Menüvorschläge

Ihre Feier bei uns

Taufe

Kommunion

Konfirmation

Hochzeit

Geburtstag

Jubiläum

Verabschiedung

Dechbettener Hof
GASTHOF • RESTAURANT

Familie Mascarello
Inhaber: Florian Mascarello e.K
Dechbetten 11, 93051 Regensburg

Telefon +49 (0)941 35283
Fax +49 (0)941 3074030

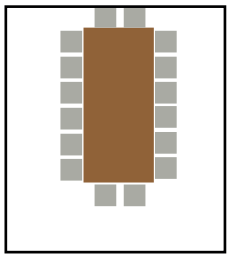
E-Mail info@dechbettener-hof.de
Homepage www.dechbettener-hof.de
www.facebook.com/dechbettenerhof

Unsere Räume

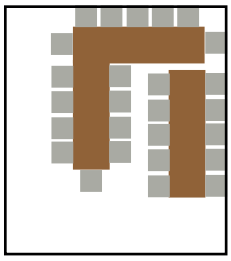
Schweizer Stübli

für bis zu 32 Gäste | ideal für Zermatter Hut-Essen

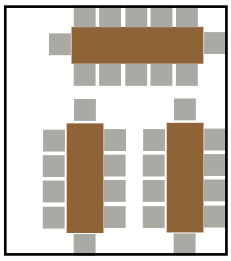
Block-Form
16 bis 18 Gäste



Hufeisen-Form
bis 26 Gäste



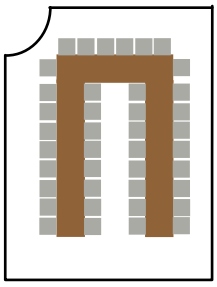
Tisch-Reihen
bis 32 Gäste



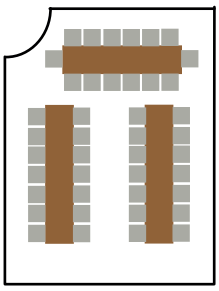
Jagdstube

für bis zu 62 Gäste |
je nach Gästezahl Tanzfläche möglich

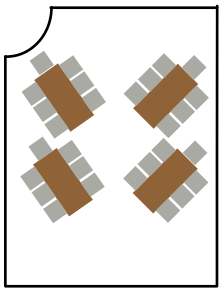
Hufeisen-Form
bis 40 Gäste



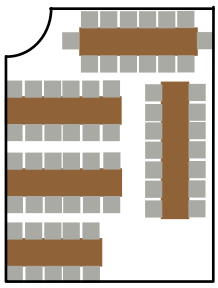
Offenes Hufeisen
bis 42 Gäste



Fischgräte
bis 28 Gäste



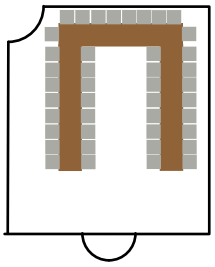
Reihen
bis 62 Gäste



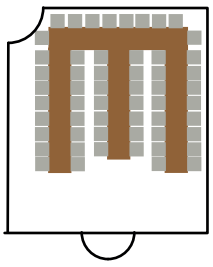
Restaurant-Saal

für bis zu 114 Gäste |
große Tanz- / Aktionsfläche |
direkter Zugang zur Terrasse

