Restaurant, Tanzlokal, Hochzeitssaal & Dekoration, Kreis Osnabrück

Catering

Lassen Sie sich verwöhnen

Unser neues Catering-Menu, auch mit **glutenfreien** Produkten

Suppen & Consommés

Hochzeitssuppe vom Rind Hochzeitssuppe vom Huhn

Tomatenconsommé glutenfrei

Mit Gin, Wacholderbeeren und frischem Basilikum

Steinpilzconsommé glutenfrei

Maritime Fischsuppe glutenfrei

Leicht tomatisiert, mit hochwertiger Fischanlage

"Minestrone" glutenfrei

Italienische Gemüsesuppe mit Pesto und feinem Olivenöl

Käsesuppe

Restaurant, Tanzlokal, Hochzeitssaal & Dekoration, Kreis Osnabrück

Gerichte aus Schweinefleisch

Schweinenacken nach französischer Art neu

Marinierte Schweinenacken kurz angebraten und einschließlich mit Zwiebelringen und Käse überbacken

Schweinerücken Dijon neu

Mit Zwiebel und Käse überbacken

Rahmgeschnetzeltes nach Zürcher Art glutenfrei

Mit frischen Champignons und Rahm

Schweineröllchen in Senfsauce glutenfrei

Rouladen vom Landschwein mit Backpflaumen in dunkler Senfsauce gefüllt

Bugenina vom Schwein

Schweinelendchen mit Speckmantel

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce

Kasseler Nackenbraten

Schweinenackenbraten

Schweinebraten

Mit Senf-Honig-Kruste, Würfelspeck und Pfifferlingen

Schweinenackensteaks

Gegrillt mit Barbecue Sauce

Schweinerückenbraten gepökelt

Lülja-Kebab

Gegrillte Hackfleisch-Mischung am Spieß (1/2 Rind, 1/2 Schwein)

Buchweizen Frikadelle im Eimantel

Mit Hackfleisch und pikanten Gewürzen

Restaurant, Tanzlokal, Hochzeitssaal & Dekoration, Kreis Osnabrück

Gerichte aus Rindfleisch

Rinderbraten nach Moskauer Art neu

Mit Pfifferlingen und Preiselbeersauce

Sauerbraten nach Rheinischer Art

In einer aromatischen Rosinensauce und Pumpernickel

Rinderbraten

Rindergulasch

Gerichte aus Geflügelfleisch

Truthahnbruststreifen in Curry glutenfrei

In fruchtiger Ananas-Currysauce

Coq au vin glutenfrei

Marinierte Hähnchenoberkeule, in Rotwein mit Speck und Perlzwiebeln geschmort

Putenoberkeule glutenfrei

Sauce vide gegart. Ein Stück aus der Keule in fruchtiger Apfel-Calvadosauce mit Scharlottenbrunoise

Putenschnitzel

Paniert mit Mandel, dazu heiße Ananas, Pfirsich und Currysauce

Putenbrust - Sahnegeschnetzeltes

Putenbrust - Currygeschnetzeltes

Entenkeule

Hähnchenbrustfilet in Tomaten - Basilikumsauce

Mit Käse überbacken

Hähnchenbrustfilet in Tomaten - Rucolasauce

Restaurant, Tanzlokal, Hochzeitssaal & Dekoration, Kreis Osnabrück

Mit Käse überbacken

Hähnchenbrustschnitzel

Händchen Rouladen nach «Bojarischer Art»

