

Beispielsmenü 5

Sektempfang

Sekt wird vom Auftragsgeber geliefert

Warme Speisen

- Lachsfilet in Sahne-Gratin-Sause und Kräuter
- Rinderbratten in dunkler Sauce
- Manty
- Plow (Pilaw), Reisgericht mit Schweinefleisch
- Eskolopen (Schweinenacken in Zwiebelsause)
- Schaschlik, von Nacken mit marinierten Zwiebeln und Petersilien
- Lammripchen mit Barbecue Sauce

Spanferkel (optional, gegen Aufpreis)

Beilagen

- Buchweizen
- Penne (Nudeln Art)
- Kartoffel Gratin
- Kaisergemüse überbacken oder Hollandaise
- Jung Kleinkartoffel, rund

Oder Sie können sich selber 5 verschiedene Beilagen zusammenstellen

- Kräuterquark
- Knoblauchmayonase
- Ketchup

Hochzeitsnudelsuppe

Salate

- Möhrensalat, scharf mit Zwiebeln und pikante Gewürze
- Salat (Podsolnuch), mit Hühnerbrustfilet und Oliven
- Blinis gefüllt mit Quark oder Hackfleisch
- Heringe mit Zwiebel und Öl
- Moskowskij mit verschiedene Fleischsorten
- Salat ToMaZoLi
- Salzgurken, mariniert
- Weißkohlsalat mit geriebenen Möhren und Öl

Käseplatte

Variationen von verschiedenen Käsesorten

Bratenplatte

- Kalt aufgeschnittene Bratensorten (mit verschiedenen Geschmacksrichtungen)
- Schweinezunge
- Chicken-chips
- Speck

Fischplatte

- Pochierter Lachs im Ganzen
- Muscheln
- Hummer
- Lachs geräuchert
- Kalmarringen
- Sushi
- Riesengarnelen
- Oktopus
- Geräucherte Makrelen

Tomaten - Mozzarella mit Basilikum

Platte mit Gebratene Auberginen und Tomaten

Canapés

belegtes Baguette mit Lachs, Braten, Schinken, Ei, Kaviar, kleine Pizzahäppchen

Gemüseplatte

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

Schokobrunnen (schwarz und weiss)

Im Verbindung mit Bedienung

Birkensaft Fontäne

Obstplatte

Exotische Obstplatte

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

Auf die Tische servieren wir:

- Brodle mit Eier und Sprotten
- Suppenhuhn Fleisch
- Frikadellen

Brot

Gemischtes Brot und Baguetten

