

## Vorspeisen

Kalbfleischröllchen gefüllt mit Thunfisch, Tomaten und Ruccolasalat

Honigmelone mit Parmaschinken und Orangenschiff

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum in Olivenöl

Roastbeef mit Waldorfsalat und Trauben

Gebratene Putenbrust mit Ananas und Cocktailsauce

Geräucherte Fischplatte mit Aal, Forelle, Lachs, Makrele, Krebsfleisch und Dill

Gemüse-Antipaste mit Pilzen, Auberginen, Paprika und Zucchini in Knoblauchöl gebraten

Tomaten-Salsa mit gebratenem Lammrücken und Himbeervinigrette

Tiefsee Krabben mit Früchten und Cocktaildressing

Carpaccio vom Rind, Salm oder Thunfisch

Ganzer pochierter Salm mit Sahnemeerrettich auf Gemüsebeet  
( ab 30 Personen )

Rehrücken mit Lebermus, Früchten und Cumberland sauce  
( ab 20 Personen )

## Suppen

Tomatencreme mit Gin und Sahne

Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsebaguette

Rinderbrühe mit Nudeln und Gemüse

Bouillabaisse (Fischsuppe)

Crèmesuppe aus Gemüse der Saison

## Warme Speisen

Hähnchenbrustfilet mit Früchten und Currysahne  
Gefüllter Schweinebraten mit Lauch  
Mandel-Poularde mit Schalotten und Rosinen  
Schweinefilets am Stück mit frischen Pilzen  
Roastbeef rosa gebraten mit Pfefferkruste  
Virginia-Schinken mit Honig und Ananas  
Kalbsragout nach Art „Osso buco“ mit Schmorgemüse  
Gefüllte Putenbrust mit Spinat-Mozzarella oder Pilzen  
Gänse- oder Entenbraten mit Orangensauce  
Rinderfilet am Stück rosa gebraten mit Sauce Bernaise  
Saltim Boca (Kalbsrücken) mit Parmaschinken und Salbei

## Beilagen

Kartoffelgratin  
Speckkartoffelsalat  
Tortellini in Sahnesauce  
Kartoffel- oder Semmelknödel  
Fafale (Nudeln) mit Tomatensauce  
Spätzle  
Risotto  
Buttergemüse  
Sauerkraut oder Rotkohl

## Salate

Verschiedene Salatarten „Mediterran“ nach Saison

## Dessert

Tiramisu

Bayrisch Creme

Mousse Weiß oder Schoko

Rote Grütze

Käsebrett mit Obst

Obstsalat mit Exotischen Früchten

Brot, Butter, Kräuterbutter und Schmalz

Die Endpreise richten sich nach der Auswahl der Speisen. Bei weiteren Fragen und Wünschen stehe ich Ihnen gerne zur Seite.

Frank Sonnenberg Tel. 0211 / 320413

Email: [jeafsonnenberg@aol.com](mailto:jeafsonnenberg@aol.com)