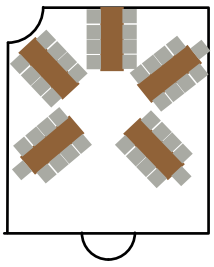
Hufeisen-Form
bis 46 Gäste



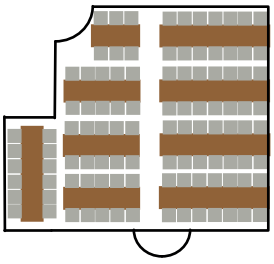
E-Form
bis 60 Gäste



Stern-Form
bis 48 Gäste



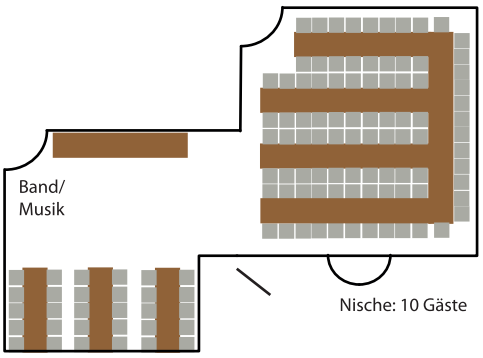
für Versammlungen
& Trauerfeiern bis 114 Gäste



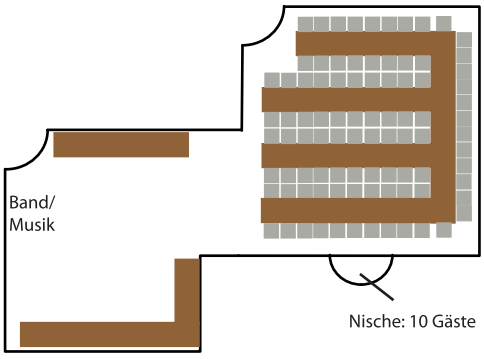
Restaurant-Saal + Jagdstube

Zu einem großen Saal kombinierbar

für große Feiern: 130 - 160 Gäste
(je nachdem ob mit oder ohne Tanzfläche)



für Hochzeiten: bis 100 Gäste,
80m² für Empfang, Buffet, Tanz



Sekt & Perlweine

Größe je Flasche 0,75l
Bernard-Massard „Blanc de Blancs“ - Jahrgangssekt, trocken
Bernard-Massard „Tradition“ - Jahrgangssekt, halbtrocken

Mauler Cuvée Rosé - Schweizer Winzersekt, trocken
vergoren nach der Méthode Champénoise - ein toller Rosé-Sekt!

Champagne Joseph Perrier Brut
Champagne Joseph Perrier Brut Rosé
Champagne Moët et Chandon Brut Imperial
weitere Champagner-Marken & Flaschen-Größen auf Anfrage

Apéritifs

Walderdbeer-Cüppli - unsere Hausspezialität Erdbeerlikör mit kleinen Walderdbeeren, aufgefüllt mit Jahrgangssekt	0,1l
Aperol Spritz - 4cl Aperol mit einem Schuss Soda, aufgefüllt mit Jahrgangssekt	0,2l
Hugo - Holunderblütensirup, Minze & Limette, aufgefüllt mit Jahrgangssekt	0,2l
Martini Bianco / Rosso	5cl
Sherry Medium / Dry	5cl
Campari Soda	5cl
Campari Orange	5cl

Unser alkoholfreier Apéritif:
Monin Orange - Bitter-Likör 4cl mit Orangensaft (schmeckt wie Campari)

Wenn‘s Bayerisch sein darf:
Kneitinger Bier im 0,1l Apéritif-Glas - auf Anfrage aus dem Holzfass

Herzhaftes zum Empfang

„Schwedenhappen“
Verschieden belegte, ausgarnierte Canapées (z.B. Salami, Kochschinken, Rohschinken, Roastbeef, Graved Lachs, Oberpfälzer Forellenfilet, Emmentaler, Obatzta, Tomate Mozzarella)
Wir empfehlen 2 bis 3 Stück pro Gast

Mini-Blätterteigteilchen
mit pikanter Tomatenfüllung (vegetarisch), Käse-Paprika-Salami, Lauch-Zwiebel-Schinken sowie Wiener Würstl im Plunderteigmantel.
Wir empfehlen 3 Stück pro Gast

Bayerischer Apéro
Mini Leberkäs‘ am Spieß mit kleinen Brez‘n
Wir empfehlen 2 Stück pro Gast

Schweizer Apéro
1x Minigipfeli (gefüllte Mini-Hörnchen) & 1x Bündnerfleisch-Alpkäse-Spießli

Haben Sie individuelle Wünsche für den Empfang? Sprechen Sie uns an!

