



Weihnachtliche Menüvorschläge



2021

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit frischen Kräutern
(300 g / Portion) 3,50 € / Person

Klare Rindfleischsuppe mit Gemüsewürfeln,
weihnachtlichen Nudeln & Markklößchen
(300 g / Portion) 3,00 € / Person

Süßkartoffelcremesuppe mit Orangensaft und Lachsstreifen
(300 g / Portion) 3,50 € / Person

Norwegischer Räucherlachs im Feldsalatbett mit Meerrettichdip,
Balsamicodressing & Baguettebrot
4,90 € / Person

Menuvorschlag 1

Ab 20 Personen

Hirschkalbsrücken mit Sauerkirschsoße

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 26,90 €

Menuvorschlag 2

ab 20 Personen

Wildschweinbraten auf Wirsing mit Wildsoße nappiert

Geschmorte Hähnchenkeule in einer Rotweinsauce

Rückensteak vom Schwein in Pfeffersoße mit Zwiebel-Schinkenstreifen

Butterspätzle & Röstkartoffeln

Gemüseplatte mit: Broccoli & Blumenkohl mit Soße Hollandaise

Erbsen & Möhren in Butter geschwenkt

Winterliche Salatplatte nach Art des Hauses mit zweierlei Dressing

Preis pro Person 17,40 €



Menuvorschlag 3

ab 20 Personen

Schweinefilet im Speckmantel mit Metaxasoße

Hähnchenbrust auf Rahmwirsing mit Balsamicocreame

Vegetarische Lauch-Zwiebel Quiche mit Kürbirscreme

Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen, Rotkohl & Rosenkohl

Winterliche Salatplatte nach Art des Hauses mit zweierlei Dressing

Preis pro Person 19,80 €

Menuvorschlag 4

ab 20 Personen

Geschmorte Schweinebäckchen mit Wurzelgemüse

Rinderbraten vom Limousinrind mit Speck & Zwiebeln geschmort in Rotweinsöße

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 19,90 €

Menuvorschlag 5

ab 20 Personen

Gerollte Hähnchenkeule in fruchtiger Pfeffersoße

Wildgulasch mit Preiselbeeren

Backschinken gegrillt dazu Dunkelbiersöße

Röstkartoffeln, Rotkohl & Rosenkohl

Winterliche Salatplatte nach Art des Hauses mit zweierlei Dressing

Preis pro Person 15,40 €



Menuvorschlag 6

ab 20 Personen

Entenkeule in Orangensoße

Schweinegeschnetzeltes in Waldpilzsoße

Rinderbraten mit Wurzelgemüse & Maronen geschmort dazu dunkle Soße

Röstkartoffeln, Spätzle, Rotkohl & Rosenkohl

Winterliche Salatplatte nach Art des Hauses mit zweierlei Dressing

Preis pro Person 16,90 €

Dessert

Mandelpudding mit Amaretto-Kirschen

2,80 € / Person

Schokoladenmousse mit Lebkuchen

2,80 € / Person

Schokoladenmousse mit Sauerkirschen

2,80 € / Person

Vanillecreme mit Apfelkompott, Zimt & Zucker

2,80 € / Person

Zimt-Panna-Cotta auf Pfirsichsoße

3,00 € / Person

Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit karamellisierten Mandeln

3,10 € / Person

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

3,20 € / Person

Wir bereiten Ihnen gerne alle kalten Desserts wahlweise in Weckgläsern gegen einen Aufpreis von 0,50 € / Person 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 Getränken, Bestuhlung & Dekoration 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.