



Menüvorschläge für Feierlichkeiten außer Haus (ab 01.01.2020) Tel. 0781/9709641

<u>Vom Schwein.</u>		netto	brutto7%
1.	Schäufele oder Kassler Hals	3,738	4,00€
2.	Saftiger Bauernschinken mit Rotweinsoße	4,112	4,40€
3.	Grillbraten vom Hals mit Knoblauchsoße	3,925	4,20€
4.	Schnitzel paniert mit Soße 2 St.	3,925	4,20€
5.	Rahm- oder Jägerschnitzel 2 St.	4,019	4,30€
6.	Gyros mit Knoblauchsoße	3,925	4,20€
7.	Schweinegeschnetzeltes mit Rahmsoße	3,925	4,20€
8.	Schweinelenochen mit Pilzrahmsoße	5,794	6,20€
9.	Schweinefilet/Kalbshälfte mit Pilzrahmsoße	6,075	6,50€
10.	Variation von Fleisch (Schwein/Kalb/Pute)	6,168	6,60€
11.	Schweinefilet im Blätterteig	7,477	8,00€
<u>Vom Kalb.</u>			
12.	Braten mit feiner Rahmsoße	6,168	6,60€
13.	Geschnetzeltes „Züricher Art“	5,794	6,20€
14.	Ossobuco alla Milanese	6,262	6,70€
15.	Saltimbocca (Rücken mit Parmaschinken Salbei)	6,729	7,20€
<u>Vom Rind.</u>			
16.	Sauerbraten mit feiner Soße	5,234	5,60€
16a.	Tafelspitz mit Meerrettich u. Preiselbeeren	5,420	5,80€
17.	Rinderrostbraten mit Rotweinsoße	5,234	5,60€
17a.	Rindersaftgulasch	5,234	5,60€
<u>Von der Pute.</u>			
18.	Putengeschnetzeltes mit Rahmsoße	4,019	4,30€
18a.	Putenschnitzel paniert mit Bratensoße	4,019	4,30€
19.	Pute im Gemüsemantel	4,579	4,90€
20.	Entenbrustfilet in Rotweinsoße	6,449	6,90€
<u>Vom Wild.</u>			
21.	Hirsch oder Wildschweingulasch	6,729	7,20€
<u>Fisch.</u>			
22.	Lachs oder Zanderfilet in Rieslingsoße	6,729	7,20€
23.	Hechtklößchen in Sauerampfersoße	7,290	7,80€
23a.	Variation von Fisch (Lachs, Garnelen/Hechtklö.)	7,383	7,90€
<u>Beilagen nach Wahl.</u>			
24.	Kartoffelsalat	pro Person 1,121	1,20€
24a.	Rosmarienkartoffeln	„ 1,215	1,30€
25.	Spätzle oder Nudeln	„ 1,215	1,30€
26.	Röstitaler oder Kartoffelgratin	„ 1,401	1,50€
27.	Gemüseplatte 4 Sorten	„ 1,869	2,00€
28.	Bunter Blattsalat	„ 1,121	1,20€
29.	Kleine Salatauswahl (3 Sorten)	„ 1,869	2,00€
30.	Feldsalat mit Speck u. Kracherle	„ 2,149	2,30€
31.	Antipasti (Champignon/Zucchini/Paprika/Aubergine)	3,271	3,50€
<u>Eintöpfe.</u>			
32.	Gemüse Eintopf Vegetarisch	2,991	3,20€
33.	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch	3,551	3,80€
34.	Linsen/Erbseneintopf mit Speck u. Rauchwurst	2,991	3,20€

Vegetarisch.

35.	Blumenkohlkäsemedaillon mit Dip	2,710	2,90€
36.	Gemüseschnitzel mit Spinatsoße	2,710	2,90€
37.	Kartoffel-Gemüse-Gratin	2,243	2,40€

Kalte Platten.

38.	Fisch/Schinken/Wurst/Käse pro Person	9,346	10,00€
39.	Schinken/Wurst/Käse	7,289	7,80€
40.	Canapees (Fisch/Schinken/Käse/Wurst)belegt	1,402	1,50€

Suppen.

41.	Kraftbrühe mit Markklößchen u.Eierstich	2,243	2,40€
42.	Broccoli/Kresse/Karottencremesuppe usw.	2,243	2,40€
43.	Gulaschsuppe	2,617	3,40€
44.	Badische Schneckensuppe	3,925	4,20€

Aufläufe.

45.	Lasagne normal, mit Bolognese	4,860	5,20€
46.	Lachslasagne	5,234	5,60€
47.	Gemüselasagne vegetarisch	4,205	4,50€
48.	Elsässer Bäckcheofe	5,046	5,40€

Dessert.

49.	Frischer Obstsalat	2,336	2,50€
50.	Vanillepudding mit Fruchtmark	2,336	2,50€
51.	Schokopudding mit Vanillesoße	2,336	2,50€
52.	Tiramisu	2,336	2,50€
53.	Bayrische Creme mit Fruchtmark	2,336	2,50€

Bolognese/Lachssahnesoße/Schinkensahnesoße/Tomatensoße a la Romana usw. können wir auch anbieten.

Die Liste könnte man noch viel größer machen, aber sprechen Sie doch einfach mit uns.

In den Bruttopreisen sind 7% MwSt. berechnet. Wenn wir das Essen ausgeben, oder Sie Geschirr leihen, müssen wir mit 19 % MwSt. rechnen.