

Feines vom Gasthaus »Rad«



Fernbedienung

Party-Service





Inhaltsverzeichnis

Seite 05	A guats Süpple machts Geschle wässrig
Seite 06	Gerichte vom Geflügel und Rind
Seite 07	Gerichte vom Schwein
Seite 08	Gerichte vom Kalb und Omas Küche
Seite 09	Fischgerichte und vegetarische Gerichte
Seite 10	Gemüse
Seite 11	Beilagen und Salate
Seite 12	Weitere Salate
Seite 13	Italienische Vorspeisenbuffets
Seite 14	Warme italienische Buffets
Seite 15	Grillbuffets
Seite 16	Desserts



Willkommen

Partyservice Fernbedienung, der mit seinen kulinarischen Spezialitäten zum Gelingen Ihrer Veranstaltung beitragen möchte.

Ob im kleinen oder großen Rahmen, ob mit oder ohne Service, wir verwirklichen Ihre Wünsche, damit sich Ihre Gäste wohlfühlen und Ihr Fest zu einem einzigartigen Erlebnis wird.

Selbstverständlich verwendet unser Küchenchef ausschließlich beste Produkte, die wir frisch zubereiten und attraktiv servieren.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste und sich selbst - und sollten Sie besondere Wünsche haben, die von unserer Karte abweichen, sprechen Sie bitte mit uns. Wir unterbreiten Ihnen auch gerne individuelle Arrangements.

**Qualität ist unsere Philosophie -
und dafür stehen wir mit unserem Namen.**



Fernbedienung
Inhaber: Karl-Heinz Schmidt

Ahornweg 4
D-89160 Dornstadt-Scharenstetten

Tel.: 0 73 36 / 2 78
Fax: 0 73 36 / 86 90

info@fern-bedienung.de
www.fern-bedienung.de





Allgemein

Die Preise dieser Angebotsliste sind vom 01.01.2024 bis zum 31.12.2024 gültig. Auf Abholung ohne Speisegeschirr gewähren wir einen Nachlass von 15%.

Leihgebühren Geschirr

- für die Vorspeise 1,10 €
beinhaltet: Messer, Gabel, Teller
(Nur in Verbindung mit einer Hauptspeise)
- für die Suppe oder Dessert 0,80 €
beinhaltet: Löffel, Teller
- für die Hauptspeise 1,60 €
beinhaltet: Messer, Gabel, Teller
- für die Hauptspeise mit Salat 1,90 €
beinhaltet: Messer, Gabel, Teller, Salatteller

Die Preise verstehen sich inklusive Spülleistung durch uns.



Suppen

Schwäbische Hochzeitssuppe	6,00 €
Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und Backerbsen	4,90 €
Flädlesuppe	4,60 €
Tomatencremesuppe mit Croûtons	4,90 €
Kartoffel-Lauchcremesuppe	4,60 €
Sellerie-Birnencremesuppe	4,90 €
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskern-Pesto	5,30 €
Gulaschsuppe 0,5 l	6,90 €



Gerichte vom Geflügel

Putengeschnetzeltes mit frischen Früchten in fruchtiger Currysoße	15,20 €
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“	15,20 €
Putenschnitzel paniert mit dunkler Soße	14,40 €
Putensteak mit Paprikarahmsoße	14,40 €
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel und dunkler Soße	15,60 €
Die Preise verstehen sich inklusive der Beilage. Bis 30 Personen 2 Beilagen, von 31–60 Personen bis 3 Beilagen, über 60 Personen bis 4 Beilagen. Für die Auswahl der Beilagen siehe Seite 11. Weitere Gerichte auf Anfrage.	



Gerichte vom Rind

Rinderbraten Burgunder Art mit Rotweinsoße	17,00 €
Rinderbraten mit Bratensoße	15,90 €
Hausgebeizter Sauerbraten	16,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratensoße	24,80 €
Geschmorte Ochsenbäckle in Portwein-Madeirasoße	26,80 €
Rinderrouladen „Hausfrauen Art“	17,30 €
Geschmorter Tafelspitz mit Preiselbeeren und Dijon-Senf verfeinertem Bratensaft	17,30 €
Die Preise verstehen sich inklusive der Beilage. Bis 30 Personen 2 Beilagen, von 31–60 Personen bis 3 Beilagen, über 60 Personen bis 4 Beilagen. Für die Auswahl der Beilagen siehe Seite 11. Weitere Gerichte auf Anfrage.	



