

## Catering-Guide Weberklausen Weißes Lamm

### Fleisch- und Fischkomponenten

- **Panierte Schnitzel, Cornflakes-Schnitzel, Kokos-Schnitzel**
- **Steaks in Käsehülle, Steaks in Senf-Ei-Hülle, Cordon bleu, Putensteaks, Beefsteaks, Hähnchenschenkel [geteilt], LAMM-Fleischspieße**
- **Gratinierte Schweine-Medaillons mit Röstzwiebeln und Kartoffelschnee**
- **Schweineröllchen, Schweinegulasch in Rotwein, Kesselgulasch, Schweinebraten, Mini-Schweinshaxen in Rotwein-Schwarzbiersoße, Mutzbraten**
- **Kasselerbraten, Schinken im Brotteig**
- **Feinschmeckergeschnetzeltes, Putengeschnetzeltes, Zwiebelfleisch, Würzfleisch**
- **Rindersaftbraten, Sauerbraten, Rinderzunge, Rindergulasch, Rinderrouladen**
- **Wildschweinbraten mit Preiselbeeren**
- **Lachsfilet auf Blattspinat mit Käse gratiniert**

### Gemüsekomponenten

**Kaisergemüse, Blumenkohl, paniertes Blumenkohl, Broccoli, panierte Champignonköpfe, Champignonrahmsauce, Gemüseauflauf, Rosenkohl, Rotkohl, Sauerkraut, Spargel, Buttererbsen, Kaiserbohnen, Möhren, [...]**

### Beilagen

**Kroketten, Frischkäsetaschen, Kartoffelwaffeln, Pommes, Rösti, Kartoffelspalten, Thüringer Klöße, Hausmacher Wickelklöße, Reis, Kartoffel, Hausmacher Spätzle, grüne Nudeln, Käsespätzle, Bratkartoffel, [...]**

### Salate

Gurkensalat, Tomatensalat, Tomaten-Mozzarella-Platte, Chefsalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat, Eiersalat, Heringssalat, [...]

### Suppen

Soljanka, Gulaschsuppe, Champignonrahmsuppe, [...]

### Kalte Arrangements

Käseplatte, Fischplatte, Antipasti-Platte, Kanapees, Obstplatte, Hackepeter, Brotkorb bzw. Baguette mit Butter, Desserts in Gläsern, Rote Grütze mit Vanillesoße, [...]