

Hausgemachte Salat Kreationen

- Farfalle Salat mit Rucola und Kirschtomaten
- Kartoffelsalat mit Salatcreme
- Bunter Nudelsalat mit Gemüse und Salatcreme
- Chinakohl mit Orangefilets
- Tomatensalat mit feinen Lauchzwiebeln
- Salat der Saison mit Joghurtdressing
- Waldorfsalat mit gerösteten Walnüssen
- Eiersalat mit Schnittlauch verfeinert
- Geflügelsalat mit Spargelspitzen
- Heringssalat nach „Hausfrauen Art“

Schmackhafte Suppen

- Deftige Gulaschsuppe
- Käse Lauch Suppe

- Tomatensuppe mit Basilikum und Gnocci
- Hausgemachte Soljanka
- Kräutersüppchen mit Gemüse und Fischfilet
- Champignoncremesuppe mit gebratenen Pilzen

Sättigungsbeilagen

- Kartoffelgratin
- Spätzle
- Schupfnudeln
- Rosmarinkartoffeln
- Butterkartoffeln
- Kroketten
- Kartoffelrösti
- Semmelklöße
- Kartoffelklöße
- Basmatireis
- Wildreisvariation

Gemüsebeilagen

- Bunte Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise
- Buttermörchen
- Blumenkohl mit Semmelbutter
- Rosenkohl mit Semmelbutter
- Apfelrotkohl
- Mediterranes Grillgemüse
- Spargel mit Sauce Hollandaise (nur Saison)
- Rahm-Blattspinat
- Prinzessbohnen mit Speck
- Gebratenen Champignons

Geflügelgerichte

- Hähnchenpfanne exotisch in fruchtiger Currysoße und Gemüse
- Gegrillte Hähnchenbrust überbacken mit getrockneten Tomaten und Mozzarella auf Gemüsebett

- Hänchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit frischen Champignons
- Hähnchenfilett pikata in Käse-Ei-Hülle mit mediterranem Gemüse

Fleischgerichte vom Schwein

- Filetpfanne mit geschmortem Gemüse
- Schweinelende auf Rahmchampignons
- Gulasch vom Schwein mit gedünsteten Zwiebeln
- gefüllter Schweinebraten im Thymiansud auf Wurzelgemüse
- Kasselerhacken auf Sauerkraut
- 2 kleine Schweineschnitzel

Fleischgerichte vom Rind

- Rinderschmorbraten mit deftiger Soße
- Rinderroulade mit Rotweinsauce
- Rinderragout mit gebratenen Pilzen
- Gulasch vom Rind mit gedünsteten Zwiebeln

Fischgerichte

- Zanderfilett auf Gurkengemüsebett
- Dorschfilett auf Fenchel-Möhrengemüse mit Pastinaken
- Trilogie vom Wels/Zander/Barsch auf Spinat mit Bandnudeln
- Fischragout mit knackigem Gemüse und Zitronenbittersoße
- Zanderfilett überbacken mit Feta, Zwiebeln und Pesto

Kalte Platten für 10 Personen

- Fingerobstplatte (verschiedene Früchte der Saison)
- Fitnessplatte (verschiedene Gemüse mit Dip)
- Käseplatte (aus Weich- Schnittkäse)
- Fleischplatte (Schnitzel, kleine Bouletten, Hähnchenkeule)
- Schauplatte von heimischer Wurst (mit regionalen Produkten)
- Anti-Pasti-Platte (mit Frischkäsefüllungen)
- Räucherfischplatte (geräucherter Lachs, Forelle, Heilbutt und Makrele)

- gemischter Baguettekorb (mit Ciabatta, Walnuss-Oliven- und Kräuterbagutte)
- Butterteller (verschiedene Butterkreationen)

Fingerfood

- Gefüllte Champignon mit Hack und Feta
- Käse Obst Spieß
- Pikante Gemüsespieße
- Gefüllte Tomaten mit Kräutercreme
- Tomate Mozzarella Spieße
- Kanapee verschieden belegt
- Chrostini mit Räucherlachscreme
- Melonenspieße mit Seranoschinken
- Hähnchenfilet mit Ananas und Käse
- Schweinefilet mit Backpflaume
- Bruschetta
- Olivenkrustini
- Halbes belegtes Brötchen

Dessertvariationen

- *Mango-Mousse*
- *Limetten-Mascapone-Creme*
- *Erdbeer-Joghurt-Creme*
- *Mousse au chocolate*
- *frischer Obstsalat*
- *Rote Grütze mit Vanillecreme*
- *Tiramisu*

Kuchen und Torten

Kuchen vom Blech

- Kirsch-Streußel
- Apfel-Zimt
- Zucker-Butter
- Käsekuchen

Torten

- Erdbeer-Sahne
- Mousse au chocolat
- Käse-Sahne

Lieferung und Abnahmepauschale

Die Mindestabnahmemenge der Speisen beträgt 15 Portionen.

Die Lieferpauschale für Eberswalde und Umgebung beträgt 15,00 €.

Bei Ausleihe von Geschirr wird eine Gebühr erhoben.

Wir erstellen ein individuelles Angebot.

Das erstellte Angebot behält 14 Tage seine Gültigkeit.

Nancy Salzwedel