

SM
SPRINGMANN
MENU

SPEISEN ÜBERBLICK

Home Catering für
private
Veranstaltungen

**FRISCH GEKOCHT,
LIEBEVOLL ANGERICHTET
UND DIREKT ZU IHNEN
NACH HAUSE GELIEFERT.**

ZUM WIESENRAIN 3 / 09350 LICHTENSTEIN

MAIL: KONTAKT@SPRINGMANN.MENU

SHOP: [HTTPS://SPRINGMANN.MENU](https://springmann.menu)

TEL: 01629331948

Alle Gerichte online bestellbar



KOMPLETT ANGEBOTE FÜR RESTAURANT VERANSTALTUNGEN

Trauerbrot Kaffee und Kuchen

2 belegte Schnittchen
2 halbe Stückchen Kuchen
Filterkaffee, Tee Mineralwasser

20,00 €

Trauerbrot Warme Speisen

(Beispiel)

Paniertes Schweineschnitzel
mit / ohne Pilzsoße
Salzkartoffeln, Salat

Rinderschmorbraten,
Rotkohl, Klöße

Zanderfilet mit Mandelbutter,
Salzkartoffeln, Möhrengemüse

20,00 €

Getränke Pauschale 1

Dauer 6 Stunden

Bier, Alkoholfreie Getränke,
Heißgetränke

15,00 €

Raummiete separat

Getränke Pauschale 2

Dauer 6 Stunden

Wein, Sekt, Aperitifs

25,00 €

Getränke Pauschale 3

Dauer 6 Stunden

Spirituosen und Mixgetränken

25,00 €

Getränke Pauschale 4

Dauer 6 Stunden

Inhalt von 1 und 2

35,00 €

Getränke Pauschale 5

Dauer 6 Stunden

All In

55,00 €

Raummiete separat

Event Angebot 1

17:30 Uhr bis 23:30 Uhr - 20 Per.

Warm Kaltes Buffet
(Jahreszeiten- oder Themenbuffet)

Getränke Pauschale 4

Tischdecken, Servietten,
Eindecken, Tischdeko

90,00 €

Event Angebot 2

17:30 Uhr bis 23:30 Uhr - 20 Per.

Sektempfang, Kaffee ohne Kuchen

Getränke Pauschale 5
Hochzeitsbuffet

Tischdecken, Servietten,
Eindecken, Tischdeko,
Knabbergebäck, Candy Bar

120,00 €

Salate

Gegrillte rote Bete Salat mit Rucola
und Sonnenblumenkernen
35 € / 10 P

Buschbohnen-Zuckerschoten-Salat
mit Haselnüssen und Orange
35 € / 10 P

Geröstete Auberginen mit Safranjoghurt,
Granatapfel und Pinienkernen
40 € / 10 P

Radieschen-dicke Bohnen-Salat
mit Salzzitronen und Koriander
35 € / 10 P

Feigen mit Pecorino und Honig
40 € / 10 P

Salat mit gegrilltem Paprika,
Kapern, Chili
35 € / 10 P

Champignonsalat mit Thymian, Knoblauch,
Sherryessig und roten Zwiebeln
35 € / 10 P

Linsensalat mit Minze, Feta
und roter Zwiebel
40 € / 10 P

Melonensalat mit Gurke und Feta,
Minze, Basilikum und Limette
40 € / 10 P

Gurkensalat mit Creme Fraiche und Dill
30 € / 10 P

EINZELN BESTELLT- NACH BELIEBEN KOMBINIERT

Vorspeisen

Mediterrane Antipasti-Platte 4 fach
Pilze, Aubergine, Paprika, Zucchini
85 € / 10 P

