



# CATERING

Bewirten Sie Gäste daheim  
oder feiern Sie ein Fest?  
Die Leckereien  
aus der Pflug-Küche  
für daheim!

Zum Abholen  
oder liefern (zuzüglich Lieferpauschale)  
Die Preise entnehmen Sie bitte unserer Preisliste.

Gasthaus „Zum Pflug“ Querbach  
Carmen Heitz & Jan Göbel

Steinhauerstrasse 3  
77694 Kehl - Querbach  
Telefon 07853 249  
eMail : [info@pflug-querbach.de](mailto:info@pflug-querbach.de)

[www.Pflug-Querbach.de](http://www.Pflug-Querbach.de)

## 1. Suppen

entweder klein als Vorspeise 250ml  
oder groß „zum Sattwerden“ ca. 500ml

- 1.1 unsere pikante Gulaschsuppe mit Rindfleisch,  
Paprikawürfeln, Zwiebeln & Kartoffeln
- 1.2 „Hanauer Bollesupp“ die traditionelle Vorspeise im Hanauerland.  
Bei uns mit klarer Fleischbrühe,  
Fleischklößchen nach Omas Art & Wurzelgemüwestreifen
- 1.3 Badisches Schneckensüppchen  
eine exklusive Spezialität der Region  
mit reichlich Knoblauch, Sahne & frischen Kräutern  
nach einem Rezept aus einer der besten Küchen der Ortenau
- 1.4 Spargelrahmsüpple mit Spargelabschnitten  
schmeckt am Besten mit feldfrischem Spargel aus der Ortenau  
und daher nur in der Saison !

## 2. Salate

hausgemacht aus unserer „Kalten Küche“  
werden grammweise berechnet.

Wir empfehlen:

als Beilage z.B. zum Schnitzel ca. 250 Gramm  
als Salatbeilage ca. 100 Gramm

- 2.1 fruchtiger Karottensalat mit Orangendressing je 100g
- 2.2 bayrischer Krautsalat mit Speck, Zwiebeln & Kümmel je 100g
- 2.3 unser Kartoffelsalat nach Omas Hausrezept je 100g
- 2.4 Nudelsalat mit Schinkenstreifen & Gemüsejulienne je 100g
- 2.5 frischer Tomatensalat mit Zwiebeln & Gartenkräutern je 100g
- 2.6 Gurkensalat mit Honig, Senf & Dill je 100g
  
- 2.7 verschiedene Blattsalate  
mit unserem Hausdressing Portion 25g
  
- 2.8 Feldsalat (nur in der Saison)  
mit Speck & Kracherle  
an feinem Balsamicodressing Portion ca. 40g

### 3. Hauptgänge

in Dorfgasthausportionen – bedeutet ca. 200g Fleisch & 250g Beilage.  
In Kombination mit Suppe oder Salat sollten auch die „guten Esser“ satt werden.

Bestellen Sie für sehr hungrige Gäste, sollten Sie die Menge anheben!  
Bei vielen Senioren oder Kindern empfehlen wir die Portionszahl zu reduzieren .

Mindestbestellmenge 10 Portionen

- 3.11 2 Stück panierte Schweinerückenschnitzel  
in Butterschmalz gebraten,  
mit Bratensoße und Zitronenschnitzen
- 3.12 2 Stück panierte Schweinerückenschnitzel  
in Butterschmalz gebraten, mit Bratensoße  
und Zitronenschnitzen & Omas Kartoffelsalat
- 3.13 2 Stück panierte Putenbrustschnitzel  
in Butterschmalz gebraten,  
mit Bratensoße und Zitronenschnitzen
- 3.14 2 Stück panierte Putenbrustschnitzel  
in Butterschmalz gebraten, mit Bratensoße  
und Zitronenschnitzen & Omas Kartoffelsalat
- 3.15 2 Stück Badische Rahmschnitzel  
vom Rücken & Butterspätzle
- 3.16 2 Stück „Jägerschnitzel“ vom Rücken  
an Champignonrahmsöble mit Butterspätzle
- 3.17 2 Stück „Zigeunerschnitzel“ vom Rücken  
an pikanter Paprikarahmsöble & Butterspätzle
- 3.18 Der Klassiker „gemischder Brode“:  
Rinderbraten an Rotweinsauce  
& Rahmbraten vom Schwein  
Kartoffelgratin und/oder Butterspätzle  
  
