

KLÄSLES

GASTRONOMIE

AM RHEIN

Hafenstraße 11 · 79206 Breisach
Tel.: 07667/1023 · www.klaesles-gastronomie.de

Menü - und Buffetvorschläge

Kläsles Gastronomie hält für jede Art von Festlichkeit ein passendes kulinarisches Angebot bereit.

Überzeugen Sie sich von der Vielfalt unserer Menü- und Buffetvorschläge.

Gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam auch individuelle Arrangements zusammen.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Ihre Familie Wilhelm Kläsle

Alle Angebote sind zunächst unverbindlich. Änderungen vorbehalten.
Mit dem Erscheinen der neuen Menü- und Buffetvorschläge verlieren vorherige Angaben ihre Gültigkeit.

Gültig bis 31.12.2020

Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Menüvorschläge

Zu jeder Gelegenheit das richtige Menü – um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir einige Menüvariationen für Sie zusammengestellt.

Die Küche von „Klāsles Gastronomie am Rhein“ ist bekannt für ihre guten Speisen.

Ideal für Betriebsfeste, Jubiläen, Tagungen, Messen, Hochzeiten, Geburtstage, Weihnachtsfeiern und vieles mehr.

Die einzelnen Positionen können Ihren individuellen Wünschen entsprechend verändert oder ausgelassen werden.

Menüs sind ab 20 Personen buchbar, dazu reichen wir verschiedene Brotsorten.

Menü 1

Markklößchensuppe

~

hausgebeizter Lachs, Lachstartar, Garnelenspieß

~

Schweinefilet, Speckmantel, Champignonrahmsöße,
Spätzle, Kartoffelplätzchen, Gemüse

~

Dessertvariation

Menü 2

französische Zwiebelsuppe, Käsecroutons

~

Meeresfrüchteragout, Safran-Pernod-Soße, Blätterteigpastetchen

~

rosa gebratene Entenbrust, Feigen-Cassis-Soße,
Kartoffelgratin, Gemüse

~

Crème Brûlée, frische Früchte

Menü 3

klare Ochsenschwanzsuppe, Chesterkäsestange

~
hausgemachte Lachsterrine, Riesengarnele, Kräutersoße

~
rosa gebratener Lammrücken, Sauce Provençal,
Kartoffelgratin, Bohnen-Artischocken-Kirschtomatenragout

~
Crêpes à l'orange

Menü 4

Rinderkraftbrühe, Flädle, Markklößchen, Eierstich, Gemüsestreifen

~
in Wacholder geräuchertes Forellenfilet, Apfel-Sahne-Meerrettich

~
kross gebratener Spanferkelrücken-Rollbraten, Weizenbiersoße,
Schupfnudeln, Semmelknödel, Gemüse

~
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Sahne

Menü 5

Räucherforellenrahmsuppe

~
gegrillte Riesengarnelen,
Bulgursalat „Provençal“, frische Limonen-Joghurt-Soße

~
Maispoulardenbrust, feine Pilzfüllung, Kräutersoße,
Nudeln, Gemüse Pot-au-feu

~
Sorbetteller

Menü 6

klare Kräuteressenz, Lammfiletstreifen, Gemüswürfel

~
dreierlei vom gebeizten, geräucherten Lachs, Wildkräutersalat

~
rosa gebratenes Rinderfilet am Stück, Sauce Bernaise,
Dauphin-Kartoffeln, Gemüse

~
Panna Cotta, frische Früchte

Menü 7

Brokkolicremesuppe, Mandelsplitter

~
Melone, Schwarzwälder Schinken

~
gefüllte Kalbsbrust, Rahmsoße,
Spätzle, Kroketten, Gemüse

~
Apfelküchle, Vanillesoße, Haselnuss-Eis

Menü 8

Steinpilzschaumsuppe

~
gebratene Edelfische, Kräuter-Salat-Bouquet, Tomaten-Vinaigrette

~
ganzer rosa gebratener Kalbsrücken, Steinpilzsoße,
Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüse

~
Whiskey-Krokant-Parfait, Vanilleschaum, frische Früchte

Menü 9

Nudelsuppe, Gemüsestreifen

~
Vorspeisenvariation der Saison

~
geschmorter Kalbstafelspitz,
Kräuterspätzle, Kroketten, Gemüse

~
Kirschwasserbömble, warme Sauerkirschen

Menü 10

klare Tomatenessenz, Frischkäseravioli

~
Garnelencocktail, Roastbeefröllchen, Charentais-Melone, Parma-Schinken

~
Schweinefilet, feine Kräuterfüllung, Rahmsoße,
Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüse

