

Herbst- winterliche Leckereien zum Abholen ab 10 Portionen

	Einzelpreis
SUPPEN	
Kürbissüppchen mit Balsamico	€ 4,00
Süppchen aus Strauchtomaten mit Knoblauch und Kräutern	€ 4,00
Dorotheas Hüttensuppe, köstlicher Suppentopf mit Hackfleisch und Gemüse	€ 4,50
 Fingerfood-Buffer	 € 21,50
Hähnchenbrustfilet an Mangochutney	
Schweinefilet mit Knoblauchzucchini und Tomaten	
Bunte Antipastispißchen mit Knoblauch	
Cocktail Tomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum	
Pfannkuchen gefüllt mit Lachs und Schmand	
Spanische Zwiebelhäppchen, eine Spezialität aus Mallorca	
Melone mit Südtiroler Schinkenspeck und Parmesan	
 Mediterranes Buffet	 € 32,50
Vorspeisen:	
Vitello tonnato von der Putenbrust	
Italienische Antipasti, verschiedene Sorten Gemüse in Olivenöl und Knoblauch,	
Bruschetta mit Tomaten, Kräutern und Knoblauch	
Pochierte Lachsmedaillons an Limonensauce	
Nudelsalat mit Pesto rosso, Schafskäse und Tomaten	
Haugemachte Brotspezialitäten mit Tomatenbutter	
<u>Hauptgericht:</u>	
Mama Maria , zarte Rindfleischwürfel geschmort mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Tomaten	
Überbackene Polentaschnitten	
 Herbst-Buffer	 € 31,50
Vorspeisen	
Streifen von der Entenbrust an Salat Waldorf mit Früchten	
Carpaccio von der roten Beete mit Ziegenkäse und Karamell-Nüssen	
Pfannkuchen gefüllt mit Lachs und Schmand	
Schweizer Käseküchlein mit Speck und Zwiebeln	
Salat aus Zuckerschoten mit Shrimps und Tomaten	
Hausgemachte Brotspezialitäten mit Kräuterbutter	
<u>Hauptgericht:</u>	
Pollo à la nonna , Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Backpflaume im Rohschinkenmantel auf Kohlrabi- Möhrengemüse	
Kartoffel-Steckrübengratin	

Die Hauptgerichte sind auch ohne Vorspeisen erhältlich

HAUPTGERICHTE

	Einzelpreis
Medaillons vom Schweinefilet an getrüffeltem Champignons Hausgemachte Spätzli in Butter gebraten Grüne Speckbohnen, Blumenkohlröschen und frische Möhrchen	€ 18,50
Knusprige Gänsekeule mit leckerem Sößchen und Bratapfel Kartoffelknödel mit Petersilie oder hausgemachte Spätzli Apfelrotkohl und Rosenkohl	€ 21,50
Lasagne Bolognese oder Gemüselasagne	€ 9,50
Steinpilzravioli an getrüffeltem Sösschen	€ 12,50

DESSERT IM GLAS

je € 3,50

Amarettocremé mit Amarettini und Himbeeren
Orangentraum in köstlichem Quark mit Zimt und Honig
Brownie Dessert mit Mascarpone und roter Grütze
Panna cotta mit Zimt und beschwipsten Zwetschgen

Mindestmenge 10 Portionen pro Sorte

Abholtermine nach Vereinbarung