

Speisekarte

Buffet für GBKSV-Turnier - Ostersonntag 2019



Vorspeisen - Brot - Salate

Bunter Nudelsalat^A mit Rucola und Tomaten (vegan) – Pikanter Wurstsalat²
Antipasti-Gemüse - mediterran mariniert (vegan) – Brot^A & Baguette^A
Blatt- und Rohkostsalate (vegan) & zweierlei Dressing (eins davon vegan)

Hauptspeisen

Saftig gegarter Schweinenackenbraten aus dem Rohr
Tranchierte Hähnchenbrust in feiner Sahne-Erbsen-Soße
Omas Rinderbraten – zart geschmort in Burgunder-Kräuter-Soße
Schwabenschmaus - Maultaschen mit Zwiebelschmelz & Fleischküchle
Kartoffel-Gemüse-Bällchen mit Frischkäsefüllung (auch als Vorspeise ein Genuss, vegetarisch)
In Kräuter-Olivenöl geschwenkte Kartoffel-Gemüse-Pfanne – (vegan)

Beilagen - Gemüse - Soße

Spätzle – Serviettenknödel – Basmatireis – Schwäbischer Kartoffelsalat
Apfelrotkohl – Honig-Karotten – Bratenjus – Burgundersoße

Dessert im Gläsle - Fruchttallerlei

Creme & Crunch – im Glas mit Fruchthäubchen
Bunte Früchteplatte

pro Person € 20,00

Alle Preise verstehen sich in € und beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer. Hinweise zu Zusatzstoffen die in den gekennzeichneten Lebensmitteln enthalten sind: 1 Geschmacksverstärker, 2 Antioxidationsmittel, 3 Konservierungsstoffe, 4 Süßungsmittel, 5 geschwefelt, 6 Farbstoff, 7 Phosphat. Angaben zu Allergenen finden Sie in unserem separaten Ordner. Bitte sprechen Sie uns bei Bedarf oder Interesse einfach an.