

Weihnachtliche Menüvorschläge 2018



Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit frischen Kräutern
(300 g / Portion) 2,90 € / Person

Klare Rindfleischsuppe mit Gemüsewürfeln,
weihnachtlichen Nudeln & Markklößchen
(300 g / Portion) 2,40 € / Person

Kartoffelcremesuppe mit Brotcroutons & gegrillten Speckstreifen
(300 g / Portion) 2,90 € / Person

Süßkartoffelcremesuppe mit Orangensaft und Lachsstreifen
(300 g / Portion) 2,90 € / Person

Norwegischer Räucherlachs im Feldsalatbett mit Meerrettichdip,
Balsamicodressing & Baguettebrot
3,90 € / Person

Vorschlag 1

Ab 20 Personen

Hirschkalbsrücken mit Spekulatiusgewürzsoße
Entenkeule mit Rote Bete Stücken in dunkler Bratensoße
Rindersteak mit Pfeffersoße
Rosenkohl, Speckböhnchen & Rahmwirsing
Semmelklöße & Schupfnudeln in Nussbutter mit Mandeln
Winterliche Salatplatte nach Art des Hauses mit zweierlei Dressing
Preis pro Person 22,90 €

Vorschlag 2

ab 20 Personen

Hirchgulasch mit Preiselbeeren
Schweinefilet im Speckmantel mit Metaxasoße
Hähnchenbrust auf Rahmwirsing mit Balsamicocreme
Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen, Rotkohl & Rosenkohl
Winterliche Salatplatte nach Art des Hauses mit zweierlei Dressing
Preis pro Person 18,40 €

Vorschlag 3

ab 20 Personen

Rinderbraten vom Limousinrind mit Speck & Zwiebeln geschmort in Rotweinsauce
Schweinefilet im Stück gebraten in leichter Rahmsauce mit frischen Champignons

Gratiniertes Lachsfilet mit Käse überbacken

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen, Bandnudeln, Apfelrotkohl
& Broccoli mit Mandelbutter

Winterliche Salatplatte nach Art des Hauses mit zweierlei Dressing

Preis pro Person 19,10 €

Vorschlag 4

ab 20 Personen

Wildschweinbraten auf Wirsing mit Wildsauce nappiert

Geschmorte Hähnchenkeule in einer Rotweinsauce

Rückensteak vom Schwein in fruchtiger Pfeffersauce

Butterspätzle & Röstkartoffeln

Gemüseplatte mit: Broccoli & Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

Erbsen & Möhren in Butter geschwenkt

Winterliche Salatplatte nach Art des Hauses mit zweierlei Dressing

Preis pro Person 15,90 €

Vorschlag 5

ab 20 Personen

Gerollte Hähnchenkeule in fruchtiger Pfeffersauce

Wildgulasch mit Preiselbeeren

Backschinken gegrillt dazu Dunkelbiersauce

Röstkartoffeln, Rotkohl & Rosenkohl

Winterliche Salatplatte nach Art des Hauses mit zweierlei Dressing

Preis pro Person 13,40 €

Vorschlag 6

ab 20 Personen

Entenkeule in Orangensauce

Schweinegeschnetzeltes in Calvadossauce mit Apfelstückchen

Rinderbraten nach Großmutter Art

Röstkartoffeln, Spätzle, Rotkohl & Rosenkohl

Winterliche Salatplatte nach Art des Hauses mit zweierlei Dressing

Preis pro Person 13,40 €

Dessert

Mandelpudding mit Rotweinpflaumen

2,30 € / Person

Schokoladenmousse mit Lebkuchen

2,30 € / Person

Vanillecreme mit Apfelkompott, Zimt & Zucker

2,50 € / Person

Zimt-Panna-Cotta auf Pfirsichsoße

2,70 € / Person

Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit karamellisierten Mandeln

2,90 € / Person

Mascarpone-Creme mit Zimtsternen

2,90 € / Person

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

2,90 € / Person

Wir bereiten Ihnen gerne alle kalten Desserts wahlweise in Weckgläsern gegen Aufpreis zu.

Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Internetseite.

Ab 50 Personen Preis auf Anfrage.

Sollten Sie sich ein Essen aus Vorspeise, Hauptmenü & Dessert zusammenstellen, kommen wir Ihnen mit dem Preis entgegen.

Die angegebenen Preise beruhen auf 7 % MwSt.

Wir liefern Ihnen gerne Geschirr & Gläser zu Ihrer Feier, in diesem Zusammenhang werden die Preise auf 19 % MwSt umgerechnet.

Wir bieten Ihnen auch gerne einen Komplettservice mit Getränken, Bestuhlung & Servicekräften an. Bitte sprechen Sie uns an, damit Ihr Fest zum Erlebnis wird.

Die Geschäfts- & Lieferbedingungen beruhen auf den Angaben in unserem Hausprospekt. Dieses finden Sie auf unserer Internetseite www.party-service-sander.de

Keine Haftung für Druckfehler.