Mit Gemüse, Knoblauch und Käse gefüllt

Fischgerichte

Kabeljau Filet gebraten

Dazu Fischsauce

Gebratene Kabeljau Filet

an Rahmspinat

Gebratene Kabeljau Filet

Im Eimantel und pikanter Tomaten-Gemüse Sauce

Gebratene Kabeljaufilet

Auf Gemüseboden mit Senf Dill Sauce überbacken

Besonderes für Feinschmecker

Rindfleisch «Stroganoff Art» glutenfrei

Rinderfleischstreifen in einer Rahmsauce mit Gewürzgurke und Champignons

Rinderroulade glutenfrei

Restaurant, Tanzlokal, Hochzeitssaal & Dekoration, Kreis Osnabrück

In kräftiger Sauce geschmort, mit Speck, Gurke und Zwiebel gefüllt

Kalbsrahmgulasch glutenfrei

Mit frischen Champignons und Sauerrahm

Gefüllte Kalbsröllchen glutenfrei

Aus der Oberschale Sous vide gegart, gefüllt mit Bacon in Salbeirahm

Indisches Lammcurry glutenfrei

Mit Äpfeln und frischem Koriander

Lammgulasch glutenfrei

In kräftiger Rosmarin-Thymiansauce geschmort, mit Schalotten und Wurzelgemüse

Lachsfilet beurre blanc glutenfrei

Pochiert in einer mit Weißwein verfeinerten Fischrahmsauce

Lachs in Hummersauce glutenfrei

Zartes Lachsfilet in Rahmsauce mit Gemüsestreifen

Russisches Schaschlik vom Stör

Buttermakrelenmedaillon mit Grillmuster glutenfrei

Mit Würzbutter

Kalbsbraten

Hirschgulasch

Lammbraten von der Keule

Entenbrustfilet

Gebratene Entenbrust mit Pfifferling Sauce

Gänsebrustfilet

Rotbarschfilet, gebraten an Porreerahmgemüse

Rotbarschfilet mit Rahmspinat

Zanderfilet gebraten

Schollenfilet gebraten

Restaurant, Tanzlokal, Hochzeitssaal & Dekoration, Kreis Osnabrück

Warme Saucen

Fischvelouté glutenfrei

Grundsauce aus Weißfischkarkassen mit Weißwein und Sahne

Geflügelvelouté glutenfrei

Grundsauce aus Geflügelfond mit Sahne, Weißwein, Thymian und Zitronensaft

Kalbsjus glutenfrei

Grundsauce, klassischer Röstansatz aus Kalbsknochen

Tomatensauce glutenfrei

Aus frischen Tomaten, mit Olivenöl

Pfefferrahmsauce glutenfrei

Mit Weinbrand, Rotwein und Sahne verfeinert, grüner Pfeffer als Einlage

Safransauce glutenfrei

Feine Rahmsauce aus Fischveloute, Weißwein und echtem Fleisch

Warme Saucen

Zigeunersauce glutenfrei

Leicht gebundene sauce auf Tomatenbasis mit Paprikastreifen, Gurken und Zwiebelscheiben

Pilzsauce glutenfrei

Gebundene cremige Bratensauce mit Mischpilzen

Curry-Tomatensauce glutenfrei

Paprikarahmsauce

Bratensauce

Senfsauce

Kräutersteaksauce

Thymiansauce

Restaurant, Tanzlokal, Hochzeitssaal & Dekoration, Kreis Osnabrück

Jägersauce dunkel

Dillsauce

Sauce Bernaise

Sauce Hollandaise

Rosmarinsauce

Preiselbeersauce

Sättigungsbeilagen

Kartoffelgratin

Salzkartoffeln mit Butter

Salzkartoffeln mit Butter, Dill & Knoblauch

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelpüree

Kartoffelrösti

Basmatireis

Wildreis

Risotto

Reis mit Paprika und Zwiebeln gebraten

Butternudeln

Schupfnudeln

Kroketten

Kartoffelbällchen

Kartoffelrösti

Gemüsebeilagen

Frisches Marktgemüse glutenfrei

Restaurant, Tanzlokal, Hochzeitssaal & Dekoration, Kreis Osnabrück

Kohlrabi, Karotten, Broccoli in Butter

Frische Pilze in Kräuterrahmsauce glutenfrei

Pilze der Saison in einer Sauce aus Sahne, Weißen & Kräutern

Prinzessbohnen glutenfrei

Mit Zwiebeln, Butter und Bohnenkraut

Bohnenbündchen glutenfrei

Im Mangoldmantel, leicht gewürzt

Karottenbündchen glutenfrei

Karottenstifte im Mangoldmantel, leicht gewürzt

Broccoli & Romanescoröschen glutenfrei

Mit Pinienkernen und Butter gegart

Ratatouille Gemüse glutenfrei

Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Gemüsepaprika, Tomaten, Kräuter und Knoblauch

