Emils

WIRTSHAUS IM STÜMPELSTAL

FEIERN
PROFESSIONELL
ORGANSIERT

Stümpelstal

EMPFANG MIT HÄPPCHEN

CANAPEES
AB 30ST/ MINDESTENS 6 PRO SORTE
FEIN GARNIERT
3-ECKIGER AMERIKANISCHER TOAST
LEICHT MIT BUTTER BESTRICHEN
EISBERGSALAT IN LEICHTER MAYONNAISE

RÄUCHERLACHS / SENF-HONIG-DIP
GARNELEN / COCKTAIL-DIP
FORELLE / SAHNEMEERRETTICH
MATJES-TARTAR / PREISELBEERRAHM
EI / SARDELLEN
ROASTBEEF / SAUCE TARTAR
SERRANOSCHINKEN / MELONE
KOCHSCHINKEN / SPARGEL
SALAMI / TOMATE / GURKE
MOZZARELLA / TOMATE
GORGONZOLA / HONIG
CAMEMBERT / WEINTRAUBEN
BERGKÄSE / FEIGENSENF

TRAMEZZINI
AB 30 STÜCK / MINDESTENS 6 STÜCK/SORTE
FEINPORIGES ITALIENISCHE WEISSBROT
3-ECKIG / 3-LAGIG
DÜNN MIT BUTTER ODER MAYO BESTRICHEN

SANDWICHES
AB 30 STÜCK / MINDESTENS 6 STÜCK/SORTE
AUS TRAMEZZINI-BROT
4-ECKIG / 2-LAGIG
DÜNN MIT BUTTER ODER MAJO BESTRICHEN

THUNFISCH-CREME
EISCHEIBEN / TOMATEN
FORELEN-CREME
SAHNEMEERRETTICH / PREISELBEEREN
GARNELEN
COCKTAIL-DIP / EI-SCHEIBEN
LACHSTARTAR
SENF-HONIG-DIP / FRISCHKÄSE
ROASTBEEF
CHUMBERLAND-SOSSE / CREME FRAICHE
KOCHSCHINKEN
SCHNITTKÄSE / GURKE / TOMATE
EISCHEIBEN
ANCHOVIS / OLIVEN / SÜSSER SENF
MOZARELLA
BALSAMIKOCREME / TOMATE
GORGONZOLA
BIRNEN / FRISCHKÄSE / PREISELBEEREN

CREPE-ROLLE
AB 3 ROLLEN (=18 STÜCKCHEN) / SORTE
CREPE GEFÜLLT UND GEROLLT /
IN 6 STÜCKCHEN AUFGESCHNITTEN

LACHS
SENF-HONIG-CREME
SCHINKEN/KÄSE
MAYONNAISE / GEHACKTER SALAT
GORGONZOLA
FRISCHKÄSE / FEIGENSENF

PUMPERNICKEL-TALER
AB 30 STÜCK / MIND. 15 STÜCK / SORTE
KLEINER RUNDER PUMPERNICKEL /
BELEGT UND FEIN GARNIERT
KÄSE
GOUDA, SCHWEIZER ODER CAMEMBERT
MIT TRAUBEN/NÜSSEN/FEIGENSENF
FRISCHKÄSE
PUR ODER MIT KRÄUTERN / GESPRITZT
MIT TRAUBEN/NÜSSEN/FEIGENSENF
MATJESTARTAR
AUF CREME FRAICHE
MIT APFEL/GURKE/ZWIEBELN

CANAPES/TRAMEZZINI/SANDWICHES
3,20€/St

CREPE-STÜCKCHEN/PUMPERNICKEL
2,50€/St






FÜR DEN ERSTEN EINDRUCK GIBT ES KEINE ZWEITE CHANCE !

Emfangen Sie deshalb Ihre Gäste angemessen:

SEKT-EMPFANG 3,90€
PROSECCO ODER SEKT
PUR / ORANGENSAFT / APEROL / CREMÉ DE CASSIS

HEISSER EMPFANG 3,90€
GLÜHWEIN / FEUERZANGENBOWLE /
HEIßER SANGRIA / U.A.
SERVIERT AUS DEM KUPFERKESSEL
ÜBER'M OFFENEN FEUER -

APERITIV-EMPFANG 4,90€
WILD BERRY / HUGO / MARTINI / SHERRY / PORT

COCKTAIL-EMPFANG 5,90€
CAIPIRINHA / MOJITO / TEQUILA SUNRISE /
SEX ON THE BEACH / GIN TONICS / U.A.





