarpone-Creme

Schwarzwälder Kirsch im Weckglas

Apfelkuchen mit süßen Streuseln im Weckglas

Schokotrilogie im Weckglas

Feldmanns

Echte Hausmannskost

Essen • Trinken • Klönen



Kuchen und Torten

Wir stellen unsere Kuchen und Torten her wie zu Großmutter's Zeiten, nach althergebrachten Rezepten, mit frischen und naturbelassenen Zutaten

Dessert - Kuchenhappen

(in einer Papier Kapsel)

Kuchen vom Blech

(ab 12 Stücke je Sorte)

Obstboden mit frischen Früchten
(doppelt hoch belegt. Erdbeeren nur in der Saison)

Donauwelle mit Sauerkirschen
Ananas-Kokos-Kuchen
Apfelkuchen gedeckt oder mit Streusel
Käsekuchen mit oder ohne Früchten / Streuseln
Schoko-Kirsch-Kuchen

... und viele andere

Feldmanns

Echte Hausmannskost

Essen • Trinken • Klönen



Beerenfrüchte Herz

Verschiedene Größen, ab 12 Personen ca. 30x25 cm
bis 120 Personen ca.100x70 cm,
gemischte Beeren oder Erdbeeren in
der Saison auf Joghurt Sahne

Sahnetorten (16 Stücke)

Herren-Sahne, Käse-Sahne, Cappuccino-Sahne,
Himbeer-Spezial, Nuss-Sahne, Schoko-Pfirsich-Sahne,
Eierlikör-Sahne
und weitere ...

Vanille-Buttercreme, Schoko-Buttercreme
oder Mokka-Buttercreme

Hochzeitstorten auf Etagere
(bis zu sieben Etagen inclusive Rosen)

Unsere Herztorten
(drei verschiedene Torten als Herz zusammengestellt)
Ca. 70 Stücke)

Feldmanns

Echte Hausmannskost

Essen • Trinken • Klönen



Frühlingsbuffet

– Ab 20 Personen –

Spargelcremesuppe
Hähnchenschnitzel warm
Schweinerouladen mit Frühlingszwiebeln und Frischkäse
Reis oder Nudeln
Bunter Blattsalat mit gebratenen Putenstreifen
und grünem Spargel
Farfalle Nudeln mit Spargel, Schinken und Champignons
Dessert nach Wahl
Brotkorb, Brotaufstrich

Sommerbuffet

– Ab 20 Personen –

Mariniertes Grillgemüse mit Aioli Dip
Nudelsalat mit Sommergemüse
Spinatsalat mit Aprikosen und Erdnüssen
Hähnchenbrust in Tomatensauce mit Basilikum warm,
Couscous.
Serranoschinken mit Honigmelone
Dessert nach Wahl.
Brotkorb. Brotaufstrich

Feldmanns

Echte Hausmannskost 

Essen • Trinken • Klönen

Herbstbuffet

– Ab 20 Personen –

Kürbissuppe mit Orange
Schweinefilet mit Pflaumen und Chili, warm
Entenbraten mit Orange, warm
Kartoffelgratin, Buntes Wurzelgemüse
Rote-Bete-Salat mit Hirtenkäse,
Walnüssen, Feldsalat und Äpfeln
Dessert nach Wahl
Brotkorb, Brotaufstrich

Buffet Sommernacht

– Ab zehn Personen –

Partyschnitzel
Hähnchenfilet in Mandeln
Käsebrett mit Salzgebäck und Trauben
Fitness Salat
Bombay und Salsa Dip
Schweinebraten mit Pfefferrahm dazu Kartoffelkroketten
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter
Als Dessert: Fruchtige Creme Brûlée im Glas

Feldmanns

Echte Hausmannskost 

Essen • Trinken • Klönen

Bella Italia

– Ab zehn Personen –

Lasagne „Bolognese“ oder „Spinat“
Tortellini mit Schinken - Sahne oder Tomatensoße
Schinken mit Melonen spalten. Frikadellen. Putensteak .
Caprese (Tomate mit Mozzarella)
Italienische Salatplatte mit Dressing extra
Käseplatte mit Oliven-und Peperoni-Deka. Brotkorb .
Kräuterbutter.

Bayerische Schmankerl

– Ab 15 Personen –

Schweinebraten mit Malzbiersoße,
Leberkäse,
Nürnberger Rostbratwürstchen,
Fleischpflanzerl
Sauerkraut und Butter Söhnchen
Bayrischer Kartoffelsalat und Klöße
Radibrett, Schinkenbrett und Käsehappen.
Bayrischer Wurstsalat
Laugengebäck und Brötchenauswahl
Süßer Senf, Brotaufstrich
Bayerische Creme mit Himbeermark

Feldmanns

Echte Hausmannskost 

Essen • Trinken • Klönen

Für die gemütliche Runde

Putenschnitzel mit Mandelkruste

Schinken und Melonenspalten

Schweineschnitzel paniert

Schinkenröllchen mit Spargel

Frikadellen mit Senf

Drei Salate nach Wahl

Käseauswahl mit Obst

Gemischter Brotkorb mit Brotaufstrich

feiner Gaumenschmaus

Geräucherter Lachs mit Meerrettich Sahne

Schweinesteak, Putenmandelschnitzel

und Serranoschinken mit Melone

Drei Salate nach Wahl

Partybrötchen, Brotaufstrich

Feldmanns

Echte Hausmannskost

Essen • Trinken • Klönen



Die edle Mischung

Gemischte warme Filetpfanne
(ohne Suppe/ ohne Dessert)

Rinderfiletsteak
Schweinefiletsteak
und Hähnchenfilet gebraten
Soße, Gebratene Champignons,
Pfirsich und Ananas

2 Beilagen nach Wahl

Feldmanns

Echte Hausmannskost

Essen • Trinken • Klönen



Buffet Johanna

– Ab 20 Personen –

Käsesuppe mit Hackfleisch
oder Chili-con-Carne-Suppe
Schweineschnitzel, Frikadellen,
Mettwursthappen, Putensteak
Bunter Krautsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat
Käsepicker mit Weintrauben
Brotkorb mit Brotaufstrich

Amerikanisch

– Ab zehn Personen/ kalt und warm –

Spare Ribs, Chicken Nuggets, Dips
Krautsalat salat der Saison (Tomate Gurke Mais)
Dressing extra
Horne Fries (Bratkartoffeln)
Brotkorb
Butter Käseplatte oder Donuts