~
Mousse au chocolat, Waldbeerensoße

Menü 11

klare Bouillon, Edelfische

~
geräucherte Entenbrust, Sauce Cumberland, Salatbouquet

~
in Kräutern gedämpftes Saint-Pierre-Filet, Hummersoße
Nudeln, Gemüse

~
Grand-Manier-Parfait

Menü 12

Kräutercremesuppe

~
Galantine von der Perlhuhnbrust, Berglinsensalat

~
in Spätburgunder geschmortes Rinderbäckle,
Kartoffelgratin, Nudeln, Gemüse

~
Limetten-Parfait, Orangenragout

Menü 13

Elsässer Schneckensuppe

~
Lachscarpaccio, Limonen-Vinaigrette, Rucola

~
Elsässer Hahn in Riesling geschmort,
breite Nudeln, Wurzelgemüse, Schalotten

~
marmorierter Eisgugelhupf, frische Früchte

Menü 14

Rinderkraftbrühe, Flädle

~
kleiner Salat der Saison

~
gemischter Braten vom Rind und Schwein,
Spätzle, Kartoffelplätzchen, Gemüse

~
frischer Obstsalat, Vanilleeis, Sahne

Menü 15

Tomatencremesuppe

~
kleiner gemischter Salat

~
Putenrahmgeschneitztes, Champignonsoße,
Nudeln, Gemüse

~
gemischtes Eis, frischer Obstsalat

Menü 16

Nudelsuppe, Gemüsestreifen

~
kleiner gemischter Salat

~
Schweinebraten vom Hals,
Spätzle, Gemüse

~
gemischtes Eis, frischer Obstsalat

Buffetvorschläge

Zu jeder Gelegenheit das richtige Buffet – um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir einige Buffetvariationen für Sie zusammengestellt.

Ideal für Betriebsfeste, Jubiläen, Tagungen, Messen, Hochzeiten, Geburtstage, Weihnachtsfeiern und vieles mehr.

Die einzelnen Positionen können Ihren individuellen Wünschen entsprechend verändert oder ausgelassen werden.

Die Möglichkeiten sind vielfältig - sprechen Sie uns an, unser Küchenchef stellt Ihr persönliches Buffet gerne gemeinsam mit Ihnen zusammen!

Zu unseren Buffets reichen wir verschiedene Brotsorten.

Buffets sind ab 20 Personen buchbar

Buffet Breisach

Flädlesuppe (serviert)

Vorspeisenvariation (serviert)

Melone, Schwarzwälder Schinken
gebratenes mediterranes Gemüse in Olivenöl eingelegt
hausgebeizter Basilikumlachs
marinierte Riesengarnelen

Hauptgerichte in Buffetform -bitte wählen Sie 3 Hauptgerichte aus folgenden Vorschlägen-

gebratenes Zanderfilet, Rahmlinsen
Schweinfiletmedaillons, Morchelrahmsoße
Piccata von der Hähnchenbrust, Tomatensoße
Feta im Sesammantel, Ratatouille
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
Rinderroulade „Hausfrauen Art“

Beilagen: Spätzle, Liebstöckel-Kartoffelpüree, Reis, Nudeln, Gemüse

Dessert in Buffetform

frischer Obstsalat, Crème Caramel, Sorbet-Variation,
Mousse au chocolat im Weckglas, Panna Cotta

Winzer Buffet

Salate

gartenfrischer Blattsalat, Hausdressing, Joghurdressing,
Karottensalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat

Hauptgerichte

saftiger ganzer Beinschinken -für Sie am Buffet tranchiert-
Beilagen: Kartoffelgratin, Weinsauerkraut

Dessert

Weincreme, frischer Obstsalat, Pfannkuchen, glacierte Weinbrandäpfel

Badisches Buffet

Kartoffelcremesuppe, Croutons

Salate

gartenfrischer Blattsalat, Hausdressing, Joghurdressing,
Karottensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat,
Gurkensalat, Sauerrahmdressing, frischer Dill,
Rote Bete-Salat, Frühlingszwiebeln

Hauptgerichte

in Spätburgunder geschmortes Rinderbäckle
gesottene Ochsenbrust, Meerrettichsoße, Preiselbeeren
Beilagen: Spätzle, Bouillonkartoffeln, Gemüse

Dessert

Weincreme, frischer Obstsalat,
Schwarzwälder Beerengrütze, Vanillesoße, Apfelwähe

Kaltes Buffet

Salate

gartenfrischer Blattsalat, Hausdressing, Joghurdressing,
Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat,
Tomaten-Mozzarella mit Balsamico und Basilikum,
Nudelsalat, gebratene Pilze, Basilikum
griechischer Bauernsalat