Serviert wird nicht nur in dem Raum, in dem Ihre Veranstaltung stattfindet, sondern - wenn Sie wollen - auch auf der Terrasse oder auf der Wiese. Ganz nach Wunsch



ESSEN

MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN,
DAMIT DIE SEELE LUST HAT,
DARIN ZU WOHNEN. Winston Churchill

Bei jeder Feier kommt dem Essen eine große Bedeutung zu.

Und was wünschen Sie ? Menü oder Buffet ?

MENÜS
Ein Menü hat den Vorteil, dass Ihre Gäste bedient werden und sitzen bleiben können. Das gibt einen feierlichen und komfortablen Charakter. Es gibt zwar weniger Auswahl als beim Buffet, aber "Emils Plattenservice" - mit 2 oder 3 Hauptgerichten - bietet die Vielfalt trotzdem.
Auf den folgenden Seiten finden Sie unter „FAVORITEN" die von unseren Gästen bevorzugten Vorspeisen und Suppen, Hauptgerichte und Nachspeisen.
Und Sie finden unter „MENÜS" 6 Beispiele, um Ihnen die Entscheidung zu erleichtern.

BUFFETS
Ab ca. 30 Personen macht ein Buffet Sinn.
Der Vorteil ist sicher die Vielfalt. Eine Feier mit Buffet hat einen etwas legereren und auch kommunikativeren Charakter.
Bei „BUFFETS" machen wir 6 Vorschläge.

KOMBINATION
Eine weitere Alternative ist die Kombination aus Buffet und Service:
Eine einheitliche Vorspeise und das Dessert werden serviert.
Die Hauptgerichte gibt es am Buffet.
So können Sie sich der Aufmerksamkeit Ihrer Gäste sicher sein.





VOM TELLER

Stellen Sie sich ein Menü zusammen.
Korrespondierende Beilagen stimmen wir mit Ihnen ab.

1-GANG-MENÜ/TELLERGERICHT
Wählen Sie 2 Hauptgerichte aus.
Die Gäste entscheiden sich für eines.

ca. 15 € / Pers.
variiert je nach Speisenauswahl

2-GANG-MENÜ
Wählen Sie eine Suppe / Vorspeise ODER ein Dessert aus.
Suchen Sie 2 Hauptgerichte aus.
Die Gäste entscheiden sich für eines.

ca. 19 € / Pers.
variiert je nach Speisenauswahl

3-GANG-MENÜ
Wählen Sie eine Suppe / Vorspeise und ein Dessert aus.
Suchen Sie 2 Hauptgerichte aus.
Die Gäste entscheiden sich für eines.

ca. 22 € / Pers.
variiert je nach Speisenauswahl

Zusätzliche Gänge sind natürlich möglich.

VON DER PLATTE

Sie wählen einheitlich für alle Vorspeise oder Suppe und Dessert aus.
Damit Ihre Gäste die Auswahl haben, suchen Sie 2 - 3 Gerichte aus . 4 - 6 passende Beilagen machen Ihr Menü perfekt.

Wir stellen leere Teller vor die Gäste und servieren Speisen auf Platten und in Schüsseln für 6 - 8 Pers. (damit nichts "hin und her" gereicht werden muss).
Jeder kann sich nehmen, was und so viel er will. Und was leer ist, wird aufgefüllt.

Empfehlungen finden Sie bei „MENÜS“.

VOM BUFFET

Wir schlagen Ihnen 5 verschiedene unterbei „BUFFETS“ vor. Auch hier gilt: untereinander kann getauscht, gestrichen und ergänzt werden - insbesondere auch durch saisonale Spezialitäten wie Spargel, Erdbeeren, Pilze, Muscheln, Gänse usw. Und wenn Sie wollen, kreieren wir gemeinsam ein "Eigenes-Buffet".

GRUNDSÄTZLICH GILT :
Sie können nach belieben tauschen, ändern, ergänzen oder andere Speisen hinzufügen. Sollte also nichts Passendes für Sie dabei sein, beraten wir Sie und stellen gemeinsam etwas zusammen.





ESSEN / FAVORITEN

VORSPEISEN



Alle Bestandteile von "gemischten" Vorspeisen bekommen Sie auch als einzelnes Gericht.
Dazu gibt es Baguette und/oder Landbrot.

