

HAUPTGERICHTE

RIND



CATERING & VERANSTALTUNGEN

HAUPTGERICHTE | RIND



- Brasilianische Rinderfiletpfanne
- Rosa gebratenes Roastbeef in Kräuterkruste
- Rumpsteaks mit mariniertem buntem Zwiebelgemüse
- Tafelspitz von Kalb oder Rind in Meerrettichsauce

HAUPTGERICHTE

WILD



CATERING & VERANSTALTUNGEN

HAUPTGERICHTE | WILD



- Hirschkalbsbraten in Rotwein-Preiselbeersauce
- Saltimbocca vom Rehrücken auf Gewürzapfelkompott
- Fasanenbrust auf Champagnerkraut
- Wildschein-Gulasch in Pfifferlingsauce

HAUPTGERICHTE

KALB



CATERING & VERANSTALTUNGEN

HAUPTGERICHTE | KALB



- Ossobuco
- Original Wiener Schnitzel
- Kalbsmedaillons in Steinpilzsauce
- Piccata Milanese vom Kalb

HAUPTGERICHTE

LAMM



CATERING & VERANSTALTUNGEN

HAUPTGERICHTE | LAMM



- Lammgulasch „Maurische Art“
- Lammkeule in Thymian – Jus

HAUPTGERICHTE

GEFLÜGEL



CATERING & VERANSTALTUNGEN

HAUPTGERICHTE | GEFLÜGEL



- Pollo al Jerez (spanisches Sherryhähnchen)
- Das Beste von der Gansbrust & -keule, in eigener Sauce
- Entenbrust rosa gebraten an Kirsch-Pfeffersauce
- Hähnchenbrustfilet in Zwiebel-Sahnesauce
- Piccata Milanese von der Hähnchenbrust
- Putenschnitzel „natur“ in Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Hähnchengeschnetzeltes in indischer Joghurt-Sauce
- Butterchicken
- Coq au vin

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH



CATERING & VERANSTALTUNGEN

HAUPTGERICHTE | VEGETARISCH



- Auberginenlasagne mit Ziegenfrischkäse
- Gebratene Polentaschnitte mit Peperonatagemüse
- Gefüllte Portobello mit Blattspinat und Roquefort
- Linsenlasagne
- Veggi Curry mit Joghurt Dip
- Quiche mit mediterranem Gemüse und Parmesan

HAUPTGERICHTE

SCHWEINE-
FLEISCH



CATERING & VERANSTALTUNGEN

HAUPTGERICHTE | SCHWEINEFLEISCH



- Involtini vom Schweinerücken mit Feta-Füllung
- Schweinemedallions Madagaskar
- Schweinefilet lang gebraten mit Rosmarin und geschmorten Pfifferlingen
- Schweinemedallions in Gorgonzolasauce