

# Festtafel „Prasdnik Alexandrowka“

## Die Vorspeisen stehen schon auf ihrer Tafel

**Eier** mit Dorschleber-Eicremé gefüllt, belegt mit rotem und schwarzem Forellen-Kaviar; **Geräucherte Forellenfilets**; **Lachsfiletstreifen**; **Riga Sprotten**; **Speck nach Poltawar Art**; **Moskauer Salami**; **Kaukasischer Schinken**; **Knoblauchbraten**; **Georgischer Rauchkäse** und Tranchen von der **Hähnchenroulade**; **Schuba/Pelzmäntelchen**: geschichteter Salat mit Hering, Kartoffeln, Ei, Mayonnaise und Rote Beete; **Moskauer Salat**: Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Gurken, Ei, Salzgurke, Mayonnaise und Rindfleisch; **Garnelencocktail**; **Veganer Fleischsalat**; **Kapustasalate**: Weiß.-und Rotkohl; **Möhrensalat** (scharf); **Assorti/ingelegtes Gemüse**: Gurken, Paprika, Pilze, Tomaten und Knoblauch; **Frisches Gemüse**: Tomaten, Paprika, Gurken, Staudensellerie und Feldsalat. **Ofenwarmes Bauernbrot**.

## Die Hauptgänge als Büfett angerichtet

**Hähnchenbrustfilets** belegt mit **aromatischen Steinpilzen** und herzhaftem Käse überbacken.

**Lachsfilet im Blätterteig** mit feiner Kräuter-Cremé

**Beóf Stroganoff**, Streifen vom Entrécote gebraten mit Steinpilzen, Zwiebeln, Rote Bete, Salzgurken. Mit Rotwein abgelöscht und mit frischer Sahne verfeinert.

**Gemüseraugout** nach Kosakenart, vegetarisch.

Zu den Hauptgängen reichen wir **Kartoffelkroketten**, **Dillkartoffeln** und **Duft-Reis**.

## Das Dessert servieren wir an ihre Tafel

### Eisteller „Romanow“

Frisches Obst mit Orangenlikör mazeriert, an zart schmelzendem Moskauer Rahm Eis, liebevoll dekoriert.

Preis pro Menü 48,50 €. Dieses Menü ist ab 18 bis 30 Personen bestellbar.



# Menü „Ukrainiski“

## Suppe

**Bortsch**, nach einem ukrainischen Hausfrauenrezept gekocht. Gehaltvoller Eintopf mit Weißkohl, Rote Bete, Schweinefleisch Kartoffeln und Knoblauch.

## Hauptgang

**Schweinebraten „Ukrainischer Art“**, Schweinebraten gefüllt mit Salami, frisch aus dem Backofen, an herzhafter Backpflaumensoße, dazu Bratkartoffelecken und Kapusta (Weißkohl-Salat).

### ☞ Vegetarische Alternative

**Suppe: Bortsch Vegetarisch** (mit Schmand)

**Hauptgericht: Alexandrowka-Gemüse-Teller Vegan**

Ragout aus geschmorten Zucchini; Staudensellerie; Möhren; Erbsen; Mais; Rote Bohnen; Zwiebeln; Tomate; Kartoffeln und hausgemachter Paprikasoße. Dazu gebratene Vegane Hack-Bällchen und Rote Linsen mit Lauch.

## Dessert für alle Gäste

**Dessert: Eisteller „Alexandrowka“** Eis nach Moskauer Art mit Knusperschokolade dekoriert und frischem Obst umlegt.

Dieses Menü servieren wir für Gesellschaften von 12 bis 38 Personen. Preis pro Person 27,50 €.

# Menü „Stroganoff“

## Suppe

**Soljanka**, nach einem Originalrezept zubereitet: mit Rauchfleisch/Kasseler, Salami, Paprika, Tomaten, Salzgurken, Weißkohl. Mit Schmand und Kapern garniert.

## Hauptgericht

**Beef „Stroganoff“** Streifen vom Entrécote mit Waldpilzen, Zwiebeln, Salzgurken und kräftig gebraten, mit Rotwein abgelöscht und frischer Sahne verfeinert. Serviert mit Rote Bete und gerösteten Frühlingkartoffeln.

### Vegetarische Alternative

**Suppe: Bortsch Vegetarisch** (mit Schmand)

**Hauptgericht: Boeuf Stroganoff Vegetarisch**

Vegetarische Filetstreifen aus Soja.-und Weizenprotein, mit Waldpilzen, Zwiebeln, Salzgurken und kräftig gebraten, mit Rotwein abgelöscht und frischer Sahne verfeinert. Serviert mit Rote Bete und gerösteten

## Dessert (für alle Gäste)

**Eisteller „Alexandrowka“** Eis nach Moskauer Art mit Knuserschokolade dekoriert und frischem Obst umlegt.

Dieses Menü servieren wir für Gesellschaften von 12 bis 38 Personen. Preis pro Person 27,50 €.

