

FUTTERAGE

CATERING • PARTYSERVICE & MORE

Menuvorschläge für:

*Kommunion &
Konfirmation*



„Genießen Sie! Wir kümmern uns um den Rest.“

VORSUPPE

Rinderkraftbrühe

mit Gemüsewürfelchen, Markbällchen, Eierstich und Suppenudeln

€ 3,80 p.P.

Vegetarische Tomaten-Orangenconsommé

Bruschetta mit Basilikumpesto

€ 4,20 p.P.

Cremige Kürbissuppe

mit Kokosmilch und Hähnchenstreifen

€ 4,20 p.P.

VORSPEISEN

Tomate Mozzarella

mit Basilikum auf Rucola mit Mano und Balsamikocreme

Baguette, Kräuterbutter

€ 4,50 p.P.

Anti Pasti

mit gegrillten Paprika, Zucchini und Möhrchen, gefüllten Champignons
und Auberginenröllchen

Ciabatta, Auberginen-Frischkäsecreme

€ 5,50 p.P.

Marinierter Lachs

auf Wildkräutersalat mit Senf-Dill-Soße
mit Kartoffelbrötchen

€ 6,50 p.P.

MENUE

Menu 1

Magerer Schweinerückenbraten mit Rahmsoße
(auf Wunsch mit frischen Champignons)

Rinderschmorbraten aus der Semerrolle mit Thymianjuice

Gemischte Gemüseplatte
(3 Sorten nach Wahl)

Stärkebeilage
(2 Sorten nach Wahl)

Bunter Gartensalat
(Dressing nach Wahl)

€ 18,00 p.P.

Menu 2

Putenmedaillons „Hawaii“
mit Pfirsich und Käse überbacken und Curryrahmsoße

Rinderroulade nach Hausfrauenart

Gemischte Gemüseplatte
(3 Sorten nach Wahl)

Stärkebeilagen
(2 Sorten nach Wahl)

Bunter Gartensalat
(Dressing nach Wahl)

€ 19,00 p.P.

Menu 3

Rindergeschnetzeltes aus der Steakhüfte
mit Estragon und Champignons

Gekräuterte Schweinefilet-Medaillons mit Rahmsoße

Gemischte Gemüseplatte
(3 Sorten nach Wahl)

Stärkebeilagen
(2 Sorten nach Wahl)

Bunter Gartensalat
(Dressing nach Wahl)

€ 19,00 p.P.

Menu 4

Lachsfilet gebraten mit Crevetten und Zitronen-Buttersoße
Hähnchenbrustfilet „Napoli“ auf Tomatenkonfit mit Käse überbacken

Rindermedaillons in Portweinssoße

Gemischte Gemüseplatte
(3 Sorten nach Wahl)

Stärkebeilagen
(2 Sorten nach Wahl)

Bunter Gartensalat
(Dressing nach Wahl)

€ 23,50 p.P.

Stärkebeilagen:

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Petersilienkartoffeln, hausgemachte Dinkel-Spätzle, Butterreis, Tagliatelle, Röstitaler

Gemüseauswahl:

Mandelbrokkoli, Blumenkohl, karamalisierte Möhrchen, Erbsenschoten, Prinzessbohnen, Bohnenbündchen im Speckmantel,
Zucchini-Kürbisgemüse (auf Wunsch liefern wir Ihnen Sauce Hollandaise separat)

DESSERTS

Vanille-Ricotta

mit Kirschen und Mandelblättchen

Spaghettieis-Dessert

mit Erdbeeren

Kokos-Creme

mit Cantuccini und Himbeeren

€ 2,30 p.P. im Gläschen

Schoko-Mokka-Flammerie

Panna Cotta

mit Mangopüree

Nichts für Sie dabei?
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot!