Gerichte vom Schwein

Schweinebraten mit Bratensoße	12,10 €
Krustenbraten mit kross gebratener Kruste, dazu Biersoße	13,30 €
Knusprig gebratener Spanferkelbraten mit Biersoße	16,00 €
Schweinehals mit Rauchfleisch-Lauchfüllung, dazu Bratensoße	14,30 €
Schweinefilet im Kräuter-Rauchfleischmantel mit gebratenen Champignons und Rahmsoße	19,80 €
Schweinefiletmedaillons mit Rahmsoße	15,90 €
Schweinerückensteak Jäger Art	14,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße	13,30 €
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Bratensoße	16,70 €
Ganzes Spanferkel aus dem Holzbackofen mit Biersoße, ab 30 Personen Wir tranchieren das Spanferkel vor Ihren Gästen, was immer wieder ein Hingucker ist!	21,50 €
Die Preise verstehen sich inklusive der Beilage. Bis 30 Personen max. 2 Beilagen, von 31–60 Personen bis 3 Beilagen, über 60 Personen bis 4 Beilagen. Für die Auswahl der Beilagen siehe Seite 11. Weitere Gerichte auf Anfrage.	



Gerichte vom Kalb

Kalbsbraten mit Rahmsoße	19,20 €
--------------------------	---------

Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsoße	18,70 €
----------------------------------	---------

Kalbsnierenbraten mit Kalbsjus	17,90 €
--------------------------------	---------

Die Preise verstehen sich inklusive der Beilage. Bis 30 Personen 2 Beilagen, von 31–60 Personen bis 3 Beilagen, über 60 Personen bis 4 Beilagen. Für die Auswahl der Beilagen siehe Seite 11.
Weitere Gerichte auf Anfrage.



Omas Küche

Saure Aalblinsen mit Spätzle, Wienerle und gekochtem Räucherbauch	14,40 €
---	---------

3 Stück gerollte Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	13,30 €
---	---------

Saure Leber mit Bratkartoffeln	10,30 €
--------------------------------	---------

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	11,50 €
----------------------------------	---------



Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet mit Gemüse-Rahmnudeln	20,50 €
Lachslasagne	20,50 €
Forellenfilets „Müllerin Art“ mit gerösteten Mandelblättchen, dazu Petersilienkartoffeln	21,60 €
Kabeljaufilet mit Kräuterkruste auf Tomaten-Blattspinatgemüse, dazu Schwenkkartoffeln	21,40 €
Zanderfilet gebraten auf Gemüsestreifen an Rieslingsoße, dazu Butterreis	21,20 €



Vegetarische Gerichte

Vegetarische Lasagne	12,90 €
Spinatkässpätzle	11,00 €
Paprikaschoten gefüllt mit Gemüserisotto an Tomatensoße	12,10 €
Serviettenknödel mit Spinat und Käse, dazu Rahmchampignons	12,10 €
Kartoffelpfannkuchen gefüllt mit Käse-Gemüsecreme	11,40 €
Kartoffelnocken mit Kirschtomaten, Ruccola Rahm und Grana Padano	12,10 €
Grünkernbratlinge auf sautiertem Gartengemüse mit Kräuterdip	11,40 €
Fetakäse in der Folie gebacken mit Tomaten, Oliven, Kapern, Frühlingszwiebeln und Kräutern, dazu Schwenkkartoffeln	13,40 €
Kichererbsen-Gemüse-Curry (Vegan) mit Blattspinat, Karotten und Aprikosen, dazu Reis	12,10 €



Gemüse (ab 20 Portionen)

Unsere Küche bietet Ihnen schonend gegartes und somit vitamin- und nährstoffreiches Gemüse zu Ihrer Liebesspeise. Wählen Sie bitte aus den nachfolgenden Gemüsesorten, jedoch bitte maximal vier Gemüsesorten.

