



Alte Post
Kraftshof

Thomas Bösl


Gasthaus **ALTE POST** Kraftshof

Kraftshofer Hauptstraße 164

90427 Nürnberg

Tel. 0911/30 58 63

Fax: 0911/30 56 54

 0170 3568089

www.altepost.net

info@altepost.net

Büffet

Tafelspitzsülze mit Radieschenvinaigrette
Gebeizter Lachs und geräuchertes Forellenfilet
fränk. Spezialitäten - Stadtwurst, Pressack, Bauernschinken und kalter Braten

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
eingelegte Gemüse in Olivenöl
ital. Schinken mit Melone
Vitello Tornado - Kalbfleisch in Thunfischsoße

-
Knuspriges Schäufele und Bauernenten
Kalbshaxenfleisch mit Gemüsestreifen
Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut
Schweinefilet mit Pilzen in Kräuterrahmsauce
Geschmorte Ochsenbacke in Rotweinsauce
Wildragout mit Preiselbeeren
Lachsschnitte in Kräutersauce

Piccata - Hähnchenbrust in der Käse-Ei-Hülle
Saltimbocca - Kalbschnitzel mit Salbei und Parma-Schinken
Schweinelende mit Tomate und Mozzarella überbacken
Osso Bucco - geschmorte Kalbshaxenscheiben in Tomatensauce
Meeresfrüchte und Fischfilets in Weißweinsauce

Lasagne mit Hackfleisch oder Vegetarisch
Vegetarische Ravioli mit Spinat-Ricotta Füllung
Kartoffelkloß, Brezenknödel, hausgemachte Spätzle
Butternudeln, Rosmarinkartoffeln, Gnocchi
feines Gemüse - saisonales Salatbüffet

-
Frischer Obstsalat mit Kirschwasser
frische Früchte - natur
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayrische Krenn mit Sauerkirschen, Rote Grütze mit Rahm
Schokoladen-Mousse
Tiramisu, Panna Cotta
Crème Brûlée

Käseplatte - bayrisch, italienisch oder französisch

Brot und Brötchenauswahl

Büffet mit 3 Vorspeisen, 4 Hauptgängen, 3 Beilagen, Gemüse, Salatbüffet, 3 Desserts und Käse

pro Person 40,00 €

Alternativen zum Büfett

Krebsschwanzsülze mit Creme fraiche und gefüllte Eier mit deutschem Kaviar

Aufpreis 1,20 €

Rosa gebratene Entenbrust auf Glasnudelsalat

Aufpreis 1,20 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto und Parmesan

Aufpreis 2,40 €

-

Suppe zusätzlich

Festtagssuppe mit Leberknödel, Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen

Kräutercremesuppe mit Croûtons

Karotten-Tomatencremesuppe oder Kürbiscremesuppe (saisonal)

Aufpreis 3,60 €

-

Spanferkelschäufelrle

Aufpreis 2,00 €

Gänsebraten (saisonal)

Aufpreis 4,00 €

Rosa gebratenes Rinderfilet

Aufpreis 6,00 €

Seezungenroulade mit Krebsfüllung auf Safransoße

Aufpreis, 3,60 €

-

Eisbüfett-Platte

Aufpreis 5,00 €

Canapées

Häppchen

Hausgebeizter Edellachs mit Senf-Dill-Soße
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenfilet
Schweinefilet mit Tomate und Gurke
Tomate-Mozzarella-Basilikum
Mailänder Salami mit Oliven
Schwarzwälder Schinken mit Senfgurken
Gekochter Schinken mit Spargelspitze
Herzhafter Brie mit Walnüssen und Traube
Angemachter Käse mit Zwiebeln und Schnittlauch
Frischkäse auf Pumpernickel

Auswahl von 5 Verschiedenen - Stk. 2,90 €

Fingerfood

teilw. in Gläschen

Pikantes Blätterteiggebäck
Minipizza
Lauch - Quiche oder Zwiebelkuchen
Cocktailtomaten mit Frischkäse
Pflaumen und Datteln im Speckmantel
Stopfleber-Praline auf Quittengelee
Mini Frikadellen auf Kartoffelsalat
Rosa gebratene Entenbrust auf Glasnudelsalat
Gefüllte Kartoffeln mit Creme fraiche und Kaviar
Sushi und Sashimi - Variationen mit Ingwer und Wasabi
Frühlingsrollen und Samosas
Cocktail-Tomate, Mozzarella und Basilikum
Zucchini mit Feta-Käse
Garnele mit Avocado
Roastbeef-Röllchen mit Gurke
Parmaschinken mit Melone
Schinkenröllchen mit Spargel
Balsamicozwiebeln
Eingelegte Pilze und Oliven mit Ziegenkäse
Melone-Ananas-Erdbeeren

Auswahl von 5 Verschiedenen - 10 Teile pro Person 25,00 €

Getränke

Mineralwasser Still, medium	0,75 l	3,00 €
Bier	0,5 l	2,50 €
Weizenbier	0,5 l	3,00 €
Alkoholfrei, Apfelschorle	0,5 l	2,50 €
Orangensaft, Apfelsaft	1,00 l	5,00 €
Franken-Sekt	0,75 ltr.	31,00 €
Prosecco	0,75 ltr.	25,00 €
Weißwein	0,75 l	12,00 - 19,00 €
Rotwein	0,75 l	16,00 - 25,00 €
Kaffee	2 l/Kanne	22,00 €
Tischdecken rund/eckig	Stk.	10,00 €
Stehtische	Stk.	13,00 €
Stehtisch-Husse	Stk.	13,00 €
Bierbank-Garnitur - 1 Tisch 2 Bänke	Stk.	15,00 €

Lieferpauschale nach Entfernung

Hilfskräfte für Service, Getränke, zum Auf- und Abbau der Veranstaltung

30,00 €/Std.

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

Mit freundlichen Grüßen

Thomas Bösl