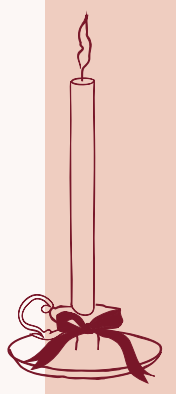


OSTER-CATERING-MENÜ



KALTE VORSPEISEN

- Hähnchen mit Gemüse mousse
- Hausgemachte Pastete mit Preiselbeeren
- Schweinenacken in Majorankruste
- Warschauer Schweinerücken mit Meerrettichmousse
- Braten aus weißer Wurst mit Ei
- Roastbeef mit eingelegten Radieschen
- Wurst- und Aufschnittplatte: luftgetrocknete Wurst, geräucherte Kabanossi, Geflügelaufschnitt *(Kids)*
- Käseroulade mit geräuchertem Quark *(vege)*
- Reisbällchen im Panko mit Frischkäse und Wakame-Salat *(vege)*
- Gefüllte Eier – verschiedene Geschmacksrichtungen *(vege / Kids)*
 - Gemüsesalat *(vege)*
- Eier-Lauch- und Schinkensalat
 - Preiselbeersauce
- Rote-Bete-Meerrettich-Salat
 - Butter und Brot



WARME GERICHTE

- Sauermehlsuppe mit Wurst, Meerrettich und in Zwiebeln gekochtem Ei
- Weiße Wurst auf jungem Kohl
- Überbackene Tomaten mit Pilzen und Käse *(vege)*
- Wiener / Frankfurter Würstchen *(Kids)*

DESSERTS

- Oster-Mazurkas – verschiedene Sorten
- Traditioneller Mohnkuchen
- Oster-Käsekuchen
- Mini-Zitronen-Gugelhupf

