

Warme Gerichte

(ab 15 Personen)

Chili Con Carne *	3,10 €
Gefüllte Paprikaschote mit Reis *	7,00 €
Hühnerfrikassee mit Gemüse, Champignons und Kräuterreis *	8,00 €
Hausgemachte Frikadelle mit grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln *	7,70 €
Krosse Schweinshaxe mit Sauerkraut, Senf und Baguette *	9,00 €
Gefüllter Nackenbraten in Kräutersenfkruste mit Rotweinsauce, frischem Gemüse und überbackenen Sahnekartoffeln *	10,50 €
Kasselerrnacken mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln *	10,50 €
Putenbrustroulade mit Zwiebellauch und Karotten gefüllt, dazu Rahmsauce, Spätzle und Salatauswahl *	11,00 €
Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Ananas und Lauch, dazu Spätzle *	10,50 €
Gespickter Krustenbraten mit Krautsalat, Specksalat und Baguette *	10,50 €
Putenschnitzel „natur“ in Paprikasauce mit Salatauswahl und Reis *	11,00 €
Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt, Rotweinsauce grüne Bohnen und Salzkartoffel *	12,00 €
Mit Pilzen gefüllte Truthahnbrust mit Marktgemüse und Kartoffelbeilage *	11,50 €
Schweinerücken mit Kräuterkruste, Rotweinsauce, Wirsinggemüse und Risoleékartoffel *	11,50 €

Warme Gerichte

(ab 15 Personen)

Rindersaftbraten in Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen *	13,00 €
Lammkeule auf Rosmarinsauce mit provinzialischem Gemüse oder grünen Bohnen und kleinen gebratenen Kartoffeln *	15,50 €
Rinderfiletgeschnetzeltes mit Pfifferlingen in Sahneweinsauce, dazu Butterspätzle *	15,00 €
Knusprige Spanferkelkeule „gespickt“ mit Altbiersauce, Rahmwirsing und Gratinkartoffel *	13,00 €
Schweinefilet in Blätterteig mit frischem Gemüse und Kartoffelplätzchen *	16,00 €
Lachsfilet in Gemüsesauce mit Wildreis *	14,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und Kerbelkartoffel	14,50 €

Sämtliche warme Gerichte aus den Buffetvorschlägen
sind auch einzeln erhältlich.