



NÄGEL

NÄGELHOF

Menü- & Buffetvorschläge

Lieber Gast,

auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot an kulinarischen Köstlichkeiten. Die Speisen können Sie nach Absprache mit uns kombinieren – beispielhaft haben wir Ihnen einige Menüs und Buffets zusammengestellt. Gerne stehen wir Ihnen einige Wochen vor der Veranstaltung bei einer gemeinsamen Menübesprechung mit unserem Erfahrungsschatz und Fachwissen zur Seite.

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen.

Ihr Team vom Nägelhof

Aperitif – Karte

P.J. Valckenberg - Deutscher Sekt

Valckenberg „Numero 1“

Fruchtig, verspielt und jugendlich.

Wohlschmeckend, unkompliziert und erfrischend.

DIVINO Nordheim

DIVINO Premium - Secco

Aromen von Pfirsich und Aprikose mit feiner Würznote,
am Gaumen fruchtig mit viel Spiel

Je nach Saison wahlweise aufgegossen mit z.B.:

Frühling/Sommer (Sirup)

- Holunderblüte / Minze
- Limette / Melisse

Herbst (Likör)

- Weinbergpfirsichlikör
- Traubenlikör vom Spätburgunder

Grünerla (Brauerei Grüner)

Alkoholfreie Alternative:

Träublein – Sektmanufaktur Schloss VAUX

100% Zutaten biologischen Ursprungs

Ein zartes Farbspiel. Vielschichtige Frucht-Aromen der Traube mit einem Hauch Cassis, umspielt von Getreideduft und Malznoten. Animierende Komposition aus Frucht, elegant subtiler Frische, feiner Säure und Rasse. Ein Genuss-Spektrum aus Würze, zurückhaltender Süße und belebender Perlage.

Fingerfood zum Stehempfang:

Mini-Quiche-Bouchees

Klassisch
Lachs-Dill
Blumenkohl-Brokoli
Tomate-Ziegenkäse-Basilikum
Champignon

Kleine herzhaft Tarte Tatin auf dem Gourmet-Löffel

Tajine-Gemüse
Curry
Schalotte-Champignon
Paprika-Duo

und frisch aus dem Ofen

Mini-Kornbrötchen
Mini-Schinken-Käserolle
Mini-Spinat-Lauchtasche
Mini-Tomatentasche

Verschiedene Bruschetta

Fetakäse & Spinat
Tomate & Mozzarella
Salami & Paprika

Snack Gebäck

Salami & Käse
Tomaten & Käse
Speck, Käse & Zwiebel

Vorspeisenvariationen (auf einem Teller angerichtet)

d.h. jeder Gast erhält auf seinem Teller ein kleines Buffet.

Italienische Vorspeisenvariation

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln,
Parmaschinken mit sonnengereiften Melonen,
gegrilltes Antipasti-Gemüse, Scampi mit Limone an Mojo Rosso,
Roulade von Zucchini & Gremolata
Rucola & Parmesan

Vorspeisenvariation Nägelhof

Ballottine vom fränkischen Freilandhuhn & Dip,
Crêpes-Röllchen vom Räucherlachs mit Spargel-Panna-Cotta,
Ziegenquarktörtchen mit Hibiskus & Feigensenf,
kleines Süppchen nach Wahl
& Salat-Bouquet

Vorspeisenvariation „Markgraf“

Gefüllte Kalbfleischröllchen an Limetten-Tomaten-Salsa,
Mousse von Pottensteiner Forelle mit weißem Gelee,
Perlhuhn in Gewürz-Tempura & grünem Spargel,
Marinierte Kräuterseitlinge in Holunder-Balsamico
& Sommerliches Salatarrangement

Vorspeisenvariation „von-Wahler“

Praline von Kalbsbäckchen mit confierten Teeäpfeln,
Eismeerlachs-Terrine mit Avocado,
Ländliche Patè mit Sherry & Chutney,
Knoblauchsländer Lauchtörtchen an Gierschschmand
& Pflücksalate

Vorspeisenvariation „Royal“

Gebratene Wachtelburst an violetter Kartoffel,
Ikarimi-Lachs in Pfefferkruste auf Gurkenschmand,
Hirschrücken mit Manchego, Honig & Kaffeepulver,
Hummerkrabbe mit Tomatenmousse & Capelin-Rogen,
& Mesclin-Salat

Vegetarische Vorspeisenvariation

*Auf Wunsch, stellen unsere Köche für die Vegetarier unter Ihren Gästen eine Alternative,
basierend auf der ausgewählten Vorspeisenvariation, zusammen.*

Vorspeisen z.B.