FELDSALAT
SENF-HONIG-DRESSING / SERRANOSCHINKEN / PARMESANSPÄNE

RUCOLASALAT
BALSAMICO-DRESSING /
IN BUTTER GEBRATENE SCAMPI

FISCHTELLER
LACHSTATAR AUF SENF-HONIG-DIP /
GEBRATENE SCAMPI
MIT THOUSAND-ISLAND-CREME /
GERÄUCHERTES FORELLENFILET
MIT MEERRETTICHSAHNE

MITTELMEER-TELLER
LUFTGETROCKNETER SCHINKEN
AUF MELONENSCHIFFCHEN /
KALBSSCHEIBEN MIT TUNFISCHSOSSE /
TOMATE-MOZZARELLA-TÜRMCHEN /
GEGRILLTES GEMÜSE

KLASSIKER
KRABBENCOCKTAIL /
LUFTGETROCKNETER SCHINKEN MIT MELONE /
ROASTBEEF MIT SAHNEMEERRETTICH

BEEF-TARTAR
FRISCH ANGEMACHT MIT VERSCH. GEWÜRZEN /
ROHEM EI / SARDELLEN / KAPERN

SUPPEN



GEMÜSEBRÜHE
MIT GEMÜSEJULIENNE

KRÄFTIGE RINDERKRAFTBRÜHE
MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLE / JULIENNE

HOCHZEITSSUPPE
BRÜHE MIT MAULTÄSCHCHEN / BACKERBSEN /
GEMÜSESTREIFEN / RINDFLEISCHWÜRFEL

FEINES KARTOFFELCREMESÜPPCHEN
MIT EINER RÄUCHERLACHS-ROSE

KLASSISCHE TOMATENSUPPE
MIT SAHNEHÄUBCHEN UND BASILIKUM

DIVERSE CREMESUPPEN
AUS UNTERSCHIEDLICHEN GEMÜSEN,
WIE MÖHREN, SPARGEL (NACH SAISON) USW.
MIT EINEM SAHNEHÄUBCHEN

FISCH



ZANDERFILET
KURZ MIT OLIVENÖL IM OFEN GEGART /
WEIßWEINRISOTTO / GRILL-TOMÄTCHEN

LACHSFILET
ZITRONENRAHMSOSSE / BANDNUDELN /
BLATTSPINAT

RIESENGARNELEN
TOMATISIERTE RAHMSOSSE / BANDNUDELN

FORELLE
IN BUTTER GEBRATEN /
BUTTERKARTOFFELN / BLATTSALAT

3 EDELFISCH-FILETS
(DIE DER MARKT GERADE BIETET)
IN BUTTER GEBRATEN / WEIN-DILL-SOSSE /
GURKENGEMÜSE /
PÜREE AUS SELLERIE UND KARTOFFELN

VEGETARISCH



SALAT
HONIG-SENF-DRESSING / CHAMPIGNONS

PASTA
FRUCHTIGE TOMATENSOSSE / MOZZARELLA

RISOTTO
MARKTGEMÜSE / SC. BÉARNAISE

SCHWEIN

KRUSTENBRATEN ODER SPIESSBRATEN
IN ZWIEBELSOSSE ODER IN EIGENER SOSSE /
APFELROTKOHL / THÜRINGER KLÖSE

SCHWEINELENDE
IM GANZEN ROSA GEBRATEN /
AN SC. HOLLANDAISE /
KARTOFFELGRATIN / MÖHRENGEMÜSE

SCHWEINESCHNITZEL
MIT CHAMPIGNONS IN RAHM /
BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN /
GEMISCHTER SALAT

KALB

DÜNNE KALBSSCHNITZEL
IN SÜDWEIN-SOSSE /
NUDELN / ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
MIT EINER ZITRONEN-SARDELLEN-GARNITUR /
KARTOFFEL-GURKENSALAT

