

Kulinarischer Kalender November 2024

"Gemüse pur" Vegetarische Hauptspeise

- Pull Spinat-Feta Lasagne, Wirsing Rouladen mit Gemüsefüllung, Lauch-Karottentorte
- 13,00 €/Per

„Ganze Gans im Bräter“

- Ganze Gans mit Soße, Kartoffelknödel, Apfelrotkraut, für ca.4 Per. 160,00 €

„Gänseessen“

- Gänsebrust und Keule, Soße, Kartoffelknödel, Apfelrotkraut, Ab 4 Personen 40,00 €/Per.

Ganze Gans allein

- Ganze Gans mit Soße, ca.4 Per. Ca.120,00 €, Ganze Gans mit Soße, ca.6 Per. Ca. 180,00 €,
- Ganz gefüllt mit Kastanien oder Obst ca. 30-35,00 € für die Füllung

„Wildessen“

- Wildschweinkeule, Soße, Butterspätzle, Wirsing oder Apfelrotkraut, Ab 6 Personen 25,20 €/Per.

„Vom Kalb“

- Wiener Kalbsschnitzel, Kartoffelgratin, Soße, Salat, Ab 6 Personen 25,80 €/Per.

"Pull Turkey"

- Pull Turkey mit Salat, Brötchen 9,90 €/Per.

"Jägerparty"

- Wildbratwurst mit Kartoffelbrei und Kraut 9,50 €/Per.

"Räuberparty"

- Hähnchenschlegel gegrillt, Bratwurst, Hackfleischbällchen, Grillbauch 8,90 €/Per.

"Große Schnitzel Aktion"

- Wiener Art - Schweineschnitzel paniert
- Schlemmer-Schnitzel - Putenschnitzel mit Kräuterhaube
- Knusper-Schnitzel - Putenschnitzel mit Cornflakes
- Ital. Schweineschnitzel mit Hackfleisch, Tomaten und Käse überbacken 9,70 €/Per.

„Vom Kalb“

- Kalbsbraten in Calvadossoße, Kartoffelgratin, Salat, Ab 6 Personen 25,80 €/Per.

"Das Beste aus der Pfanne"

- Putengeschnetzeltes mit Pesto
- Hubertuspfanne, Schweinefleisch, Pilze, Lauch oder
- Schweinegeschnetzeltes „Herbstwind“ mit Zwiebeln und Äpfeln 11,30 €/Per.

"Fingerfood."

Kartoffeltaschen mit Frischkäse, kl. Lauchquiche, Poppers (scharf) ,Hackbällchen mit Schafskäse
gefüllt, Puten-Satéspieße, Käsespieße, Ingwerdip, Baguette a St. 3,50 €

"Schlachtfest"

- Leberknödel und Kartoffelbrei, gegrillter Bauch ,gebackene Kotelett
Sauerkraut mit gekochtem Fleisch, 13,90 €/Per.

" Pasta, Pasta im Herbst"

- Penne mit Gemüsesahnesauce, Lasagne nach Art des Hauses, gefüllte Nudeln 10,70 €/Per.

„Braten, Braten“

- Schweinekrustenbraten, Soße, Putenkräuterbraten
- Schweinebraten mit Zwiebeln und Speck gefüllt, 11,20 €/Per.

"Schlemmerbuffet für November - Martinsfest"

- Feldsalat mit gebratene Pilzen und Croutons, Apfel-Lachs-Tatar auf Brotscheiben
- Flugentenbrust mit Orangensauce o. Gänsebrust (Alternativ: Barolo- Schmorbraten v. Rind)
- Calvados-Steaks mit Apfel und Zwiebeln
- Apfelrotkohl, Rosenkohl Gemüse, Kartoffelknödel, Spätzle
- fruchtiges Apfeltiramisu 43,90 €/Per.

(Alle Preise sind Abholpreise)

CATERINGSERVICE UND FEINKOSTMETZGEREI WACHTEL GMBH
DER QUALITÄTS-GARANT

■ RHEINSTRASSE 17 • 64683 EINHAUSEN • TELEFON 0 62 51 / 5 23 31
■ info@partyservice-wachtel.de www.partyservice-wachtel.de