Menü- und Buffetvorschläge

Preise unter Vorbehalt

Liebe Gäste,

unsere Vorschläge sollen Ihnen einen Einblick in das Angebot unseres Hauses geben und Ihre Planungen erleichtern. Natürlich stehen wir Ihnen dabei auch in einem persönlich Gespräch zur Verfügung, um ein passendes Menü gemeinsam zu gestalten. Da wir die hier vorgeschlagenen Speisen ausschließlich für Sie zubereiten benötigen wir die jeweilige Anzahlt bis 7 Tage vorher. Ansonsten steht Ihnen auch die Möglichkeit offen sich aus unserer a la carte Karte eine Menü zusammen zu stellen.

Wir würden uns sehr freuen,
Sie bald in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Eduard Aßmann &
das Team vom Gasthof Aßmanns Bammes
Bucher Hauptstraße 63 , 90427 Nürnberg
Tel: 0911 / 93 89 520
gasthof@assmanns-bammes.de

Beispiele zum Empfang Ihrer Gäste

Sekt / Prosecco

Fränkischer Winzersekt, Gebr. Geiger, Thüngersheim,	0.75 lt. € 39.00
Col Vetoraz, Valdobbiadene	0.75 lt. € 45,00

Hugo, Aperol Sprizz, Lillet wild berry

Glas € 8.50

Campari Lemon

Campari mit und Bitter Lemon
Glas € 8.00

Sarti Sprizz

Ital. Premium Frucht Likör aus Blutorangen, Mango, Maracuja aufgwossen mit Prosecco
Glas € 8.50

Granatapfel Sprizz

.Prosecco mit Tonic, Grenadine und Grantapfel
Glas € 8.50



Alkoholfreier Aperitif

Crodino Sprizz (Bittersüße Botanicals mit weißer Limo und Wasser) € 7,50
Pink Lilly (Schweppes wild berry mit Veilchensirup) € 8.50
Sanbitter mit Maracujasaft € 7.50

Zum Aperitiv: Finger- und Löffelfood ab € 4.00 Stk.

Vegane Speisen auf Anfrage

Brot und Butter € 4.00 mit Aufstrich € 5.50 p.P.

Vorspeisen

Alle Speisen ab 10 Erwachsenen

Cannellonie vom Thunfisch und Shrimps mit Mangosalsa und Kräutersalaten

☆☆☆

Carpaccio vom Rinderfilet mit Zwiebelpfeffer-Marmelade, Parmesan und Römersalatherz

☆☆☆

Lauwarme Scheiben vom Lachs mit Erbsen-Pfefferminz- Mousse, Zitronengrasschaum

☆☆☆

Ziegenkäse St. Maure mit schwarzer Walnuß, gebeiztem Hirschrücken, Himbeermost und Saisonsalate

☆☆☆

Caesar Salat mit Parmesanspänen, Croutons, Avocado, Garnelen und geröstetem Parmaschinken

☆☆☆

Blattsalate mit Riesengarnelen und Knoblauchbaguette

☆☆☆

Hausgebeizter Lachs mit Sauerrahmmousse, Kartoffelcrepes € 15.00-20.00

☆☆☆

Im Speckmantel gebratener Ziegenkäse, Wildkräutersalat, Himbeerdressing

Suppen

Schwarzwurzelsuppen mit gebackener Geflügelpraline und Trüffelspänen

☆☆☆

Lauchcremesuppe mit cremigem Eigelb und Croutons

☆☆☆

Fränkische Kartoffelsuppe mit gebratenen Steinpilzen und Majoran verfeinert

☆☆☆

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsetoast

☆☆☆

Thai Suppe von Kokosmilch, grüner Apfel, Zitronengras, Ingwer, Koriander und Shrimps

