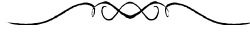


„ Ein schöner Tag „

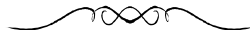
Anti- Pasti- Variationen



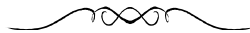
*Prager Saftschinken in der Kruste
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel „Zigeuner Art“
Lachs auf Blattspinat*



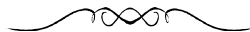
*Kartoffelgratin
Kroketten
Twister*



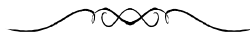
*Geräucherter Lachs, Apfelmeerrettich
Matjes auf Zwiebeln*



*Nudel- Rucola- Salat
Rohkostplatte mit Dressing
Griechischer Salat
Tomate/Mozzarella*



*Feine Sahne- Erbsen mit Buttermais
gefüllte Ofentomaten*



*Käseauswahl
Brot und Butter,
Kräuterbutter*

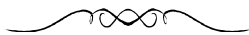


*Vanielleeis mit Schokosoße und gebrannten Mandelblättchen
Himbeermus auf Grießpudding*

*29,90 € pro Person
ab 50 Personen*

„ die Versuchung“

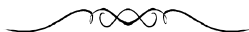
Lachs auf
Kartoffellauchpuffer



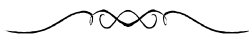
Geflügelröllchen
gefüllt mit Kräuter- Ricotta
auf Prinzessböhnchen

Geschnetzeltes vom Schwein
in
deftiger Rahmsoße

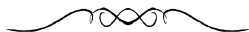
Krustenbraten



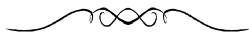
Kartoffeln an Zwiebeln und Tomaten
Twister
Bandnudeln



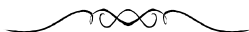
Antipasti:
Zucchini, Auberginen Sellerie
gegrillte Champignons
Olivenöl und Aceto Balsamico



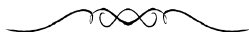
gefüllte Zuchini
Prinzessböhnchen



Tomategurkensalat, Rucola- Olivensalat
mit
Pinienkernen
Tomate/ Mozzarella



Käseschale
Fischplatte
Brotvariationen mit Butter + Fetacreme

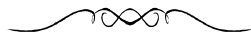


Schokopudding mit Schokosplittern
Eierlikör-Creme an der Frucht

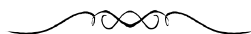
29,90 € pro Person
ab 50 Personen

„ de alde School "

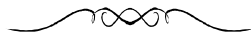
*Kartoffelgarnelenspieße an Champignon
auf Salat*



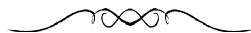
*Filetspieße umhüllt von Speck an Rosmarin
Putengeschnetzeltes „Bombay“
gefüllte Rindsroulladen*



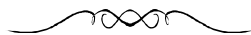
*Ofenkartoffeln
Knoblauchchips
Reis*



*Rotkohl
Blattspinat*

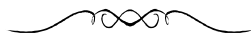


*Lachs, Honig- Senfsauce
Matjesfilet „Kardinal“*

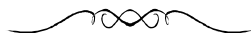


*Rucola- Cherry- Tomaten- Salat mit schwarzer Olive
Melonenkugeln an Serranoschinken
Rohkostauswahl, Salatdressing,*

Wachsbohnenalat



Käseauswahl vom Brett



Brot und Brötchen + Kräuterbutter

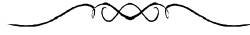


*bunte frische Fruchtschale mit Vanillesauce
Pfirsichmus auf Milchreis*

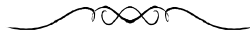
*29,90 € pro Person
ab 50 Personen*

„ Aus Wald und See „

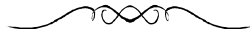
Blätterteigschiffchen mit Preiselbeeren



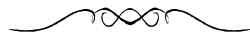
*Rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Remoulade
Wildschweinrücken „Waidmanns Heil“
Sc. Cumberland*



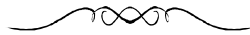
*Kartoffelgratin
Butterspätzle
Kroketten*



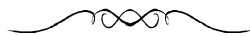
*Wachsböhnchen an Frühlingszwiebeln
Tomaten- Gurkensalat*



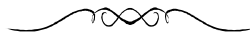
*Rotkohl
Brokkolie an Mandelplättchen*



*Fischplatte – geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich,
Garnelen in der Ananas,
geräuchertes Forellenfilet mit Apfelmeerrettich,
Matjesröllchen „Lord Nelson“*



*Käsebrett
Brot und Butter*

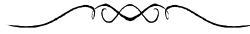


*Frischer Obstsalat in der Frucht
mit Vanillesauce
Schokopudding mit Splittern*

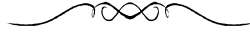
*29,90 € pro Person
ab 50 Personen*

“ Gardasee ”

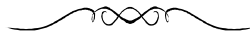
Parmaschinken auf Melonenschiffchen



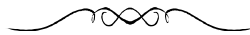
*Hähnchenfilet auf Pfannengemüse
Lasagne
Saltimbocca alla romana
Bandnudeln mit Shrimps an grünem Pesto*



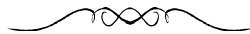
*Spaghetties
Rosmarinkartoffeln
Gnocchis*



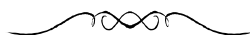
*Pfannengemüse
gefüllte Tomaten*



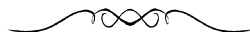
*Kirschtomatensalat mit Oliven
Spaghetti- Ruccola- Salat
Tomate Mozzarella
Antipasti*



Italienische Käsespezialitäten



*Brot und Ciabatta
Salzbutter und Knoblauchbutter*

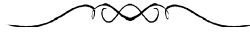


*Panna Cotta
Tiramisu*

*29,90 € pro Person
ab 50 Personen*

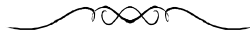
„ Ganz schön Wild „

Mürbeteigschiffchen mit Pfifferlingsalat

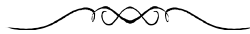


*Geschmorte Wildschweinkeule „Waidmanns Heil“
Traubensauce*

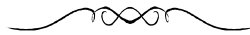
*Rehrücken „Herzögliche Art“
mit Waldpilzen*



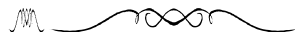
*Rotkohl
Rahmrosenkohl*



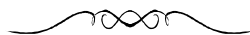
*Spätzle
Klöße*



Käsevielfalt auf dem Brett



Brotkorb mit Butter

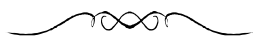


*Heidelbeer Amarettini Dessert
Grießpudding an der Frucht*

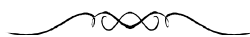
*29,90 € pro Person
ab 50 Personen*

„Ein himmlisches Vergnügen“

Gefüllte Aubergine in Tomatensoße



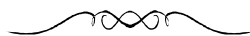
*Puterngeschnetzeltes in Champignonpaprikasoße
Filetspieße im Speckmantel an Kirschtomaten
Krustenbraten*



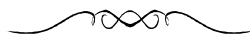
*Basmatireis
Kartoffeltaler
Bandnudeln*



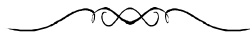
*Erbesen in Buttermais
Kartoffeln an Tomate und Zwiebeln*



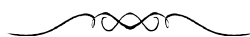
*Bunter Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen
italienischer Nudelsalat
Taboulèsalat*



*Datteln im Speckmantel
gefüllte Eivariationen
eingelegte Champignons*



*Brotkorb mit Fetacreme und Kräuterbutter
Käseschale*



*Cupcake mit Eis
Vanillepudding*

*29,90 € pro Person
ab 50 Personen*