

Menü III

warme Speisen:

- Wildrahmgeschnetztes mit frischen Kräutern
- Gedünsteter Wildlachs auf Gemüsebett (Fenchel, Zucchini und Karotten) dazu eine Sahne-Kresse-Sauce
- Schweinebraten mit Jus überzogen
- Wurzelgemüsepfanne mit Nussbutter und frischen Kräutern
- Mediterrane Gemüsepfanne (Zucchini, Paprika, Lauch, Karotten) in Olivenöl geschwenkt mit Rosmarin und Thymian
- gegrillte Tomaten mit einer Schafskäse-Pestofüllung
- Rosmarinkartoffeln
- Wildreis
- Spätzle

kalte Speisen:

- Internationale Käseplatte - aus garniert mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf
- Fischplatte - vielseitige Auswahl an gebeizten, geräucherten und eingelegten Fischarten
- Schweinebratenaufschnitt mit einem Kräuterpesto überzogen
- Putenbratenaufschnitt mit einem Honig-Kräuterdip überzogen
- Käse-Obst-Spieße
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Datteln in Seranoschinken am Spieß
- Antipastiplatte (Zucchini, Fenchel, Karotten, Paprika, Pilze, Kürbis (nur saisonal), Oliven und getrocknete Tomaten in Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Thymian mariniert)
- Gurkensalat mit Schalotten, Dill und Senfsaat
- Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Tomate, Gurke und Paprika

Dessert:

- Obstplatte
- Mascarponecreme mit Früchten der Saison
- Vanillecreme mit Karamellhaube

dazu werden verschiedene Brotsorten und Butter gereicht

Dieses Menü hat einen Preis von 30,80 € pro Person

Was Sie noch wissen sollten:

Menübestellung erst ab 30 Personen möglich.

Bei Änderungswünschen durch Lebensmittelunverträglichkeiten diverser Speisen wird das Menü neu berechnet.

Es wird eine Liefergebühr pro Lieferung/Abholung innerhalb von Leipzig in Höhe von 25,00 € berechnet. Außerhalb von Leipzig wird nach Kilometern abgerechnet.