Hausgebeizter Lachs mit Creme fraîche, grünem Spargel, Kartoffelrösti & Salatbouquet

Fränkisches „Vitello Tonnato“ an leichter Orangen-Meerrettich-Sauce,
violetter Kartoffel & Pflücksalat

Scampi & Jakobsmuschel mit Mango-Tomaten-Relish an Rucola & Zitrusfrucht-Dressing

Knoblauchsländer Blattsalate in Holunder-Balsamico-Vinaigrette
mit gebratenen Kräuterseitlingen & Knusperkernen

Brillant Savarin mit Johannisbeersalsa, Rucolasalat & Flohsamen

Suppen

Fränkische Festtagssuppe mit Pfannkuchenstreifen,
Leberknödel & Grießklößchen

Tomatenconsomé mit Basilikum-Klößchen & Gemüseeinlage

Karamellisiertes Tomaten-Crèmesüppchen mit frischem Basilikum

Zitronengrassüppchen mit Miso, Kokosmilch, Frühlingslauch & Garnelen-Salpikon

Karotten-Champagnersüppchen mit gerösteten Pinienkernen

Baiersdorfer Meerrettichcrèmesüppchen mit Schwarzbrotcroûtons

Wiesenkräuterschaumsüppchen mit Bauernbrot-Croûtons

Zweierlei Süppchen
(nach Wahl & aufgeteilt auf 2 Tassen)

Je nach Saison servieren wir Ihnen außerdem:

Crèmesüppchen vom Hokkaido-Kürbis mit Vollkorncroutons

Kürbis-Zitronengrassüppchen
mit Ingwer & Kürbiskernen

Pastinakencrèmesüppchen mit Rote-Bete-Chips

Spargelcrèmesüppchen mit frischem Schnittlauch

Bärlauch-Crèmesüppchen mit Schwarzbrot-Croûtons

Feldsalatcrèmesüppchen mit Speck & Croûtons

Maronenschaumsüppchen
mit Cognac parfümiert & Vollkorncroûtons

Hauptgerichte

Fisch

Ganze Fische am Buffet

Ganzer Waller (nach Verfügbarkeit) im Wurzelsud mit zerlassener Butter,
Sahne-Meerrettich & Kartoffeln (Bamberger)

Ganzer Heilbutt (nach Verfügbarkeit) mit Zitrusaromaten, wahlweise mit

- Kräuterkartoffeln oder Bamberger
- frischem Blattspinat oder Ratatouille-Gemüse
- Pimentosauce oder Rieslingsauce

Ganzer Wildwasserlachs mit Zitrusaromaten & provenzialischen Kräutern gespickt,
wahlweise mit

- Kräuterkartoffeln oder Bamberger
- Spinat oder Ratatouille oder italienischem Gemüse
- Pimentosauce oder Rieslingsauce oder Orangen-Gewürzsauce

Ganzer Seeteufel mit Tagliatelle, wahlweise mit

- Nägels Pfefferbar oder Safransauce
- feinem Gemüse vom Markt oder Peperonata

Weitere Fischgerichte (serviert oder am Buffet)

Filet vom fränkischen Bachsaibling wahlweise mit

- Leipziger allerlei, Butterkartoffeln & Weißweinsauce
- Kohlrabigemüse an Tomatensugo & Zitronen-Nudeln

Norwegischer Fjordlachs im Blätterteigmantel mit Rosmarinkartoffeln,
Peperonata & Sauce vom Weißen Burgunder

Filet von der Dorade Royale, Kartoffelecken, Ratatouille & Gewürzschäum

Zanderschnitte auf der Haut in Aromaten gebraten mit Bamberger Spitzkraut,
Meerrettichsauce & Stampfkartoffeln

Seeteufel in Zitronen-Gremolata mit Mangold-Gemüse auf
Safranschaum & Kräuterkartoffeln

Picatta vom Flussbarsch mit Gazpacho-Gemüse,
Kartoffelgnocchi & Rieslingschaum

Pochierter Heilbutt mit Rahmspinat & Chili-Kartoffeln

Gebratenes Heilbuttfilet an buntem Reis, Wokgemüse & süß-saurer Mangosauce

Dorade Royale mit Limetten-Risotto, Zuckerschoten & Cherrytomaten

Kalb

Kalbs-Entrecôte am Stück (nur am Buffet) mit Aromaten rosa gebraten
dazu Kartoffelstudel (oder Spätzle),
Steinpilzcremesauce & Gemüse vom Markt