KALBSBRATEN
IN FEINER RAHM- SOSSE /
BÖHMISCHE MEHLKLÖSSE / BAYRISCHES KRAUT

RIND

RINDERBRATEN KLASSISCH
IN KRÄFTIGER BRATENSOSSE /
SALZKARTOFFELN / BLUMENKOHL IN BUTTER

RINDERROULADE "HAUSFRAUEN ART"
MIT SENF BESTRICHEN / SPECK, GURKE UND
ZWIEBELN GEFÜLLT / KLÖSSE / ROTKOHL

RUMPSTEAK
VOM SÜDAMERK. ROASTBEEF /
AUF EINER MILDEN PFEFFER-COGNAC-SOSSE /
BOHNENBÜNDCHEN / POMMES FRITES

ROASTBEEF
IM GANZEN ROSA GEBRATEN / SC. BÉARNAISE /
VERSCH. BUTTERGEMÜSE / KARTOFFELGRATIN

RINDERFILET WELLINGTON IM BLÄTTERTEIG
AUF EINEM ROTWEIN-ZWIEBEL-JUS /
ZUCKERSCHOTEN / RAHMKARTOFFELN

LAMM

LAMMKOTELETTS ODER LAMMBRATEN
KRÄUTER-SOSSE /
RATATOUILLE / ROSMARIN-KARTOFFELECKEN

WILD

WILDRAGOUT
IN KRÄFTIGER ROTWEIN-PREISELBEERSOSSE /
BIRNE MIT PREISELBEERFÜLLUNG / ROTKOHL /
SEMMELKNÖDELN

REHRÜCKEN / REHBRATEN
AUF FEINER ROTWEIN-SOSSE / PREISELBEEREN
RAHMWIRSING / SCHUPFNUDELN

WILDSCHWEINBRATEN / HIRSCHBRATEN
MIT EINER DUNKLEN, KRÄFTIGEN SOSSE /
PREISELBEERRAHM / ROSENKOHL MIT SPECK /
KARTOFFELKLÖSE

GEFLÜGEL



HÄHNCHENBRUST
GEGART IM OFEN / MIT ORANGENSOSSE /
DUFTENDER BASMATIREIS / BLATTSALAT

PUTEN-RAHM-BRATEN
MIT RAHM VERFEINERTE SOSSE /
BROCCOLI MIT MANDELBLÄTTCHEN /
KARTOFFELKROKETTEN

ENTENBRUST
AUF LAUCHBETT /
HERZOGINKARTOFFELN ODER GRATIN

NACHSPEISEN

DESSERTTELLER "EMILS"
ORIGINAL ITALIENISCHES EIS /
MOUSSE ODER CREME /
FRISCHER FRUCHTSALAT /
SAHNE /
FRUCHTSPIEGEL

ORIGINAL ITALIENISCHES EIS
DIVERSE NACH WAHL
- AUCH AUßERGEWÖHNLICHE SORTEN - /
FRÜCHTE UND/ODER SOSSEN /
SAHNE



HEISSE LIEBE
ITALIENISCHES VANILLEEIS /
HEISSE HIMBEEREN /
SAHNE

MOUSSE AU CHOCOLAT
DUNKEL UND/ODER HELL /
MIT PUDERZUCKER BESTÄUBT /
FEINE FRÜCHTE /
MIT EINER SCHOKOLADEN-GARNITUR

OMIS SCHOKOLADENPUDDING
EIN SELBSTGEKOCHTER KLASSIKER /
MIT VANILLESOßE / SAHNE

CRÈME BRÛLÉE
EINE FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄT
AUS EIGELB, ZUCKER,
SAHNE UND VANILLE /
MIT BRAUNEM ZUCKER GRATINIERT