Tomate-Mozzarella, Rucola, Olivenöl
65 € / 10 P

Focaccia mit Blauschimmelkäse,
Feige und Walnuss
90 € / 10 Stck

Rote-Bete-Carpaccio
Ziegenkäse, Pinienkerne, Babysalat
80 € / 10 P

Vitello Tonnato
Kalbshüfte, Thunfischsoße, Kapern, Tomaten
100 € / 10 P

Sous Vide gegarte Entenbrust
Apfel- Birnenkompott, Radiccio
110 € / 10 P

Hähnchen-Spieße
Erdnussauce, Chinasalat (scharf)
85 € / 10 P

Gebeizter Lachs - Home Style
Orange / Zitrone / Feigensenfsoße
95 € / 10 P

Suppen-Shots
45 € / 10 Stck

z.B. Kürbis, Tomate, Apfel-Sellerie, Rote
Linsen, Broccoli, Pilze, Erbsen-Minz, Karotten-
Ingwer

Hauptgerichte

Geschmortes Rindfleisch
Rotweinsoße
130 € / 10 P

Parmesan Hähnchen
Pesto Rosso Soße
120 € / 10 P

Kalbsgeschnetzeltes
Pilzrahmsoße
140 € / 10 P

Schweinefilet im Speckmantel
Pfefferrahmsauce
130 € / 10 P

Putenkeule geschmort
Weißweinjus mit Kräutern der Provence
125 € / 10 P

Lammschulter
im Gemüse-Kräutersud
140 € / 10 P

Lachsfilet aus dem Ofen
Zitronen-Dill-Sauce
135 € / 10 P

Fischcurry mit Garnelen
Süßwasser- und Seefisch nach Angebot,
Garnelen, Gemüse, scharfe Currysoße
160 € / 10 P

Gemüse-Lasagne
Tomate, Oliven, Ricotta, Bergkäse
85 € / 10 P

Ratatouille mit Kräuterpolenta
85 € / 10 P

Dessert

Tiramisu Halbkugel
mit flüssigem Kern und Kakaoüberzug
45 € / 10 P

Klassisches Schokoladen Mousse
mit Himbeer Coulis
40 € / 10 P

Panna Cotta mit Pinienkern - Karamell
40 € / 10 P

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesoße
40 € / 10 P

Griechischer Joghurt mit Mangomark
35 € / 10 P

no baked Cheese Cake mit Oreo Boden und
Streusel
40 € / 10 P

Mediterraner Fruchtsalat
in Prosecco Gelee
45 € / 10 P

Creme Karamell
30 € / 10 P

Marzipan-Mohn Dessert
mit Apfeltopping
45 € / 10 P

Erfrischende Zitronencreme
mit Fruchtcarviar
45 € / 10 P

EINZELN BESTELLT- NACH BELIEBEN KOMBINIERT

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
Kartoffel-Kräuter-Stampf
Süßkartoffel Gratin
Frische Pasta
Gnocchi
Klöße nach Wunsch
überbackene Kartoffeln mit Sahne
Risipisi (Reis mit Erbsen)
Risotto mit getrockneten Tomaten
Gratinierte Polentaschnitte

35 € / 10 P

Gemüse

Blumenkohl mit Gremolata
Anismöhren mit roter Zwiebel
Ratatouille in Tomatensoße
bunte Bohnen mit Chilisoße
Rotkohl mit Zimt und Apfel
Gefüllte Gemüsepaprika
Buntes Gemüse im Ofen gebacken
Rahmporree mit Pilzaroma
Erbsen und Bohnen mit Knoblauch
Kaisergemüse

35 € / 10 P



KLEINE PARTYBUFFETS FÜR JEDEN ANLASS

Hausgemacht und würzig:
ab 10 Personen 25 € pro Person

Vorspeisen

- Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebel
- Kleine Antipasti Auswahl
- Kartoffelsalat mit Gurke, Essig und Öl
- Kleiner gemischter Salat

Hauptgang

- Hähnchenbrust mit Schinken und Käse überbacken auf Tomatenragout
- kleine Partyschnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren
- Ofenkartoffeln mit Knoblauchschand

