



Warme Gerichte

Suppen

- Hochzeitssuppe vom Huhn mit Einlage
- Hochzeitssuppe vom Rind mit Einlage
- Russische Gemüsesuppe „Akroschka“
- Borsch
- Gulaschsuppe
- Tomatencremesuppe
- Käselauchcremesuppe mit Schmelzkäse
- Spargelcremesuppe
- Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln
- Soljanka
- Kartoffelcremesuppe mit Wursteinlage

Preise für Suppe mit warmen Essen

- 20-34 Personen 3,20 € pro Person mit Brot
 - 35-129 Personen 3,10 € pro Person mit Brot
 - ab 130 Personen 3,00 € pro Person mit Brot
-

Fischgerichte

- Seelachsfilet gebraten an Dillsauce
 - Seelachsfilet an Rahmspinat
 - Pangasiusfilet gebraten an Hummersauce
 - Pangasiusfilet an Rahmspinat
 - Tilapiafilet gebraten
 - Tilapiafilet in der Eihülle
-

Gerichte Geflügel

- Hähnchenbrustfilet gebraten
- Hähnchenbrust im Backteig
- Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Backobst
- Hähnchenbrustfilet in Tomaten - Basilikumsauce mit Käse überbacken
- Hähnchenbrustfilet in Käse Sauce
- Hähnchenkeule mariniert
- Hähnchenbrustschnitzel



- Putensteak von der Brust mariniert
 - Putenschnitzel von der Brust
 - Putenbrust - Sahnegeschnetzeltes mit Pilzen oder Spargel
 - Putenbrust - Currygeschnetzeltes
 - Schaschlik von der Putenkeule
 - Putengyros von der Keule
-

Gerichte vom Schwein

- Schweinerückensteaks Saltimbocca
 - Kohlrouladen selbstgemacht
 - Krustenbraten gepökelt
 - Schweinerückenbraten gepökelt
 - Schweineschnitzel
 - Schweinegyros mit Zwiebeln gebraten
 - Schaschlik vom Schweinenacken mit Zwiebeln gebraten
 - Schweinefilet gegrillt in der Sauce Ihrer Wahl und mit Käse überbacken
 - Schweinefilet im Speckmantel gebraten
 - Schweinefilet Geschnetzeltes „Stroganow Art“
 - Kasselernackenbraten mit Ananas geschichtet
 - Schweinenackenbraten
 - Schweinenackensteaks gegrillt
 - Spießbraten vom Schweinenacken
 - Schweinenackenbraten gefüllt mit Speck und Zwiebeln
 - Schweinerückenbraten mit Backobst gefüllt
 - Spießrollbraten von der Schulter
 - Hackbällchen in der Sauce Ihrer Wahl
 - Gefüllte Paprika mit Hackfleisch
 - Maultaschen mit Hack und Zwiebeln gefüllt (Манты)
 - Lasagne Bolognese
-

Gerichte vom Rind

- Rinderbraten
- Rindersauerbraten
- Rindergulasch ungarisch
- Rinderragout

Preise für alle Fleisch und Fischsorten

.....

- 20-34 Personen 9,80 € pro Person bis 3 Sorten Ihrer Wahl
- 35-129 Personen 9,60 € pro Person bis 4 Sorten Ihrer Wahl
- ab 130 Personen 9,40 € pro Person bis 5 Sorten Ihrer Wahl



Edle Fleisch und Fischarten

- Spanferkel vorm Gast geschnitten (ab 100 Personen)
- Hirschgulasch
- Hirschrollbraten von der Keule
- Rollbraten vom Wildschwein
- Lammbraten von der Keule
- Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganow
- Rinderroulade hausgemacht
- Gekochte Rinderzunge in Meerrettichsauce
- Gebratene Ente
- China Ente ohne Knochen
- Rotbarschfilet gebraten
- Karpfen im Gemüsesud
- Zanderfilet gebraten
- Zanderfilet an Rahmspinat
- Lachsfilet gratiniert
- Lachsfilet im Kartoffelmantel

Preise für edle Fleischsorten

- 1,90 € Pro Sorte, pro Person
-

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Kartoffel - Schinken - Gratin
- Salzkartoffeln mit Butter, Kräuterbutter,
- Schwenkkartoffeln von kleinen runden Kartoffeln
- Bratkartoffeln
- Folienkartoffel
- Kartoffelrösti
- Kartoffelklöße
- Kartoffelspalten
- Reisbällchen
- Reis mit Wildreis
- Risotto mit Gemüse oder Pilzen
- Buchweizen mit Gemüse
- Spätzle selbstgemacht
- Butternudeln
- Spaghetti
- Chinaspaghetti mit Chinagemüse gebraten
- Schupfnudeln

Preise für Beilagen

- 20-34 Personen 2,50 € pro Person bis 3 Sorten
 - 35-129 Personen 2,40 € pro Person bis 4 Sorten
 - ab 129 Personen 2,30 € pro Person bis 5 Sorten
-



Gemüsebeilagen

- Kaisergemüsegratin
- Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Erbsen mit Bröselbutter, Hollandaise oder Mandelbutter
- Kohlrabistreifen an Rahmsauce
- Gebratene Champignons mit Creme Fraîche
- Ratatouille Gemüse
- Prinzessbohnen im Speckmantel
- Brokkoli und Blumenkohl mit Mandelbutter
- Apfelrotkohl mit Apfelstücken
- Sauerkraut
- Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
- Dicke Bohnen süß-sauer

Preise für Gemüsebeilagen

- 20-34 Personen 2,50 € pro Person bis 2 Sorten
- 35-129 Personen 2,40 € pro Person bis 3 Sorten
- ab 130 Personen 2,30 € pro Person bis 4 Sorten

Warmsauce nach Wahl

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Bratensauce | <input type="checkbox"/> Kirschpfeffersauce |
| <input type="checkbox"/> Zwiebelsahnesauce | <input type="checkbox"/> Gorgonzollasauce |
| <input type="checkbox"/> Käsesahnesauce | <input type="checkbox"/> Zigeunersauce |
| <input type="checkbox"/> Pfefferrahmsauce | <input type="checkbox"/> Zwiebelsauce |
| <input type="checkbox"/> Senfsauce | <input type="checkbox"/> Käse-Kräutersauce |
| <input type="checkbox"/> Gorgonzollasauce | <input type="checkbox"/> Sauce Bernaise |
| <input type="checkbox"/> Currysauce | <input type="checkbox"/> Sauce Hollandaise |
| <input type="checkbox"/> Kräutersteaksauce | <input type="checkbox"/> Chinasauce süß-sauer |
| <input type="checkbox"/> Tomaten - Basilikumsauce | <input type="checkbox"/> Zitronenrahmsauce |
| <input type="checkbox"/> Calvadosrahmsauce | <input type="checkbox"/> Rosmarinsauce |
| <input type="checkbox"/> Jägersauce | <input type="checkbox"/> Preiselbeersauce |
| <input type="checkbox"/> Dillsauce | <input type="checkbox"/> Paprikarahmsauce |
| <input type="checkbox"/> Orangensauce | |

Preise für Warmsauce

Saucen sind im Preis bei Fisch- und Fleischgerichten inbegriffen.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. 19 % o. 7%