

Aus Pfanne, Kochtopf und Backofen:

- Grillplatte (kleine Beefsteaks, kleine Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel, Grillhaxen, Grillrippchen, kleine Schaschlik) – auch einzeln möglich
- Schaschlikpfanne (Schweinefleisch, Zwiebel, Rauchfleisch)
- Mutzbraten (Schweinefleisch)
- gefüllte Champignons
- Schinkenröllchen
- Zwiebel- Sahne- Schnitzel (Schweinefleisch)
- Champignon- Rahmpfanne (Schweinefleisch)
- Paprika-Rahmpfanne (Schweinefleisch)
- Lenden- Gemüse- Pfanne (Schweinefilet)
- Bierkutscherpfanne (Schweinefleisch)
- Pfundstopf (Schweinefleisch und Rindfleisch)
- Jägertopf (Schweinefleisch)
- Teufelspfanne (Schweinefleisch)
- Schlemmerbrätel (Schweinefleisch)
- Lammpfanne mit grünen Bohnen
- Lammfilet auf gegrillten Gemüse
- Lammkeule
- Hausgemachte Lasange
- Schinken im Brotteig
- Hackfleisch- Blätterteigschnecken
- Hackröllchen in scharfer Soße



Fisch:

- Lachspfanne mit Spargel-Lauch-Creme
- Lachspfanne mit Blattspinat
- Lachslasange



Braten vom Rind und Schwein

- Vogtländischer Sauerbraten
- Rouladen
- Rinderbraten
- Kasselerbraten
- Schweinebraten

Geflügelspezialitäten:

- überbackene Hähnchenbrüste
- Putenpfanne mit Zwiebel- Sahnesauce
- Putensteaks
- Hähnchenkeulen
- Grillhähnchen
- Entenbrust in Pflaumenrotweinsauce
- Entenbraten
- Riesen-Pute (6-20 kg) mit leckerem Dipp



Spanferkel:

- Spanferkel ohne Knochen
- Spanferkel am Drehspieß
- Spanferkelkeulen mit Knochen
- Spanferkelrollbraten



Vegetarische Speisen:

- Boureki (nach griechischem Originalrezept/ Kartoffeln, Zucchini, Tomaten, Schafskäse)
- Auberginen- Mozzarella- Auflauf
- Nudelauflauf
- Kartoffelauflauf
- Gemüse- Frischkäse- Auflauf
- Grillgemüse
- Buttergemüse mit Sauce Hollandaise



Exklusive Speisen: (das Besondere für Ihre Gäste)

- Ossobuco Milanese (Kalbshaxe)
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
- Beschwipstes Huhn mit Orangen- Tomaten Gemüse
- Schweinelende im Schinkenmantel
- Schweinefilet Toscana
- Hähnchenstreifen Provence
- Kaninchenkeulen in Rotweinsauce