

Der Klassiker – passt immer!

Medaillons vom Schweinefilet

gegrilltes Schweinelendchen in herzhaftem Rahm mit Waldpilzen

Mini-Rouladen vom Roastbeef

hauchdünn geschnitten und nach alter Tradition lecker gefüllt
dazu: die gute Rouladensoße vom Rind

Hähnchenknusperschnitzel aus der Pfanne

mit Honig und zerstoßenen Mandeln paniert und knusprig gebraten
separat dazu: Hawaiiрахm mit Curry und Ananas

Kartoffelgratin – saftig gebacken

2. Beilage nach Wahl:

Spätzle, Salzkartoffeln, Röstkartoffeln oder Kartoffelknödel mit Schmorzwiebeln

gemischte Gemüseplatte

Blumenkohl und Broccoli mit Sauce Hollandaise, Erbsen und Möhren,
Prinzessböhnchen und geschmorte Champignons

Darf's etwas mehr sein ???

frische Rohkostsalatauswahl
mit zweierlei Salatsoßen

Strauchtomaten, Blattsalate,
Gurken, Paprika, Mais, Möhren....

alles extra – dazu: Joghurt-
und Kräuterdressing

ab 40 Personen für nur: 1,60 € / Pers.



PREISE

ab 40 Personen für nur: 23,50 € / Pers.

ab 20 Personen für nur: 24,90 € / Pers.

inkl. Tellern, Bestecken und Servietten

Darf's eine leckere Vorspeise sein ???

hausgemachte Rinderbouillon mit Eierstich, Markklößchen und Gemüsestreifen

ab 40 Personen, inkl. Geschirr für nur: 3,90 € / Pers.

Dessert-Vorschlag

Schwarzwälder Crème mit süßen, schwarzen Kirschen und Borkenschokolade
Espresso-Schokoladenmousse mit Schokocrumbles an Passionsfruchtpüree

ab 40 Personen für nur: 3,90 € / Pers.