

**Unsere Festtags-Arrangements Frühjahr 2020**

von Palmsonntag, 05. April 2020 bis Pfingstmontag 01. Juni 2020

**Vorspeisen**

Mousse von Räucherlachs und Räucherforelle  
mit Heidelbeer-Wasabi-Crème

Schnitzelchen im Cornflakes-Mantel  
mit Salat von Tomaten und grünem Spargel

Selbstgemachte Mini-Burger vom Kalb  
mit fruchtiger BBQ-Soße

Spieße von Mozzarella  
mit Kirschtomaten, Rucola und Balsamico

Nudelsalat mit Pesto und Aroma-Tomaten

**Brötchenkorb**

**Suppe**

Rinderkraftbrühe mit buntem Frühlingsgemüse  
Markklößchen und Pfannkuchenstreifen

**Hauptgerichte**

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Saftschinken und cremigem Käse  
Hähnchenbrustfilet in Champignon - Rahm  
Zarter Rinderbraten von der Rinder-Buglende in Bratensoße

Buntes Frühlingsgemüse  
Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Kartoffel-Gratin  
Gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressing

**Dessert-Naschereien**

Holunderblüten – Joghurt- Mousse  
Rhabarber & Erdbeeren mit Waldmeister

**Ab 20 Personen**

erweitern wir unser Arrangement auf Wunsch gerne um einen warmen Fisch-Hauptgang (ohne Aufpreis)

**Zanderfilet mit Kräuterhaube  
auf Gemüse-Rahmlinsen Kartoffel-Bärlauch-Püree**

**Für vegetarische und vegane Genießer**

ersetzen wir ein Hauptgericht auf Wunsch gerne mit

**Frühlingsgemüse aus dem Wok mit gebratenen Nudeln  
und milder Thai-Curry-Kokos-Soße**

**Preise**

Suppe & Hauptgerichte mit Beilagen  
(ohne Vorspeisen und Dessert) 22,00 €

Suppe & Hauptgerichte mit Beilagen und Dessert  
(ohne Vorspeisen) 24,50 €

Vorspeisen, Suppe & Hauptgerichte mit Beilagen  
(ohne Dessert) 31,50 €

Vorspeisen, Suppe & Hauptgerichte  
mit Beilagen und Dessert 34,00 €

Preise inkl. MwSt. pro erwachsene Person (ab 15 Personen)

Inkl. Leihgebühr für Vorspeisenschalen, Salatschüsseln, Warmhaltegeräte, Brennpaste, Vorleger und Dessertgläschen.

Zzgl. Logistikkosten für An- und Ablieferung (kann auch selbst zurückgebracht werden – dann entfällt der entsprechende Betrag)