Kalbsfilet am Stück gebraten mit provenzialischer Kräuterkruste, Buttergemüse,
Rübenpüree (oder Kartoffelstrudel) & weißem Portweinschaum

Toskanischer Rollbraten mit Caponata & Maispolenta, dazu Pimentoschaum

Geschmorte Kalbsschulter mit rahmigem Wirsing & Semmel-Speck-Knödel

Kalbsbäckchen in Rotwein geschmort mit geschmolzenen Whisky-Zwiebeln
& Kartoffel-Baumkuchen

Saltimbocca vom Kalb auf grünem Spargel (je nach Saison)
mit Parmaschinken-Schaum & Kräutergnocchi

Rind

Rosa gebratenes Entrecôte (nur am Buffet) am Stück wahlweise mit

- Nägels Pfefferbar, Kräuterbutter & Kartoffelgratin

- Speckbohnen, Dijonsensauce & Kartoffelstrudel

Roulade vom Hohenloher Weiderind mit Apfelblaukraut oder Buttergemüse

& zweierlei Klößen

Geschmorte Ochsenbacken mit glacierten Balsamicozwiebeln,

feinem Gemüse vom Markt & Kartoffel-Sellerie-Püree

Rinderschulter "Böfflamot" in fränkischem Rotwein geschmort mit Rahmkohlrabi,

Blaukraut & Kartoffel-Gratin

Argentinisches Rinderfilet in einer Kruste aus heimischen Kräutern,

mit glacierten Zwiebeln & Gemüse vom Markt, dazu Kartoffel-Gratin

Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse & Butterkartoffeln

Geflügel

Supreme von der Maispoulardenbrust mit luftgetrocknetem Schinken & Salbei umhüllt,
Marsalasaucce, Gemüse vom Markt & Limettenpüree

Französische Barbarie-Entenbrust rosa gebraten an Balsamico-Jûs,
Butterschupfnudeln & karamellisiertem Spitzkohl

Ausgelöste Cherry-Valley-Ente in eigener Sauce
mit Apfelblaukraut & Serviettenknödel

Supreme von der Perlhuhnbrust mit Parmaschinken & Salbei,
Marsalasaucce, kleinem Gemüse & Kartoffel-Gnocchi

Vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Ganzes Spanferkel am Spieß (**ab 50 Personen**) in Altbier-Kümmelsauce
mit Rahmwirsing oder Sauerkraut & fränkischem Kartoffelkloß (oder Semmelknödel)

„From Nose to Tail“ vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
Stücke von Keule, Nacken, Schulter & Rollbraten knusprig gebraten
mit Kümmel-Malzbier-Sauce, Rahmwirsing & fränkischem Kartoffelkloß

Schäufele vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit
Sauerkraut (oder Wirsing) & Kartoffelkloß

Mit Kräuterfarce gefülltes Filet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
mit Waldpilzrahm, feinem Gemüse vom Markt & Kartoffelrösti

Lamm (aus Neuseeland)

Rosa gebratene Lammhüfte mit Kräuterbutter aus der Provence gratiniert
dazu Balsamico-Schalotten-Jûs, breite Bohnen & Rahm-Kartoffel-Strudel

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarin & Thymian,
Ratatouillegemüse & Ofenkartoffeln

Lammrücken mit Meerrettich-Bröseln, Ragout von Ochsenherzen,
Balsamico-Jus & Kartoffelrösti

Wild (aus eigener Jagd)

Damwild aus dem eigenen Gehege in Rotwein geschmort mit Preiselbeeren,
Apfelblaukraut & Serviettenknödel (oder Spätzle)

Involtini vom Wildschweinerücken in Pancetta auf Rahmkohlrabi
mit Barolosauce & Kartoffelstampf

Hirschkalbsrücken unter der Oliven-Krokant-Kruste mit feinem Gemüse vom Markt,
Kartoffel-Birnen-Gratin & Cranberrysauce

Geschmortes Rehschäufele mit buntem Marktgemüse & Semmelknödel

Wildschweinbraten mit Wacholdersauce, Quitten-Blaukraut
& Brezenknödel

Pasta & vegetarisch

Zitronen-Ravioli auf Ragout von sonnengereiften Tomaten
mit frisch geriebenem Parmesan

Steinpilz-Ravioli mit Gartenkräutern, Zuckerschoten, glacierten Kirschtomaten
& Portwein-Schaum

Trüffel-Ravioli mit rahmigem Kohlrabi,
glacierten Kirschtomaten & Parmesanschaum

Gefüllte Nudeltaschen mit Bärlauch
auf Ofentomaten & Spargelragout (nach Saison)

Gefüllte Parikaschote mit Frischkäse & Bulgur,
Risi-Pisi & Zitronen-Joghurt-Sauce

Bio-Lasagne von Tomate & Paprika (vegan)

Gerne bereiten wir auf Wunsch auch Menüs für Veganer und Allergiker (z. B. Gluten, Laktose, ...) zu.

