

*Speisenkarte für Gruppen ab 12 Personen
nach Anmeldung
und einheitlicher Wahl für die ganze Gruppe*

Hausgemachte Suppen vom Buffet:

Gemüse Eintopf
von frischen Wurzelgemüsen
mit Rindfleischeinlage

-o-

Gemüse Eintopf
von frischen Wurzelgemüsen
vegetarisch

&

Schokoladenpudding
mit Vanillesauce

€ 7,50 pro Person

„Nudelbuffet“

Nudeln mit leckerer „Sc. Bolognese
mit Rindfleisch,
dazu einen kleinen Salat

-o-

Nudeln mit einer würzigen Tomatensauce
vegetarisch

&

Obstsalat

€ 9,- pro Person

Nr 1 - € 11,-

Pikantes Rindersaftgoulasch
dazu Butternudeln und bunte Salate

Nr 2 - € 10,50

Saftiges Hähnchenbrustfilet
mit bunten Gemüsen
und Kartoffelgratin

Nr 3 - € 9,50

Zarte Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet
paniert und in Butter gebraten,
dazu feine Gemüse in Rahm
Heidekartoffeln und Butternudeln

Nr 4 - € 9,50

Ofenfrischer Jungschweinsbraten
mit Rahmsauce, Apfelrotkohl
und Heidekartoffeln

Nr 5 - € 9,50

Ofenfrischer Kasselerrückenbraten
mit Burgundersauce,
dazu Butterbohnen und Röstkartoffeln

NR 6 - € 9,00

„Kartoffelgoulasch „
v e g e t a r i s c h
Heidekartoffeln mit frischen Pilzen, buntem Paprika
und feinem Wurzelgemüse
mit viel frischen Kräutern
dazu Kräuterdip und einen bunten Salat

Kaffeegedeck: € 6,--

Hausgebackener Apfelkuchen vom Blech
dazu Kaffee / Tee -satt-