☆☆☆

Meerrettichsuppe mit geschmortem Apfel, Preiselbeeren und Rehklößchen

☆☆☆

Pastinakencremesuppe mit geräucherten Lachsröllchen

☆☆☆

Karottencremesuppe mtit Brombeeren € 8.00 – 10.00

Fisch

Zander gebraten , Räucherlachsspätzle, Meerrettichsauce

☆☆☆

Waller pochiert, Blattspinat, Dijon-Senfsauce, Salzkartoffeln

☆☆☆

Saibling, karamellisierter Chicorée, Aprikosen-Pinienkern-Risotto, Romanesco

☆☆☆

Lachsfilet, fermentierter Pfeffer, Safranfenchel, Petersilienschaum, Gnocchi

☆☆☆

Seeteufel im Speckmantel, Oliven-Artischockenrisotto, rote Buttersauce

☆☆☆

Dorade, Softpolenta, rote Beete Wasabischaum, Saisongemüse € 24.00-27.00 Auch als Zwischengang möglich

☆☆☆

Seeteufel im Speckmantel, Oliven-Artischockenrisotto, rote Buttersauce

☆☆☆

Knoblauchgarnelen auf gebratenen Eiernudeln, Gemüse, Koriander

Risotto

Steinpilzrisotto mit gebratener Wachtelburst, Portweincharlotten, Rosmarinschaum

☆☆☆

Safranrisotto mit gebratener Jakobsmuschel, Pulpo, Salzwiesenalgen

☆☆☆

Meeresfrüchterisotto mit Hummerschaum, Broccoli

☆☆☆

Kürbisrisotto mit Quitte, Herbstpilzen, Spinatsalat

☆☆☆

Pinienkernrisotto mit gebratenem Blumenkohl, Chorizo-Streusel

€ 16.00-25.00
Auch als Zwischengang möglich

☆☆☆

Holzkohlerisotto mit lauwarmer lackierter Tranche vom Räucherlachs, Mangoschaum

☆☆☆

Trüffelrisotto mit gebratnem Kalbsbries, Rotweijus

☆☆☆

Tomatenrisotto mit gebackenen Mozzarellakugeln, Pestosauce, Shrimps

Sorbet

Gin Sorbet mit Tonic Water aufgegossen

☆☆☆

Himbeersorbet mit Zitronenschaum

☆☆☆

Grünes Apfelsorbet mit Cocos und Limettencreme

☆☆☆

Ananas-Estragonsorbet mit Erdbeermark

☆☆☆

Blutorangensorbet mit Campari

€ 8.00

☆☆☆

Rumtopfsorbete mit Glühweinsabayone

☆☆☆

Bratapfel-Marzipansorbet mit Baileys

Fleisch

Duett von Kalbshaxe und Kalbsfilet mit Pilzrahmsacue, Wirsing, Kartoffelsavarin

☆☆☆

Rebragout aus der Keule mit Semmelknödel und Preiselbeerern

☆☆☆

Kalbsrückensteak mit Rotweinzwetschgen, Mohnschpfnedeln, Brokkoligemüse

☆☆☆

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Rosenkohl, Aprikosen, Gnocchi

☆☆☆

Mit Honig und Pfeffer glacierte Perlhuhnbrust, Artischockenrisotto,

☆☆☆

Schweinelendchen mit Apfelspalten in Calvadossauce, Mandelbällchen, Brokkoli

☆☆☆

Rosa gebratener Hirschrücken, Preiselbeer- Pilzsauce, Wirsing, Mandelbällchen

€ 25.00-35.00

☆☆☆

Piccata von der Putenbrust, Spaghettini, Tomatensugo, Gemüse

☆☆☆

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust, Orangen- Pfeffersauce, Kohlrabigemüse, Schupfnudeln

☆☆☆

Rosa gebratenes Rinderfilet, Pfefferrahmsauce, Speckbohnen, Kartoffelkrapfen

☆☆☆

Geschmortes Rinderbäckchen mit Essigzwetschgen, Kartoffelpüree, Pastinakengemüse

Vegetarisch

Ravioli mit Feigen und Ziegenkäse gefüllt mit Kürbischutney, Parmesanschaum

☆☆☆

Ricotta- Spinatravioli mit Tomatenfondue, gerösteten Pinienkernen, leichtem Knoblauch-Rosmarinschaum