Menüwahl, Kuchen & Torten

bis 35 Gäste ...können wir Ihnen neben einem einheitlichen Festtagsmenü auch ein Auswahlessen anbieten.
Suppe und/oder Vorspeise sowie das Dessert sollten hierbei einheitlich gewählt werden. Sie können Ihre Gäste vor Ort aus bis zu drei Hauptgängen auswählen lassen. Bitte beachten Sie jedoch, dass wir nicht alle unsere Gerichte zur Wahl anbieten können, sondern nur à la minute zubereitete Speisen. Im Ganzen gebratene Festtagsgerichte können wir nur für alle Gäste einheitlich anbieten (bis auf Kinder, Vegetarier und Allergiker).

ab 35 Gäste Bei größeren Gesellschaften können wir Ihnen ein einheitliches Festtags-Menü anbieten (wieder mit Ausnahme von Kindern, Vegetariern und Allergikern, die vor Ort à la carte auswählen können).
Möchten Sie Ihren Gästen dennoch zwei Gerichte zur Wahl anbieten, so sind wir darauf angewiesen, bis 5 Tage vor der Veranstaltung die genaue Zahl der Essen der einzelnen Gäste zu wissen, damit sich unsere Küche entsprechend vorbereiten kann.

Saisonales Die Gerichte in unseren Vorschlägen können wir Ihnen ganzjährig anbieten. Darüber hinaus zeichnen wir uns durch eine saisonale Küche aus, mit vielen regionalen Spezialitäten. Folgende Produkte bieten wir Ihnen in der jeweiligen Saison an:

Abensberger Spargel: April bis Juni
Prüfeninger Erdbeeren, Rhababer und Holunder: Mai bis August
Steinpilze aus dem Kelheimer Forst: Juli bis Oktober
Schweizer Wochen: Januar bis März mit tollen Spezialitäten
Enten & Gänse: Oktober bis März
Kürbis, Maronen & Feldsalat: Oktober bis März
Wild aus eigener Jagd: Mai bis Januar

Gerne können Sie bei uns Kaffee & Kuchen einnehmen. Wir haben eine große Auswahl an handwerklich hergestellten Kuchen und Torten, die wir Ihnen im folgenden präsentieren möchten. Bitte beachten Sie, dass einige Früchte nur saisonal verfügbar sind, und wir deshalb nicht alle Kuchen & Torten das ganze Jahr über anbieten können.

Kuchen

Apfel-Streusel
Aprikosen-Käse
Russischer Zupfkuchen
Zebrakuchen
Himbeer
Kirsch
Kirsch-Streusel
Erdbeer
Obstkuchen
Mandel-Bienenstich
Kokos-Schoko
Nuss-Schoko
Marmor-Napfkuchen
Schoko-Orange
Rhabarber-Stachelbeer
Aprikosenschnitte
Zwetschgendatschi
Smarties-Kuchen
Erdbeer-Rolle
Zitronen-Rolle

Torten

Erdbeer-Sahne
Erdbeer-Buttermilch
Brombeer-Joghurt
Himbeer-Käsesahne
Panna Cotta Heidelbeer
Ricotta-Pfirsich
Mango Crème Fraîche
Maracuja
Ananas-Joghurt
Mandarinen-Käse
Birne Helene
Käsesahne
Schwarzwälder Kirsch
Mousse au Chocolat
Sacher
Latte Macchiato
Marc de Champagne
Marzipan-Amaretto
Haselnuss-Noisette
Maple-Walnuss

Wir empfehlen 1,5 Stück pro Gast.
Preis pro Stück: je nach Variante zwischen € 2.20 und € 2.90

Gebäck & Spezialitäten

Wir besorgen Ihnen gerne besondere Spezialitäten zu
Kaffee & Kuchen oder nach dem Essen:
Petit Fours, Macarons, Mini Muffins,
gefüllte Plunderteile,
garnierte Tartelettes, Windbeutel.
Sprechen Sie uns an!

