

PARTYSERVICE



Gönnataler



WILD UND GEFLÜGEL



Besuchen Sie uns:

07743 Jena, Grietgasse 25/26
Tel. 03641 / 441722

99867 Gotha, Jüdenstrasse 4-10
Tel. 03621 / 852673

99432 Weimar, Marktstraße 22
Tel. 03643 / 202569

Wochenmärkte:

Jena, Erfurt, Apolda, Kahla, Sömmerda, Naumburg und Gera

DIREKT VOM LANDWIRT

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit geschmackvollen Speisen aus unserem Hause. Stets frisch und mit viel Liebe zum Detail bereiten wir für Sie leckere Gerichte zu.

Besprechen Sie mit uns Ihr ganz persönliches Wunschmenü.

Damit wir Ihre Wünsche erfüllen können, bestellen Sie bitte mindestens 1 Woche im Voraus.

Ihr Gönntaler Puten-Team



KALTE SPEISEN

PLATTEN AB 5 PERSONEN

Partypute

ca. 7-8 kg für ca. 15 Personen

Partyputenbrust

ca. 3-4 kg für ca. 10 - 12 Personen

Schinken-Salami-Bratenplatte ⁵

170 g pro Person

Rustikale Platte ⁵

aus unserem Thüringer Wurstsortiment

170 g pro Person

Kaßler-Putenbrust

170 g pro Person

Käseplatte ⁵

170 g pro Person

Wildspezialitäten Platte

170 g pro Person, saisonabhängig

PLATTEN AB 5 PERSONEN

Fischplatte

150 g pro Person

Tomaten-Mozzarella-Platte ⁵

250 g pro Person

Mozzarella -Tomatenspieße ⁵

ab 10 Stück

Käse-Weintrauben-Spieße ⁵

2 Käsewürfel und 1 Weintraube
ab 10 Stück

½ gefülltes Ei mit Kaviar ^{9,10}

Röllchen aus der Kaßlerbrust ⁵

mit Spargel und Sahnemeerrettich

Antipasti-Platte

Brötchen, belegt ^{5,10,12}

großzügig garniert mit Schinken,
Braten, Salami, Kaßler, Ei, Käse
pro Person empfehlen wir 3 Stück

Brötchen, belegt mit Räucherlachs ^{5,9,12}
oder Räucherforelle

Canapés ^{5,12}

exklusiv dekoriert mit Käse,
Schinken, Kaßler, Salami, Kaviar
pro Person empfehlen wir 5 Stück

Melonenschiffchen mit Putenlachsbrustschinken
ab 20 Stück, 40g Schinken pro Person

Hackepeterigel mit frischen Zwiebeln

Butterrose (250 g) ⁵

Kräuterbutterrose (250 g) ⁵

Brot und Brötchen ¹²

150 g pro Person



HAUSGEMACHTE SALATE

Hausmachersalat, pikant ^{2, 5, 10}
mit Fleischbrät, Sülze, Apfel, Zwiebel und Gurke

Geflügelsalat mit Ananas und Mandarine ^{2, 3, 5, 10, 12}

Kaßlerhähnchensalat

Gurkensalat mit frischen Kräutern ²

Weißkrautsalat, süß / sauer

Rotkrautsalat

Möhren-Apfel-Salat

Hirtensalat mit Zucchini, Feta, Olive, Paprika ²

Schichtsalat mit Lauch, Schinken, Sellerie, Ei, Ananas ^{3, 5, 10}

Spitzkohlsalat, frisch und fein

Kartoffelsalat, mit oder ohne Mayo ^{2, 5, 10}

Bauernsalat mit Paprika, Gurken, ²
Tomaten, Kräutern, Zwiebeln

WARM SPEISEN

SUPPEN

Soljanka (200 ml)

Gulaschsuppe (200 ml)

Hochzeitssuppe (200 ml) mit Eierstich ^{3,10}

Thüringer Kartoffelsuppe (300 ml)
mit Putenwienern und Brötchen

VORSPEISEN

Zungenragout (150 g) ^{3,12}

Würzfleisch aus Geflügelfleisch (150 g) ^{3,12}

Geflügelcocktail im Glas (150 g)





HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL

Gebackene Pute (6-7 kg)

frisch aus dem Ofen, zart und saftig
für 12-15 Personen
auf Wunsch tranchiert zum Aufpreis von

Gebackene Putenbrust (2-3 kg)

besonders mager, zart und saftig
für 8-10 Personen

Gefüllte Putenrolle

mit Brokkoli und Käse,
Möhren und Erbsen oder Pilzen

Putenrollbraten ³

aus der Keule mit Soße

Putenroulade (2 Stück pro Portion) ^{2,3}
mit Soße

Gönnataler Freilandgans, gebraten
tranchiert (6-7 Portionen)

Gänsekeule, gebraten

Gänsebrustfilet, gebraten

Thüringer Ente, gebraten

Entenkeule, gebraten

Entenbrust, gebraten

Geflügelsteakvariationen

- 80 g Putensteak aus der Oberkeule
 - 80 g Putensteak aus der Brust
 - 60 g Putenmedaillons, geschnitten aus dem Filet
 - 80 g Hähnchenunterkeule
- Dazu empfehlen wir Rahmchampignons.

