

Spanferkel für 20 – 45 Pers.	Stck.	150,00 – 250,00 €
Gefüllter Schweinebauch	kg	11,00 €
Krustenbraten	kg	12,00 €
Kassler Hals	kg	12,00 €
Kräuterschweinehals	kg	12,00 €
Jägerbraten	kg	12,00 €
Zigeunerbraten	kg	12,00 €
Toastbraten	kg	12,00 €
Mexikobraten	kg	12,00 €
Kassler Rücken „Stern“	kg	14,00 €
Schäufele oder Schäufele im Brotteig	kg	11,50 €
Kassler Rücken	kg	13,00 €
Panierte Schnitzel	kg	12,80 €
Schweinelende natur oder im Blätterteig	kg	16,90 €
Schweinshaxen	Stck.	5,50 €
Järgeschnetzeltes	kg	12,00 €
Rinderbraten	kg	14,90 €
Burgunderbraten	kg	15,50 €
Rinder-Pfeffer-Pfännle	kg	15,50 €
Hirtenschmortopf	kg	12,00 €
Gefüllte Kalbsbrust	kg	18,90 €
Kalbsbraten	kg	22,50 €
Gefüllte Putenbrust	kg	12,00 €
Putencurrygeschnetzeltes	kg	12,00 €
Panierte Putenschnitzel	kg	12,80 €
Putengemüsepfanne	kg	12,80 €
Hähnchenknusperschnitzel	kg	12,80 €
Hähnchen	½ Stck.	3,20 €
Hähnchenschlegel	kg	7,50 €

Auf Wunsch mit Soße

Salatbüfett

z. B. Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Tomaten-, Karottensalat und Grüner Salat

Bauernbrot

Die Preise verstehen sich als Abholpreise inklusive 7 % Mehrwertsteuer.

Auf Wunsch beliefern wir Sie auch gerne.

Bitte fragen Sie nach unseren Konditionen.

Bei besonderen Anlässen beliefern wir Sie gerne mit einem Menü.

Vorspeise: Klare Fleischbrühe mit

Flädle

Suppenmaultäschchen

Leberspätzle oder

Brätklößchen

Hauptgang:

Salatbüfett

Fleischgerichte Ihrer Wahl

Spätzle

Semmelknödel

Pommes

Kroketten

Kartoffelgratin

Reis

Gemüse der Saison

Nachtisch:

Gemischtes Eis mit Sahne

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen oder Obstsalat

Hausgemachtes Sorbet z. B. Erdbeere, Zitrone, Aprikose, Pfirsich, Ananas

oder stellen Sie Ihr Nachtischbüfett zusammen :

Mousse au chocolat, Mousse à la vanille,

Rote Grütze mit Vanillesoße,

Himbeer-Quark-Speise,

Obstsalat,

Apfeltraum