Sie möchten Ihren Kuchen selbst mitbringen?
Gegen ein Gedeckgeld von Euro 2.20 pro Gast können Sie dies gerne tun. Bitte beachten Sie: Wir können leider keine geschlagene Sahne annehmen. Aus hygiene- und lebensmittelrechtlichen Gründen können wir auch nicht „mischen", also sowohl Ihre mitgebrachten Kuchen als auch Kuchen oder Torten von uns anbieten. Ausnahme: Ihre Hochzeitstorte können Sie gerne von einem anerkannten Konditor liefern lassen.

Festliche Menüs

Die nachfolgenden, einheitlichen Menüs haben wir aus nicht alltäglichen Gerichten zusammengestellt, die einen besonderen Anlass wunderbar umrahmen. Bitte beachten Sie, dass wir nicht alle Gerichte zu jeder Jahreszeit anbieten können.
Unseren Menü-Baukasten für Auswahl-Menüs finden Sie auf der nächsten Seite.

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen

Gebratenes Schweinefilet
an Pfifferlingrahmsauce
dazu hausgemachte Eierspätzle
und bunter Salat

Waldbeer-Eisparfait
mit Schoggi & Beeren

Rinderkraftbrühe
mit Brätkügeli

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art"
in Weissweinsahnesauce mit Champignons,
Schweizer Röschti, Gemüsegarnitur

Karamel-Chöpfli
mit Karamelsauce

Oberpfälzer Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe mit drei Einlagen

Ofenfrischer Spanferkel-Rollbraten
mit Reiberknödel
und gemischtem Salat

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Mövenpick-Vanilleeiscrème

„Nüsslisalat"
Feldsalat mit Croutons und gehacktem Ei

Hirschrücken „Graubündner Art"
gebraten und tranchiert,
an Rötelisauce (Schweizer Kirschlikör)
mit Mandelkroketten & Rosenkohl

Schweizer Toblerone-Eisparfait
mit marinierten Sauerkirschen

Dünne Brezenknödelscheiben
mit Waldpilzen und Senfdressing

Doppelte Wildkraftbrühe
mit Walnussnockerln

Zartes Rinderfilet
an Cognac-Jus mit Rotweinschalotten
überbackene Rahmkartoffeln, Prinzessbohnen

Crème Brûlée
mit Eiscrème & Früchten

Kräuter-Rahmsuppe
mit Croutons

Im Ganzen gebratener Rehrücken
an Wacholderrahmsauce
mit Preiselbeerbirne,
hausgemachte Eierspätzle, Blaukraut

Erdbeer-Rhabarber-Eisparfait
mit eigenem Ragout

Klare Tomatenconsommée
mit Basilikumnockerl und Gemüsewürfel

Gebratenes Felchenfilet
an Kräuterbuttersauce, gemischter Reis

Geschmorter Kalbsrücken
an Steinpilzrahmsauce,
Herzoginkartoffeln, buntes Marktgemüse

Birnen-Eisparfait
mit Ragout und Birnensahne

Variation vom Lachs
gebeizt & als Tatar

Tomaten-Sherry-Suppe
mit Bündnerfleischroulade

Gebratenes Barbarie-Entenbrüstchen
an Balsamicojus,
überbackene Rahmkartoffeln, Mandelbroccoli

Süße Symphonie
Dessert-Variation nach Art des Hauses

Hausgeräuchertes Entenbrüstchen
mit Orangenfilets

Steinpilz-Essenz
nach Schweizer Art

Zartes Fasanenbrüstchen
an Cognacsauce, glasierte Weintrauben,
Kartoffelplätzchen und Marronen

Zweierlei Mousse au Chocolat
mit Rotweinbirne

Menü-Baukasten

Gerne können Sie sich ein Auswahl-Menü zusammenstellen. Dieses besteht typischerweise aus drei oder mehr Gängen. wobei Sie bis 35 Gäste beim Hauptgang gerne 3 verschiedene Gerichte zur Wahl zusammenstellen. Sollte Ihre Gruppe größer sein, bitten wir Sie, sich auf 2 Hauptgänge festzulegen, die ab 50 Gästen auch im Vornherein abgefragt werden sollten.