Dessert

- Mini Cheesecake (nicht gebacken)
- Panna Cotta mit Beerenkompott

Deftig trifft leicht:
ab 10 Personen 25 € pro Person

Vorspeisen

- Mini Frikadellen mit Tzatziki
- Geröstetes Brot mit Ziegenkäse, Honig und Tyimian
- Gurken-Joghurt-Salat mit Dill
- Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikum

Hauptgang

- Im Bratschlauch gegarter Schweinenacken mit Pilzen
- Gebackener Kabeljau mit Zitronenkruste
- Kartoffelauflauf

Dessert

- Zitronen-Mascarpone-Creme
- Mousse au Chocolate mit Chili

Rustikal und mediterran:
ab 10 Personen 25 € pro Person

Vorspeisen

- Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
- Kalter Schweinebraten mit Kräutermarinade
- Linsensalat mit Feta und Tomaten
- Fenchel-Orangensalat mit schwarzen Oliven

Hauptgang

- Rinderbraten mit Rotwein und Wurzelgemüse
- Ratatouille mit Polenta
- Rosmarinkartoffeln

Dessert

- Orangen-Mandelküchlein
- Joghurtmousse mit gebrannten Mandeln und Honig

THEMENBUFFETS: DAS KOMMT BEI IHREN GÄSTEN GUT AN

Mediterranes Buffet ab 15 Personen

Kalte Vorspeisen & Antipasti

Bruschetta mit Tomate
Vitello Tonnato
Hummus & Baba Ganoush
Oliven-Mix
Gegrilltes Gemüse
(Zucchini, Paprika, Aubergine, Pilze)

Käse & Brot

Feta mariniert,
Manchego, Parmesan
Ciabatta & Baguette

Warme Speisen

Lasagne
Pollo al Limone auf Gemüsereis
Gebratener Lachs mit Knoblauch & Chili
auf Nudeln

Desserts

Crema alla Limone
Obstsalat mit Feigen, Trauben & Melone

38,50 € je Person

Tex-Mex Buffet ab 15 Personen

Basis für Füllungen

Weizentortillas, Tacos,
Baked Potato, mexikanischer Reis

Füllungen

Chili con Carne, Pulled Chicken
Ragout Estofado vom Schwein
Gemüse und Bohnen in scharfer Soße

Ergänzungen

geriebener Käse, Eisberg, Mais,
Jalapenos, Zwiebeln, Tomatenwürfel,

Soßen

Guacamole, Spicy Sauce,
Käsesoße, BBQ Sauce

Salate thypisch gewürzt

Bohnesalat, Maissalat, Tomatensalat

29,50 € je Person

Dessert optional

Regionales Sächsisches Buffet ab 15 Personen

Vorspeisen

Leberwurst-, Hackepeter-,
Schmalz- und Käseschnitzchen
Kalte Bratenplatte mit Meerrettich
(Schweinenacken, Zunge, Roastbeef)
Senfgurke, Radieschen,
Käsebrett mit Trauben
Kräuterquark, Butter & Landbrot

Salat

Bohnesalat, Rote Bete Salat,
Krautsalat, sächsischer Kartoffelsalat

Warme Speisen

Rinderrouladen, Rotkohl, Klöße
Schnitzel, Pilze, Bratkartoffeln,
Forellenfilet, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Desserts

Quarkkeulchen mit Apfelmus,
Pudding mit Heidelbeeren

38,50 € je Person

JAHRESZEITEN BUFFET

MÄRZ - MAI

Frühlingserwachen Buffet 1 Spargel & Kräuter

Baguette / Rucola-Pesto

Vorspeisen

Spargel / Vinaigrette / gekochtes Ei
Ziegenfrischkäse / Erdbeeren / Rhabarber
Pinsa mit Sauerrahm / Lachs / Lauch

Salate

Blattsalat / frische Kräuter / rote Zwiebel
Karottensalat / Ingwer / Orange / Apfel

Hauptgänge

Forellenfilet / Spinat
Hähnchenbrust / Kohlrabi / Erbsen
Spargelrisotto / Zuckerschoten
Kartoffelgratin / Petersilienkartoffeln

