

# Feiern



im

# Kleinen Schweinchen

Stand: April 2011

# All-Inclusive-Pakete

ab 20 Personen

Schmankerlbüfett  
mit allem was das Herz begehrt

Alkoholfreie Getränke  
Schweinchen-Bräu trüb, dunkel, Pils  
Hausweine, Kaffee

EUR 34,50 / Person  
Für einen Zeitraum von 4 Stunden

## „Das Nordhessische Schmankerlbüfett“

Deftige Kartoffelsuppe  
mit Rauchfleisch

Geräucherter und gepökelter  
Schweinebauch mit Kartoffel-  
Lauchsalat und frischem Meerrettich

Wurstspezialitäten aus der  
Räucherammer von unserem  
Hausmetzger, bunt garniert



### Warme Speisen:

Weckewerk mit Majoran und  
Pellkartoffeln

Kleine Leber-, Blut- und Bratwürste  
auf Specksauerkraut und  
Salzkartoffeln

Nordhessischer Schweinebraten  
in Senfkruste mit leichter  
Kümmelsoße und heimischen  
Kartoffelknödeln, Wirsinggemüse



Kochkäse mit geröstetem  
Schwarzbrot und Radieschen

Landbrot und Bauernbrot

Hessisches Schmandmousse  
mit braunem Zucker und Zimt

## „Das Bierbüfett“

Biersüppchen  
mit wenig Zimt und viel Schmand

Essig-Linsensalat mit gepökelten  
Schweinsbäckchen und  
Bier-Schnittlauch-Mayonnaise

Biergelee mit geräuchertem  
Forellenfilet  
und gebackener Petersilie



### Warme Speisen:

Biergulasch mit hausgemachten  
Spätzle

Kasseler Braten und kleine  
Frikadellen auf gedämpftem Kraut,  
kross gebratene  
Bratkartoffeln und Bier-Senf

Gekochtes Bierfleisch mit  
Sauerkrautstrudel und Kartoffelpüree



Oberellenbacher Käse mit  
Weißbierschaum

Bierbrot und Griebenschmalz

Dunkelbier-Mousse mit  
Nougatpralinen und Karamelsabayon

# „Das Nordhessische Schmankerlbüfett“

ab 20 Personen

Deftige Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch

Geräucherter und gepökelter Schweinebauch  
mit Kartoffel-Lauchsalat und frischem Meerrettich

Wurstspezialitäten aus der Räucherammer  
von unserem Hausmetzger, bunt garniert



## Warme Speisen:

Weckewerk mit Majoran und Pellkartoffeln

Kleine Leber-, Blut- und Bratwürste  
auf Specksauerkraut und Salzkartoffeln

Nordhessischer Schweinebraten in Senfkruste  
mit leichter Kümmelsoße und heimischen Kartoffelknödeln,  
Wirsinggemüse



Kochkäse  
mit geröstetem Schwarzbrot und Radieschen

Landbrot und Bauernbrot

Hessisches Schmandmousse  
mit braunem Zucker und Zimt

EUR 21,00 / Person

# „Rund ums Spanferkel“

ab 20 Personen

Mini-Spanferkelburger mit Röstzwiebeln,  
würziger Soße und jahreszeitlicher Salatgarnitur

Süppchen vom Spanferkel mit Kohl,  
Kartoffeln und gepökelttem Spanferkelfleisch

Ganzes Spanferkel aus dem Holzofen mit Schwarzbiersauce,  
Specksauerkraut, Wirsing, klassische Kartoffelknödel  
und Petersilienkartoffeln

Apfelstrudel in Zimtsabayon und Rahmeis

EUR 28,00 / Person

## „Das Bierbüfett“

ab 15 Personen

Biersüppchen mit wenig Zimt und viel Schmand  
Essig-Linsensalat mit gepökelten Schweinsbäckchen  
und Bier-Schnittlauch-Mayonnaise

Biergelee mit geräuchertem Forellenfilet  
und gebackener Petersilie



### Warme Speisen:

Biergulasch mit hausgemachten Spätzle  
Kasseler Braten und kleine Frikadellen  
auf gedämpftem Kraut, kross gebratene Bratkartoffeln und Bier-Senf

Gekochtes Bierfleisch  
mit Sauerkrautstrudel und Kartoffelpüree



Oberellenbacher Käse mit Weißbierschaum

Bierbrot und Griebenschmalz

Dunkelbier-Mousse  
mit Nougatpralinen und Karamelsabayon

EUR 22,00 / Person

## Spezialitäten vom Holzkohlegrill

ab 4 Personen

Verschiedene Steaks,  
Spare Ribs und Bratwurst  
in Holzmuhlen serviert  
mit allerlei Salaten,  
Saucen und Baguette

EUR 19,50 / Person

## Schlachtefest

Ab 12 Personen

In der Holzmühle serviert  
Sulperknochen, Bratwurst, Blut-  
und Leberwurst,  
Weckewerk mit kleiner Pellkartoffel,  
Sauerkraut, Kartoffelpüree

EUR 14,50 / Person

## Fleischfondue

ab 2 Personen

mit Fleisch  
von Schwein, Rind und Pute,  
verschiedenen Soßen,  
Salat und Baguette

EUR 21,00 / Person



Gaststube

**„Kleines Schweinchen“**

Konrad-Adenauer-Str. 117 B, 34132 Kassel

Tel: 0561 94 04 8-0 (Hotel)

Tel: 0561 94 04 8-511 (Gaststube ab 17.00 Uhr)

Fax: 0561 94048 555

[info@steinernes-schweinchen.de](mailto:info@steinernes-schweinchen.de)

[www.steinernes-schweinchen.de](http://www.steinernes-schweinchen.de)