

OSTER- CATERING- MENÜ

KALTE VORSPEISEN

- Hähnchen mit Gemüsemousse
- 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, Geflügelaufschliff (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

WARMER 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