Desserts

Erdbeer-Tiramisu
Rhabarberkompott / Vanillesoße

360,00 € je 10 Personen

Frühlingserwachen Buffet 2 Leicht Mediterran

Ciabatta / Tomaten-Oliven-Tapenade

Vorspeisen

Antipasti - 4 fache
Vitello Tonnato
Caprese

Salate

Couscoussalat / Salzzitrone / Aubergine
Rucola-Parmesan

Hauptgänge

Lammkeule / Grüne Bohnen
Loup de Mare mit Gremolata / Zucchini
Gnocchi / Basilikumrahm / Cherrytomaten
Rosmarinkartoffeln / Perlcouscous

Desserts

Panna-Cotta / Zitronengelee
Mascarponecreme mit Beeren

400,00 € je 10 Personen

Frühlingserwachen Buffet 3 Frühlingsmarkt

Kartoffelbrot / Kräuterfrischkäse

Vorspeisen

Serano Schinken / Spargelsalat
Lachs-Tatar
Mini Clubsandwiches (auch Veggie)

Salate

Wildkräutersalat / Honig-Senfdressing
Bunter Frühlingsalat Primavera

Hauptgänge

Kalbsrahmgeschnetzeltes / Kohlrabi
Gebratene Garnelen / Bärlauch / Tomaten
Frühlings-Currygemüse
Butterspätzle / Zitronenreis

Desserts

Rhabarber-Baiser
Joghurt-Himbeer-Creme

420,00 € je 10 Personen

JAHRESZEITEN BUFFET

JUNI - AUGUST

Summerfeeling 1

BBQ light

- Grillbrot / Paprika-Ricotta-Dip

Vorspeisen

Melone-Schinken Spieße

Tomate-Mozzarella Türmchen

BBQ-Chicken Fingers

Salate

Nudelsalat leicht

Feta-Melonen Salat

Hauptgänge

Pulled Pork Spiders / Cole-Slaw

Zitronenhähnchen / Caponata Gemüse

Grill-Aubergine / Minzjoghurt

Country Potatos / Ofenkartoffel mit

Sauerrahm

Desserts

Limetten-Cheesecake

Maracuja-Mousse

300,00 € je 10 Personen

Summerfeeling 2

Mediterraner Strand

Fladenbrot mit Hummus

Vorspeisen

Falafel / Baba Ghanoush

Meeresfrüchtesalat

Bruschetta Trio

Salate

Griechischer Salat

Taboulé

Hauptgänge

Dorade / Ratatouille

Rosmarin-Chicken / Gemüsegratin

Pilzpfanne

Tomaten-Farfalle / Limonenkartoffeln

Desserts

Zitronen Mousse

Panna Cotta Beeren

360,00 € je 10 Personen

Summerfeeling 3

Tropic Island

Brioche mit Mango-Chili-Aufstrich

Vorspeisen

Shrimps Cocktail

Mango-Mozzarella-Caprese

Avocado-Tomaten-Tatar

Salate

Linsen-Salat

Papaya-Coleslaw

Hauptgänge

Kokos-Curry-Hähnchen / Kochbanane

Gegrillter Thunfisch / Sesam Broccoli

Gemüse-Wok

Jasminreis / Maniok Chips

Desserts

Ananas-Kokos-Creme

Mango-Mousse

400,00 € je 10 Personen

JAHRESZEITEN BUFFET

SEPTEMBER-NOVEMBER

Herbstmomente 1 **Ernteküche**

Kürbiskernbrot mit Kürbisaufstrich

Vorspeisen

Ziegenkäse / karamellisierter Kürbis
Birnen-Walnuss-Croutons
Kürbis-Arancini

Salate

Feldsalat / Kernöl
Rotkohlsalat

Hauptgänge

Schweinebraten / Wirsing
Lachsfilet / Steinpilzlauch
Kartoffel-Maronen-Gratin / Rosenkohl
Semmelknödel / Röstkartoffeln

