

# 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  
separat 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 40 Personen für nur: 24,90 € / Pers.  
ab 20 Personen für nur: 27,50 € / Pers.

inkl. Tellern und Servietten

---

## Darf's etwas mehr sein ???

---

### rustikaler Fingerfood-Snack für den späteren Abend:

Partyfrikadellchen, Goudaspieße, Bierbeißer & Matjes-Hapjes

rustikales Bauernbrot, Kräuterdip und Schmalz

ab 40 Pers. für nur 7,90 € / Pers.

## Dessert-Vorschlag - portioniert in kleine Gläschen

---

klassische Rote Grütze von Beeren & Kirschen an Vanillesoße

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

ab 40 Pers. für nur 4,50 € / Pers.