Wir sind leider regelmäßig gezwungen, unsere Preise anzupassen, wenn Lebensmittel im Einkauf teurer sind. Bitte fragen Sie deshalb nach den aktuellen Preisen der einzelnen Gerichte, wir geben Ihnen gerne Auskunft!

Magen-Tratterl - steht beim Eintreffen auf dem Tisch, für die erste Gluscht

Griebenschmalz, Kräuterquark und Obatzta mit Brezn & Schwarzbrot
Bündnerfleisch, Rohschinken und Schweizer Käsecrème mit verschiedenem Brot & Butter
Hirsch- und Gams-Salami aus befreundeter Jagd, Bergkäse-Aufstrich, eingelegtes saures Gemüse, verschiedenes Brot & Butter

Kalte Vorspeisen - immer mit Baguette & Butter serviert

Bündnerfleisch-Carpaccio – mit gehobeltem Parmesan, Gurken-Vinaigrette, Salatbouquet, Baguette & Butter
Schweizer Nüssli-Salat - Feldsalat mit gerösteten Walnüssen, gehacktem Ei und Cherrytomaten
Zweierlei vom Lachs - gebeizt und als Tatar, mit Senf-Dill-Sauce, Lauchcrème, Paprikawürfel
Hausgeräuchertes Entenbrüstchen - mit Kürbis-Variation und Vinaigrette
Dünne Brezenknödel-Scheiben - mit Pilzsalat und Balsamico-Dressing
Dünn aufgeschnittener, kalter Kalbs-Tafelspitz - mit gebratenen Frühlingszwiebeln und eingelegtem Gemüse
Italienischer Hor's d'Oeuvre-Teller - Rinder-Carpaccio, Vitello Tonnato und Büffelmozzarella

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage (Pfannkuchenstreifen, Grießnockerl, Brätkügeli, Brandteigkrapfen, Nudeln, Schinkenbisquit)
Oberpfälzer Festtagssuppe - Rinderkraftbrühe mit drei Einlagen
Crèmesuppen, je nach Saison (Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Karotte, Kräuter)
Pfifferling-Rahmsuppe mit Croutons
Kürbiscrèmesuppe - mit Kernen und Steirischem Kernöl
Schweizer Rüebli-Suppe (Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons)
Klare Tomaten-Consommée mit Basilikumnockerl und Gemüsewürfel
Curry-Kokos-Suppe mit gerösteten Erdnüssen
Gebundene Zweiebelsuppe mit Kräutercroutons
Wildkraftbrühe mit Walnuss-Nockerln und Käsestangerl
Pilz-Consommée (vegetarisch) mit kleinem Ravioli

Warme Vorspeisen / Zwischengerichte

Kleines Felchenfilet an Kräuterbuttersauce, dazu gemischter Reis
Gebackene Egli-Filets (Flusssbarsch) - mit Zitronen-Mayonnaise und Blattspinat
Linguine mit Trüffelsahnesauce und Cherrytomaten
Pfifferlings- oder Steinpilz-Risotto
Tranche vom Hirschrücken - auf Selleriepüree, mit Rötelikirschen
Lamm-Rücken - mit Ratatouille

Menü-Baukasten

Hauptgänge (meist) serviert mit buntem Salat oder Marktgemüse, je nach Menü-Wahl

Gebratenes Zanderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter & Petersilienkartoffeln
Bach-Saiblingsfilet - in Mandelbutter gebraten, mit gemischtem Reis
Goldbarschfilet vom Grill - auf Kartoffelpüree, mit Gemüsestreifen und Kräuterbuttersauce
Wolfsbarschfilet - auf Ratatouille, serviert mit Rosmarinkartoffeln