Süße Naschereien vom Buffet

Topfen-Mousse mit Erdbeerstampf (nach Saison)

Gefüllter Schlotfeger mit Nougat-Creme

Bayerische Schmankerl Creme (mit Mandeln & Mandellikör)

Pfirsich-Tiramisu mit Amarettini-Biskuit

Amarettini-Mousse mit marinierten Erdbeeren (nach Saison) & Rahmeis

Verschiedene Mousse au Chocolat aus belgischer Schokolade

Crème Brûlée von der Tonkabohne oder mit Kardamom

Passionsfrucht-Joghurtcrème

Tiramisu nach altem Rezept

Pina-Colada-Creme im Gläschen

Bananencreme mit Pernod-Nougat-Spiegel

Panna Cotta

“Zuppa Inglese”

Biskuit-Schichten mit zweierlei Cremes

Eis vom Bauernhof

(z.B. Vanille, Schokolade, Erdbeere, Blutorangen-Sorbet, Plätzchen, Amarena-Joghurt)

Käseauswahl mit Trauben, Brot & Brötchen

Warme Desserts

Karthäuser Klöße mit Zwetschgenröster oder marinierten Erdbeeren (nach Saison)
& Bourbon-Vanille-Eis

Kaiserschmarrn mit Apfel-Zimt-Mus

Saftiges Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern

Hausgemachte Apfelküchle

Crêpes zum Selberfüllen

wahlweise mit Zimt-Zucker, Hagebuttenmark
oder Haselnusscreme

Marillenkügelchen in Butterbröseln & Vanillesauce mit gelber Fruchtgrütze

Apfelstrudel aus gezogenem Strudelteig mit Vanillesauce

Beispiele für Dessertteller

Dessertteller „Sommertraum“

Lasagne von weißer Schokolade & Himbeeren,
Panna-Cotta mit Rosenwasser,
Sorbet von sonnengereiften Orangen & gelbe Früchte

Dessertteller „Tropical“

Türmchen von Passionsfrucht mit Fruchtcreme & Vanille-Biskuit,
Sinfonie von Aprikose & Mascarpone,
Mangosorbet & marinierte Papaya

Dessertteller „Schokozauber“

Knuspergateau auf Schokobiskuit,
hausgemachtes Creme-Eis,
Cannelloni von Valrhona-Schokolade
& Fruchtgrütze

Mitternachtsbuffet
(Preis auf Anfrage)

Currywurst (in Scheiben) mit hausgemachter fruchtiger Sauce
& Brötchen

Würzige Gulaschsuppe

Chili Con Carne

Hausgeräucherte fränkische Spezialitäten aus eigener Herstellung,
Schinkenauswahl, kalte Bratwürste, Fleischpflanzerl,
Käseauswahl mit Trauben, Brot- & Brötchenauswahl

Zur besseren Vorstellung haben wir Ihnen im Folgenden einige Menübeispiele zusammengestellt. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass bei Veranstaltungen ab ca. 50 Personen für die Gewährleistung des reibungslosen Ablaufs nur ein Hauptgang (zzgl. vegetarischer Alternative) möglich ist.

Menü-Beispiele

Menü 1

Knoblauchsländer Blattsalate mit gebratenen Kräuterseitlingen,
Croûtons & Balsamico-Limettenmarinade

Fränkische Festtagssuppe mit Pfannkuchenstreifen,
Leberknödel & Grießklößchen

Knuspriges Spanferkelschäufele in Altbier-Kümmelsauce mit Rahmwirsing
& fränkischem Kartoffelkloß

Karthäuser Klöße mit Zwetschgenröster (oder marinierten Erdbeeren)
& hausgemachtem Vanilleeis

Menü 2

Vorspeisenvariation Nägelhof

Ballottine vom fränkischen Freilandhuhn & Dip,
Crêpes-Röllchen vom Räucherlachs mit Spargel-Panna-Cotta,
Ziegenquarktörtchen mit Hibiskus & Feigensenf,
kleines Süppchen nach Wahl
& Salat-Bouquet