Antipasti

Auberginen, Champignons, Zucchini, Paprika,
getrocknete Tomaten in Olivenöl

Fleisch

Roastbeef, Remouladensoße
gefüllte Maispouardenbrüstchen
Schweinefiletmedaillons, Früchte
marinierter Kalbstafelspitz, Vinaigrette
Schinkenröllchen mit Spargel
roher Schinken, Melone

Fisch

Räucherfischplatte mit Lachs, Makrele, Forelle, Sahnemeerrettich,
Matjesfilet, Rote Bete-Remoulade

Dessert

frischer Obstsalat, Crème Caramel, Mousse au chocolat,
Panna Cotta, Fruchtsoße

Buffet Kläsles Restaurant am Rhein

Salate

gartenfrischer Blattsalat, Hausdressing, Joghurtdressing,
Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat,
Tomaten-Mozzarella mit Balsamico und Basilikum

Antipasti

Auberginen, Champignons, Zucchini, Paprika,
getrocknete Tomaten in Olivenöl

Kalte Speisen / Fleisch

Roastbeef, Remouladensoße
rosa gebratene Entenbrust, Wurzelgemüse in gereiftem Winzeressig
luftgetrockneter Schinken, Melone
marinierter Kalbstafelspitz, Vinaigrette

Kalte Speisen / Fisch

Räucherfischplatte mit Lachs, geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet,
Matjesfilet, Rote-Bete-Remoulade

Hauptgerichte in Buffetform -bitte wählen Sie 3 Hauptgerichte aus folgenden Vorschlägen-

Schweinelendchen im Speckmantel, Pilzrahmsoße
Kalbsgulasch
Putenrollbraten, Cognacsoße
Rehragout
Lammhäxle „Provençal“
geschmortes Rinderbäckle in Spätburgundersoße
Steinbeißerfilet, Safran-Pernod-Soße, Gemüsejuliennes
Fisch-Garnelen-Ragout, Krustentiersoße
Beilagen: Spätzle, Kartoffelgratin, Nudeln, roter Camargue-Reis, Gemüse

Dessert

frischer Obstsalat, Mousse au chocolat,
Eisbombe, Panna Cotta, Fruchtsoße

Käsebrett

Mediterranes Buffet

Salate

gartenfrischer Blattsalat, Hausdressing, Joghurtdressing, italienisches Dressing,
Farfalle-Salat, gebratene Pilze, Kräuter,
Karottensalat, griechischer Bauernsalat

Antipasti

Auberginen, Champignons, Zucchini, Paprika,
getrocknete Tomaten in Olivenöl

Kalte Speisen

Scampispieße mariniert, Kräuter, Peperoni
marinierte Wolfsbarschfilets mit Knoblauch, Oliven
Maispoularde gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Basilikum
Duo von Parmaschinken, Coppa, Charentais-Melone
in Barolo mariniertes Roastbeef – rosa gebraten
„Vitello tonnato“ -Kalbsfleisch, cremige Thunfischsoße, Kapernäpfel, Sardellenfilets
gebeizter Lachs, Basilikum, Orange

Hauptgerichte

Ossobuco - geschmorte Kalbshaxe, Tomatensoße, Wurzelgemüse
Schweinefiletmedaillons unter der Pestokruste, leichte Weißweinssoße
geschmorte Maispoularde „ligurische Art“
gebratene Meerbarbenfilets, Paprika-Artischocken-Zucchini-Ragout
Beilagen: Gnocchi, Linguine mit Tomaten und Basilikum, Rosmarinkartoffeln,
mediterranes Gemüse

Dessert

Tiramisu, Panna Cotta, frischer Obstsalat, Joghurt-Passionsfrucht-Mousse

Käsebrett

Bayerisches Buffet

Grießnockerlsuppe (serviert)

Salate

gartenfrischer Blattsalat, Kartoffeldressing, Sauerrahmdressing,
Karottensalat, Gurkensalat,
Krautsalat mit ausgelassenem Speck, Kümmel,
Apfel-Lauch-Salat,
Tomatensalat, Schnittlauchröllchen,
Kartoffelsalat, frische Gurken

Kalte Speisen

Obatzter, Gartenkräuter, Tafelspitzsülze auf Radi
Wurstsalat „Münchner Art“ mit Lyoner, Schwarzwurst, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln
geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich
gebeizte Lachsforelle
bayerisches Griebenschmalz, Äpfel, Zwiebeln

Hauptgerichte

geschmorte Kalbshaxe, Wurzelgemüse
krosser Spanferkel-Rollbraten, Weizenbiersoße
Beilagen: Brezenknödel, Kartoffelknödel, Sauerkraut