☆☆☆

Farfalle mit Lachswürfel, Thaispargel, Basilikumsauce

☆☆☆

Ratatouille Ravioli mit gratiniertem ,Schafskäse, Thymianschaum

☆☆☆

Kürbisravioli mit Ricotta Sauce, Kürbiskernöl, Ruccolasalat

☆☆☆

Pilzcannellonie mit Rosenkohl, Preiselbeersauce, Sauerrahm

€ 17.00-19.00

☆☆☆

Ravioli von Pinienkernen und Pesto mit Gorgonzolasauce, Birnenragout,

Dessert

Topfennocken gefüllt mit Zwetschgen im Maronensüppchen, Cassissorbet

☆☆☆

Topfennocken mit Nougat gefüllt auf fruchtigem Ragout

☆☆☆

Schokoladenmousse, Erdnusskrokant, Passionsfruchtsorbet

☆☆☆

Törtchen von Pistazien und Zwetschgen, Vanilleeis

€ 13.00-15.00

☆☆☆

Milchschokoladen- Maronentörtchen, Zwergorangen, Stracciatellaeis

☆☆☆

Savarin von weißer Schokolade, Sandornsauce, Pistazieneis, Himbeermark

☆☆☆

Karamellisierter Cheesecake, Quittenragout, Kürbiskernkrokant, Schokoladeneis

☆☆☆

Kaffeecreme mit Zwergorangen, Macadamianüsse, weißes Schokoadeneis

☆☆☆

Champagnermousse, Fruchtsüppchen aus Granny Smith Äpfeln, Joghurteis

☆☆☆

Dessertvariation von z.B Zwetschge, Passionsfrucht, Erdbeer, Schokolade

☆☆☆

Creme Brûlée vom Espresso mit Vanilleeis und Erdbeeren

Gourmetmenü

Gänselebertörtchen mit Süßweingelee, Apfelchutney und hausgemachtem Brioche

☆☆☆

Tatar vom Rinderfilet mit Rösti,Spiegelei und kleinem Salat

☆☆☆

Gebackenes Hühnerei auf Rahmspinat mit weißem Trüffelschaum,

☆☆☆

Loup de mer mit Safranfenchel und glasierten Kirschtomaten

☆☆☆

Rehrücken,Balsamicokirschen und Petersilienpüree

☆☆☆

Creme Brûlée vom Espresso mit Vanilleeis und Brombeeren

€ 140,00

Buffet

Buffets ab 25 Erwachsenen

Vorspeisen

- Blatt- und Rohkostsalate mit Salatsauce nach Wahl
- Italienische Brote und kalt gepreßtes Olivenöl
- Verschiedene fränkische Brotsorten
- Würziger Couscous Salat
- Nudelsalat
- Tomate-Mozzarella
- Mariniertes Gemüse / Antipasti
- Bruschetta mit Tomaten oder Ziegenkäse und Feige oder Avocado
- Salat von Meeresfrüchten
- Shrimpscocktail
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Tatar vom Weideochsen mit Limettencreme
- Thunfischtatar mit Mangosalsa
- Marinierter Rettich und Radieschen
- Bayrischer Wurstsalat oder Wurs-Käsesalat
- Geräucherter Schinken und Speck
- Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich - Rote Beete-Mousse
- Süß-Sauer marinierter Tafelspitz mit Schnittlauchcreme
- Matjesfilet nach Hausfrauenart
- Roastbeef mit Sauce Tatar
- Schinken mit Honigmelone
- Vitello tonnato

Suppen

- Gazpacho im Sommer
- Tomatensuppe mit Brotchips
- Kartoffelsuppe mit gebratenen Pilzen und Majoran verfeinert
- Meerrettichcremesuppe
- Fränkische Weinsuppe
- Karottencremsuppe
- Kürbiscremesuppe
- Vegane Suppe

