Kulinarischer Kalender November 2025

"Gemüse pur" Vegetarische Hauptspeise

- 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.

"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. 30,00 € für die Füllung

"Am Stück"

Rosa gebratenes Roastbeef, Soße, Butterspätzle, Wirsing oder Apfelrotkraut, Ab 6 Personen 28,20 €/Per.

"Vom Kalb"

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

"Pull Turkey"

Pull Turkey mit Salat, Brötchen

9,90 €/Per.

" Klassiger<u>"</u>

Pragerschinken mit Kartoffelbrei und Kraut

13,50 €/Per.

<u>"Räuberparty"</u>

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.

Blätterteig mit Ziegenkäse, kl. Lauchguiche, 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.

<u>" Pasta, Pasta im Herbst"</u>

Penne mit Gemüsesahnesauce, Lasagne nach Art des Hauses, gefüllte Nudeln 12,70 €/Per.

"Braten, Braten"

- Schweinekrustenbraten, Soße, Putenkräuterbraten
- Schweinebraten mit Zwiebeln und Speck gefüllt,

"Schlemmerbuffet für November - Martinsfest"

- Feldsalat mit gebratene Pilzen und Croutons, Apfel-Lachs-Tatar auf Brotscheiben
- Flugentenbrust mit Orangensauce oder Barolo- Schmorbraten von Rind)
- Calvados-Steaks mit Äpfel und Zwiebeln
- Apfelrotkohl, Rosenkohlgemüse, Kartoffelknödel, Spätzle
- fruchtiges Apfeltiramisu 48.90 €/Per.

(Alle Preise sind Abholpreise)

11,20 €/Per.

CATERINGSERVICE UND FEINKOSTMETZGEREI WACHTEL GMBH DER QUALITÄTS-GARANT