

Wer die Wahl hat , hat die Qual

Suppen und Vorspeisen im Rechaud serviert und warmgehalten

- Gulaschsuppe
- Soljanka 4,3,2
- Chinesische Gemüsesuppe 4
- Kesselgulasch

- Klare Hühnersuppe mit Eierstich
- Hackfleisch- Käse- Suppe
- Ragout fin
- Putenragout

Warme panierte Spezialitäten

- Schnitzel vom Schwein, Hähnchen od. Pute
- Frittierte Broilerkeulen
- Hähnchennuggets mit Kornflakes umhüllt
- Panierte Variationen (Schwein, Hähnchen, Zunge, Champignons)

Geschnetzeltes u. Kleingeschnittenes

- Feuerfleisch
- Geschnetzeltes v. Schwein mit Brokkoli in Käserahm
- Geschnetzeltes v. Schwein mit Champignons
- Geschnetzeltes mit Spargelspitzen und Sc Hollandaise
- Geschnetzeltes Griechischer Art mit Fetakäse
- Gyrosgeschnetzeltes
- Feuriges Chili con carne
- Pilzgulasch
- Filetspitzen mit Champignons, Spargel u. Sc. Bernaise

Vielerlei Bratensorten

- Kaßler o. Schinken im Brotteig gebacken
- Kaßlerbraten Sauerkraut Ananas
- Krustenbraten mit Sauerkraut
- Gewickeltes Spanferkelbraten mit Sauerkraut
- Gegrillte Schweinehaxe auf Sauerkraut
- Zwiebelbraten in Zwiebelsoße
- Schweinebraten mit Champignons umlegt 1,3
- Schweinebraten mit Kaisergemüse
- Putenrollbraten mit Blumenkohl oder Rotkraut
- Kängurubraten auf Wirsingkohl
- Hackfleisch mit Paprika in würzigen Hefeteig
- Schweinerouladen mit Hackfleisch gefüllt
- Hackfleischröllchen in würziger Soße mit Fetakäse
- Hackfleischrolle mit Paprika im Hefeteig

Warmes vom Geflügel

- Broilerkeulen
- Broilerkeulen auf Chinesischen Nudeln
- Hähnchenbrustfilet auf Lauch o. Spargel mit Schinken u. Käse überbacken
- Hähnchenbrustfilet in mexikanischer Tomatensoße mit Käse überbacken
- Putensteak mit Blumenkohl und Käsesoße
- Putensteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Putenkeule knusprig gegrillt zum selber tranchieren
- Putengeschnetzeltes mit Champignons
- Chinesisches Putengeschnetzeltes mit Glasnudeln

Steakvariationen

- Kleine Schweinesteaks mit Brokkoli und Pfifferlinge
- Kleine Schweinesteaks nach Zigeunerart 4,3,2
- Kleine Schweinesteaks mit Champignons u. Blumenkohl
- Kleine Schweinesteaks mit Champignon a' la creme
- Kleine Schweinesteaks mit Würzfleisch überbacken
- Kleine Schweinesteaks in Champi- Käse- Creme
- Kleine Schweinesteaks auf Pilznudel mit Waldpilzen
- Kleine Schweinesteaks nach mexikanischer Art
- Rostbrädl mit geschmorten Zwiebeln
- Schweinemedallions mit Kaisergemüse u. Sc. Hollandaise
- Schweinemedallions mit Spargelspitzen und Schinken
- Schweinemedalliona mit Blumenkohl u. Käsesoße
- Schweinemedallions mit Ananas u. Sc. Hollandaise

Gemüsebeilagen

- Gemüseplatte
- Frische Champignons -naturell- oder -a la creme
- Spargelplatte mit Brauner Butter Sc. Hollandaise
- Rotkraut Wirsingkohl Rosenkohl
- Kaisergemüse
- Speck- oder Butterbohnen
- Spargel im Schinkenmantel
- Schwarzwurzeln

Fisch frisch auf den Tisch

- Fischfilet mit Blumenkohl u. Sc. Hollandaise
- Fischfilet mit Champignon a' la creme u. Käse überbacken
- Fischfilet mit Spinat u. Käse überbacken
- Gebackenes Fischfilet mit Röstzwiebel
- Fischfilet mit Bandnudeln in Sahnesoße

