

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 nach Absprache möglich, Komponenten des Menüs anders zusammenzustellen. Ihre Gäste bekommen dann alle die gleiche Menüzusammenstellung. *Bsp. Änderung Menü 1. > anstatt Soljanka > Bortsch.*

1. Menü 19,00 €

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

2. Menü 18,00 €

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

3. Menü 20,00 €

- Hühner-Ucha, Klare Hühnersuppe mit Fleischeinlage und Gemüse.
- Beef „Stroganoff“ mit gebutterten Dillkartoffeln.
- Sahne-Milchreis-Cremé mit Himbeeren.

4. Sommer (nur Juni bis September) 19,00 €

- 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 17,00 €

- Bortsch, rein vegetarisch.
- Hausgemachte Kartoffelpiroggen mit Tilsiter gefüllt dazu Pilze á la Cremé und Rohkostsalat.
- Dessert nach Wahl, aus den obengenannten Vorschlägen.