Desserts

Kürbis-Cheesecake
Apfelstrudel / Vanillecreme

360,00 € je 10 Personen

Herbstmomente 2 **Wild und Wald**

Roggenbrot mit Preiselbeer-Butter

Vorspeisen

Wildterriner
Geräucherte Entenbrust
Pilz-Croutons

Salate

Rote Bete / Ziegenkäse
Krautsalat

Hauptgänge

Hirschgulasch / Rosenkohl
Saibling im Gemüsesud
Steinpilz-Risotto

Desserts

Schokomousse
Waldbeer-Panna Cotta

420,00 € je 10 Personen

Herbstmomente 3 **Heimatgold**

Walnussbrot mit Feigenaufstrich

Vorspeisen

Zwiebelkuchen / Speck / Sauerrahm
Gebratene Champignons Knoblauchcreme
Räucher-Lachs-Röllchen

Salate

Apfel-Krautsalat
Gurken-Kartoffelsalat

Hauptgänge

Geschmorte Putenkeule / Blumenkohl
Rotbarschfilet / Rahm-Weinkraut
Spätzlepfanne / Pilzragout
Rösti / Salzkartoffeln

Desserts

Apfel-Crumble
Pflaumen-Mascarpone-Amarettini Dessert

360,00 € je 10 Personen

JAHRESZEITEN BUFFET

DEZEMBER – FEBRUAR

Winterzauber 1 *Alpine Küche*

Bauernbrot mit Apfel-Zwiebel-Schmalz

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust / Feldsalat
Pastinaken-Carpaccio / Walnussdressing
Käsespätzle-Muffins

Salate

Wintersalat / Granatapfel
Rotkohlsalat / Trockenfrüchte

Hauptgänge

Rinderbäckchen / Wurzelgemüse
Saiblingsfilet / Orangensellerie
Gebakener, gefüllter Kürbis
Kräuterreis / Knödelinos

Desserts

Bratapfel-Tiramisu
Lebkuchen-Mousse

380,00 € je 10 Personen

Winterzauber 2 *Gemütliches Kaminfeuer*

Dinkelbrot mit Preiselbeer-Frischkäse

Vorspeisen

Mini-Lauch-Quiches
Gefüllte Champignons
Hähnchenbrust / Cranberry-Salsa

Salate

Wirsingsalat / Speck
Gurkensalat / Dillsahne

Hauptgänge

Schweinefilet / Speckmantel / Kale
Zanderfilet / Rahmlauch
Wintergemüsegratin
Rosmarinkartoffeln / Gnocchi

Desserts

Spekulatius-Crème Brûlée
Nougat-Panna-Cotta

360,00 € je 10 Personen

Winterzauber 3 *Rustikal und Herzhaft*

Sauerteigbrot mit Obazda

Vorspeisen

Räucherforelle / Sahnemeerrettich
Wirsing-Rouladen / kalt aufgeschnitten
Käse Auswahl / Blätterteigstangen

Salate

Rote-Bete-Salat / Apfel
Feldsalat / Kartoffeldressing / Croutons

Hauptgänge

Rinderrouladen / Apfelrotkohl
Lachsfilet / Rahmwirsing
Pasta Aglio al Olio / Parmesan
Kartoffelklöße / Chilipolenta

Desserts

Schoko-Mousse
Winterliche Obstcrumble

380,00 € je 10 Personen

HOCHZEITSBUFFET 1 = 40,00 €

Vorspeise

- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce
- Geräucherte Forellenfilets auf Gurken-Dill-Salat
- Mini-Frikadellen mit Senf-Dip
- Vitello Germanica (Kalbfleisch mit eingelegten Pilzen)
- Kartoffelsalat süddeutsch mit Essig und Öl
- Krautsalat mit Speck und Kümmel
- Rote-Bete-Apfel-Salat
- Gemischte Blattsalate mit Gemüse-Vinaigrette

Hautgang

- Schweinebraten mit knuspriger Kruste
- Rinderrouladen Hausfrauenart (Senf, Zwiebel, Speck, Gurke)
- Hähnchenbrust mit Champignons
- Zanderfilet auf Zitronen-Dill-Sauce

