

Sonntags-Brunch 01. November 20

Zum „Warm“ werden - Start 10 Uhr:

- Hausgemachte Antipasti-Variationen
- Geflügel-, Herings-, Fleisch- Salat...
- Aufschnitt-Variationen
- Käsespezialitäten ergänzt mit frischem Obst
- Fischspezialitäten mit zweierlei Dip
- Tomate – Mozzarella mit Pesto
- Melone-Schinken
- gefüllte Pfirsichhälften auf Salatbett
- Frische Obstplatte
- Fruchtjoghurt und/oder –quark
- Süße Ecke mit Marmeladen, Honig, Müsli
- Ofenfrisches Hausbrot und Brötchenvariationen
- Ofenfrische Mini-Croissants
- Rührei, Speck und kleine Nürnberger, Spiegelei

Zum „Appetit“ anregen ein Süsspchen

– Start 11:30 Uhr

- Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln

Zum „Durchstarten“ der Hauptgang

– ca. 12:30 Uhr

- Gebratene Maispoularde auf Rosmarin-Jus
- Pochiertes Lachsfilet in Kräuterrahm mit Gemüsestroh
- Kleine Schweinerückensteaks mit Tomate-Mozzarella überbacken
- Gemüseplatte der Saison mit Mandelbutter und Sc. Hollandaise
- Kroketten, Gratin und Wildreis

Dessertauswahl

Preis pro Person 22,50 Euro

Sonntags-Brunch 13. Dezember 20

Zum „Warm“ werden - Start 10 Uhr:

- Hausgemachte Antipasti-Variationen
- Geflügel-, Herings-, Fleisch- Salat...
- Aufschnitt-Variationen
- Käsespezialitäten ergänzt mit frischem Obst
- Fischspezialitäten mit zweierlei Dip
- Tomate – Mozzarella mit Pesto
- Melone-Schinken
- gefüllte Pfirsichhälften auf Salatbett
- Frische Obstplatte
- Fruchtjoghurt und/oder –quark
- Süße Ecke mit Marmeladen, Honig, Müsli
- Ofenfrisches Hausbrot und Brötchenvariationen
- Ofenfrische Mini-Croissants
- Rührei, Speck und kleine Nürnberger, Spiegelei

Zum „Appetit“ anregen ein Süsspchen

– Start 11:30 Uhr

- Maronencremesüsspchen

Zum „Durchstarten“ der Hauptgang

– ca. 12:30 Uhr

- Geschmorte Hirschkalbskeule
- in eigener Soße
- Gänsebraten aus Brust und Keule
- mit Orangensoße
- Schweinefilet im Speckmantel dazu Sherryrahmsoße
- Rotkohl, Gemüseplatte der Saison
- Kartoffelklöße, Gratin du Kroketten

Dessertauswahl

Preis pro Person 24,90 Euro

Sonntags-Brunch 20. Dezember 20

Zum „Warm“ werden - Start 10 Uhr:

- Hausgemachte Antipasti-Variationen
- Geflügel-, Herings-, Fleisch- Salat...
- Aufschnitt-Variationen
- Käsespezialitäten ergänzt mit frischem Obst
- Fischspezialitäten mit zweierlei Dip
- Tomate – Mozzarella mit Pesto
- Melone-Schinken
- gefüllte Pfirsichhälften auf Salatbett
- Frische Obstplatte
- Fruchtjoghurt und/oder –quark
- Süße Ecke mit Marmeladen, Honig, Müsli
- Ofenfrisches Hausbrot und Brötchenvariationen
- Ofenfrische Mini-Croissants
- Rührei, Speck und kleine Nürnberger, Spiegelei

Zum „Appetit“ anregen ein Süsspchen

– Start 11:30 Uhr

- Kürbiscremesuppe

Zum „Durchstarten“ der Hauptgang

– ca. 12:30 Uhr

- Rehmedaillons mit Brie überbacken
- Preiselbeerbirne, Portweinssoße
- Gänsebraten aus Brust und Keule
- mit Orangensoße
- Gebratenes Lachs- und Zanderfilet mit Safranssoße
- Rotkohl, Gemüseplatte der Saison
- Kartoffelklöße, Spätzle du Kroketten

Dessertauswahl

Preis pro Person 26,90 Euro

Außer Haus Catering

Für die Festtage ...

Wir haben Ihnen nachstehend einige Vorschläge erarbeitet, aus denen Sie Ihr Festtagsmenü ab 5 Personen zusammenstellen können.

Die Abholung erfolgt „kalt“ oder „warm“ im Getreidehaus am:

23.12. - 10 bis 16 Uhr

25.12. - 10 bis 14 Uhr

31.12. - 14 bis 20 Uhr

Die Gerichte sind küchenfertig zubereitet.

Je nach Auswahl liegen die Menüs zwischen 21 – 28 Euro pro Person.

Bestellungen gern unter:

05128 - 960096 oder
mail: info@awe-event.de

Suppen/Vorspeisen:

Kürbiscremesuppe

Maronensuppe

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Antipasti-Platte

Vitello Tonnato

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Beilagen:

Bohnen im Speckmantel

Rotkohl

Rosenkohl

Kartoffelklöße

Gratin mit Käsehaube

Salzkartoffeln

Hauptgänge:

Knuspriger Gänsebraten aus Brust und Keule mit Orangensoße

Geschmorte Hirschkeule mit PreiselbeersöÙe

Schweinefilet im Speckmantel mit SherryrahmsöÙe

Vegetarisch:

Wirsingroulade gefüllt mit Pfifferlings-Risotto, Nüssen und einer KräutersöÙe

Dessert:

Lebkuchen-Mousse

Christstollencreme

Spekulatiuscreme

Panna-Cotta mit FruchtsoÙe