



# Warme Gerichte

## Suppen

- Hochzeitssuppe vom Huhn mit Einlage
- Hochzeitssuppe vom Rind mit Einlage
- Russische Gemüsesuppe „Akroschka“
- Rote-Beete-suppe
- Gulaschsuppe
- Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne
- 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
  - Weißfisch gebraten an Hummersauce
  - Weißfisch an Rahmspinat
  - Barschfilet mit Dijonsensauce
  - Sardelle in der Eihülle mit Kapernbutter
  - weitere Fischarten auf Anfrage
- 

## 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
- Brathähnchen auf Schmorkraut
- Hähnchenbrustknusperschnitzel
- Hähnchendrehspieß frisch vor Ort zubereitet (ab 30 Personen)



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

## Gerichte vom Schwein

- Schweinerückensteaks mit Seranoschinken und Salbei
  - 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
  - Schweinehaxen mariniert
  - Schweinenackensteaks gegrillt
  - Spießbraten vom Schweinenacken
  - Schweinenackenbraten gefüllt mit Speck und Zwiebeln
  - Schweinerückenbraten mit Backobst gefüllt
  - Leberkäse mit Schmorzwiebeln
  - Hackbällchen in der Sauce Ihrer Wahl
  - Gefüllte Paprika mit Hackfleisch
  - Maultaschen mit Hack und Zwiebeln gefüllt (Манты)
  - Lasagne Bolognese
  - Königsberger Klopse
- 

## Gerichte vom Rind

- Rinderbraten auf Rahmsauce
  - Rindersauerbraten
  - Rindergulasch ungarisch
  - Rinderragout
  - geschmorte Rinderbrust an Meerrettichsauce
- 

### 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 mit Pilzen
- Hirschrollbraten von der Keule
- Rollbraten vom Wildschwein
- Lammbraten von der Keule an Rosmarinjus
- Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganow“
- Rinderroulade hausgemacht
- Gekochte Rinderzunge in Meerrettichsauce
- Gebratene Ente
- 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 mit Bröselbutter
- Kartoffelspalten
- Reisbällchen
- Reis mit Wildreis
- Risotto mit Gemüse oder Pilzen
- Buchweizen mit Gemüse
- Spätzle selbstgemacht
- Butternudeln/ Bandnudeln
- Spaghetti
- Chinaspaghetti mit Chinagemüse gebraten
- Schupfnudeln
- Serviettenknödel mit Speckbutter

### Preise für Beilagen

- 20-34 Personen 2,50 € pro Person bis 3 Sorten
  - 35-129 Personen 2,40 € pro Person bis 4 Sorten
  - ab 130 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
- Falafel
- Couscous gefüllte Tomaten, gegrillt
- 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"/> Kirschkrautsauce     |
| <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 Warsauce

Saucen sind im Preis bei Fisch- und Fleischgerichten inbegriffen.  
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. 19 % oder 7 %