



seit 1870

Catering Stumpf

Adelebsen

Herzlich Willkommen

Sie haben Grund zu feiern?

Sie planen eine besondere Veranstaltung, Familienfest, Firmenfeier o.ä.?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Diese Speisekarte soll Ihnen einen ersten Einblick in unsere vielfältigen Möglichkeiten geben. Darüber hinaus berücksichtigen wir Ihre persönlichen Vorstellungen, Wünsche und Anregungen.

Wir freuen uns bereits heute Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren.

Wir stehen Ihnen gern unter der Telefonnummer 05506-391 zur Verfügung.

Nils & Achim Hauff

Gasthaus Stumpf | Untere Str. 15 | 37139 Adelebsen | Tel.: +49 5506-391

Mobil: + 49 151-55708610 | www.cateringstumpf.de

(Bitte hinterlassen Sie uns gern Ihren Namen und Ihre Telefonnummer auf dem Anrufbeantworter, wir melden uns schnellstmöglich bei Ihnen zurück).

Baguette Canapés

belegt mit...

Brie, Camembert oder Blauschimmelkäse

Tomatenwürfel mit Pesto

Räucherlachs mit Dillsauce

Regionaler Schlachterbelag

Italienischer Schinken

pro Person 5 Stück 12,50 €

(Weitere auch Vegane Varianten auf Anfrage).

Finger Food

Käsespieß mit Traube

Kirschtomaten Mozzarella Spieß

Oliven & Getrocknete Tomaten an Rucola im Glas

Pumpernickel mit Räucherlachs und Topping

Minifrikadellen mit Kartoffelsalat im Glas

pro Person 5 Stück 11,50 €

(Weitere auch Vegane Varianten auf Anfrage).

Mindestbestellmenge ab 20 Personen.

Feine hausgemachte Suppen

Traditionelle Hochzeitssuppe mit Eierstich und Fleischklößchen

Klare Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

Leichte Möhrencreme mit Tomatensahne

Kartoffel-Lauchcreme mit Sahne (1 Suppentasse) pro Person 4,50 €

Saisonal (auf Anfrage):

Kürbiscreme mit Chili und gerösteten Kürbiskernen

Spargelcreme mit Spargelstückchen und Sahne pro Person 5,50 €

Hausgemachte Eintöpfe

Erbseneintopf mit Kasseler

Linseneintopf mit Würstchenscheiben

Deftige Kartoffelsuppe mit Fleischeinlage

Gulascheintopf (2 Teller) pro Person 8,50 €

Brotkorb hell & dunkel gemischt pro Person 2,00 €

Mindestbestellmenge ab 20 Personen.

Frische hausgemachte Salate

Preisgruppe 1

Klassischer Weißkrautsalat

Tomatensalat mit Oliven und Zwiebeln

Würziger Bohnensalat

Möhrensalat mit Apfelstücken

Gurkensalat mit Dill

1 Variante pro Person 4,50 €

2 Varianten pro Person 6,50 €

Preisgruppe 2

Selleriesalat mit Sauerrahm

Bauernsalat mit Schafskäse

Italienischer Nudelsalat mit Rucola und Pinienkernen

Waldorfsalat mit Äpfeln und Walnüssen

Bunter Salat mit Tomate, Gurke, Eisberg, Feldsalat, Mais & hausgemachtem Dressing

Knackiger Feldsalat mit getrockneten Tomaten

1 Variante pro Person 5,50 €

2 Varianten pro Person 8,50 €

Preisgruppe 3

Entenbrust auf buntem Salat

Feldsalat mit Knoblauch-Garnelen und Cocktailtomaten

Grüner Salat mit gebratenem Spargel, Ziegenkäse, Rauke und Tomaten

Fruchtiger Feldsalat mit Mango und Serrano Schinken

1 Variante pro Person 9,50 €

Mindestbestellmenge ab 10 Personen.

Kalte Platten

Variante 1

Gemischter Aufschnitt von Schwein und Braten

Deftige Minifrikadellen mit Gewürzgurke

Spargel-Schinkenröllchen

Gefüllte Eierhälften

Käsewürfel an hellen und dunklen Weintrauben

Brotkorb: Graubrot, Baguette und Butter *pro Person 18,50 €*

Variante 2

Gemischte Antipasti Platte

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Melone mit feinem Schinken

Carpaccio mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan

Geräucherter Lachs mit Meerrettich

Gemischte Käseplatte mit Trauben und Salzgebäck

Brotkorb: Graubrot, Baguette und Butter *pro Person 21,50 €*

Variante 3

„Adelebser“ Platte Thüringer Mett mit Zwiebeln,

hausgemachtes Kesselfleisch, diverse Hausmacherwurst, Gewürzgurke, Brotkorb

pro Person 14,50 €

Mindestbestellmenge ab 20 Personen.