Beilagen

Kartoffelklöße, Serviettenknödel, Petersilienkartoffeln
Rotkohl, Rahmwirsing, Buttermöhrrchen,
Bohnen im Speckmantel

Dessert

- Schwarzwälder-Kirsch-Creme
- Bayerische Creme mit Himbeerspiegel
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

HOCHZEITSBUFFET 2 = 45,00 €

Vorspeise

- Antipasti-Platte (4 versch. gegrilltes Gemüse)
- Buffelmozzarella mit Tomaaten und Basilikum
- Carpaccio vom Rind, Zitrone, Olivenöl, Parmesan
- Meeresfrüchtesalat mit Zitrone und Petersilie
- Taboulé mit Garnelen und Harissa
- Griechischer Bauernsalat
- Melone mit luftgetrocknetem Schinken
- Hummus & Baba Ganoush mit Fladenbrot

Hautgang

- Lammkeule in Rosmarin-Knoblauch-Soße
- Doradenfilet mit Kräuterkruste
- Hähnchen Saltimbocca
- Vegetarische Lasagne mit Ricotta, Spinat und Parmesan

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Safranrisotto
Ratatouille, Mediterranes Gemüse

Dessert

- Panna Cotta mit Fruchttopping
- Tiramisu klassisch
- Zitronen-Olivenöl-Kuchen
- Frischer Obstsalat mit Minze

HOCHZEITSBUFFET 3 = 60,00 €

Vorspeise

- Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree
- Roastbeef-Röllchen mit Trüffelmayonnaise
- Lachs-Tartar mit Avocado und Limette
- Geflügel-Terrine mit Cranberry
- Babyspinat-Salat, Granatapfel und gerösteten Pinienkernen
- Quinoa-Mango-Salat, Korinader und Chili
- Käsevariationen
- Mini-Brioche mit Entenleber-Mousse

Hautgang

- Rinderfilet mit Portwein-Reduktion
- Zitronen-Buttersaibling auf Fenchel-Orangen-Gemüse
- Kalbsrücken mit Morchelrahm
- Trüffel-Gnocchi

Beilagen

Kartoffelgratin, Schwarzer Risotto "Venere"
gegrillter Grüner Spargel, bunte Karotten mit Honig

Dessert

- Schokoladenmousse
- Zitronen-Basilikum-Sorbet
- Mini-Cheesecakes mit Passionsfrucht
- Macaron-Auswahl

HOCHZEITSBUFFET 4 = 50,00 €

Vorspeise

- Schüttelbrot, Vinschgerl & verschiedene Buttersorten (Kräuter, Bergblüte, Tomatenbutter)
- Eingelegte Gemüse: Peperoni, Zucchini, Pilze, Tomaten
- Räucherbrettl mit Speck, Kaminwurzel, Schinken, und luftgetrocknetem Fleisch
- Käsebrettl mit Graukäse, Almkäse, Ziegenfrischkäse, Stiltfer
- Apfelchutney, eingelegte Feigen, Datteln, Trauben
- Saure Pilze, Krautsalat, Kartoffel-Gurken-Radieselsalat und Randensalat mit Apfel, Zwiebel und Joghurt

Hautgang

- rosa gebratener Rinderrücken mit oder ohne Pilze
- Weinfleisch (Schweineschulter in Wein eingelegt)
- Hirschragout mit Maronen und Preiselbeeren
- Kürbisrisotto mit Bergkäse
- Schlutzkrapfen mit Spinat gefüllt auf geschmolzenen Tomaten

Beilagen

Knödeltrilogie (Käse, Spinat, Rote Bete), cremige Polenta,
Rosmarinkartoffeln
gegrilltes Gemüse, Rotkraut und Wirsingpäckchen

Dessert

- Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Früchte nach Saison in mundgerechten Stücken

Beispielbilder von IStock by Getty Images, Fotolia, Eigene

