

Kleine Speisekarte für Ihre Veranstaltung

Gerne stellen wir mit Ihnen eine kleine Speisekarte für Ihre Veranstaltung zusammen. Nachfolgend eine Auswahl zur Orientierung:

I. Hausgekochte Suppen

- Klare Suppen: Hühnersuppe, Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Fädlesuppe
- Cremsuppen: Spargelcremesuppe, Brokkolisuppe oder Blumenkohlsuppe, Tomatensuppe
- etc.

II. Hauptgänge nach der Wahl des Gastes

1. Hacksteak mit Zigeunersoße, dazu Salat und Pommes
2. Schnitzel „Wiener Art“, dazu Salat und Pommes
3. Jägerschnitzel, dazu Salat und Pommes
4. Rahmschnitzel, dazu Salat und Pommes
5. Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Salat und Pommes
6. Puntenpfanne, dazu Salat und Butterreis
7. Scholle, dazu Pertersilienkartoffeln und Salat
8. Gemischter Salat mit Putenbrust
9. Salatplatte, gemischter Salat mit Tomaten, Gruken und Ei
10. Überbackener Gemüseteller, vegetarisch oder vegan
11. etc.

III. Nachtisch

1. Vanilleeis mit heißen Früchten (Kirschen oder Himbeersoße)
2. In kleinen Gläschen mit einer Früchtegarnitur können wir für bis zu 30 Personen folgendes beispielsweise servieren:
 - Mousse au Chocolat oder Vanille
 - Creme brulee
 - Bayrische Creme
 - Panna cotta mit einer Himbeer- oder Erdbeersoße

Sollten Sie auch zum Kaffee und Kuchen bei uns bleiben, können Sie den Kuchen selbstverständlich mitbringen. Für den Kaffee berechnen wir lediglich pauschal 6,50 € pro Person.

Einen Besprechungstermin für Ihre Feier können Sie gerne mit uns vereinbaren von Dienstag bis Freitag zwischen 11:00-14:00 Uhr oder ab 17:00 Uhr.