Hähnchenkeule, gebraten

Hähnchenunterkeule, gebraten

Putenschnitzel, gebraten ^{10,12}

Partyspieß

zartes Putenfleisch mit Gemüse der Saison

Putensteak „Italia“ ⁵

mit Tomate und Mozzarella überbacken

Putengeschnetzeltes (pro Portion 250 g)

- Jägerart mit Pilzen
- Chinaart mit Bambussprossen, Pilzen und Gemüse ⁴
- Gyros mit Gyrosgewürzen und Knoblauch
- Schwarzbierfleisch ²
- Sahnegeschnetzeltes mit frischem Gemüse ^{4,5}



HAUPTGERICHTE VON LAMM UND WILD

Lammkeule im Ganzen gebacken
für 7-8 Personen mit Soße
Dazu empfehlen wir Wurzelgemüse.

Lammbraten ³

Rehbraten ³

Wildschweinbraten ³

Hirschbraten ³

Unser heimisches Wildbret veredeln wir zu vielfältigen Wurst- & Bratenspezialitäten. Unsere hauseigene Wildverarbeitung ist EU zertifiziert und trägt somit das höchste Gütesiegel. Das Qualitätslammfleisch der Marke „Weidewonne“ stammt von der Schäferei Hänsch, Jena Jägerberg.

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweinekamm, gebacken

Schweinekamm, gebacken
mit Käse-Brokkoli-Füllung

Mutzbraten ²

Krustenbraten vom Schwein

Schweinekeule, gebacken (ca. 10 kg)
(für 20-30 Personen)

HAUPTGERICHTE VOM FISCH

Welsfilet in Butter gebraten auf Blattspinat ^{9,12}

Welsfilet, paniert ^{9,12}
Dazu empfehlen wir Gemüse der Saison.

BEILAGEN AB 5 PORTIONEN (150 g pro Portion)

Butterkartoffeln

Kartoffelspalten

Kroketten ¹²

Thüringer Klöße (2 Stück)

Nudel-Schinken-Gratin

Reis

Spätzle

Kartoffelgratin ⁵

GEMÜSE AB 5 PORTIONEN (200g pro Portion)

Sauerkraut oder Rotkraut

Kaisergemüse

Butterbohnen

Rahmchampignons ⁵

Brokkoli

Spargel

Rosenkohl

Gemüseplatte mit Sauce hollandaise
(Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli)

Wok-Gemüse

Wurzelgemüsepfanne

Grill-Gemüsespiess

DESSERTS

AB 10 PORTIONEN BIETEN WIR IHNEN AN:

Rote Grütze mit Vanillesoße ⁵

Exotischer Obstsalat

Obstarrangement als Fingerfood

Zitronencreme im Weinkelch ⁵

Mousse au Chocolat im Weinkelch ⁵

Obstkorb je nach Saison

Sahnecreme mit Mandarinenpalten ⁵

Überraschungsdessert ⁵

SONSTIGES

Auf Wunsch bieten wir Ihnen an:

- Kuchen
 - Servicepersonal für die Zubereitung und Bedienung
 - Tischdekoration
 - Warmhaltegeräte incl. Brennpaste
- Kaution:
- Geschirr, Gläser, Besteck

FEIERN SIE BEI UNS!

Feiern Sie in unserem attraktiven, barrierefreien Festsaal für bis zu 100 Personen in Altengönna. Genießen Sie kulinarische Spezialitäten direkt vom Landwirt aus Thüringen.

Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung und Ausrichtung Ihrer festlichen Veranstaltung. Dabei sorgen wir durch unsere Räume nicht nur für eine angenehme Atmosphäre, sondern stellen auch gern Ihr persönliches Menü zusammen.

ZAHLUNGS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

Damit wir Ihre Bestellung zeitnah bearbeiten können, sollte diese mindestens eine Woche vor dem gewünschtem Termin erfolgen.

Auf Wunsch liefern wir zu Ihnen nach Hause. Kosten für die Anlieferung und Abholung werden entsprechend dem anfallenden Aufwand berechnet.

Warme Speisen werden ab 10 Personen zubereitet.

Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.
Gültig bis auf Widerruf.

ALLERGENBEZEICHNUNG

- | | |
|------------|------------|
| 1 Sesam | 7 Nüsse |
| 2 Senf | 8 Erdnüsse |
| 3 Sellerie | 9 Fisch |
| 4 Soja | 10 Eier |
| 5 Milch | 11 Lupine |
| 6 Muscheln | 12 Gluten |



Stand 02/2018

Gönnataler



WILD UND GEFLÜGEL

GÖNNATALER PUTENSPEZIALITÄTEN GMBH

Gönnabach 2

07778 Altengönna

Tel. 036425 / 55531

Fax 036425 / 55533

partyservice@goennataler.de

www.goennataler.de