



Für Begrüßungsempfänge, Stehempfänge, Geschäftseröffnungen, Konferenzpausen, Sektf Frühstück usw. empfehlen wir:

Canapes, reichlich belegt und aus garniert mit:

	<u>Stck./ € / netto</u>
Gekochtem Hinterschinken, Schwarzwälder Schinken, Schweinebraten, gefülltes Hähnchenbrüstchen mit Broccoli, gegrilltes Kassler, Kräuterschinken, Zwiebelmett und Salami	2,20
Roastbeef, Filet Medaillons, angemachter Frischrahmkäse, Französischer Käse	2,80
Echtem Räucherlachs und wacholdergeräuchertes Forellenfilet, Tiefseegarnelen, (Für Sektempfänge empfehlen wir pro Person 4-5 Canapes. Als volle Mahlzeit empfehlen wir pro Person 8-9 Canapes.)	3,20

Halbe belegte Brötchen mit:

	<u>Stck./ € / netto</u>
gekochtem Hinterschinken, Schwarzwälder Schinken, Schweinebraten, gefülltes Hähnchenbrüstchen mit Broccoli, gegrilltes Kassler, Kräuterschinken, Zwiebelmett, geräucherte Putenbrust und Salami	2,80
Roastbeef, Filet Medaillons, angemachter Frischrahmkäse, Französischer Käse	3,40
Echtem Räucherlachs und wacholdergeräuchertes Forellenfilet, Tiefseegarnelen,	4,20

Suppen

	<u>Port. / € / netto</u>
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Champignonrahmsuppe, Tomatencremesuppe	3,80
Spargelcremesuppe, Maronencremesuppe (Saison)	4,80

Kalte Vorspeisen

	<u>Port. / € / netto</u>
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken	6,50
Pasteten Variationen in der Teigkruste mit Cumberlandsoße	7,50
Tomaten mit Mozzarella	6,50
Hausgemachte Gemüseterrine mit Schnittlauchquark	7,00
Dill Crêpes mit Räucherlachs-Frischkäse-Füllung	7,00
Lachs-, Forellpastete	8,50
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	8,50
Vittelo Tonnato	8,50
Cocktail von Tiefseekrabben	10,50
Echter Räucherlachs mit Preiselbeersahne	9,50
Carpaccio mariniert mit Vinaigrette	9,50
Lachstatar mit Croustates	11,50
gefüllte Nudeln mit Thunfischcreme	7,50

Desserts

	<u>Port. / € / netto</u>
Rote Grütze mit Vanillesoße	4,80
Mandarinen-Quark-Creme	4,50
Frischer exotischer Fruchtcocktail	5,80
Mousse au Chocolat, Mousse Vanille	5,80
Hausgemachtes Tiramisu	4,80
Amaretto Creme	4,80
Panna Cotta mit ErdbeersöÙe	5,80
Zimtousse mit Pflaumenkompott	5,80

Unsere Preise verstehen sich zuzüglich 7 % MwSt.

Laut § 12 des UStG. berechnen wir bei Essenslieferung mit Cateringzubehör (Geschirr, Personal usw.), zuzüglich 19 % MwSt.