Hauptgänge

- Roastbeef im Ganzen mit Kräuterkruste dazu Rotweinsauce und Kartoffelgratin
- Saltimbocca mit Tomatenrisotto und Basilikumjus
- Kleines Schweineschäuferle mit Kartoffelknödel und Dunkelbiersauce
- Kalbshaxe in Pilzrahmsauce mit Spätzle
- Kalbsrahmbraten mit roben Klößen oder Bandnudeln
- Krustenbraten mit Klößen
- Wildragout mit Semmelknödel
- Schweinelendchen in Pfefferrahm mit Rösti
- Geschnetzelte Hähnchenbrust mit feuriger Paprikasauce oder Currysauce und Duftreis
- Putenspieße mit Zitronengras und Basmatireis
- Ente mit Kartoffelkloß und Blaukraut
- Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und Kartoffeln
- Gebratene Saibling mit Safranfenchel und Risotto
- Lachs im Blätterteig mit Sauce Hollondaise
- Zanderfilet mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln
- Variation von Edelfischen und Pesto-Spaghetti
- Grünkernbratling mit Paprikachillisauce
- Veganes Kichererbsencurry mit Blumenkohlreis

Dessert

- Tiramisu mit frischem Obst (nach Saison) und Vanilleeis
- Panna Cotta mit Himbeersauce
- Pralinenparfait
- Crème Brûlée
- Verschiedene Sorten Mousse
- Bayrisch Creme
- Apfelstrudel mit Vanilleeis
- Grießflammerie mit Rote Grütze
- Kleine Schokoladenkuchen
- Apfelküchle in Zimt und Zucker mit Vanilleeis
- Mit Nougat gefüllte Topfennocken
- Marillenknödel
- Käseplatte

Bitte stellen Sie sich Ihr Buffet zusammen damit wir Ihnen einen Preis nennen können

Sonstiges

- Amuse bouche € 5.00 - Fingerfood zum Aperitif ab € 4.00 / Stk.
- Aperitifpauschale ab € 9.50
Kaffee & Kuchen Pauschale inkl. Thermoskannen Kaffee und Kuchen € 19.50
Kaffeegedeck inkl. Thermoskannen Kaffee und Kuchen selbst € 12.50
- Stofftischdecke je nach Größe ab € 11.00/Skt. - Stoffserviette € 2.50
-Platzteller Glas € 2.00
- Stuhlhussen € 7.50 - mit Schleife € 9.50
- Frischblumen/Gesteck/Gläschen € ab ca. € 15.00
- können auch selbst mitgebracht werden -
- Tafelwasser 1 lt. € 7.00 - Selters naturell 0,75 lt € 7.00
- Sonstige Getränke entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte
- Getränkepauschalen auf Anfrage möglich
- Menükarten € 3.50 - Namenskärtchen € 2.00
Kinder: Sitzalter- 3 J. Gedeckpreis / 4 - 12 J ½ Preis
- Flipchard € 10.00 - Leinwand € 10.00/ € 20.00(groß) - Beamer € 50.00 -
- Musikbox (JBL Partybox 240 Watt- Bluetooth)€ 25.00 (2 Stk)
- Mikrofon € 10.00 (2 Stk)
- Ab 12 Uhr Nachts € 180.- je angefangene Stunde

- Bei Nichtauslastung der Räume behalten wir uns vor Raummiete zu berechnen

Stornobedingungen bis 35 **P**ersonen

3 Monate bis 4 Wochen vorher	25 % des zu erwartenden Umsatzes
4 - 1 Woche vorher	50 % des zu erwartenden Umsatzes
ab 1 Woche vorher	75 % des zu erwartenden Umsatzes

ab 35 **P**ersonen

6-5 Monate vor Veranstaltungsbeginn	30% des zu erwartenden Umsatzes
5-4 Monate vor Veranstaltungsbeginn	40% des zu erwartenden Umsatzes
4-3 Monate vor Veranstaltungsbeginn	50% des zu erwartenden Umsatzes
3-2 Monate vor Veranstaltungsbeginn	60% des zu erwartenden Umsatzes
2-1 Monat vor Veranstaltungsbeginn	70% des zu erwartenden Umsatzes
ab 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn	80% des zu erwartenden Umsatzes

Personenzahländerungen bis 10% bis 5 Tage vorher kostenfrei
Absagen ab 4 Tagen vorher 50% des Menüpreises
Bei Absagen am Veranstaltungstag bzw bei nicht eingetroffenen Gästen 50% des zu erwartenden Umsatzes

Bei Absagen über 10% der ursprünglich gebuchten Personenzahl behalten wir uns vor bis zu 50% des zu erwartenden Umsatzes in Rechnung zu stellen