TIRAMISÙ
EINE ITALIENISCHE VERSUCHUNG /
LOCKER UND SAFTIG

KÄSE

KÄSETELLER
4 SORTEN ROHMILCHKÄSE /
FEIGENSENF / WEINTRAUBEN /
NÜSSE /
BUTTER /
VERSCHIEDENEN
BROTSORTEN



ESSEN / MENÜS

EINFACH & GUT

MÖHRENCREME-SÜPPCHEN
MIT INGWERNOTE /
SAHNEHAUBE /
OFENFRISCHES BAGUETTE

******

KLEINE SCHNITZEL
JÄGERSOSSE MIT PILZEN /
BALKANSOSSE MIT PARIKA

RINDERBRATEN
GESCHMORT /
KLASSISCHE BRAUNE SOSSE

BEILAGEN
SPÄTZLE /
SALZKARTOFFELN /
ROTKOHL /
BLATTSALAT MIT SCHMAND

******

OMAS SCHOKOPUDDING
VANILLESOSSE / SAHNE
7

bis 30 Pers 27 €/
ab 30 Pers 25 €/
ab 60 Pers 32 €

BAYERNLAND

KARTOFFELCREMESÜPPCHEN
MIT EINER LACHSROSE /
OFENFRISCHES BAGUETTE

******

RINDERROULADE
MIT SPECK, GURKE, SENF UND ZWIEBELN /
IN KRÄFTIGER DUNKLER SOSSE



SCHWEINEKAMMBRATEN
STARKBIERSOSSE

FORELLE
MELIERT UND GEBRATEN /
MIT PETERSILIE UND ZWIEBELN GEFÜLLT

BEILAGEN
SEMMELKNÖDELN / BUTTERKARTOFFEL /
APFEL-ROTKOHL /KRAUTSALAT

******

KAISERSCHMARRN
EINGELEGTE ZWETSCHGEN / RAHM

bis 32 Pers 32 €/
ab 30 Pers 30 €/
ab 60 Pers 28 €

EMILS LIEBLINGSMENÜ

FELDSALAT
HAUCHDÜNNER SERRANOSCHINKEN /
GEHOBELTER PARMESANKÄSE /
OFENFRISCHES BAGUETTE

******

SCHWEINEFILET
ROSA IM GANZEN GEBRATEN /
CHAMPIGNON-RAHM-SOSSE

HÄHNCHENBRUST
MILDE ORANGEN-SOSSE



ZANDERFILET
KURZ AUF DEM BLECH GEGART /
WEISSWEIN-DILL-SOSSE

BEILAGEN
HERZOGINKARTOFFELN /
BASMATIREIS /
FEINE BUTTERGEMÜSE

****

DESSERTTELLER "EMILS"
MOUSSE AU CHOCOLAT /
ORIGINAL ITALIENISCHES VANILLEEIS /
FRUCHTSALAT / SAHNE

bis 30 Pers 36 €/
ab 30 Pers 34 €/
ab 60 Pers 32 €

ITALIENREISE

VORSPEISEN-TELLER
SCHINKEN AUF MELONE /
KALBFLEISCHSCHEIBEN MIT TUNFISCHSOSSE /
TOMATE-MOZZARELLA /
GEGRILLTES GEMÜSE

******

KALBSSCHNITZELCHEN
DÜNN UND UNPANIERT /
SÜDWEIN-SOSSE

WILDSCHWEINRAGOUT
LANGE GESCHMORT /
ROTWEINSOßE

DORADEN-FILET
IM OFEN GEGART /
LEICHTE TOMATENSOßE MIT KRÄUTERN

BEILAGEN
GEBACKENE ROSMARIN-KARTOFFELN /
KARTOFFEL-NUDELN /
ZUCKERSCHOTEN / MÖHRENGEMÜSE

******

TIRAMISÙ
FRUCHTSPIEGEL / SAHNE

bis 30 Pers 36 €/
ab 30 Pers 34 €/
ab 60 Pers 32 €

KLASSIK

KLASSICHER TELLER
KRABBENCOCKTAIL MIT ANANAS /
LUFTGETR. SCHINKEN AUF MELONE /
ROASTBEEF MIT SAHNEMEERRETTICH /
OFENFRISCHES BAGUETTE

******

ROASTBEEF
IM GANZEN ROSA GEBRATEN /
AM TISCH TRANCHIERT /
SC. BÈARNAISE

WIENER KALBSSCHNITZEL
ZITRONEN-SARDELLEN-GARNITUR

BEILAGEN
KARTOFFELGRATIN /
KARTOFFEL-GURKEN-SALAT /
ZUCKERSCHOTEN /
KENIABOHNEN /
KARAMELLISIERTE MÖHRCHEN

******

„HEISSE LIEBE"
ORIGINAL ITAL. VANILEEIS /
HEISSE HIMBEEREN /
SAHNE

bis 30 Pers 42 €/
ab 30 Pers 40 €/
ab 60 Pers 38 €

DE LUXE

FISCHTELLER
LACHSTATAR AUF SENF-HONIG-DIP /
SCAMPI MIT THOUSAND-ISLAND-CREME /
FORELLENFILET MIT MEERRETTICHSAHNE /
OFENFRISCHES BAGUETTE

