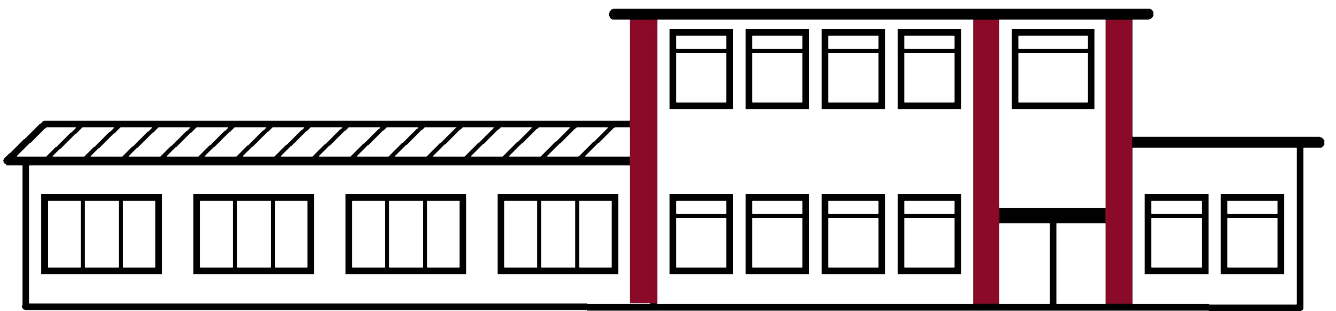


Einzelauflistung

Speisen



DRE **THE** **REAM**

DIE EVENTLOCATION | ISERLOHN

The Dream | In der Bredde 18 | 58636 Iserlohn | Telefon: 02371 6566

Dienstleistungen Wirth GbR

Vorspeisen

- Tomate-Mozzarella mit Basilikum an Balsamico Dressing
- Seranoschinken mit Melone
- Garnelenspieße im Teigmantel
- Gambas in Knoblauch
- Canapes (werden nach Stückzahl abgerechnet)
- Fischplatte
- Käseplatte
- Wurst/Käseplatten

Salate

Lassen Sie Ihre Gäste Ihren Salat selber zusammenstellen. Perfekt für Vegetarier und Gäste, die Probleme mit Allergien haben

- Salatbuffet mit vielen verschiedenen Salaten, Joghurt und Thousand Island Dressing aus der gekühlten Salatbar, Brotkorb
Besondere Salatdressings auf Wunsch:
- Honig Balsamico Dressing
- Himbeer Walnuss Dressing

Salate die mit Dressings angerichtet sind:

- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Schichtsalat
- Weißkrautsalat
- Krautsalat
- Grüner Salat
- Kartoffelsalat
- Griechischer Salat
- Feldsalat mit Walnüssen
- Blattsalate mit Himbeer-Walnuss Dressing
- Mediterraner Nudelsalat

Suppen:

- Iserlohner Senfsüppchen
- Rindfleischsuppe
- Hochzeitssuppe
- Hühnersuppe
- Gemüsesuppe (Minestrone)
- Gulaschsuppe
- Grünkohlsuppe (Spezialität des Hauses)
- Käse- Lauchsüppchen
- Spargelcremesuppe

Hauptgerichte

Schwein:

- Schweinemedallions Bernaise
- Schweinemedallions Pfefferrahm
- Schweinemedallions Champignons
- Schweinegulasch
- Schwarzbierbraten
- Schweinebraten mit karamellisierten Zwiebeln
- Krustenbraten
- Kassler Braten
- Lummer Braten Bernaise
- Iserlohner Senfbraten
- Spießbraten
- Schweineroulade mit Krautfüllung
- Nürnberger Röstbratwürste
- Leberkäse
- Mini-Grillhaxen
- Chili con Carne
- Schweinegeschnetzelt in Brokkoli-Honig-Senf
- Schweinefiletspieße mediterran

Rind:

- Burgunderbraten
- Geschmorter Rinderbraten
- Sauerbraten
- Rindergulasch
- Rindsroulade klassisch
- Rinderfilet am Buffet aufgeschnitten
- Roastbeef mit Kräuterkruste am Buffet aufgeschnitten
- Boeuf Stroganoff
- Pfefferpotthast
- Rinderbraten mit karamellisierten Zwiebeln

Hähnchen:

- Hähnchenbrustfilet mit mediterranem Gemüse
- Hähnchencurry
- Hähnchenschenkel
- Hähnchenbrustfilet mit Ananas oder Pfirsich überbacken

Pute:

- Putenbrustfilet mit Ananas oder Pfirsich überbacken
- Putenbrustfilet in einer Honig Senf Paste gegart

Fischgerichte:

- Lachsfilet in Kräutersoße
- Gratiniertes Lachs

Wildgerichte:

- Wildgulasch
- Hirschragout in Rotweinsauce
- Rehgulasch
- Gänsekeule

Nudelgerichte:

- Vegetarischer mediterraner Nudelaufgug
- Verschiedene Nudeln mit Bolognese, Sahneseuce oder Mediterraner Soße

Aufläufe:

- Rosenkohlaufgug
- Mediterraner Aufgug (vegetarisch)
- Lasagne
- Lasagne mediterran (vegetarisch)

Gemüse

- Gemüseplatte (G=Gemüseplatte)
- Brokkoli (G)
- Blumenkohl (G)
- Rosenkohl (G)
- Prinzessbohnen (G)
- Erbsen/Möhren (G)
- Kohlrabistreifen (G)
- Wok-Gemüse
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Spargel je nach Saison
- Zuckerschoten
- Romanesco
- Mexikanische Speckbohnen
- Kaisergemüse
- Leipziger Allerlei
- Bohnen im Speckmantel
- Auberginen/Tomatenragout mit Käse gratiniert
- Gegrilltes Gemüse

Beilagen:

- Rosmarin Kartoffelspalten
- Kroketten
- Kroketten Zapfen
- Petersilienkartoffeln
- Reis
- Herzoginkartoffeln
- Spätzle
- Käsespätzle
- Kartoffelgratin
- Pommes Frites
- Bratkartoffeln
- Rösti oder Mini-Rösti Taler oder Rösti Sterne oder Röstinchen
- Pommes Croquettes
- Semmelknödel
- Kartoffelklöße
- Schupfnudeln, auch als gebratene Schupfnudeln
- Wedges mit Meersalz und Pfeffer
- italienische Nudeln verschiedene Möglichkeiten
- Drillinge mit frischen Kräutern

Nachspeisen:

- Erdbeer Lasagne mit feinen weißen Schokoladenraspeln (zur Erdbeerzeit)
- Fruchtsalat mit Honig und Nüssen
- Eisbombe a la Traumschiff, frische Früchte, Eierlikör, Sahne
- Eis mit heißen Himbeeren
- Schokobrunnen mit frischen Früchten der Saison
- Baileyscreme
- Tiramisu
- Amarettocreme
- Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtspiegeln
- Obstplatte
- Obstsalat (italienisch Macedonia)
- Mousse chocolate
- Mousse vanille
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Apfelblechkuchen je nach Jahreszeit auch mit Pflaumen