Tip: einfach dazu bestellen:
- 3.19 Gemüsebeilage einzeln z.B. Apfelrotkohl, Erbsen & Möhren,  
Speckbohnen, Blumenkohl mit Hollandaise.....
- 3.20 große Gemüseauswahl (4erlei) nach Saison
- 2.7 verschiedene Blattsalate mit unserem Hausdressing

- 3.21 Schweinefiletmedaillons im Speckmantel gebraten mit zwei verschiedenen Soßen nach Wahl, Kartoffelgratin & Butterspätzle , große Gemüseauswahl nach Saison
- 3.22 zarter Kalbsrahmbraten aus dem Ofen an seiner Rahmsoße mit Bandnudeln oder Butterspätzle
- 3.23 Sauerbraten vom Rind mariniert nach Hausrezept, mit Preiselbeeren & Bandnudeln oder abgeschmälzten Semmelknödeln
- 3.24 feines Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ an rahmiger Soße mit Champignons & Butterspätzle
- 3.25 Zwiebelrostbraten vom Jungbullenrücken an feiner Rotweinsöße, Kartoffelgratin und Speckbohnen
- 3.26 unser Wildschweinragout an kräftiger Soße mit Wacholder & Schokolade, dazu gibt's Preiselbeeren & abgeschmälzte Semmelknödel oder Butterspätzle  
wird vorher eingelegt:  
bitte mindestens eine Woche vorbestellen!  
gibt's auch als:
- 3.27 Hirschgulasch wie oben
- 3.28 ganze Kalbshaxe im Ofen am Stück gebraten, tranchiert & wieder zusammengesetzt an ihrer Bratensoße mit abgeschmälzten Semmelknödeln oder Kartoffelklößen
- 3.29 „Rindfleisch Maredi“ das Hanauer Hochzeitsessen!  
gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüwestreifen an feuriger Meerrettichsoße & Salzkartoffeln
- 3.30 gedämpftes norwegisches Lachsfilet an Schnittlauchrahmsöble mit Gemüsenudeln
- 3.31 „Badisches Duo“ gedünstete Lachsfilets & Zanderfilets mit Gemüwestreifen an Rieslingsöble & Bandnudeln oder Butterkartoffeln

## Sie bewirten vegetarische oder vegane Gäste ?

- 3.32 -vegetarisch- Picatta von der Zucchini  
an Tomatensugo mit Spaghetti & Mandelbrokkoli
- 3.33 -vegetarisch- Champignonragout  
in Rahmsoße mit Butterspätzle
- 3.34 -vegan- viererlei Gemüse  
mit Tomatensugo & Rosmarinkartoffeln
- 3.35 -vegan- mildes Gemüsecurry „Thai“  
mit Basmati Reis

## 4. leckere Desserts

Zum Abschluss – nicht nur für die Schleckermäuler!  
Die Desserts können wir ihnen einzeln in Gläschen angerichtet,  
oder in Buffetschüsseln liefern.

- 4.1 Panna Cotta von der Tonkabohne  
mit Gewürzkirschen
- 4.2 Mousse vom Renchtäler Rahmkäse  
mit Himbeeren
- 4.3 frischer Obstsalat
- 4.4 unser Mousse au Chocolate  
von belgischer Schokolade
- 4.5 Joghurt-Lemon Mousse  
mit Mandarin Orangen
- 4.7 warmes Dessert: Apfelküchle  
mit Vanillesoße

Aus hygienischen Gründen  
können wir ihnen leider keine  
Eiscremes oder gefrorenen Desserts liefern.

