

Kulinarischer Kalender Oktober 2022

"Kulinarisches Vergnügen für den Herbst"

"Herbstpfannen"

- Hubertuspfanne mit Champignons und Schweinefleisch,
- Pesto Pfanne mit Putenfleisch, Tomaten u. Mozzarella
- Fleisch-Gemüsepfanne Ab 15 Personen 9,90 €/Person

„Frisches Kraut„

Rinderburgunderbraten mit Spätzle und Rotkraut,
Krustenbraten mit Serviettenknödel und Bayerische Kraut,
Hackbraten mit Krautsalat, ab 15 Personen 18,80 €/Person

"Herbstwind!!! würzige Schnitzelvarianten"

- Schweineschnitzel mit Birne und Preiselbeeren,
- Calvados Schnitzel oder Putenschnitzel mit Kräuterhaube
- Schweineschnitzel überbacken mit Mett und Creme-fraiche
Ab 10 Personen 9,80 €/Person

"Goldene Zeiten für Kartoffeln"

- Kesselgulasch Topf mit Gemüse, Fleisch und Kartoffeln herzhaft lecker für die kalten Abende
- Gemüsepfanne mit Putenbruststreifen
Ab 15 Personen 12,60 €/Person

"Herbstzeit-Bratenzeit"

- Schweinerollbraten herzhaft mit Mett, Zwiebel und Dörrfleisch gefüllt, Bratensaftsoße
- Putenbraten mit Calvados Äpfel und Pflaumen gef., Schweinebraten mit Wirsingfüllung, Rahmsauce
Ab 10 Personen 9,90 €/Person

"Herbstklassiker"

- Schweineschnitzel-Wiener Art, Putensteaks gefüllt mit Kräutern und Frischkäse,
- Backofenschnitzel mit Creme-fraiche u. Paprika überbacken
Ab 10 Personen 9,80 €/Person

"Bayerischer Abend"

- Münchner Weißwurst mit süßen Senf, Fleischkäse, Hähnchenschlegel, Hackbällchen
Ab 15 Personen 8,90 €/Person

"Einladung im Herbst"

- Apfel-Lachs-Tatar auf Brotscheiben, Linsensalat auf Rucola mit Shrimps
- gefüllte Champignons mit Kräuterrahm
- Schweineschinkenbraten mit Backpflaumen, Calvadossoße und gebratene Kartoffeln
- Flugentenrouladen mit Feigenkompott, Reis mit Wildkorn
- Herbstgemüsepfanne mit Lauch, Wirsing Karotten und Apfelstücke
- Apfel-Tiramisu oder Zitronenflammerie mit Feigencarpaccio
Ab 20 Personen 33,50 €/Person

„Fingerfood fein“

- Spinat Soufflé, Antipastispiße, Blätterteig mit Ziegenkäse, Melone mit Schinken
- Hackfleischspieß mit Peperoni, Gemüsesalat im Glas, Baguette
Ab 10 Stück à Sorte, 2,80 € `a Stück

Vorplanung für Ihre Feier

„Ganze Gans im Bräter“

- Ganze Gans mit Soße, Kartoffelknödel, Apfelrotkraut, für ca.4 Per. 144,00 €

„Gänseessen“

- Gänsebrust und Keule, Soße, Kartoffelknödel, Apfelrotkraut, Ab 4 Personen 36,00 €/Per.

Ganze Gans allein

- Ganze Gans mit Soße, ca.4 Per. Ca.112,00 €, Ganze Gans mit Soße, ca.6 Per. Ca. 168,00 €,
- Ganz gefüllt mit Kastanien oder Obst ca. 30-35,00 € für die Füllung

CATERINGSERVICE UND FEINKOSTMETZGEREI WACHTEL GMBH DER QUALITÄTS-GARANT

■ RHEINSTRASSE 17 • 64683 EINHAUSEN • TELEFON 0 62 51 / 5 23 31 • FAX 58 82 55

■ INFO@PARTYSERVICE-wachtel.de www.party-service-wachtel.de

■ Geschäftsführer: Dieter Wachtel