

Partyservice und Catering

„DerGedeckteTisch,, Solingen

Ein Service der Appetit macht

Herbstliche Speisekarte

Kürbis Apfel Suppe mit knusprigen Knoblauch Kräuter Croutons und
gebackene Apfelspalten

Kürbis Kokosnuss Curry Suppe mit Garnelenspieß

Kartoffel oder Kartoffel Lauch Suppe, mit deftiger Wurst extra

Kabeljaufilet auf Spitzkohl mit Mango Curry Sauce und Reis

Tagliatelle mit Lachsstücke in Kräuterrahmsauce und Brokkoli Gemüse

Nordischer Fischteller 4-5 Arten an winterlichem Gemüse,
zweierlei von der Sauce und
Salzkartoffeln

Grünkohlessen mit Original Pinkel, Bregenwurst, Oldenburger Wurst,
und Petersilienkartoffeln

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Rotkohl, Kartoffelknödel, Apfelmus
Bergisches Cordon bleu, dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen

Rinderrouladen, herbstliches Gemüse, Salzkartoffeln

Münsterländer Schinkenbraten mit Sauerkraut, Apfelkompott,
Bratkartoffeln

Prager Schinken, mit Sauerkraut, Knödel, Wurzelgemüse und
Madeirasauce.

Etwas Bayrisches :

Ein richtiges Bayrisches Oktoberfest mit Allem Drum und Dran

Echter bayr. Leberkäse mit Blattspinat Rührei und Salzkartoffeln

Regensburger Bierfleisch, dazu Semmelknödel und Wirsinggemüse



Ein paar Ideen zum Herbstanfang. Fragen Sie uns wir beraten Sie gerne