******

KLARE TOMATENCONSOMMÉ
BASILIKUMNOCKEN

*****

REHRÜCKEN
ROSA GEBRATEN /
PREISELBEEREN IN ROTWEINBIRNE /
ROTWEIN-PREISELBEER-JUS

ENTENBRUST
KURZ GEBRATEN / AUF RAHM-LAUCH /
SOSSE MIT ORANGENSTREIFEN

STEINBEISSER
IN BUTTER GEBRATEN /
WEIßWEIN-LIMONEN-SOßE

BEILAGEN
SCHUPFNUDELN /
KARTOFFEL-TRÜFFEL-STAMPF /
ROTKOHL /
LAUCH IN RAHM

******

CREME BRÛLÉE
IN DER KAFFEETASSE SERVIERT

bis 30 Pers 42 €/
ab 30 Pers 40 €/
ab 60 Pers 38 €





ESSEN / BUFFETS

EMILS KLASSIKER

ROASTBEEF
MIT SAHNEMEERRETTICH
SCHINKEN
AUF MELONE
LACHSTARTAR
MIT SENF-HONIG-DIP
KRABBENCOCKTAIL
IN 1000-ISLAND-DRESSING
GEGRILLTES GEMÜSE

WÄHLEN SIE 3 VON 4:
SCHWEINELENDE
ROSA GEBRATEN
AUF CHAMPIGNONS IN RAHM
RINDERBRATEN
AUF KLASSISCHE ART
MIT BRAUNER SOSSE
HÄHNCHENBRUST
IN ORANGENSOßE
ZANDERFILET
IM BACKOFEN IN ÖL GEGART
AUF WEIN-GARNELEN-SOSSE

BEILAGEN
FEINE GEMÜSE
SALZKARTOFFELN
HERZOGINKARTOFFELN
OFENFRISCHES BAGUETTE

MOUSSE AU CHOCOLAT
ROTE GRÜTZE
FRISCHER FRUCHTSALAT

ab 30 Pers 38 €
ab 45 Pers 36 €
ab 60 Pers 32 €

HESSENLAND

KOCHSCHINKENRÖLLCHEN
MIT MEERRETTICH & SPARGEL
BLUTWURSTSALAT
MIT GURKEN UND ZWIEBELN
HANDKÄS MIT MUSIK
GEHACKTES
MIT ZWIEBELN
MAINSCHIFF HERINGSSALAT

WÄHLEN SIE 3 VON 5:
SCHWEINESCHNITZEL
AUF CHAMPIGNONS IN RAHM
KASSLERBRATEN
MIT BRAUNER SOSSE
RINDERROULADE
MIT SENF BESTRICHEN, SPECK,
ZWIEBELN UND GURKEN
RINDERBRUST
HESSISCHE GRÜNER SOSSE
BRATWURST
MIT GEBRATENEN ZWIEBELN

BEILAGEN
MÖHRENGEMÜSE
ROTKRAUT
GRÜNER SALAT MIT SCHMAND
SALZKARTOFFELN
BRATKARTOFFELN
BAUERNBROT

APFELWEIN-TIRAMISU
FRANKFURTER KRANZ

ab 30 Pers 34 €
ab 45 Pers 32 €
ab 60 Pers 28 €

ECHT BAIRISCH

OBATZTER
MIT ZWIEBELRINGEN
WURSTSALAT
MIT KÄSESTREIFEN
LACHSTARTAR
MIT SENF-HONIG-DIP
FORELLENFILETS
MIT SAHNE-MEERRETTICH

WÄHLEN SIE 3 VON 4:
SCHWEINSBRATEN
VOM KAMM
IN SCHWARZBIERSOSSE
WILDGULASCH
IN ROTWEINSOSSE
MIT PREISELBEERBIRNEN
ENTENBRUST
IN EIGENER SOSSE
AUF EINEM LAUCHBETT
FORELLE
IM GANZEN GEBRATEN
AUF GEBRÄUNTER BUTTER

BEILAGEN
BLAUKRAUT
KRAUTSALAT
SALZKARTOFFELN
SEMMELKNÖDEL
BAGUETTE UND GRAUBROT

BAYRISCHE CREME
MIT FRUCHTSOSSE
APFELSTRUDEL
MIT VANILLESOSSE

ab 30 Pers 38 €
ab 45 Pers 36 €
ab 60 Pers 32 €





ITALIENREISE

CAPRESE
TOMATE-MOZZARELLA
SCHINKEN
AUF MELONE
VITELLO TONNATO
KALBFLEISCHSCHEIBEN IN
EINER THUNFISCH-SOSSE
SCAMPIS
AN CREME-DIP
GEGRILLTES GEMÜSE

