

Vorspeisen Ideen

„Schinkenplatte“	5 €
roher und gekochter Schinken garniert mit Melonen und Spargel	
„Rustikale Platte“	5 €
hausgemachte Paté, Partyfrikadellen Medaillons vom Schweinefilet, Knusperschnitzel Hähnchenbeine, knusprige Maispouardenbrust	
„Lecker und leicht“	5 €
herzhafte Windbeutel mit Kräuterfrischkäse gegrillte Hähnchenbrust mit Mangochutney Crêpes gefüllt mit Räucherfischmousse	

Das gemischte Vorspeisenarrangement

Eine Zusammenstellung
aller aufgeführten Vorspeisen Ideen
Schinken – Fleisch – Geflügel
Antipasti
Fischleckereien

9,50 €

„Antipasti Mediterran“	8 €
marinierte Gemüse, Tomate Mozzarella, Oliven Spinata romana (Salami) luftgetrockneter Schinken Crevetten-Meeresfrüchtecocktail	
„Fischleckereien“	9 €
Flusskrebscocktail mit Honig-Senf Marinade, soufflierte Lachschnitte, Heilbuttecke mit Ananas gegrillte Gambas in nativem Knoblauch-Olivenöl Lachs aus dem eigenen Rauchhaus, gerauchte Forelle Makrelenfilet, Hausgemachte Fischterriner	

Hauptspeisen Ideen

Schweinebraten Brasil	7 €
in Pikanter Soße mit Butterkartoffeln	
Schnitzelchen Parmigiana	8 €
überbacken dazu Spaghetti	
Herzhafter Rinderbraten	8 €
in feiner Burgundersoße mit Bandnudeln	
Kalbsbraten aus der Nuss	11 €
in Rahmsoße mit Champignons und Spätzle	
Medaillons vom Schweinefilet	11 €
in Cognacsoße mit Kartoffelgratin	

Gegrilltes-gefülltes Spanferkel

ca. 12Kg

ohne Knochen mit Fleischteilen gefüllt
kann von Kopf bis Schwanz
problemlos aufgeschnitten werden
mit Majorankartoffeln und
einem Fass Bitburger Pils

18 €/Kg

Gewürzsaft Schinken mit Kruste und Boullionkartoffeln	8 €
Wildragout „Försterin“ mit Waldpilzen und Spätzle	8 €
Fischduett Tranchen von Lachs und Kabeljau auf Gemüsebett mit Reis	11 €

Quiches / Beilagen / Salate / Dessert

Quiches

Lyoner- Kartoffel oder Lachs –Brokkoli
oder die Traditionelle Quiches Lorraine

Im ½ GN Blech für 6 Personen	30 €
oder im 1/1 GN Blech für 12 Personen	50 €

Gemüse

Karotten in Butter mit Koriander und Ingwer
Speckbohnen mit Kräutern der Provence
Brokkoli in feiner Mandelbutter
Mediterranes Grillgemüse

Gemüse Arrangement

Ihre Wunsch -Zusammenstellung von Gemüsen

Salate

Karotten, Sellerie, Gurken, Weißkraut-Cocktail,
Bohnen, Nudel, Tortellini, Kartoffel im Speckdressing,
Besondere Salatwünsche werden gerne erfüllt.
Wählen Sie je nach Gästezahl 4-6 Sorten

Desserts

Handgeschnittener Obstsalat mit Marsala verfeinert
Mousse au Chocolat
Tiramisu
Panna cotta
Rote Grütze mit Vanillesoße

Canapés – Fingerfood – Delikate Happen –

Canapés 1,5 €

mundgerechte Häppchen auf Brot edel belegt und verziert. Wir empfehlen 4-5 Stück pro Person

- Edelsalami, Serrano Schinken, Kalbslebercrème
- Schweinefilet, Honigschinken, Kassler, Roastbeef
- Schweinemett, Entenbrust, Poulardenbrust,
- frisch Käse, Camembert
- Räucherlachs, Gerauchte Forellenfilets, Heilbutt
- Ei mit Crevetten, Tomate mit Mozzarella

Mindestbestellung je Sorte 8 Stück

Fingerfood Preis und Menge auf Anfrage

kleine Knusperschnitzel, Gemüse Spießchen, Pflaumen im Speckmantel, Frikadellenspieße mit Oliven, Schweinemedallions mit Kalbslebercrème, Melone mit Schinken, Lammhäppchen mit Fetacrème, Tomate Mozzarella im Glas, Käsewürfel mit Trauben Geflügelcocktail, Fleischkäsewürfel Vinaigrette Lachstatar, Räucherfischpralinen, Gambas im Glas -

Delikate Happen 2 €

auf Laugenteile angerichtet
Frischkäse, Salami, gekochter und roher Schinken, Kalbsleberwurst

auf deftigen Brotsorten angerichtet:
Bauernpaté, Fleischkäse, Schwartenmager, Schweinemett, Camembert, Schnittkäse, Schinken roh und gekocht.

*Dies ist ein Auszug an Köstlichkeiten,
die wir Ihnen bieten können.*

Haben Sie andere Wünsche?

*In einem persönlichen Gespräch beraten wir Sie
gerne und stellen Ihnen
Büffets und Menüs
ganz nach Ihren Vorstellungen zusammen.*

*Die angegebenen Preise sind
inklusive 7% MwSt.*

*Kosten für Anlieferung und Abholung
müssen je nach Auftragswert besprochen werden.*

Ich freue mich auf Ihre Bestellung.

Thomas Schütz, Gastgeber aus Leidenschaft



Unsere Öffnungszeiten

Montag und Dienstag haben wir geschlossen

Für Veranstaltungen ab 20 Personen

öffnen wir auch am Ruhetag.

Mittwoch – Samstag 11⁰⁰-14³⁰ und 17⁰⁰- 24⁰⁰

Sonntag haben wir durchgehend geöffnet 11⁰⁰-24⁰⁰

Kinder essen sonntags kostenlos von der Kinderkarte

wir sorgen für
guten Geschmack

Valuta

Grillrestaurant Gästehaus
Partyservice



Am Sprinkshaus 4/ 66128 Saarbrücken

Tel. 0049 (0) 681 703164

www.restaurant-valuta.de