

Unsere Einschulungsmenüs am 17.08.2019

Menü 1

17,80 €/Pers.

- Salat: Bunter Gartensalat
Gurke, Paprika, Tomate, Mais, Spitzkohl, Karotten in Essig-Öl-Marinade
- Hauptgang: Kleine Schweineschnitzel
mit Käse und Ananas überbackenes Kasslersteak
Gemüseschnitzel (vegetarisch)
Rahmsauce
Marktgemüse
gelbe und rote Karottenscheiben, Brokkoli und grüne Bohnen
Salzkartoffeln
- Dessert: Duett von Vanille- und Schokoladenpudding

Menü 2

17.80 €/Pers.

- Salat: Gurkensalat
- Hauptgang: Rahmgeschnetzeltes von der Pute mit Champignons
Kleine Hähnchenkeulchen
Mit Käse und Gemüse gefüllte, gebackene Champignonköpfe
Spätzle
- Dessert: Cremig gerührter Joghurt mit Erdbeeren

Mindestabnahmemenge sind 10 Portionen pro Menü.

Die einzelnen Gänge der Menüs können auch getauscht werden (also z.B. Joghurt zum Menü 1 oder zum Putengeschnetzelten Salzkartoffeln statt Spätzle).

Ergänzen Sie nach Wunsch:

Kaltes

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola	10,50 €/kg
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum	15,- €/kg
Obstplatte geschält, geschnitten, mit Spießchen - Wir empfehlen 50g pro Person	17,- €/kg
Canapee-Platte (24 Stück, bunt gemischt)	36,- €/Platte
Spießsortiment (Käse-Trauben-, Tomate-Mozzarella- und Miniwürstchen-Paprika-Spieß)	2,20 €/Pers.

Warmes

Käse-Lauch-Suppe mit gebratenem Hackfleisch	3,00 €/Port.
Tomatencremesuppe	2,60 €/Port.
Blumenkohl mit Semmelbutter	3,00 €/Port.
Mit Hackfleisch gefüllte große Champignonköpfe	2,20 €/Stück
Hähnchennuggets	0,50 €/Stück

Alle Preise inkl. MwSt. und Lieferung im Stadtgebiet Halle. Wir bitten um Rückgabe der gereinigten Servierausstattung innerhalb von 3 Werktagen. Bei Abholung/Reinigung durch uns berechnen wir 20,- €/Stunde.