WÄHLEN SIE 3 VON 4:
SCALOPPINE MARSALA
KALBSSCHNITZEL IN MARSALA
MAILÄNDER ROULADEN
TOMATENMARK BESTRICHEN
MIT SCHINKEN UND FRISCHEM
SALBEI GEFÜLLT
HÄHNCHENBRUST
IN PARMESANHÜLLE
MIT TOMATENSOSSE
ZANDERFILET
IM BACKOFEN IN ÖL GEGART
AUF WEIN-GARNELEN-SOSSE

BEILAGEN
FEINE GEMÜSE
ROSMARINKARTOFFELN
GNOCCHI
OFENFRISCHES BAGUETTE

TIRAMISÙ
PANNA COTTA
FRUCHTSOSSE UND SAHNE

ab 30 Pers 38 €
ab 45 Pers 36 €
ab 60 Pers 32 €

GRILLBUFFET

TOMATE-MOZZARELLA
FLEISCHBÄLLCHEN
AUF CHILI-DIP
CEASAR SALAD
SHRIMPS-COCKTAIL
MIT AVOCADOS UND ANANAS
THUNFISCH-CREME
AUF EI-TOMATEN-SCHEIBEN

WÄHLEN SIE 5 VON 8:
EINGELEGTER BAUCH
MARINIERTE KAMMSTEAKS
GROBE BRATWURST
HÄHNCHENBRUST
SPARERIBS
MARINIERTE RINDERSTEAKS
HACKSTEAKS
FORELLEN IN FOLIE GEGRILLT

SALAT
KARTOFFELSALAT
NUDELSALAT
KRAUTSALAT
GEMISCHTER SALAT
GRILLGEMÜSE
BEILAGEN
OFEN-KARTOFFELN
POMMES FRITES
BAGUETTE
VERSCHIEDENE GRILL-SOSSEN

APPLE PIE (APFELKUCHEN)
CHEESECAKE (KÄSEKUCHEN)
EISCREME
MIT FRISCHEM OBSTSALAT

ab 30 Pers 38 €
ab 45 Pers 36 €
ab 60 Pers 32 €

SPÄTBUFFET

DER SPÄTE HUNGER KOMMT BESTIMMT.

LASSEN SIE NOCH EIN PAAR RUSTIKALE LECKEREIEN ZU SPÄTER STUNDE AUF'S BUFFET STELLEN !

SUPPEN
EINTÖPFE
KÄSEBRETT
HACKFLEISC
WURSTBRETT
CURRYWURST-TOPF
CHILI CON CARNE

BLECHKUCHEN
MIT KAFFEE

DAS SIND NUR BEISPIELE.
ES GIBT NOCH WEITERE
MÖGLICHKEITEN.









KAFFEE & KUCHEN

KAFFEETRINKEN

Gehört ein „Kaffetrinken“ zu Ihrer Feier?

Natürlich decken wir dann Ihre Kaffeetafel schön ein, mit allem was dazu gehört.

Torten und Kuchen finden Ihre Gäste auf dem Buffet. Den Kaffee servieren wir und stellen ihn dann in Wärmekannen auf die Tische.

Natürlich gibt es auch Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao oder was immer Sie wünschen.

Kanne Kaffee 1,5L
16,00 €

SELBSTGEBACKEN

Sie, Ihre Familie und Freunde backen gern und wollen mit Selbstgebackenem zur Feier beitragen?

Dann können Sie Ihre Torten und Kuchen auch mitbringen. Wir lagern, kühlen, schneiden und servieren gegen eine Servicepauschale.

Service-Pauschale
9,00 € / Torte/Kuchen
Kaffeegedecke
2,90 € / Pers.

SONDERTORTEN

Man muss nicht alles können aber sollte jemanden kennen, der es kann.
Deshalb arbeiten wir gerne mit Partnern zusammen, die schon bewiesen haben, dass Sie es können.

Wenn Sie speziell für Ihre Feier Torten in außergewöhnlichen Formen, mehrstöckig oder mit besonderer Deko wünschen, empfehlen wir Ihnen die Konditorei Klingelhöfer und stellen den Kontakt her.

klingelhöfer 1887



EMILS TORTEN

Zum "Stümpelstal" gehört auch das „Cafe am Markt“.
Dort finden Sie unser aktuelles Sortiment an Torten, Tartes und Blechkuchen.
Im „Emils“ servieren wir Ihren Gästen dann das, was Sie sich ausgesucht haben.

