

Förster's Schmaus

Sauerländer Wildragout

edles Fleisch aus der Hirschkalbkeule,
lecker geschmort 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, Salzkartoffeln oder Mini-Semmelknödel mit Schmorzwiebeln

Apfelrotkohl

Rosenkohl im Specksößchen

Pilzpfanne von frischen Champignons mit Zwiebelchen

frische Rohkostsalatauswahl mit zweierlei Salatsoßen:

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

dazu: Joghurt- und Kräuterdressing



PREISE

ab 40 Personen für nur: 20,90 € / Pers.
ab 20 Personen für nur: 23,90 € / Pers.

inkl. kleinen Tellern und Servietten

Darf's etwas mehr sein ???

rustikaler Fingerfood-Snack für den späteren Abend:

Partyfrikadellchen, Goudaspieße, Bierbeißer & Lachsrollchen

rustikales Bauernbrot, Kräuterdip und Schmalz

ab 40 Pers. für nur 6,90 € / Pers.

Dessert-Vorschlag - portioniert in kleine Gläschen

bayrisch' Crème auf roter Sherry-Grütze mit Marzipanbreadcrumbs

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

ab 40 Pers. für nur 3,90 € / Pers.