ISERMANN
BUFFET

MENÜS & PREISE

SPEISEKARTE

WILDBRET & LAMMSPEZIALITÄTEN

Entdecken Sie unsere Vielfalt an Wildbret & Lammspezialitäten.
Wir haben für jeden Anlass die richtige Speise.

WILDBRET & LAMMSPEZIALITÄTEN

AB 10 PERSONEN

Sie können Braten vom Reh, Wildschwein, Hirsch, Lamm oder Heidschnucke bekommen. Zu allen Gerichten gibt es eine Auswahl an Saucen und Beilagen.

WILDBRET & LAMMSPEZIALITÄTEN

Preise pro Person

Lammkeule ..... 15,90 €
römischer Art

Wildschweinkeule ..... 17,90 €
mit Kirschsoße

Hirschkalbsbraten ..... 18,90 €

WILDBRET & LAMMSPEZIALITÄTEN

All unsere Heidschnucken beziehen wir vom heimischen Schäfer Thomas Reebre aus Oldendorf. Sodass nur allerbeste Qualität bei Isermann verarbeitet wird.

HEIDSCHNUCKE

Preise pro Person

Heidschnucke im Ganzen gegrillt ..... 25,90 €

ab 20 Personen

Hier grillen wir für Sie eine ganze Heidschnucke, die wir in der Riesenpfanne servieren und vor den Augen Ihrer Gäste vom Grillmeister tranchiert wird. Die Heidschnucke wird 7 Stunden bei niedrig Temperatur gegart, dadurch bleibt es sehr saftig und wird zart. Ein absoluter Wow – Effekt bei Ihrem Catering.

Heidschnuckenkeule gefüllt ..... 18,90 €

ab 5 Personen

mit Äpfeln, Zwiebeln, Rosmarin und Backplaume

Rücken rosa am Knochen gebraten ..... 34,90 €

nach Wahl mit Honig- oder Kräuterkruste

Medaillonpfanne aus dem mageren Rückenfilet ..... 34,90 €

Pilz-Rahmsoße
Knoblauch-Zitronensoße
Rotwein-Waldfruchtsoße

Heidschnucken Gulasch ..... 19,90 €

scharf angebraten mit verschiedenen Wurzelgemüse, Zwiebel, Paprika, Champignon und Rotwein

Rückenkoteletts ..... 29,90 €

in Butterschmalz gebraten mit Rosmarin und Knoblauch

WILDBRET & LAMMSPEZIALITÄTEN

AB 20 PERSONEN

All unser Wild beziehen wir von heimischen Jägern, mit denen wir schon seit Jahren zusammenarbeiten. Einer unserer Chefs geht selbst zur Jagd, sodass nur allerbeste Qualität bei Isermann verarbeitet wird.

WILDSCHWEIN

Preise pro Person

Spanferkel vom Wildschwein mit Knusperkruste ..... 24,90 €

Hier grillen wir für Sie ein ganzes Wildschwein, dass wir in der Riesenpfanne servieren und vor den Augen Ihrer Gäste vom Grillmeister tranchiert wird. Es wird 7 Stunden bei niedrig Temperatur gegart, dadurch bleibt es sehr saftig und wird zart. Ein absoluter Wow – Effekt bei Ihrem Catering.

Wildschweinkeule gefüllt ..... 17,90 €

mit Äpfeln, Zwiebeln, Rosmarin und Backpflaumen

Rücken rosa am Knochen gebraten ..... 28,90 €

nach Wahl mit Honig- oder Kräuterkruste

Medaillonpfanne aus dem mageren Rückenfilet ..... 29,90 €

Pilz-Rahmsoße
Knoblauch-Zitronensoße
Rotwein-Waldfruchtsoße

Gemischtes Wildgulasch ..... 17,90 €

scharf angebraten mit verschiedenen Wurzelgemüse, Zwiebel, Paprika, Champignon und Rotwein

Rückenkoteletts ..... 28,90 €

in Butterschmalz gebraten mit Rosamrin und Knoblauch

ISERMANN BUFFET

WIR BERATEN SIE GERN

Womit können wir Ihnen weiterhelfen?
Rufen Sie uns gern an!

Tel. 04135 - 252