

JODUCUS

WEINSTUBE • RESTAURANT • GALERIE • CATERING



Kommenderiestraße 116
49080 Osnabrück

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag ab 18:00 Uhr

Montags Ruhetag

(außer nach Vereinbarung für geschlossene Gesellschaften)

Weingarten von April bis September geöffnet

Tel: 0541-86530 Fax: 0541-5804680

CATERING-ANGEBOTE

joducus@t-online.de
www.joducus.de

Vorspeisen

Hochzeitsuppe

nach Wahl mit Rind oder Huhn,
dazu Partybrötchen.

Anti Pasti

gebratenes Gemüse auf italienische Art
(Paprika, Champignons, Zucchini).

Tomaten-Mozzarella mit Pesto-Marinade.

Gefüllte Peperoni und Minipaprika,
Fetakäse, Kalamata Oliven, Dicke Bohnen uvm.

Dazu servieren wir Aioli



*Vorspeisen***Salate**

- Möhren-Hähnchen Salat mit Hähnchenbruststreifen in Essig-Öl-Marinade.
- Koreanischer Möhrensalat mit frischem Ingwer.
- Gyros-Weißkohlsalat mit Hähnchenbruststreifen, deftig-cremig.
- Cole Slaw, amerikanischer Möhren-Weißkohlsalat, leicht süß und pikant.
- Griechischer Bauernsalat mit Peperoni, schwarzen Oliven und Feta-Käse.
- Caesar Salat, frische Blattsalate mit Grana Padano und French Dressing.
- Orientalischer Bulgur Salat.
- Mie-Nudelsalat mit Hähnchenbruststreifen, pikant.
- Frischer Weißkohlsalat, mit Dillspitzen und Gurken.
- Eine Auswahl an frischen Rohkostsalaten der Saison:
Eisbergsalat, Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren.
- Penne Nudeln Salat mit Grill Gemüse und Grana Padano.
- Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten.



Hauptspeisen

Vom Schwein

Spießbraten

- gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Senf,
- oder mit Brokkoli-Mett-Füllung,
- oder mit Champignon-Schinken-Füllung
- an Bratensauce.

Kasseler Schweinerücken

- mit Mett-Zwiebel-Füllung in einer Dijoner-Bratensauce.

Schweinerückensteak

- an orientalischen Tomaten-Chiligemüse mit Feta gratiniert.
- in einer Sauce Bearnaise dazu frisch gebraten Champignons.
- Zwiebel-Speck Sauce.
- Pfefferahms Sauce.
- Cafe de Paris Sauce.

Medaillons vom Schweinefilet

- gefüllt mit Dijoner Senf Zwiebeln in Rahmsauce.
- gefüllt mit Feta Käse dazu tomatisierte Gemüse Sauce.
- Medaillons mit einer Waldpilzsauce.
- Sauce Bearnaise dazu frische Champignons.
- Medaillons in einer Basilikum-Pfeffer-Sauce.

Hähnchen

- Thailändisch mit Wok-Gemüse (leicht scharf) mit Kokosmilch verfeinert.
- gefüllt mit Spinat dazu Pesto-Sauce.
- Cremige Tomatensauce, fruchtig abgestimmt und mit Basilikum verfeinert.
- im Speckmantel dazu Green Peppersauce.
- mit Ratatouille Gemüse.
- Asiatische rote Currysauce (leicht scharf) mit Zitronengras verfeinert.
- Fruchtige Currysauce und Grill-Ananas.
- mit Paprika-Vanillesauce.

Hauptspeisen

Aus Fluss und Meer

Wahlweise Lachsfilet, Welsfilet, Viktoriabarsch.

— Hummersauce mit Gemüse-Julienne.

— Asiatische rote Currysauce, verfeinert mit Zitronengras.

— Riesling-Sauce.

— Pesto-Sauce und geschmorte Tomaten.

— Blattspinat angemacht, mit etwas Knoblauch und Butter.

— auf Rahmspinat.

— zerlassene Butter, frische Kräuter und Limetten.



Hauptspeisen

Vom Rind

- Pfeffer Potthast, Altdeutsches Rindergulasch, sämig zart, mit einer leichten Pfeffernote.
- Rindergeschnetzeltes, „Stroganoff“ mit Zwiebeln, Gewürzgurkenstreifen.
- Rinderrouladen nach Hausfrauen Art, in einer deftigen Sauce.
- Rinderbraten in einer Backpflaumen Sauce.

Brisket Oxensen Brust

- in einer Barbequesauce

Schmorsteaks

- Pfefferrahmsauce.
- Bratensauce, dazu Peperoni-Zwiebel-Gemüse.
- Calvados-Sauce.

Vom Lamm

- Lammragout, mit einer würzigen Sauce.
- Lammhaxe, geschmort in orientalischem Gemüse.

Gemüse

- Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Bohnen Konfetti mit magerem Bauchspeck, auf Wunsch mit Sauce Hollandaise.

Beilagen

- Marinierte Risolleé Kartoffeln.
- Curcuma Sesam Kartoffeln.
- Butterkartoffeln mit Zwiebeln.
- Schwenkkartoffeln.
- Gebackene Sahnekartoffeln.
- Kartoffelgratin.
- Tomatisierte gebackene Kartoffeln.
- Rosmarinkartoffeln.
- Thymiankartoffeln.
- Butterspätzle.
- Butterreis.
- Marinierte Mie-Nudeln mit Sojasauce und Sesamöl.
- Tagliatelle.

Fischplatte

- Räucherlachs.
- Geräucherte Forelle.
- Black Tigers mit Kopf und Schale, mariniert mit Knoblauch.
- Green Shell Muscheln mit Knoblauch und Pesto gebacken.
- Pochiertes Lachsfilet im Ganzen.
- Matjesfilet.
- Makrele.
- Flusskrebse.



Dessert

- Hausgemachte rote Grütze, dazu Vanillesauce.
- Panna Cotta mit Himbeersauce.
- Mousse au Chocolat.