Dessert

frischer Obstsalat, Haselnusseis,
Bayerisch Creme, Topfenknödel, Vanillesoße

Haus-Buffet

Salate

gartenfrischer Blattsalat, Hausdressing, Joghurtdressing,
Karottensalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat

Hauptgerichte

Schwarzwälder Schweinebraten vom Hals
gefüllt mit Röstzwiebeln, Speck, Knoblauch

geschmorter Rinderburgunderbraten
Beilagen: Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüse

Dessert

Panna Cotta, frischer Obstsalat

Hauptgerichte (auch in Buffetform buchbar)

ab 20 Personen

Schweinebraten vom Hals, Bratensoße, Gemüse
Rinderbraten, Spätburgundersoße, Gemüse
Kalbsrahmgulasch, Gemüse
am Stück geschmorte **Kalbshaxe** aus dem Ofen, Kalbsjus, Gemüse
Putenrollbraten, Champignonrahmsoße, Gemüse
geschmorte **Rinderroulade** „Hausfrauenart“, Gemüse
Wildragout, Preiselbeeren, Gemüse

Zu den Hauptgerichten reichen wir **1 Beilage nach Wahl**:

Nudeln, Spätzle, Semmelknödel, Kartoffelknödel,
Kartoffelgratin, Reis, Rosmarinkartoffeln

Auf Wunsch bereiten wir auch gerne ein saisonales Salat-Buffet zu (mit Brot)

Käsevariationen (zu jedem Angebot zusätzlich buchbar)

kleiner **Käseteller** oder **Käsebrett**

Klassiker

Gulaschsuppe, ½ Liter, Brot
2 panierte **Schnitzel**, Soße, Kartoffelsalat, Blattsalat
2 panierte **Schnitzel**, Bratensoße, Brot
Schäufele, Kartoffelsalat, Blattsalat
Schweinehaxe aus dem Ofen, Kartoffelsalat, Krautsalat, Ketchup, Senf
gekochte Ochsenbrust, Bouillonkartoffeln,
Sahne-Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Rote Bete

Party-Service

Fingerfood im Glas

herzhafte Käsesticks, Trauben, Melone
Münsterkäse, Traubensalat, geriebener Meerrettich
Tiramisu von Tomaten, Basilikum, Brot, Mascarpone
Roastbeefröllchen, Kartoffel-Gurken-Salat
Hähnchenspieß, Linsensalat
Schweinefilet süß-sauer, asiatischer Salat
„Vitello Tonnato“ -Kalbsfleisch, cremige Thunfischsoße,
Kapernäpfel, Sardellenfilets
Lammhackbällchen, Gemüse-Couscous-Salat
Röllchen vom Schwarzwälder Schinken, Melone-Minze-Salat
Stremellachsspieß, Paprika-Fenchel-Salat
gebratene Riesengarnele, Aprikosen-Tomaten-Chutney
Seeteufelhäppchen, gelierte Safran-Fisch-Essenz

Antipasti in der Schale

Pikant gefüllte kleine Paprika, Frischkäse
gefüllte Peppercaps, getrockneten Tomaten
gefüllte Weinblätter, grüne Oliven
Sardinienmousse, Oliven-Tomaten-Tapenade

Canapées

reichlich garniert,
z.B. mit Pute, Roastbeef, Schwarzwälder Schinken,
Schweinelendchen, Lachs, Forellenfilet

Dessert im Glas

Mousse au chocolat
Limettencreme
Panna Cotta
Tiramisu
Schwarzwälder Kirschtorte

Sonstiges

Servicepauschale	Saal / Restaurant ab 00:00 Uhr je angefangene Stunde:	75,00 €
	Eventhalle ab 01:00 Uhr bis 100 Personen je angefangene Stunde	150,00 €
	ab 100 Personen je angefangene Stunde	200,00 €
Getränkepauschale	Die Pauschale beinhaltet eine Auswahl an alkoholischen und nicht alkoholischen Getränken, Aperitif, Gebäck und Oliven	38,50 € / Person
Kinderspeisenpauschale	bis 5 Jahre: gratis 6 - 15 Jahre: halber Preis ab 16 Jahren: Erwachsenenpreise	
Kaffee / Kuchen		
	-Kaffee in Kannen (2 Liter Kanne) -Kaffee, Tee und Milkschokolade so viel Sie mögen inklusive feiner Konditoreikuchen, Cafe Ihringer, Breisach	
	-Kaffee, Tee und Milkschokolade so viel Sie mögen Kuchen und Torten werden selbst mitgebracht	
Tischwäsche und Servietten Stehische mit Hussen		2,50 € / Person Preis auf Anfrage