

Unsere Menüempfehlungen „Fertige Menüs“

Wir bieten Ihnen hier dreiteilige Menüs an, die wir für Gesellschaften von 12 bis 35 Personen reichen. Die Suppen richten wir in kleinen Schüsseln (Menügröße) an. Das Menü sollte eine Woche im Voraus bestellt werden.

Es ist möglich, nach Absprache, Komponentenx des Menüs anders zusammenzustellen. Ihre Gäste bekommen dann alle die gleiche Menüzusammenstellung.

Beispiel: Änderung Menü 1. > anstatt Soljanka > Bortsch.

1. Menü 21,00 €

- Original Soljanka
- Schweinebraten „ländliche Art“, Schweinebraten frisch aus dem Ofen mitherzhafter Backpflaumensoße, Bratkartoffelecken und Weißkohl-Salat.
- Eisteller „Alexandrowka“.

2. Menü 20,00 €

- Bortsch mit Rindfleisch
- Huhn nach „Bojarenart“, Hühnerbruststreifen in Waldpilz-Sahnesoße, im Reisrand.
- Bliny mit Apfel-Honig-Walnuss-Füllung.

3. Menü 22,00 €

- Hühner-Lapscha, Klare Hühnersuppe mit Schnittnudeln, Fleisch und Möhren.
- Beef „Stroganoff“ mit gebutterten Dillkartoffeln.
- Sahne-Milchreis-Cremé mit Himbeeren.

4. Sommer (Nur Juni bis September) 21,00 €

- Okroschka, gekühlte Suppenspezialität mit Gurken, Kefir, Ei, Kräutern, Fleischwurst, u.v.a.
- Lachsfilet nach „Zarenart“ im Kräutersud gedünstet, an Kaviar-Hollandaise dazu Basmati-Reis und Salatbeilage.
- Eisteller „Alexandrowka“

Vegetarierer-Menü 19,00 €

- Bortsch, *rein vegetarisch*.
- In Sonnenblumenöl gebratene Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäse gefüllt, auf Gemüseragout nach „Kosakenart“ und Salateinlage
- Dessert nach Wahl, aus den obengenannten Vorschlägen.

☞ Eine Liste mit verwendeten Zusatzstoffen und Allergenen, händigt Ihnen zur Einsicht das Servicepersonal aus!