Aufläufe

- Kartoffelauflauf mit Brokkoli u. Sc. Hollandaise
- Kartoffelauflauf mit Hackfleisch u. Fetakäse
- Nudelauflauf mit Champignons u. Hackfleisch
- Nudel- Schinken Gratin
- Spirelli Bologneseauflauf
- Brokkoliauflauf
- Gemüseauflauf
- Maisfladen mit Hackfleisch in Tomatensoße
- Lasagne

Unsere Spezialitäten

- Rind und Schweinezunge mit Spargel
- Rinderschmorbraten in Champignonsoße
- Rinderrouladen nach Hausfrauenart
- Rinderrouladen mit Champignons und Käse
- Rindfleisch mit Meerrettichsauce
- Wildschweinkeulenbraten in Waldpilzsoße
- Hirschrollbraten in Pfifferlingsoße
- Lammkeule (ausgelöst)
- Fleischspieße auf Zwiebelgemüse
- Gebratene Wachteln

Dazu empfehlen wir

Naschereien die ein Menü abrunden

- Champignonköpfe mit Hackfleisch gefüllt und Käse überbacken
- Hackfleischröllchen -Tex Mex-
- Panierte gebackene Champignonköpfe
- Hackfleischbällchen Letscho
- Minicamemberts mit Preiselbeeren
- Schlemmerplatte (Hackbälle, Maiskolben, Chickenwings, Bratwürste, Minicamemberts)
- Wiener Würstchen oder Kamenzer Würstchen

Dazu empfehlen wir :

- Brotkorb mit Brotvariationen
- Partybrötchen
- Partybrot
- warme kleine Brote
- Gebackenes Kräuterbrot
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Reissalat
- Folienkartoffeln mit Kräuterquark
- Kartoffelkroketten
- Mandelkroketten
- Steakkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Risotto
- Knödel
- Spätzle
- Warmer Kartoffelspecksalat
- Chinanudeln

Kalte Platten

- Aufschnittplatte
- Schinkenplatte
- Rinderzungenplatte
- Käseplatte
- Fischplatte
- Buttervariationen
- Kinderplatte (Kinderwurst, Käse, Würstchenkette, Dinoschnitzel, Obst und Naschereien)
- Kaßlerbroilerspieße

Gesundes u. Leichtes

- Rohkostplatte (ab 13 Personen) Fetakäse
- Salatschüssel (2 Sorten Dressing u. Croutons)
- Schichtsalat
- Tomatensalat mit Mozzarella oder Fetakäse
- Gurkensalat
- Gemüsehappen
- Gemüsedipp
- Saures Gemüseallerlei

- Obstkorb
- Obstsalat dekorativ in einer Melone
- Schokoladenmousse mit Früchten
- Vanillemousse mit Waldbeeren
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Götterspeise mit Vanillesoße
- Rotweincreme
- Milchreisdessert mit Früchten
- Zitronencreme

- Hackepeter
- Geflügelsalat
- Eiersalat
- Rindfleischsalat
- Hackbällchensalat
- Shrimpsalat
- Käsesalat
- Schinkensalat
- Zungensalat
- Wurstsalat
- Fleischsalat
- Heringssalat

- Belegte Brötchen
- Belegte Baguettebrotstücken

Menüvorschlag für 12 Personen:

- Krustenbraten mit Sauerkraut
- Kl. Schweinesteaks mit Champignon a` la creme
- Feuerfleisch
- Champignonköpfe mit Hackfleisch gefüllt und Käse überbacken
- Brotkorb mit Brotvariationen
- Kartoffelkroketten
- Salatschüssel (2 Sorten Dressing u. Croutons)

Menüvorschlag für 20 Personen:

- Schweinebraten mit Kaisergemüse
- Kl. Schweinesteaks mit Würzfleisch überbacken
- Rind und Schweinezunge mit Spargel
- Broilerkeulen auf Chinesischen Nudeln
- Hackfleischröllchen -Tex Mex-
- Brotkorb mit Brotvariationen
- Gebackenes Kräuterbrot
- Mandelkroketten
- Schichtsalat
- Obstsalat

Andere Speisen und Platten auf Anfrage!!!

In den Sommermonaten bereiten wir Ihre Grillparty vor!

Für persönliche Absprachen bitte wir um telefonische Terminabstimmung.

Nach Absprache ist der Verleih und das Reinigen von Geschirr möglich.

Alle Speisen sind Früh, Mittags und Abends lieferbar!

Der Gehalt an Zusatzstoffen ist mit folgenden Ziffern gekennzeichnet : (1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoff , (3) Antioxidationsmittel , (4) Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) Phosphat