

# Förster's Schmaus

---

## Sauerländer Wildragout

edles Fleisch aus der Hirschkalbkeule,  
lecker zubereitet mit Äpfeln, Johannisbeergelee und feinen Gewürzen

## Hähnchenbrustfilet

panierte Hähnchenbrustfilets, in der Pfanne gebraten  
extra dazu: Försterinnen-Rahmsoße mit Crème Fraîche und Lauch

## Röstkartoffeln

kleine ganze Kartoffelchen mit Schinkenkrustis in der Pfanne geschmort

## 2. Beilage nach Wahl:

hausgemachte Spätzle, Schupfnudeln oder Mini-Semmelknödel mit Schmorzwiebeln

## Kaisergemüse

Broccoli, Blumenkohl und feine Möhrchen  
in edler Sauce Hollandaise

## frische Rohkostsalatauswahl mit zweierlei Salatsoßen:

Strauchtomaten, bunte Blattsalate,  
Gurken, Paprika, Mais, Möhren...  
dazu: Joghurt- und Kräuterdressing



### PREISE

ab 60 Personen für nur:	18,90 € / Pers.
ab 40 Personen für nur:	19,90 € / Pers.
ab 20 Personen für nur:	22,90 € / Pers.

incl. Tellern und Bestecken

## Darf's etwas mehr sein ???

---

rustikaler Fingerfood-Snack für den späteren Abend:

Partyfrikadellchen, Goudaspieße, Bierbeißer & Matjes-Hapjes

rustikales Bauernbrot, Kräuterdipp und Schmalz ab 60 Pers. für nur 5,90 € / Pers.

## Dessert-Vorschlag - portioniert in kleine Gläschen

---

Vanillecrème auf hausgemachtem Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Death by Chocolate von dunkler Schokolade, Karamell & Brownie-Crumbles

ab 60 Pers. für nur 3,90 € / Pers.