Karotten-Champagnersüppchen mit gerösteten Pinienkernen

Argentinisches Rinderfilet in einer Provenzalischen-Kräuterkruste
mit Balsamico-Schalotten, breite Bohnen & Kartoffelstrudel

Dessertteller mit Spezialitäten aus der Patisserie

Menü 3

Wiesenkräuterrahmsüppchen mit Bauernbrot-Croutons

Hauptgang am Buffet

Ganzer Wildwasserlachs mit Zitrusaromaten & mediterranen Kräutern gespickt
mit italienischem Gemüse, Meersalzkartoffeln & Pimento-Sauce

Spanferkelschäufele in Malzbiersauce mit Rahmwirsing
& fränkischem Kartoffelkloß

Rosa gebratenes Entrecôte vom fränkischen Angusrind
mit Dijonsenfauce, Speckbohnen & Kartoffelgratin oder Kartoffelstrudel

Süße Naschereien am Buffet

mit Spezialitäten aus der Patisserie

Menü 4

Italienische Vorspeisenvariation

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln,
Parmaschinken mit sonnengereiften Melonen,
gegrilltes Antipasti-Gemüse, Scampi mit Limone an Mojo Rosso,
Roulade von Zucchini & Gremolata
Rucola & Parmesan

Feldsalatcrèmesüppchen mit Speck & Crôutons

Hirschkalbsrücken unter der Oliven-Krokant-Kruste mit karamellisiertem Marktgemüse,
Kartoffel-Birnengratin & Cranberrysauce

Dessertteller

Himbeer-Joghurt-Espuma im Gitter,
Würfel vom armen Ritter und Vanilleschmand,
Schokocannelloni in der Hülse,
Sorbet von der japanischen Limette

Getränkekarte

Biere

Klosterbrauerei Scheyern

Kloster Gold Hell

Kloster Weiße Hell

Tucher Pils

Tucher alkoholfrei

Radler

Tucher Radler, alkoholfrei

Tucher Leichtes Weißbier

Tucher Weizen, alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaftschorle

Diverse Säfte

(Mango-, Trauben-, Johannisbeersaft)

Coca Cola*

Selters Exclusiv leicht/naturell

Schweppes**/ Tonic Water**

Warme Getränke

Tasse Kaffee

Tasse Espresso

Tasse Cappuccino

Latte Macchiato

Tasse Tee

Alkoholische Getränke

Atzelsberger Schlossgeister (je 2cl)

Kirsch, Zwetschge, Fränk. Birne, Quitte

Schlehe

Haselnuss

Longdrinks

Cocktails

*Koffein, Farbstoff / **Chinin

Die 10 Schritte zu einer gelungenen Veranstaltung

1. Ihre Anfrage: per Post, per Telefon oder per E-Mail



2. Sie gewinnen einen ersten Eindruck unserer Lokalität durch einen Besichtigungstermin.
3. Nach Ihrem Besichtigungstermin erhalten Sie unser Infomaterial, d.h. die Menü- und Buffetvorschläge, Kuchenlisten, Kontakte für Rahmenprogramm & Dekoration. Auf Wunsch reservieren wir Ihren Veranstaltungstermin unverbindlich für den Zeitraum von 2 Wochen.
4. Es werden weitere Fragen geklärt und bei fester Zusage, senden wir Ihnen den Mietvertrag zu.
5. Bei einer Menübesprechung ca. 10 Wochen vor Ihrer Veranstaltung erstellen wir mit Ihnen Ihr persönliches Angebot.
6. Sie studieren in Ruhe Ihr Angebot und treten bei Änderungswünschen mit uns in Kontakt.
7. Wenn Ihnen unser Angebot gefällt und Sie dieses verbindlich bestätigen, führen wir kurz vor Ihrer Veranstaltung noch gemeinsam letzte Detailgespräche, z.B. über den Ablauf der Feier oder die Sitzordnung.
8. Fünf Tage vor der Veranstaltung benötigen wir die genaue Personenzahl. Die von Ihnen genannte Gästezahl ist Grundlage für die Rechnungsstellung.
9. Der Tag Ihrer Veranstaltung ist gekommen. Genießen Sie Ihren Tag!
10. Nach Ihrer Veranstaltung erhalten Sie einen Anruf von uns, bei dem wir uns ein Feedback zur Ihrer Veranstaltung einholen. Danach senden wir Ihnen die Rechnung zu.