

Regionales Menü-Arrangement

Vorspeisen:

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen (oder eine andere Suppe nach Absprache)

Bunter Salat mit Joghurt-Dressing

Hausgemachter Kräuterquark mit Salzkartoffeln

Hauptspeisen:

Kasseler Schweinenacken oder gekochte Rippchen (ohne Knochen)
mit Apfelwein-Sauerkraut und Stampfkartoffeln

Gekochter Rinder-Tafelspitz mit Frankfurter grüner Soße und Salzkartoffeln

Hähnchenbrust-Schnitzel mit Zwiebelschmand gratiniert, dazu Jägerpfanne mit Kartoffeln,
feinen Pilzen und bunter Gemüsemischung

Rotkohl-Rouladen mit Füllung aus Hirsch- und Schweinefleisch
in dunkler Bratensauce, dazu Serviettenknödel

Truthahn-Medaillons auf Edel-Waldpilzragout, dazu gratinierte Sahnekartoffeln

Feine Bandnudeln mit frischen Champignons in Sahnesauce (oder ein Nudelgericht Ihrer Wahl)

Dessert:

Schokoladen-Mousse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Früchtesalat der Saison

Apfelschmand auf Kreppelboden

Der Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person 21,90 Euro zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.