. Blumenkohl	. Karotten	. Apfelrotkohl	pro Portion
. Bohnen	. Kohlrabi	. Bayrisch Kraut	2,90 €
. Broccoli	. Mais	. Sauerkraut	
. Champignons	. Rosenkohl	. Saure Bohnen	
. Erbsen		. Schwarzwurzeln	

Gemischtes Bratgemüse (ab 20 Portionen)

Mediterranes Bratgemüse bestehend aus Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebeln	pro Portion
	3,40 €

Heimisches Bratgemüse (ab 20 Portionen)

Heimisches Bratgemüse bestehend aus Karotten, Kohlrabi, Zuckrerbsen-Schoten und Rosenkohl	pro Portion
	3,40 €



Beilagen

Beim Zusammenstellen der Gerichte oder eines Menüs geben wir Ihnen gerne Tipps und Anregungen. Beachten Sie bitte, dass 2 Beilagen (bis 30 Personen), 3 Beilagen (31-60 Personen) bzw. 4 Beilagen (über 60 Personen) Ihrer Wahl in den genannten Preisen für Pfannengerichte und Braten bereits enthalten sind.

. Bäckerinkartoffeln	. Hefeknödel	. Laugenknödel
. Bandnudeln aus eigener Herstellung	. Kartoffelgratin	. Pommes frites
. Bratkartoffeln	. Kartoffelknödel	. Reis
. Butterkartoffeln	. Kartoffelpuffer	. Schupfnudeln
. Hausgemachte Spätzle	. Kartoffelpüree	. Semmelknödel
	. Kroketten	. Talerkartoffeln



Salate der Saison

Eine große Auswahl an knackigen Salaten steht Ihnen hier zur Verfügung. Sechs verschiedene Salate der Saison entsprechen einer Portion.

. Blumenkohlsalat	. Kartoffelsalat	. Rote Beete	: pro Portion : : 4,90 € : : : : : : : : :
. Bohnensalat	. Kohlrabisalat	. Staudensellerie	
. Bunte Blattsalate	. Krautsalat weiß oder rot	. Tomatensalat	
. Gurkensalat	. Paprikasalat		
. Karottensalat	. Rettichsalat		



Weitere Salate geeignet als Vorspeise und zum kalten Buffet

Krabbensalat mit Avocados

Krabbensalat mit frischen Früchten

Meeresfrüchtesalat

Thunfischsalat mit weißen Bohnen, Erbsen und Tomaten

Matjessalat mit Gewürzgurken, Äpfel und Zwiebel

Geflügelsalat mit Früchten und Curry

Rindfleischsalat mit Gurke, Tomate, Zwiebel und Ei

Wurstsalat mit Fleischwurst

Wurstsalat mit Fleischwurst und Käse

Wurstsalat mit Schwarzwurst

Bunter Käsesalat mit Gurke, Paprika und Radieschen

Nudelsalat mit Mais, Erbsen, Kidneybohnen und Salami

Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse und Oliven

Mediterraner Nudelsalat mit gebratenem Paprika, Zucchini, Cocktailtomaten, Champignons, Pinienkerne und geriebenem Hartkäse

Italienischer Salat mit Mozzarella-Kugeln und Oliven

Nizzasalat mit Bohnen, Gurken, Tomaten, Thunfisch, Ei, rote Zwiebelringe und Oliven

Eiersalat mit Zwiebeln und Schnittlauch

Spargelsalat mit gekochtem Wacholderschinken
(nur während der Saison)

Abblinsensalat mit Wurzelgemüse
(unsere Linsen beziehen wir vom Kalmenhof in Scharenstetten)

Selleriesalat nach Waldorf Art

Gegen Aufpreis können Sie auch diese Salate zu Ihrem Buffet wählen.



Italienische Vorspeisenbuffets

Vorschlag 1 (ab 20 Personen):

11,80 €

- . Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto
- . Parmaschinken mit Melonen
- . Krabbencocktail mit Avokados
- . Gebratenes Gemüse mit Balsamico und Grana Padano

Vorschlag 2 (ab 40 Personen):

12,50 €

- . Rote Paprika mit Fetakäse gefüllt
- . Salami, Aufschnitt von italienischer Wurst und Schinkenspezialitäten
- . Gefüllte Champignons mit Mozzarella und Tomaten
- . Thunfischsalat mit grünen Bohnen, Tomaten, Gurken und Ei, garniert mit roten Zwiebelringen
- . Gebratenes Gemüse mit Balsamico und Grana Padano