Medaillons vom Schweinefilet an Pfifferlingrahmsauce, mit hausgemachten Eierspätzle
Schwabenteller - Schweinefilet-Medaillons an Champignoncrème, mit hausgemachten Käsespätzle
Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art" - mit Pommes Frites

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art" - in Weißweinsahnesauce mit Champignons, dazu Bandnudeln
Zartes Kalbsrückensteak an Calvadosrahmsauce, mit hausgemachten Kartoffelkroketten
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken - mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

Zwiebelrostbraten - Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
Genfer Entrecôte - Rumpsteak auf Rotweinsauce, mit Silberzwiebeln und Speckstreifen, dazu hausgemachte Kartoffelkroketten
Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff" - in Wodkarahmsauce mit Schinkenstreifen, Gurken und Champignons, dazu Eierspätzle
Pariser Pfeffersteak - Rinderfiletsteak im Speckmantel, an Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Kartoffelkroketten
Rinderbraten - in Rotweinsauce geschmort, mit Gemüsestreifen und Semmelknödel
Gesottener Tafelspitz - mit Preiselbeerkren, Dampfkartoffeln und Rahmwirsing

Geschmorte Rehkeule an Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne, hausgemachte Eierspätzle, Blaukraut
Zartes Reh-Ragout in eigener Sauce, mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut
Geschmorter Rehrücken in Preiselbeersahne, mit Serviettenknödel und Rosenkohl
Hirschplätzli „Bündner Art" - Zarte Hirschrücken-Medaillons in Rötelisauce (Schweizer Kirschlikör), mit Kroketten & Mandelbrokkoli

Mais-Poulardenbrüstchen - in Rosmarin gebraten, mit Paprika-Risotto und Kräuter-Jus
Truthahnsteak in Currysahnesauce mit frischen Früchten, dazu Reis
Bunte Blattsalate mit gebratenen Truthahnstreifen, Currymayonnaise, frische Früchte, Baguette
Gebratene Truthahnbrust an Calvadosrahmsauce, mit Bandnudeln
Lamm-Koteletts vom Grill - mit Café de Paris-Butter, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
Tessiner Polenta mit gebratenen Lamm-Medaillons und gebratenen Paprika

Tagliatelle an Trüffelsahnesauce mit Cherrytomaten
Linguine mit Rahmpfifferlignen / Rahmsteinpilzen und geriebenem Parmesan
Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Blattsalat
Ofenkartoffel - mit Paprika-Zucchinigemüse, Kräuterquark und Salatbouquet
Emmentaler Röschti - mit Tomaten und Käse überbacken (nur während der Schweizer Wochen)
Engadiner Pizokel (Art Spätzleteig), in Sahnesauce mit geschmolzenen Zwiebeln und Trockenpflaumen
Älpler Maggronen - Nudeln mit Kartoffelstücken in Käsesahnesauce

Desserts

Bei den Desserts gibt es eine so große Auswahl, die je nach Jahreszeit und Witterung sehr schwankt. Einige Anregungen können Sie sich bei den Menüs auf Seite 5 holen. Für weitere Desserts machen wir Ihnen gerne persönliche Vorschläge.

Für den späten Hunger - serviert ab 22.00 Uhr

Schwedenhappen - Verschieden belegte, ausgarnierte Canapées (Salami, Kochschinken, Rohschinken, Roastbeef, Graved Lachs, Oberpfälzer Forellenfilet, Emmentaler, Obatzta, Tomate Mozzarella). Wir empfehlen 2 Stück pro Gast, pro Stück		€ 2.30
Schweizer Käseplatte - von mild bis kräftig - reichhaltig mit Früchten garniert, dazu Feigensenf, Brotauswahl, pro Gast		€ 8.30
Bayerischer Imbiss - Weißwürscht & Wiener mit Senf und Brezen	wird nach Menge abgerechnet	
Gulaschsuppe mit Kipferln und Brezen	pro Portion	€ 4.90

