

- Preisliste CATERING

BRECHTRESTAURANT

PREISE PRO PERSON BEI ABHOLUNG

10 Portionen Mindestbestellung pro Gericht

VORSPEISEN, SUPPEN, SALATE

VORSPEISEN // 8,90€

- Gebackener Hirtenkäse mit Tomaten & roten Zwiebeln

SUPPEN // 5,90€

- Markklößchensuppe
- Festtagssuppe
- Grünkernsuppe mit Butterklößchen

SALATE // 5,50€

- Gurkensalat
- Krautsalat
- Karottensalat
- bunte Blattsalate
- Kartoffelsalat
- Gem. Salat 4 verschiedene

HAUPTSPEISEN

VOM SCHWEIN

Schnitzel paniert // 9,30€
ca. 250g. (2 Stück pro Person)

Schweinebraten // 9,90€
gefüllt mit Steinpilzen

Schweinshaxe gegrillt // 9,90€

Medallions von der Schweinelende in Champignonrahmsauce // 16,90€

VOM RIND

Rinderschmorbraten // 16,90€
in Burgundersauce

Filetspitzen vom Rind und Schwein // 23,90€
in Pfefferrahmsauce

Ochenbäckle mit Schmor Gemüse // 19,90€

Chili con Carne // 9,90€

GEFLÜGEL

1/2 Hähnchen // 9,50€

Puten oder Hähnchenschnitzel // 12,90€

Chicken drums (gegrillte Hähnchenoberkeule) // 12,90€

Hähnchen Cordon bleu // 13,90€

VEGETARISCH

Grünkernküchle // 10,90€

Gemüselasagne // 10,90€

Käsespätzle // 10,90€

Medallions vom Blumenkohl mit Tomate & Goudamasse // 10,90€

WILD

Geschmorter // 19,90€

Hirschkalbsbraten in Wachholderrahm

Wilderertöpfele, Ragout vom Hirschkalb // 17,90€

FISCH

Gratiniertes Lachsfilet in Sahnesauce // 16,90€

Paella mit Meeresfrüchten & Reis // 12,90€

Beilagen:

Spätzle, Pommes frites, Rosmarinkartoffeln, Nudeln, Twister je // 3,00€
Kartoffelgratin, Brezelknödel // 4,00€

DESSERTS

DESSERT IM GLAS JE // 4,90€

- Obstsalat aus frischen Früchten der Saison
- Schneegestöber, Quark-Sahne-Creme mit Himbeeren & Baiser
- Tiramisu
- Mascarponecreme mit Himbeeren
- Orangenparfait mit Grand Marnier