Vorschlag 3 (ab 40 Personen):

17,30 €

- . Spieße mit Mozzarella-Kugeln und Cocktailtomaten
- . Gebratenes Gemüse mit Balsamico und Grana Padano
- . Bunter Hähnchensalat in Tomate
- . Vitello tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsoße
- . Meeresfrüchtesalat
- . Artischocken eingelegt in Kräuter-Öl
- . Milde Pfefferoni rot und grün mit Frischkäse gefüllt

Zu den Vorspeisenbuffets reichen wir Stangenweißbrot und Ciabatta



Warme italienische Buffets

Vorschlag 1 (ab 25 Personen):

14,20 €

- . Cannelloni in Tomatensoße mit Käse überbacken
- . Rigatoni an Lachs-Gemüserahm
- . Gnocchi mit Kirschtomaten, Blattspinat, Grana Padano und Rahm
- . Lasagne, vegetarisch oder mit Fleisch

Vorschlag 2 (ab 25 Personen):

20,70 €

- . Schweinerückensteak Mailänder Art mit Tomatensoße
- . Putensteak mit Pesto überbacken
- . Saltimbocca mit Kalbsjus

Dazu Tagliatelle, Ofenkartoffel mit Rosmarin, Tortelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt

Vorschlag 3 (ab 40 Personen):

23,50 €

- . Osso buco con gremolata
- . Gebratenes Kabeljaufilet mit Salbei und italienischem Schinken auf Lauchgemüse mit roten Linsen
- . Hähnchenbrustfilet mit Artischockenherzen
- . Schweinefilet gefüllt mit Olivenpaste im Rohschinkenmantel auf Tomatenragout

Dazu Rigatoni, Ofenkartoffel mit Rosmarin, Pilzrisotto



Kleines Grillbuffet (ab 25 Personen)

Grillgut:

Schweinenackensteaks, Hähnchenbrustspieße mit Früchten, Entrecote-Steaks, Fleischküchle Griechische Art oder klassisch, 2 verschiedene Grillwürste, Gemüsespieße
Barbecue-Soße, Tsatsiki, Senf, Kräuterbutter

Salate:

Kartoffelsalat, Nudelsalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Kidneybohnen, Nizzasalat (Bohnen, Gurken, Tomaten, Thunfisch, Eier, Oliven, rote Zwiebelringe), Bunter Krautsalat mit Schmand, Blattsalate
Stangenweißbrot und Ciabatta

25,20 €



Großes Grillbuffet (ab 50 Personen)

Grillgut:

Schweinerückensteaks, Grillfackeln (Schweinebauch), Putensteaks, Entrecote-Steaks, Hähnchenspieße mit Früchten, Lachs-Gemüsespieße, Fleischküchle Griechische Art oder klassisch, 3 verschiedene Grillwürste, Grillkäse, Gemüsespieße, Grilltomaten, Grillkartoffeln
Barbecue-Soße, Tatarsoße, Tsatsiki, Senf, Café de Paris-Butter

Salate:

Mediterraner Nudelsalat, Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse und Oliven, Maissalat (mit Paprika, Erbsen und Lauchzwiebeln), Bunter Krautsalat mit Schmand, Karottensalat, Kartoffelsalat, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto
Stangenweißbrot und Ciabatta

31,70 €

Wir grillen für Sie ausschließlich auf Holzkohle. Das Grillgut wird in unserem Hause mit verschiedenen Marinaden und Gewürzen eingelegt.



Desserts

Mousse au Chocolat weiß oder dunkel	6,50 €
Joghurtcreme mit Erdbeeren	6,50 €
Orangen-Mascarpone-Creme	6,50 €
Tiramisu	6,50 €
Rieslingmousse mit gelierten Mangostücken	6,50 €
Ananas in Zitrusirup mit Zitronensorbet	7,00 €
Panna Cotta mit Fruchtmark	6,50 €
Ofenschlupfer mit Vanillesoße	6,50 €
Quarkknödel mit Zimtbrösel an Kompott der Saison	6,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen	7,00 €
Gemischte Eisplatte mit frischem Früchtesalat	7,80 €
Mindestbestellmenge 15 Portionen pro Dessert. Buffet bis maximal 4 verschiedene Desserts	