Gemüse der Saison glutenfrei

Feine, saisonale Gemüsemischung in einer Laison aus Butter und Sahne

Champignon im Rahmsauce glutenfrei

Frische Champignons in einer Sauce aus Zwiebeln und Sahne

Wirsinggemüse in Rahm glutenfrei

Geschnittener Wirsing in fein gewürzter Rahmsauce

Sauerkraut glutenfrei

Säuerlich-mildes Weinkraut, klassisch mit Zwiebeln und Speck

Grüner Spargel in Vinaigrette glutenfrei

Grüner Minispargel in einer Vinaigrette aus Tomaten und feinen Kräutern

Gemüsegratin

Brokkoli und Blumenkohl

mit Mandelbutter

Restaurant, Tanzlokal, Hochzeitssaal & Dekoration, Kreis Osnabrück

Broccoli & Romanescoröschen

mit Pinienkernen und Butter gegart

Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Erbsen

Mit Sauce Hollandaise

Broccoli, Blumenkohl & gegrillte Gemüse mit Sauce Hollandaise Extra

Paprika, Zucchini, Aubergine

Gebratene Champignons

Mit Creme Fraîche und Knoblauch

Prinzessbohnen im Speckmantel

Rotkohl

Apfelrotkohl

Salate

Nudel-Gemüsesalat

Bunte Spiral-Nudeln, frische rote und grüne Paprika, junger Mais, und Zwiebeln im klaren Dressing

Pesto-Nudelsalat

Penne-Nudeln in würzigem Pesto-Dressing. Mit frischen und getrockneten Tomaten und gegrillter gelber, frischer roter Paprika sowie frischen Gurken

Rendsburger Krautsalat

Weißkraut, frische grüne Paprika und feine Zwiebeln

Rotkrautsalat

Feiner Rotkohl und würzige Zwiebeln in einem aromatischen Aufguss, mit Zitronensaft verfeinert

Restaurant, Tanzlokal, Hochzeitssaal & Dekoration, Kreis Osnabrück

Italienischer Gemüsesalat

Leckere Komposition aus Zucchini, Paprika, Karotten und fruchtigen Apfelstückchen in einem klaren Dressing

Toskanischer Bohnensalat

Weiße Bohnen mit Zwiebeln und frischen Tomaten in klarem Kräuter-Dressing

Berliner Linsensalat

Feine Linsen, köstliche Paprika, frischer Staudensellerie, Karotten und Kräuter in einem leichten, klaren Dressing

Grüner Bohnensalat

Grüne Brechbohnen und feine Zwiebeln in klarem Dressing

Rohkostsalat

Weißkraut, knackige Gurken, frische Paprika-und Karottenstreifen in einer klassischen Vinaigrette

Indonesischer Reissalat

Reis, grüne und rote Paprika, Erbsen, Mais, Ananas, Mandarinen und Bambusstreifen in Curry-Ingwer-Dressing

Meeresfruchtsalat

Thunfisch Salat

Kartoffelsalat

Auf Wunsch mit Öl oder Mayonnaise

Glasnudelsalat mit Hähnchen

Eingelegte Champignons

Ganze Köpfe

Eingelegte Auberginen mit Paprika

Krabbensalat

Mit Krabbenfleisch, Mais, Zwiebeln und Eiern

Restaurant, Tanzlokal, Hochzeitssaal & Dekoration, Kreis Osnabrück

Frischer Kohlsalat mit Gurke und Dill

Salat «Olivje» nach russischer Art

Aus Fleischwurst, Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln, Eiern, Gewürzgurke und Mayonnaise

Salat «Schuba»

Matjesschichtsalat nach russischer Art

Rote-Bete-Salat mit Wallnüssen und Pflaumen

Grüne-Bohnen-Salat

Mit Zwiebeln, Möhren und Speck

Nudelsalat

Schichtsalat

Kartoffeln, Majonäse, geriebener Käse, Granatäpfel, Rosinen und rote Bete nach russischer Art

Salat «Liliana» neu

Rucola, Feldsalat, Gurken, Tomaten, Radieschen, Pinienkerne, Olivenöl

Salat «Traum» neu

Ananas, Äpfel, Lauchzwiebeln, Mayonnaise, Ananassaft

Eingelegtes Gemüse

Gemüse selbst eingelegt

Gurken, Tomaten, Pilze, Möhren und Weißkohl nach koreanischer Art, Bärlauch, Gartenkürbis

Fischplatte

Restaurant, Tanzlokal, Hochzeitssaal & Dekoration, Kreis Osnabrück

Gemischte Fischplatte

Geräucherter Stör, geräucherter Lachs, Forelle, Makrele, Krabbenaufschnitt, Matjesfilet, Flusskrebse, Surimi Garnelen mariniert

Kalte Platten

Gedämpfter Lachs im Ganzen

Nur bei Veranstaltungen ab 100 Personen

Sushi hausgemacht und Marinierte Meeresfrüchte Gebackene Tintenfischringe

Seelachsstreifen Paniert

Mit Dips Ihrer Wahl

Schinkenröllchen mit Spargel
Roastbeef mit Remouladensauce
Roastbeef - Spargelröllchen
Roastbeef Röllchen mit Feta - Kräuterfüllung
Gekochte Rinderzunge mit Knoblauchsauce

