

Unsere Vorschläge für Ihre
Geburtstags-, Hochzeits-, Betriebs- oder Vereinsfeier

Hauptgerichte

Wir richten die Fleischsorten mit Soße und einer Kartoffelbeilage auf den Tellern an, die wir den Gästen servieren.

Gemüse und weitere Beilagen setzen wir auf den Tischen ein, sodass sich die Gäste selber etwas dazunehmen können.

Fleisch legen wir dann jedem Gast nochmals nach.

Variation von

Hähnchenbrust und Schweinefiletmedaillon
auf verschiedenen Soßen, bunte Gemüseteller,
Röstinchen und Salzkartoffeln

Euro 16,50

Variation von

Rinderfiletmedaillon und Maishähnchenbrust
auf verschiedenen Soßen, bunte Gemüseteller,
Kräuterkartoffelplätzchen und Schupfnudeln

Euro 22,50

Variation von

Wildschweinbraten und Perlhuhnbrust
auf verschiedenen Soßen, gefüllte Rotweibirne mit Preiselbeeren,
bunte Gemüseteller, Mandelbällchen und Serviettenknödel

Euro 19,50

Variation von
Rinderbraten in Burgunder-Jus
und
Schweinebraten in Champignonrahmsauce
mit bunten Gemüsetellern,
Kroketten und Petersilienkartoffeln
Euro 14,50

Medaillons vom Kalbsfilet
auf Waldpilzrahmsauce mit buntem Gemüsebouquet,
Rosmarinkartoffelspalten und Kartoffelgratin
Euro 24,50

Rosa gebratene Scheiben von der Barbarie-Entenbrust
auf Orangen-Pfeffersauce
mit Brokkoli-Romaneskobouquet in Mandelbutter,
Dauphinkrusteln und Bandnudeln
Euro 21,50

Für Vegetarier können wir zum Beispiel anbieten:
Variation von
Gemüselaibchen und Blumenkohl-Möhren-Medaillon
an leichter Kräutersauce mit Tomaten-Basilikum-Gnoccis
Euro 12,50