

Beispiele & Anregungen:

N°1 - Classic

(für 10 Personen)

- 14 St. Schweineschnitzel (a 40 g)
- 16 St. Hähnchen "Hawaii" (a 50 g)
- 15 St. "Omas" Klopse (a 40 g)
- 7 St. Broilerkeule, geteilt (a 220 g)
- 5 Port. Zigeunergarrnirur (a 200 g)
- 5 Port. Rahmchampignons (a 200 g)
- 10 Port. Bratkartoffeln (a 200g)

Gesamt - 160,- Euro

(pro Person 16,- Euro)

N°3 - Premium

(für 10 Personen)

- 15 St. Rumpsteak / Zwiebeln (a 40 g)
- 15 St. Mandelhähnchen (a 50 g)
- 15 St. Schweinefilet, natur (a 40 g)
- 15 St. Welsfilet/Kräuterkruste (a 50 g)
- 5 Port. Kräuterchampignons (a 200 g)
- 5 Port. Pfannengemüse (a 200 g)
- 10 Port. Kartoffelecken mit Dip (200g)

Gesamt - 209,- Euro

(pro Person 20,90 Euro)

Einzelpositionen:

Zur individuellen Zusammenstellung.
Wir empfehlen 6 Teile pro Person

- Broilerkeule (ca 220 g) 2,70
- Schweineschnitzel (ca 40 g) 1,80
- "Omas" Klops = Boulette (ca 40 g) 1,80
- Geflügelbrust/Zwiebeln (ca 40 g) 1,60
- Schweinefilet "Hawaii" (ca 50 g) 2,-
- Schweinesteak, au four (ca 100 g) 2,80
- Hähnchen, Hawaii & ital. (ca 50 g) 2,-
- Mandelhähnchenbrust (ca 50 g) 2,20
- Rumpsteak mit Zwiebeln (ca 40 g) 3,50
- Welsfilet, natur (ca. 40 g) 2,50
- Wildsteak mit Preiselbeeren (ca 40 g) ab 3,-
- Currywurst, hausgemacht (ca 40 g) 2,40
- Schweinebäckchen (ca 50-60 g) 2,40
- Krusten- oder Kebabbraten ab 1 kg je kg 23,-
- andere Braten auf Anfrage gern möglich

Das sind wir: "Ehrliche Küche mit frischen Produkten -

OHNE Geschmacksverstärker!"

N°2 - Original

(für 10 Personen)

- 20 St. Hähnchen, italienisch (a 50 g)
- 15 St. Original Currywurst (a 40 g)
- 15 St. Schweinebäckchen (a 50 g)
- 10 St. Schweinesteak, au four (100 g)
- 10 Port. Salat nach Wahl (a 200 g)
- 5 Port. Pasta/Tomatensauce (a 200 g)
- 5 Port. Baguette, verschieden

Gesamt - 180,- Euro

(pro Person 18,- Euro)

N°4 - Rustikal

(für 10 Personen)

- 5 Port. Schweinegulasch (a 300 ml)
- 1,5 kg Kebabbraten mit Soße
- 5 Port. Sauerkraut (a 200 g)
- 5 Port. Apfelrotkohl (a 200 g)
- 5 Port. Stampfkartoffeln (a 200 g)
- 5 Port. Salzkartoffeln (a 200 g)

Gesamt - 120,- Euro

(pro Person 12,- Euro)

Für "Vorne Weg..." & "dazu"

- Soljanka (ca 300 ml) 3,90
- Goulaschsuppe (ca 300 ml) 4,90
- Goulasch vom Schwein (ca 300 ml) 6,50
- Wildgoulasch (ca 300 ml) 8,-
- Brat-/Stampfkartoffeln (200 g) 2,80
- Minikartoffelkloße (8 Stück) 2,80
- Kartoffelecken (200g) & Kräutertip (50g) 3,-
- Auflauf (Kart. / Nudeln -300 g) ab 5Port 4,-
- Pasta mit Tomatensauce (250 g) 2,90
- Kartoffel-/Nudelsalat (300 g) - ab 10Port 3,80
- Buttergemüse (200 g), Zigeuner (200 g) 3,-
- Pfannengemüse, Apfelrotkohl (a 200 g) 3,-
- Rahmchampignons (frische Pilze 1) (200g) 3,-
- Sauerkraut (200 g) 2,-
- Salat, nach Wahl/Saison (200 g) ab 2,20