

# ANNO A LA CARTE

## INDIVIDUELL KOMBINIEREN

*Bausteine für Ihr Wunschbuffet*

### Vorspeisen & Salate

Bunte Salatplatte -Feldsalat mit feinen Speckwürfeln - Rheinischer Kartoffelsalat - mediterraner Nudelsalat - Coleslaw, Linsensalat mit Feta und Blattspinat – Bauernsalat – Couscoussalat – Melonensalat mit Fetakäse und Minzsauce

Reibeküchlein mit Apfelkompott – Reibeküchlein mit Räucherlachs, Antipastivariation – Miniquiche – Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto – kleine Hackbällchen - Vitello Tonato – Carpaccio-

### Suppen

Kartoffelcremesuppe – Minestrone – Tomatensuppe- Champignoncremesuppe – Kürbissuppe – Kartoffel-Karottensuppe - Maronensuppe

### Fleisch & Geflügel

Krustenbraten an Jus - Rinderbraten an Jus ·Sauerbraten mit Printen und Rosinen - Roastbeef, rosa gebraten – Königsberger Klopse mit Kapern - Schweinefilet mit Waldpilzsauce – Klasische Rinderroulade - Hähnchenbrust mit Kräutern ·Putenmedaillons mit Tomate und Mozzarella gratiniert - Hähnchencurry mit frischem Gemüse – Züricher Geschnetzeltes mit frischen Champignons – Bouef Stroganoff, Wildgulasch

### Fisch

Lachsfilet an Rieslingschaum · Lachsfilet an Dijon-Senfsauce - Zanderfilet mit Zitronenbutter · Matjesfilet mit Zwiebeln und Remouladensauce – Schollenfilet im Knuspermantel – Kabeljaufilet an Zitronenbutter – Filet vom Wolfsbarsch

### Beilagen

Kartoffelgratin · Rosmarinkartoffeln · Butterspätzle- Kartoffelklösse - Kartoffelstampf ·Gnocchi – Tagliatelle – Penne - Basmatireis – Frisches Marktgemüse – Brokkoli – Ratatouille – Rahmwirsing - Apfelrotkohl

### Vegetarisch

Auberginen-Lasagne · Kartoffelscheiben mit saisonalem Gemüse und Käse gratiniert · Gnocchi mit Gemüse und Kräutern

### Dessert

Tiramisu · Mousse au Chocolat · Panna Cotta – Mascarponecreme - Rote Grütze - Cheesecake · Obstsalat der Saison · Käseauswahl