



Menu 280 pln/pers

Begrüßung mit Brot und Salz

Ein Glas Sekt

Dinner Suppe:

Hühnersuppe mit hausgemachten Klößchen

Hauptgerichte:

Originelles De-Volaille-Schnitzel,

Hähnchenfilets in Frikassee-Soße,

traditionelle Rindfleischklößchen gefüllt mit

Räucherspeck,

Hähnchenbrust gefüllt mit Pfifferlingen,

Truthahnklößchen mit Gorgonzola-Füllung,

Schweinerouladen gefüllt mit getrockneten Tomaten

und Porree in samtiger Soße,

Dorschfilet unter knuspriger Gemüseschicht,

Französische Teigsäckchen gefüllt mit Lachs in

Kapernsoße,

Dampfgemüse,

Vinaigrette-Salat,

Gebratene Rote Bete,



Saisongemüse,
gekochte Kartoffeln,
Bratkartoffeln,
gegossene Mehlklößchen,
Kartoffelkroketten,
Nachtisch: Lampone mit Eis und heißen Himbeeren

DESSERTBUFFET

Obstfilets auf Spiegel
hausgemachte Kuchen
Sprudelgetränke,
Säfte
Kaffee, Tee, Wasser

KALTE PLATTE/ABENDESSEN

Lachs in Aspik,
Hähnchenkeule in vorzüglichem Malagawein,
Griechischer Dorsch,
Hähnchengelee,
Servierplatten mit gebratenem Fleisch,
Rouladen und Aufschnitt,
Servierplatten mit Räucherfisch,



Griechischer Gyros-Salat,
Tartine mit Kichererbsenpaste / Tartine mit Paste aus
Spinat und getrockneten Tomaten
Brot, Butter

WARMES UM MITTERNACHT

Eisbein auf Kohl,
Schweinelenden in Teigsäckchen,
gebratene Hähnchenkeulen in sizilianischer Soße,
saure Mehlsuppe mit Weißwurst