

Menü- vorschläge

ab 20 Portionen

- Schweinefilet mit frischen Champignons, Spätzle und Gemüse vom Markt
- Kleine Rinderrouladen, Spätzle, Blumenkohl mit Hollondaise und Speckbohnen
- Hähnchen Toskana, Rosmarinkartoffeln, Broccoli mit Mandelbutter
- Pute süß-sauer, mit Balata und Gemüse
- Geschnetzeltes vom Schwein, mit buntem Gemüsedazu kleine Bratkartoffeln
- Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Marktgemüse
- Spinat-Champignongratin (veg.)
- Blumenkohl-Broccoli-Gratin mit frischen Kartoffeln (veg.)

Leckerer vom Hausschwein

- Schnitzel mit Champignonrahmsauce oder Zigeunersauce
- Pfälzer Braten
- Rahmgeschnetzeltes vom Schwein
- Filetgulasch mit frischem Gemüse
- Schweinefilet mit frischen Champignons
- Backschinken

Leckerer vom Weiderind

- Roastbeef rosa gebraten an Rotwein-Thymian-Jus
- Ungarischer Saftgulasch
- Filetgeschnetzeltes Stroganoff
- Rinderschmorbraten
- Rinderrouladen

Leckerer vom Kalb

- Züricher Geschnetzeltes
- Involtini „Palermo“ mit Cherry
- Involtini mit Walnuss-Tomaten-Füllung

Geflügelgerichte

- Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Geflügelragout mit Fenchel und Birnen an Orangensauce
- Hähnchenbrust mit Mandelsplitter-Basilikumfüllung
- Hähnchen Toskana mit Tomaten-Paprikasauce gratiniert

Frischer Fisch

- Rigatoni mit Blattspinat und Seelachs
- Farfalle mit Lachs

Nudelgerichte

- Lasagne
- Bandnudeln mit Walnusspesto
- Tagliatelle mit Rucola und Rispentomaten an Weißweinsauce
- Penne Rigate mit Blattspinat und Mozzarellakruste
- Nudelauflauf Chili Cone Carne
- Gnocchi überbacken an Tomatensauce

Vegetarische Gerichte

- Blumenkohl-Broccoli-Gratin mit frischen Kartoffeln
- Spinat-Champignongratin
- Vegetarische Carbonara
- Risotto Taler an Paprika-Ananas-Chutney

Zubereiten aus dem Wok

- Wokpfanne „Bangalore“ mit Geflügel und viel frischem Gemüse
- Schweinefiletspitzen „Hot Spice“ mit Park Choi
- Nudel-Gemüse-Pfanne
- Hähnchenragout „Fernöstlich“ mit frischer Mango
- Rinderhüfte mit Park Choi
- Asiatische Reispfanne „Thai-Red“