Gegrillte Hähnchenbrust, Schweinebauchrolle und Kasseler *Mit Tsatsiki*

Kasselerstückchen

Mit Ananas und Käse überbacken

Schnitzelplatte vom Schwein, Hähnchen und Pute Mit

Dips Ihrer Wahl

Hähnchenflügel

Mit Honig Mariniert

Antipasti

Restaurant, Tanzlokal, Hochzeitssaal & Dekoration, Kreis Osnabrück

Verschiedenes Gemüse eingelegt

Tomate - Mozzarella Aubergine - Tomate - Mozzarella

Aubergine Röllchen *Mit Feta - Kräuterfüllung*

Rohkostplatte

Fein oder grob geschnitten mit Dressings Ihrer Wahl

Käseplatte Wurstplatte

Tomaten mit Hackfüllung

Mit Käse überbacken

Pfannkuchen mit Hackfleisch

Mit Hackfleisch, Zwiebeln, Möhren und Champignons gefüllt

Finger Food

Käse Spicker auf Melone

Gauda-Würfel aufgespießt mit Oliven, Cherry Tomaten, Weintrauben und Mini Champignons

Hackbällchen

Aufgespießt mit Oliven, Cherry Tomaten, Gewürzgurken, Weintrauben und Mini Champignons

Dattelspieß im Speckmantel

Mini-Kabanossi

Restaurant, Tanzlokal, Hochzeitssaal & Dekoration, Kreis Osnabrück

Aufgespießt mit Oliven, Cherry Tomaten, Gewürzgurken, Weintrauben und Mini Champignons

Pumpernickel-Spießchen

Mit Lachs, Schinken oder Käse gefüllt

Cherry Tomaten mit Mozzarellakugeln aufgespießt Zitronen mit Cocktailkirschen aufgespießt Cherry-Tomaten, Zucchini, Speckspieße

Fetakäse im Schinkenmantel

Mit Paprika aufgespießt

Ananaswürfel mit Schinken aufgespießt
Schinken-Melonen-Spießchen
Baguettescheiben mit rotem Kaviar
Baguettescheiben mit Hack, Tomaten und Käse überbacken
Baguettescheiben auf Wunsch belegt

Mini Frühlingsrollen vegetarisch

Mit Chilisauce

Toastbrot mit Champignons, Zwiebeln, Knoblauch

Mit Käse überbacken

Bruschetta italiana

Kalte Saucen und Dips

Couvert & Dip Rucola Oliven

Kräftiger grüner Brotaufstrich mit nussigem Rucola und kräftiger Olivennote

Sauce Aioli

Senf-Dill-Sauce

Restaurant, Tanzlokal, Hochzeitssaal & Dekoration, Kreis Osnabrück

Mit Senf, Honig und Dillspitzen

Remouladensauce «Hausfrauenart»

Klassisch mit Gewürzgurken, Sardellen und Zwiebeln

Zaziki

Knoblauchmajonäse

Sahnemeerrettich

Cocktailsauce

Creme Fraîche

Mit Kräutern und Knoblauch

Ketchup

Majonäse

Senf

Partybrötchen

Verschiedene Sorten

Desserts

Tiramisu «Klassisch»

Mousse au Chocolate dunkel glutenfrei

Mit Zartbitterkuvertüre und Sahne

Mangocreme glutenfrei

Mit Sahne, Mangopüree und Weinbrand

Creme Caramel

Rote Grütze mit Vanillesauce

Restaurant, Tanzlokal, Hochzeitssaal & Dekoration, Kreis Osnabrück

Beerentraum

Beerencocktail mit Philadelphiacreme und gerösteten Mandeln geschichtet

Vanilleeis

Mit roter Grütze oder heißen Kirschen

Verschiedene Eissorten

Pfannkuchen

Mit Vanillequark, heißer Kirsche und Vanillesauce

Puddings

Schoko, Vanille oder Karamell

Öffnungszeiten

Donnerstag - Samstag: 17:00 - 22:00 (Küche 17:00 - 21:00) Sonntag: 16:00 - 21:00 (Küche 16:00 - 20:00) Montag - Mittwoch sind Ruhetage

> Am Kasinopark 2 49124 Georgsmarienhütte Tel: (05401) 856 82 59

E-Mail: INFO@kasinopark.de

