



Unsere Angebote und Anregungen für Ihr Fest oder Ihr Event.

**Sie machen die Party, wir den Service!**

## Schwein

### Spanferkelschinken

Kross und saftig gebacken; dazu Kartoffelgratin und Krautsalat mit pikantem Dressing

C, G

### „Züricher“ Rahmgeschnetzeltes

„Züricher“ Rahmgeschnetzeltes vom Jungschwein mit frischen Champignons dazu Röstitaler oder Butterspätzle

### Pikata Milanese

Pikata Milanese in Eihülle gebratenes Schweine-rückensteak, auf tomatierten Spaghetti und mit Käserahm maskiert, dazu Salatplatte mit verschiedenen Dressings. A1, G, C, 3, I

### „Schlemmerbraten“

Saftige Schwenkbratenscheiben mit zartem Rauchfleisch, Zwiebeln gebacken mit mildem Käserahm gratiniert, dazu Röstkartoffeln, bunter Marktsalat & Joghurtdressing

G, A1, C, 3, J, 2 mit Nitrat

### Schweinefilet „Försterin“

Gebratene Pfifferlinge, Champignons mit Sauce a la Hollandaise gratiniert, dazu deftige Brat-kartoffeln und hausgemachter Bohnensalat mit feinem Sauerrahmdressing

A1, G, C, 3, I

## Rind

### Rinderhüftbraten „Burgunder Art“

Rinderhüftbraten „Burgunder Art“ mit Perlzwiebeln, Speckstreifen an delikater Burgundersauce, dazu Pfannenspätzle & Apfelrotkohl

C, A1, 2 mit Nitrat

### „Rheinischer Sauerbraten“

„Rheinischer“ Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

C, A1, 2 mit Nitrat

### Zwiebelrostbraten

Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte, zart und saftig mit feiner Zwiebelrahmsauce, dazu Butterspätzle A1

### Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ zart und saftig aus der Rinderhüfte, dazu Butterspätzle und frischer Marktsalat mit Kräuterrahmdressing

A1, C, 3, I

### Deftige Rinderrouladen

mit Rauchfleisch, Zwiebeln und Gewürzgerken gefüllt, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln

G, 2 mit Nitrat

## Wild

### Rehkeule Försterin Art

mit gebratenen Pfifferlingen und Champignons, dazu Rahm-Rosenkohl mit Speckmüffeln und Kräuter-röstiecken C, G, 2 mit Nitrat

### Hirschgulasch

Hirschgulasch mit Waldpilzen in feinem Wacholderrahm mit Preiselbeeren, dazu Butter-spätzle und Rotkohl mit Apfelecken A1, C, G, 2 mit Nitrat



Sie machen die Party, wir den Service!

## Geflügel

### Hähnchenbrustfilet „Toskana“

Hähnchenbrustfilet „Toskana“ in Tomaten-Basilikumrahm gebacken und Mozzarella gratiniert, dazu italienische Nudeln oder Frühlingskartoffeln nach „Mediterraner Art“ A1, G

### Hähnchenbruststreifen „Primavera“

Hähnchenbruststreifen „Primavera“ mit knackigem Gemüse in pikanter Rahmsauce mit italienischer Note, dazu Schleifennudeln A1, G

### Putenbruststreifen „Indische Art“

Putenbruststreifen „Indische Art“ mit Früchten in Curryrahmsauce, dazu Butterreis G

### Saftige Putenschnitzel

Putenschnitzel in Mandeln gebacken, mit Früchten und Sauce a la Hollandaise, dazu Butterreis H1, G, I, C

## Vegetarisch

### Mediterrane Gemüse-Reispfanne

Mediterrane Gemüse-Reispfanne mit Schafskäsewürfeln sowie sonnengereiften Mittelmeertomaten und Kräutern. G

### Gemüselasagne

Gemüselasagne mit verschiedenen Gemüsesorten und mildem Käserahm gebacken G

## Fisch

### Victoriabarschfilet

Victoriabarschfilet auf Wurzelgemüse mit Kräuterrahm und Käsestreifen überbacken, dazu Butterkartoffeln D, G

### Lachsauflauf „Sommaroy“

Lachswürfel mit würzigem Blattspinat, Penne und frischen gebratenen Champignons sowie geschmolzenen Tomaten in milder Rahmsauce gebacken D, G

### Kabeljaugratin

Kabeljaugratin mit Gemüsestreifen und Käserahm gebacken, dazu feiner Wildreis D, G

## Pasta

### Tortellinaufauf al Forno

Tortellinaufauf al Forno mit Blattspinat, frischen Champignons und geschmolzenen Tomaten, mit feiner Rahmsauce und Käsestreifen gratiniert G, A1

Wenn Sie Ihr Buffet individuell und mit speziellen Sonderwünschen ausstatten möchten, beraten wir Sie gerne und ausführlich! Alle Buffets und Menüs werden am Tage der Lieferung zubereitet. Das bedeutet für Sie absolute frische und beste Qualität. Alle Preise ab einer Bestellmenge von 10 Portionen.