

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, LAMM-Fleischspieße mit Zwiebel, Putenspieße**
- **Gratinierte Schweine-Medaillons mit Röstzwiebeln und Kartoffelschnee**
- **Schweineröllchen, Schweinegulasch in Rotwein, Kesselgulasch, Schweinebraten, Mutzbraten, Kasselerbraten, Schinken im Brotteig, Soljanka, Gulaschsuppe**
- **Feinschmeckergeschnetzeltes, Putengeschnetzeltes, Zwiebelfleisch, Würzfleisch**
- **Rindersaftbraten, Sauerbraten, Rinderzunge, Rindergulasch, Rinderrouladen**
- **Wildschweinbraten mit Preiselbeeren, Lammhaxen**
- **Lachsfilet auf Blattspinat mit Käse gratiniert**

Gemüsekomponenten

Kaisergemüse, Blumenkohl, paniertes Blumenkohl, Broccoli, Gemüseauflauf, Champignonrahmsoße, Gemüseauflauf, Rosenkohl, Rotkohl, Sauerkraut, Spargel, Buttererbsen, Kaiserbohnen, Möhren, Kartoffelgratin, [...]

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, Heringsalat, [...]

Kalte Arrangements

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

Die Lieferung erfolgt mit der entsprechenden Anzahl von Chafing-Dishen und Equipment.

Kosten für Lieferung/ Abholung € 35.00 | Abwasch € 25.00 [wenn nötig]

Der gesamte Rechnungsbetrag ist sofort bei Abholung zu begleichen [bar, EC, VISA, ...]