



Menu 220 pln/pers

Begrüßung mit Brot und Salz

Ein Glas Sekt

Dinner Suppe:

Hühnersuppe mit hausgemachten Klößchen

Hauptgerichte:

Fleischklößchen fromage

Schnitzel Cordon bleu mit Gorgonzola

Entenbrust mit karamellisierten Äpfeln

Französische Teigsäckchen gefüllt mit Lachs

gekochtes Gemüse

Vinaigrette-Salat

Orangen gefüllt mit Möhren

gekochte Kartoffeln

gegossene Mehlklößchen

Pesto-Reis

DESSERTBUFFET

Obstfilets auf Spiegel

hausgemachte Kuchen

Kaffee, Tee, Wasser



KALTE PLATTE/ABENDESSEN

aromatisierte Schweinerouladen

Russischer Schinken

Gans in Aspik mit Thymian

Fleischklößchen mit balsamiertem Paniermehr

Griechischer Dorsch

Servierplatten mit Aufschnitt aus der Region

Salat mit gegrilltem Camembert

Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und Grissini mit

Parmaschinken

Brot, Butter

WARMES UM MITTERNACHT

Borschtsch mit Pasteten

Stroganoff-Pasteten aus Schweinelende