Ihre Feier von A bis Z

Apéritif	Der ideale Auftakt für Ihren Anlass - mit vielen verschiedenen Möglichkeiten der Gestaltung.
Behinderten-gerecht	Unsere Räume sind mit dem Rollstuhl erreichbar. Wir verfügen außerdem über behindertengerechte Toiletten.
Buffets	...bieten in einem ungezwungeneren Rahmen eine reichhaltige Speisenauswahl, sind aber nicht für jeden Anlass geeignet. Fragen Sie nach unseren Buffetvorschlägen für weitere Details.
Dekoration und Blumen	Ihre Tafel wird immer festlich und dem Anlass entsprechend gedeckt - mit weißen Kerzen, Teelichtern, weißen Stoffservietten sowie Dekorationsbändern. Dieser Service unseres Hauses ist für Sie kostenlos. Gerne arrangieren wir für Sie frische Blumengestecke oder -vasen. Wir arbeiten hierfür mit mehreren Regensburger Floristen zusammen, und können Ihnen die Blumen zum Selbstkostenpreis bestellen.
Feuerwerk	In gewissem Rahmen können wir Ihnen Bodenfeuerwerke durch einen professionellen Pyrotechniker organisieren. Das eigene Verwenden von Feuerwerkskörpern und Wunderkerzen im Haus bzw. auf dem Gelände müssen wir aus Versicherungsgründen strengstens untersagen.
Gästezahl	Bitte teilen Sie uns bis vier Tage vor der Veranstaltung die definitive und verbindliche Gästezahl mit, damit wir die Tafel perfekt decken und uns auf Ihren Anlass vorbereiten können.
Kinder	Für Ihre Kleinen stehen unser Spielplatz mit Streichelzoo und Modelleisenbahn zur Verfügung, genauso wie unser Kinder-Karussell. Selbstverständlich können die kleinen Gäste aus unserer Kinderkarte ihr Essen individuell aussuchen. Für die „Allerkleinsten" halten wir gerne Kinderstühle bereit.
Kuchen/Torten	Wir bieten eine breite Auswahl an Kuchen und Torten an. Sollten Sie eigenes Gebäck mitbringen wollen, oder dieses von einem Konditor anliefern lassen, verlangen wir ein Gedeckgeld von Euro 2.20 pro Gast / Gedeck als Aufwandsentschädigung.
Menükarten	...werden als kostenfreier Service unseres Hauses individuell für Sie erstellt. Gerne nehmen wir Ihren Wunschtext oder ein Bild mit auf.
Musik	Möchten Sie eine musikalische Untermalung des Anlasses? Wir verfügen über Kontakte zu vielen Künstlern und Musikbands in allen Stilrichtungen und Größen.
Parkplätze	Es stehen über 90 haus-eigene Gratis-Parkplätze zu Ihrer Verfügung.
Programm	Bitte teilen Sie uns im Vornherein bekannte Programmpunkte und Ansprachen mit, sodass wir den Service darauf abstimmen können.
Rechnung	Auf Wunsch senden wir Ihnen die Rechnung per Post zu, Sie können aber auch vor Ort bar oder mit EC-Karte (Maestro/Girocard) bezahlen.
Technik	Beamer / Leinwand / Overhead-Projektor / Computerboxen / CD-Player sind bei uns vorhanden und können ausgeliehen werden.
Vegetarier Allergiker	Gerne dürfen sich Vegetarier / Veganer und Gäste mit Allergien direkt vor Ort ein Menü à la carte zusammenstellen.
Wein & Getränke	Wir beraten Sie, um den passenden Wein für Ihr Menü zu finden. Als Option können Ihre Gäste die Getränke auch à la carte bestellen. Mineralwasser stellen wir bereits in Kühlern auf Ihre Tische.