



ALTES WEINGUT MÖEBUS

Catering 2025

Unsere Küchenkreationen der Seniorchefin Christine Moebus

Winzermeisterin, Kultur & Weinbotschafterin, ausgebildete Kräuterführerin und leidenschaftliche Köchin

Christine Moebus hat die Ausbildung zur Kräuterführerin und Kultur & Weinbotschafterin gemacht und ist eine der drei „Siefersheimer Kräuterhexen“.

Christine leitet unsere Küche und das aus Leidenschaft. Zu ihren Kochkünsten zählen: die deutsche & mediterrane Küche, die Wildkräuterküche und sogar indische Gerichte (wir haben indische Familienmitglieder).

Wir freuen uns für Sie zu kochen und mit Ihnen das perfekte Menü für Ihr Fest zusammenzustellen!

Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein.

1. Gang: Vorspeise – wird serviert – bitte wähle Sie 1 aus

Brennnessel-Kräutercremesuppe

Grünkernmehlsuppe

Hochzeitssuppe mit Markklößchen

Tomatencreme

Spargelcremesuppe (saisonal)

Kürbissüppchen mit Öl, Kernen und Creme Fraiche (saisonal)

Bunte Blattsalatvariation mit Radieschen

Rucolasalat mit Löwenzahnhonig-Walnussöldressing, Speck und Sonnenblumenkernen und Cocktailtomaten

2. Gang – Buffet

Hauptspeise: bitte 3-4 wählen

Rosmarin-Thymian-Braten vom Jungbullen

Wildbratwürste

Wildschweinkeule (saisonal)

Safran-Gourmet-Lende mit Trüffeln

Schweinemedallions im Speckmantel im Rahmsößchen

Spanferkel-Krustenbraten (saisonal)

Rahm-Lende mit Champignons

Waldmeisterschnitzel (saisonal)

Bärlauch-Fleischkäse (saisonal)

Lammkeule Provence

Gratinierte Hühnerbrust mit Kräuter-Sahne-Soße

Chicken-Curry (auch vegetarisch/vegan möglich)

Pochierter Lachs auf Spinat mit Sahnesößchen und Cocktailtomaten

Dinkelschrotküchlein nach Hildegard von Bingen

Gratinierte Rucola-Spinat-Nudelschnecken

Indisch-Pakistanischer Linsen-Dal

Gratinierte Giersch(saisonal) / Spinat-Gnocchi mit Salbeibutter

Sättigungsbeilagen – bitte 2-3 wählen

Rosmarinkartoffeln

Landhaus Pommes-Frites

Grüne Vogelmiere-Spätzle

Butter-Spätzle

Thymian-Kartoffel-Plätzchen

Bratkartoffeln

Pellkartoffeln

Salbei-Gnocchi

Gemüsebeilagen – bitte 1-2 wählen

Mallorquinisches Paprika-Zucchini-Gemüse (+Auberginen)

Spargelgemüse (saisonal)

Broccoli an leichter Käse-Sahne-Soße

Salbei-Möhren

Schwarzwurzelgemüse

Stangenbohnen (mit Speck)

Kaisergemüse

Vorspeisenbereich – bitte 1-2 wählen

Grüner Salat mit Kräuter-Vinaigrette und diversen Toppings

Griechischer Bauernsalat

Omas Krautsalat

Rote-Beete-Salat

Kidney-Mais-Paprika-Salat

Griechischer Bauernsalat

Rucola mit Löwenzahnhonig-Walnussöldressing, gerösteten Sonnenblumenkernen und Speck

Karottensalat

Fischplatte aus einheimisch geräucherten Fischen, (Aufpreis 2,-€)

Spargelsalat (saisonal)

3. Gang: Dessert – bitte 2-3 wählen

Italienisches Tiramisu

bunter-Obstsalat

Weißes /Dunkles Mousse au Chocolat

Erdbeersalat (saisonal)

Schwarzwaldcreme

Apple Crumble mit Vanille-Soße

Holunderblüten- Mousse mit pürierten Erdbeeren

Waldbeeren-Grütze mit Vanillesoße

Grießflammerie mit Waldbeeren

Melonenplatte

Caipirinha-Tiramisu

Mitternachtsimbiss

Bunte Käsevariation mit Träubchen und Baguette/Wurzelbrot

Getrocknete/Geräucherte Würste Aufpreis 3,50 €

Kartoffel-Lauch-Hack-Süppchen mit Baguette/Wurzelbrot

Gerne besprechen wir Ihr Wunschmenü am Tag unseres großen Planungsgesprächs mit Ihnen.

Wir freuen uns auf eine spannende Zeit mit Ihnen und auf ein wunderbares Fest.

Ihre Familie Moebus



ALTES WEINGUT
MÖEBUS

Charlotte Moebus

"Altes Weingut Moebus"

Wonsheimerstr. 13 | 55599 Siefersheim

www.weingut-moebus.de | mail@weingut-moebus.de

www.instagram.com/altes_weingutmoebus/

06703-665 | 0177-8902426