Hauptgerichte

	<i>pro Person</i>
<i>Zwei Hausgemachte Frikadellen mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Gegrillte Schweinshaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Bregenwurst und Kasseler mit Grünkohl und Salzkartoffeln</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Gebratene Schweineleber mit Zwiebeln und Kartoffelpüree</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Krustenbraten mit Bratenjus, Gemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Gulasch vom Schwein mit Gemüse und Spätzle</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Sahnegeschnetzeltes mit Gemüse und Wildreis</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Zwei Putenschnitzel mit Blattspinat und Kartoffelrösti</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Zwei Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Pilzsauce</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Gemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Zartes Schweinefilet mit Pilzsauce, Gemüse und Kroketten</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Dreierlei: Kassler, Leberkäse & Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Putengeschnetzeltes mit Gemüse und Wildreis</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Zwei Hähnchenschnitzel mit WOK Gemüse, Reis und Curry-Ananassauce</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Gratinierte Hähnchenbrust mit Mozzarella/Tomate und Kartoffelgratin</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Sauerbraten mit Rotkohl und zwei Klößen</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Rinderroulade mit Speckbohnen und Salzkartoffeln</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Feiner Schmorbraten vom Rind mit Rotkohl und Salzkartoffeln</i>	<i>20,00 €</i>

Zu allen Gerichten gehört ein kleiner Beilagensalat.

Mindestbestellmenge ab 10 Personen.

Wildspezialitäten

pro Person

Feines Hirschgulasch mit Apfelrotkohl und Spätzle 21,00 €

Entenbrustfilet mit Pfirsichspalten, Apfelrotkohl, zwei Klößen 28,00 €

*Herzhafter Wildschweinbraten mit Pilzen,
Birne, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kroketten* 25,00 €

*Zarter Hirschkalbsbraten mit Pilzen,
Birne, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kroketten* 28,00 €

Saisonal (auf Anfrage):

Gänsekeule mit Äpfeln, Rosinen, Apfelrotkohl und zwei Klößen 28,00 €

Gänsebrust mit Äpfeln, Rosinen, Apfelrotkohl und zwei Klößen 28,00 €

Fischgerichte zur Auswahl

Leckerer Matjesfilet (3 Stück) nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln 18,00 €

Gebratenes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Salzkartoffeln 17,50 €

Kabeljau mit Meerrettich-Erbсен-Rahm und Kartoffelstampf 17,50 €

Feiner Wildlachs mit Sahne-Dillsauce, Brokkoli Gemüse und Salzkartoffeln 22,00 €

Zu allen Gerichten gehört ein kleiner Beilagensalat.

Mindestbestellmenge ab 10 Personen.

Zwei Hauptgerichte

Bitte wählen sie aus der Preisgruppe zwei Hauptkomponenten, zzgl. zwei Gemüsebeilagen und zwei Sättigungsbeilagen (Seite 9 und 10). Mindestbestellmenge 15 Personen.

Preisgruppe 1

Herzhafter Krustenbraten mit Bratenjus

Putenschnitzel mit Pilzrahmsauce

Schnitzel mit gedünsteten Zwiebeln

Hähnchenbrust in Tomatensauce

Ein Bohnensalat ist im Preis enthalten

pro Person 28,00 €

Preisgruppe 2

Feiner Schmorbraten vom Rind mit Bratenjus

Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella und Tomate überbacken

Schweinefilet mit frischer Pilzrahmsauce

Kabeljau mit Meerrettich-Erbsen-Rahm

Schnitzel mit Champignonrahmsauce

Ein bunter Salat ist im Preis enthalten

pro Person 30,00 €

Preisgruppe 3

Rinderroulade klassisch gefüllt mit Bratenjus

Entenbrustfilet mit Pfirsichspalten und Sauce

Zarter Hirschkalbsbraten mit Birne und Preiselbeeren

Feiner Wildlachs mit Dill-Sahnesauce

Ein bunter Salat ist im Preis enthalten

pro Person 35,00 €

Sättigungsbeilagen

für die Hauptgerichte (Seite 8). Bitte wählen Sie bis zu zwei Sättigungsbeilagen aus.

Hausgemachtes Kartoffelpüree

Petersilienkartoffeln

Spätzle

Kartoffelklöße

Reis

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Gebratene Schupfnudeln

Pasta

Rosmarin Kartoffeln

Pommes frites

Kartoffel Wedges

Kroketten

Gemüsebeilagen

für die Hauptgerichte (Seite 8). Bitte wählen Sie bis zu zwei Gemüsebeilagen aus.

Blumenkohl

Speckbohnen

Brokkoli

Erbsen

Möhren

Apfelrotkohl

Sauerkraut

Blattspinat

Rosenkohl

Kaisergemüse

Gebratene Champignons

Grünkohl nach Saison

WOK Gemüse (1,50€ Aufpreis)

Desserts

	<i>im Gläschen/ Stück</i>
<i>Schokoladenpudding mit Vanillesauce</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Mohrenkopfcreme</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Zitronencreme</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Mousse au Chocolat</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Orangenmousse</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sahne Timbale</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Hausgemachter Obstsalat</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Panna Cotta mit Fruchtsauce</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Weißer Mousse mit Obst</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Vanillepudding mit Erdbeeren</i>	<i>4,50 €</i>

Mindestbestellmenge ab 20 Personen.

Bruttopreise inkl. 7% Mehrwertsteuer.

Stand: Juli 2023. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.