## Komplette Schlemmer-Buffets :

bieten wir ihnen ab 25 Personen an. Wir würden Ihr Buffet am Liebsten mit Ihnen gemeinsam zusammenstellen.

Sprechen Sie mit uns für Ihr individuelles Angebot!

Zu folgenden Themen durften wir unter Anderem schon Buffets zubereiten :

Bayrisch, Vesper, vegi – vegan, asiatisch, italienisch, 80er Jahre, maritim, englisch Brunch.... und vieles mehr.

Zur Orientierung haben wir Ihnen 3 Vorschläge zusammengestellt.

### Buffet „Symbadisch“

#### Vorneweg

Salatbuffet: Möhrensalat mit Orangendressing,  
Gurkensalat mit Honig & Dill, Farmersalat  
& Blattsalate mit unserem Hausdressing  
Suppentopf mit Badischem Festtagssüppchen :  
kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen,  
Grießnocken, Fleischklößchen  
& Gemüsestreifen, kleine Brotauswahl

#### Hauptgangbuffet

Badischer Sauerbraten an kräftigem Söble  
& Rahmschnitzel mit Champignonrahmsoupe,  
Butterspätzle & Kartoffelgratin aus dem Ofen,  
große Gemüseauswahl nach Saison

#### Desserts

Mousse vom Renchtäler Rahmkäse mit Himbeeren,  
frischer Obstsalat & Schokoladenmousse mit  
Vanillesauce

## „Mediterranes Buffet“

### Vorspeisen

„Vitello Tonato“ Kalbstranchen an Thunfisch - Aiba,  
Strauchtomaten & Mozzarella an Balsamico,  
pikanter Meeresfrüchtesalat mit Paprika & Tomaten,  
griechischer Bauernsalat mit Feta & Oliven,  
Salat „Nicoise“ Bohnen mit Thunfisch,  
Tomaten, Kartoffeln & Oliven,  
bunte Blattsalate mit Kräuterdressing,  
verschiedene Antipasti mit Frischkäse gefüllt,  
mariniertes Grillgemüse, eingelegte Oliven,  
kleine Polpo in Olivenöl,  
Garnelen & Calamari mit Knoblauch & Kräutern  
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken  
& dazu reichlich italienisches Casalino Baguette

### Hauptgang

Hackfleischlasagne „al Forno“ aus dem Ofen,  
überbackene Grilltomaten  
Piccata Milanese von der Putenbrust  
mit Spaghetti & Tomatensugo,  
geschmorter Lamnbraten an Barolojus  
mit Rosmarinkartoffeln,  
„Ratatouille“ mediterranes Schmorgemüse

## Buffet „exklusiv“

### Vorspeisen

Tatar vom Norweger Räucherlachs  
auf Kartoffelscones,  
Kalbslebermousse auf Crostini mit Cumberland,  
marinierte Black Tiger Gambas,  
Caprese von Strauchtomaten & Büffelmozzarella  
Räucherfischauswahl mit graved Lachs,  
Heilbutt, Räucherlachs,  
Schwarzwälder Forelle & Sahnemeerrettich,  
bunte Blattsalate mit unserem Hausdressing,  
Melonenschiffchen mit Luftgetrocknetem Schinken,  
Roastbeef mit Sauce Tatar & Brotauswahl

### Hauptgang

gebratene Zanderfilets an Rieslingsauce  
mit Kartoffelschnitz,  
Kalbsgeschnetzeltes a la creme,  
Medaillons von Putenbrust, Schweinefilet &  
Rinderfilet vom Grill  
an Pfefferrahmsauce & Rotweinjus,  
Gratin dauphinoise & hausgemachte Spätzle,  
große Gemüseauswahl mit abgeschmälztem  
Blumenkohl, Mandelbrokkoli,  
Vichy Karotten & Speckbohnen

### Desserts

Vier Dessertspezialitäten nach Wahl