

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten
finden Sie Menüvorschläge
für

Ihre Familienfeiern und festlichen Anlässe.

Wir hoffen, dass unser Angebot Ihren Vorstellungen entspricht,
haben Sie noch Fragen; stehe ich Ihnen gerne für weitere Alternativvorschläge
und Ausgestaltungen zur Verfügung.

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein.

Familie Konstantinos Kalpaklis
und alle Mitarbeiter

Suppen

Festtagssuppe mit: *(Flädle, Maultäschle, Markklößchen)*

Tomatencremesuppe *mit Croûtons und Basilikum*

Schwäbische Eierflädlesuppe

Kraftbrühe *mit Markklößchen und Gemüsestreifen*

Broccolicremesuppe

Vorspeisen

Gemischter Salatteller *mit Hausdressing*

Feldsalat *mit Entenbrust an Orangesauce*

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet,
mit Sahnemeerrettich, Toastbrot und Butter

Blattsalate *mit geräuchertem Lachs und Joghurtdressing*

Tomaten-Mozzarella
mit Balsamicoessig, Basilikum und Baguette

Gebratene Barbarie Entenbrust
mit Salatbouquet und Cocktailsauce

Menue 1

Flädlesuppe

Schweinefilet & Putensteak mit Champignon-Rahmsauce,
Spätzle, Gemüse

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menue 2

Salatteller

Schweineschnitzel & Putensteaks mit Kräutern
Kroketten und Gemüse

Rote Grütze mit Vanilleeis

Menue 3

Gemischter Salatteller mit Hausdressing

Kalbsrahmbraten & Schweinebraten
mit Spätzle und Gemüseplatte

Vanilleeis mit Frischer Obstsalat

Menue 4

Blattsalate mit *Lachsstreifen und Dill-Rahm*

Kalbsbraten mit *Gemüse und Kartoffelgratin*

Mousse au Chocolat

Menue 5

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit *Schnittlauchsauce und Baquette*

Rinderfilet am Stück gebraten mit *Sauce Béarnaise,*
frisches Gemüse und Kartoffelgratin

Vanilleeisparfait mit *Früchten der Saison*

Menue 6

Feldsalat mit Entenbrust mit *Walnussdressing und gerösteten Pinienkernen*

Lammcarée auf *Rosmarinjus,*
Bohnenbündelchen, Grilltomate und Kartoffelgratin

Griechischer Joghurt mit *Honig und Walnüsse*

Kalt-Warmes Buffet 1

ab 20 Personen

Tomatencremesuppe mit Croûtons und Basilikum
Auswahl an Blattsalaten mit Dressing
Kartoffelsalat
Tomaten-Mozzarella mit Balsamicoessig
Brotkorb

Gemüse Lasagne
Cevapcici mit Tzatziki und Reis
Schweineschnitzel mit Bratenjus und Spätzle

Obstsalat und Mousse Chocolat mit Vanillesoße

Kalt-Warmes Buffet 2

ab 20 Personen

Reichhaltige Auswahl an Blattsalaten mit Dressings
Kartoffelsalat
Tomaten-Zwiebelsalat

Putengeschnetzeltes und Schweinebraten
Butterspätzle und Gemüse

Rote Grütze und Mousse Chocolat mit Vanillesoße

Alle Preise inkl. Gesetzlicher MwSt und gültig ab 10 Personen. Die oben aufgeführten Preise sind bis 31. Dezember 2016 gültig!
Duni-Servietten aus Duniel 41 x 41 cm. und Duni-Leuchtenkerzen, Sind in Menü & Buffet Preise erhalten.

Kalt-Warmes Buffet 3

ab 20 Personen

Räucherlachs mit Senf-Dillsoße und Baguette
Vitello Tornado mit Thunfischfarse
Grünersalat der Saison mit Balsamico und Cocktail Tomaten
Karottensalat
Tomaten Zwiebel Salat

Schweinefilet mit frischer Champignon-Rahmsauce
Putenbrust am Stück gebraten mit Rotweinsauce
Spätzle und Kartoffelgratin

Frischer Obstsalat und Mousse au Chocolat

Kalt-Warmes Buffet 4

ab 20 Personen

Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Paprikaschoten, Zwiebeln,
Oliven und Original Griechischer Fetakäse

Rote Beete Salat

Paprika Florinis Salat

Zucchinitaler mit Tzatziki

Ganze Überbackene Auberginen
mit Schafskäse, Knoblauch Vinaigrette und Tomatenstückchen

Meeresfrüchtesalat

Baguette

Scampi- Saganaki in einer pikanten Tomatensauce, überbacken mit Schafskäse

Mousaka

Gebratene Lammkeule in Rosmarinjus

Würfelpommes, Mediterranem Gemüse und Kräuterreis

Grieß-Creme in Blätterteig

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Frischer Obstsalat mit Grand Marnier, Eis und Sahne

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüsse

Käse mit Baguette

Die würzigen Käse: Pecorino romano, Parmigiano-Reggiano, Kefalotiri mit frischem Obst

Roquefort, Provolone dolce und Gorgonzola

Verschiedene Käsesorten mit frische Obst und Baguette