

www.pinguin-russ.de

0202 - 44 16 78

Beispielmenü 4

Sektempfang

Sekt wird vom Auftragsgeber geliefert

Warme Speisen

- Pangasiusfilet in Kräutersauce
- Hühnerbrustfilet in Rahmsauce mit frischen Champignons
- Rinderzunge in hellen Gemüsesauce
- Putengeschnetzeltes in Rahmsauce und Odschika (Chilli)
- Schweinebraten in Sauce
- Kohlrolladen gefüllt mit Hackfleisch und Reis

Hochzeitsnudelsuppe

Beilagen

- Halbwildreis oder Reis
- Nudeln
- Kartoffel Gratin
- Gemüse nach Wahl
- Jung Kleinkartoffel, rund

Oder Sie können sich selber 5 verschiedene Beilagen zusammenstellen

Salate

- Oliven grün oder schwarz
- Winigret, mit rote Beete, marinierten Gurken und Weiskohl
- Griechischer Salat, mit 3 verschiedenen Dressing
- Marinierte Pilzen mit Zwiebeln und Kräuter
- Möhrensalat, scharf mit Zwiebeln und pikante Gewürze
- Gefüllte Pflaumen mit Schlagsahne und Nuss

Kalte Fleischplatte

- Hähnchen Flügel
- Speck
- Pikante Wurstsorten

Fischplatte

- Pochierter Lachs im Ganzen
- Muscheln
- Hummer
- Garnelen
- Lachs geräuchert
- Kalmarringen
- Pastetchen gefüllt mit Aufstrich

Tomaten - Mozzarella mit Basilikum

Platte mit Gebratene Auberginen und Tomaten

Gemüseplatte

FrISChe Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika, Radieschen !!!

Schokobrunnen (schwarz oder weiss)

Im Verbindung mit Bedienung

Obstplatte

Exotische Obstplatte

Verschiedene Obstsorten (die es zu dieser Zeit auf dem Markt gibt)

Auf die Tische servieren wir:

- Brodle mit Eier und Kaviar
- Suppenhuhn Fleisch
- Canapé

Brot

Gemischtes Brot und Baguetten

