

WINTERBUFFET 2011/2012

Für stimmungsvolle Feste an kalten Wintertragen

FISCHSPEZIALITÄTEN-PLATTE:

Schottischer Räucherlachs; Geräucherte Forellenfilets; Seeteufelpastete;
Hausgebeizter Lachs mit Senfsaat; Geräuchertes Heilbuttfilet; Makrelenfilet;
Pochierte Lachshappen mit marinierten Pilzen

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN-PLATTE:

Gefüllte Poulardenbrüstchen mit Brokkoli; Putenmedaillons auf Ananas; Hähnchen-
brust in Buttermandeln; Perlhuhnbrust »Hubertus«; Gegrillte Hähnchenkeulen mit
Käse und Kräutern; Chicken Wings, feurig gewürzt; Gegrillte, marinierte Paprika

BRATENSPEZIALITÄTEN-PLATTE:

Kleine Schnitzelchen; Minihackbällchen; Wildschweinpastete im Teigmantel;
Gegrillter Schweinerücken; Zwiebelbraten, gefüllt mit Zwiebeln und Kräutern; Par-
maschinken mit Melonenspalten; Burgunder Schinken mit Spargel; Gemüseplatte

FEINE DIPSaucen:

Cocktailsauce; Sahnemeerrettich; Knoblauchsauce; Preiselbeerdip

SALATE:

Speck-Kartoffelsalat; Rohkostsalat; Nudelsalat; Blumenkohlsalat; Farmersalat;
Bohnensalat; Krabbencocktail; Weißkrautsalat; Blattsalat der Saison mit Haus-
dressing

WARME GERICHTE:

Herzhafter Schweinebraten mit Waldpilzfüllung, dazu Kartoffelgratin und bun-
te Gemüseplatte der Saison

Als zweites Gericht wählen Sie bitte zwischen:

Putenbrust mit Pfefferrahmsauce, dazu Tagliatelle
oder wahlweise

Saarländischer Wilderertopf (ein Schmortopf aus Reh, -Wildschweinfleisch)
dazu empfehlen wir unsere Kräuterspätzle

BUNTER BROTKORB:

Verschiedene Sorten Mini-Partybrötchen, Baguette und Zwiebelflöte

DESSERT:

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
Käsebrett mit verschiedenen Sorten, dazu Obst garniert



Info & Preise:

Für nur EUR 14,95 netto pro Person
Ab 30 Personen | Zuzüglich jeweils gültiger
Mehrwertsteuer. Gültig bis 31.03.2012

ab 16,00 € inkl. 7% MwSt.

ab 17,79 € inkl. 19% MwSt.

Bestellung unter Tel.: 0 68 41 - 97 290-0

Weitere Informationen zur jeweils gültigen Mehrwert-
steuer im Internet unter www.grundergourmet.de