

Feines zum genießen

für zu Hause

bis 24.12.2020



PARTSCHEFELD
CATERING SERVICE

Vorspeisen

Feldsalat auf Birnen-Carpaccio mit Frischkäseknollen,
karamellisierte Walnüsse und Holzofenbaguette

8.50 €

Vitello Tonnato und Holzofenbaguette

9.50 €

Rote Beete-Salat mit Ziegenfrischkäse, Honig und Walnüssen,
Holzofenbaguette

9.00 €

Kleiner Beilagensalat

4.50 €



Hauptspeisen

Zanderfilet im Reisbett mit Spinat und
Basilikum-Limettenauce

14.50 €



Karischen-Keule mit Semmelfloß
und Rosenkohl Gemüse

13.50 €

Barbarie-Entenbrust, Apfelrotkraut
und Kartoffelklöße

13.50 €



Hauptspeisen

Rehrbraten mit Cranberries, Rosenkohl und
Kartoffelklöße

13.50 €

Barbaric-Entenbrust, Apfelrotkraut und
Kartoffelklöße

13.50 €

Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilzsauce und
Spätzle

12.00 €



Vegetarisch



Kürbisknollen und Parmesansauce

8.00 €

Semmelkloß und

Waldpilzsauce

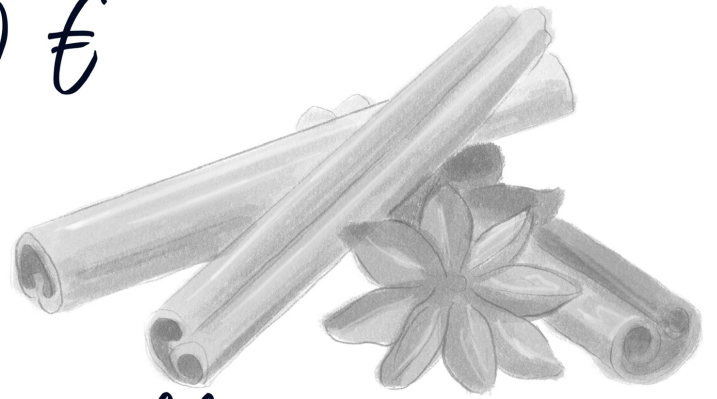
8.00 €



Dessert

Schokoladen-Mousse auf
Glühwein-Kirschen

4.00 €



Apfel-Crumble

4.00 €