Pro Gast können Sie normalerweise von 1 1/2 bis 2 Stücken ausgehen.
Die Torten haben einen Durchmesser von 24 cm, das ergibt 12-14 Stücke.
Die Blechkuchen sind 50x32cm groß. Daraus schneiden wir, wenn nicht anders gewünscht, 40, vergleichsweise kleine, Stücke in der Größe 8x5cm.

CAFE AM MARKT

Das folgende Sortiment wird ergänzt durch aktuelle und saisonale Angebote.
Änderungen behalten wir uns vor.

MANDARINEN-SAHNE	APFELKUCHEN
ERDBEER-SAHNE	APFELSCHMAND
ERDBEER-CAPPUCINO	ZUPFKUCHEN
CASSIS-SAHNE	APFELSTREUSEL
BRATAPFEL-TORTE	KÄSEKUCHEN
MANGO-SAHNE	SACHERTORTE
BIRNE-SCHOKO-SAHNE	
NUSS-SAHNE	APFEL-BLECH
NOUGAT-SAHNE	KIRSCH-BLECH
MOUSSE AU CHOCOLAT	MOHN-BLECH
KÄSESAHNE	BIENENSTICH
SCHWARZWÄLDER KIRSCH	WEITERE
HIMBEER-JOGHURT	
DIÄT-SAHNE	APFELSTRUDEL
PRALINEN-CREME	QUARKSTRUDEL
SCHOKO-CREME	
BAUMKUCHEN-TORTE	OBSTTÖRTCHEN
CAROLA	PETIT FOURS
RATHAUSTORTE	NUSSECKEN
GEMISCHTE OBSTTORTE	MANDELHÖRNER
ERDBEERTORTE	FLORENTINER



TRINKEN

GETRÄNKE

Natürlich gibt es im „Emils" das übliche Getränkesortiment, mit allem was dazu gehört.
Ein wenig mehr Wert als üblich legen wir auf unsere Whisk(e)y-Sorten und die diversen Cocktails (es gibt sogar einen eigenen Cocktailstand!).

Hier nur ein paar Hinweise, die Sie bei Ihrer Feier wissen sollten.

WASSER
Wir stellen üblicherweise Bad Camberger (mit oder ohne Kohlensäure) in der attraktiven 0,75 -Flasche auf den Tisch.

GETRÄNKE
Normalerweise bestellen sich Ihre Gäste, was sie wollen. Unser Service kommt den Wünschen natürlich gerne nach.
Wenn Sie das Getränke-Sortiment einschränken wollen, sagen Sie uns bitte Bescheid. Wir erstellen dann eine individuelle Getränkekarte ausschließlich mit den Getränken, die es auf Ihrer Feier geben soll.

WEINE
Im Standard haben wir die Weine, die Sie auf der aktuellen Getränkekarte finden. Sie entscheiden sich für 2-3 Weine. Wir nehmen Ihre Wahl in die Tischkarte als Empfehlung auf. Sollte ein Gast andere Wünsche haben, wird er gerne vom Service beraten.











SORTIMENT

In Emils Bar legen wir Wert auf ein attraktive Auswahl gepflegter Getränke.

Grundlage ist die jeweils aktuelle Getränkekarte, die wir Ihnen bei Bedarf gerne zur Verfügung stellen.

ausgewählte Weine

WEISS
lieblich / feinherb / trocken
Riesling / Chardonnay / Pino / Burgunder

ROSE
halbtrocken Trocken
Württemberger / Spätburgunder

ROT
halbtrocken / trocken
Trollinger / Primitivo / Shiraz

COCKTAILS / TONICS / LONGDRINKS





ZU EHREN EMILS BÖHMISCHER HEIMAT

Diverse Biere vom Fass
Draft und Spezialitäten aus der Flasche

Alte Obstbrände
Whisk(e)y, Cognac & Co

SOFT & SAFT

WARMES & LAVAZZA-KAFFEESPEZIALITÄTEN



FEIERN IM EMILS



PROFESSIONELL ORGANISIERT



Seit 1955
wird im Stümpelstal gefeiert.

Diese Tradition ist nicht nur eine Verpflichtung.
Sie ist auch verbunden mit viel Erfahrung wenn es darum geht, Feiern zu planen, zu organisieren und durchzuführen.

Deshalb können Sie sicher sein, dass sich unsere gemeinsamen Gäste wohl fühlen.



GEBURTSTAGE

HOCHZEITEN

JUBILÄEN

FAMILIENTREFFEN

KONFIRMATIONEN

KOMMUNIONEN

TAUFEN

BETRIEBSFESTE