# Angebot „Mittags-Gericht“

Für Gruppen von 8 bis 24 Personen. **Preis pro Gericht 15,00 €**

**Pelmeni** gefüllt mit Rind.-und Schweinefleisch, garniert mit frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Schmand. [Dumplings with beef and pork meat, served with fresh herbs, roasted onion and sour cream.](#)

**Pelmeni** 🐾 **Vegetarisch** mit Kartoffel-Pilz-Füllung, dazu Pilzcremé, Schmand, gerösteten Zwiebeln und frischen Kräutern. [Dumplings with potatoes and porcini mushroom filling served with mushroom, sour cream, roasted onion, and fresh herbs.](#)

**Kosakentopf**, scharfer Eintopf aus Schweineschulter, Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Auberginen, Möhren u.a. dazu Schmand und Brot. Angerichtet im Steinguttopf. [a spicy stew with pork meat, potatoes, fresh paprika, tomatoes, zucchini, carrots, served with sour cream, in a crockery pot and bread.](#)

**Blinschiki Losos**, Eierkuchen gefüllt mit geräuchertem Lachs, dazu Dill-Cremé und Salatgarnitur. [Blinschiki Losos, pancakes filled with smoked salmon and served with dill cream and horseradish.](#)

**Gebratene Hühnchenbrust** mit Dill-Butter-Soße, dazu Basmatireis und Salatgarnitur. [Fried chicken breast with dill-butter sauce and rice.](#)

**Bunter Gemüse-Teller** 🐾 **Vegan** 🐾 **Glutenfrei**

Ragout aus geschmorten Zucchini; Staudensellerie; Paprika; Möhren; Erbsen; Mais; Rote Bohnen; Zwiebeln; Tomaten und Kartoffeln. Dazu gebratenen Gemüse-Hack-Bällchen und Rote Linsen. [Vegetable dish with Peppers, Carrots Peas; Corn; red beans; tomato; potatoes; onion and garlic.](#)

Wir bitten Sie uns die **gesamte Gruppenbestellung** mindestens **einen Tag vorher** zu übermitteln, so dass wir das Essen zur gewünschten Zeit vorbereiten und rasch servieren können.

Per Email an: [Gast@sakuska.de](mailto:Gast@sakuska.de) (empfohlen) **oder Telefon: 0331 2006478**

## Bestellliste Imbiss „Schnelles Teller-Gericht“ für den:

**Uhrzeit:**

**Besteller-Name:**

<b>Name</b>	<b>Auswahl</b>	<b>Zusatz</b>	
<i>Ulla Beispiel</i>	<i>Pelmeni</i>	<i>vegetarisch</i>	

**Wir bitten das sich alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer eintragen! Danke!**

## Empfehlung „Ihr Menü“

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit sich selbst, nach ihren bzw. den Bedürfnissen ihrer Gäste ein dreiteiliges Menü zusammen zu stellen. Jedes individuelle Menü besteht aus Suppe, Hauptgericht und Dessert. Der **Preis pro Menü beträgt 26,50 €** für Gesellschaften von 12 bis 38 Personen.

**Die Suppen** richten wir in Menügröße (kleine Schalen) an:

Original **Soljanka**

**Bortsch mit Schweinefleisch**

☞ **Gemüse-Bortsch**, vegetarisch

**Schtschi** Sauerkrautsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln, Sauerampfer und getrockneten Steinpilzen und Schmand

**Die Hauptgerichte:**

**Sibirski Pelmeni** Teigtaschen mit Rind.-und Schweinsgehackten gefüllt, in Brühe gekocht, mit Dill, in Butter gerösteten Zwiebeln und Schmand garniert.

☞ **Vegetarische Pelmeni mit Kartoffel-Pilz-Füllung und Waldpilzen** garniert.

**Kosakentopf** mittelscharfer Eintopf aus Schweineschulter, Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Zucchini, Sellerie, Möhren u.a., dazu Schmand und frisches Brot. Angerichtet im Feuertopf.

**Beef „Stroganoff“** mit gebutterten Dillkartoffeln.

**Lachsfilet** nach „Zaren Art“. Norwegischer Wildlachs im Kräutersud gedünstet, mit Forellenkaviar-Hollandaise und Salatbeilage, dazu Basmati-Reis.

**Hühnchen „Alexander“** Gebratenes Filet von der Hühnerbrust, belegt mit aromatischen Waldpilzen und herzhaftem Käse überbacken. An Frühlingskartoffeln

☞ **Vegan Alexandrowka-Gemüse-Teller** Ragout aus geschmorten Zucchini; Staudensellerie; Möhren; Erbsen; Mais; Rote Bohnen; Zwiebeln; Tomate; Kartoffeln und hausgemachter Paprikasoße. Dazu gebratene Vegane Hack-Bällchen und Rote Linsen mit Lauch.

**Das Dessert:** Eisteller „Alexandrowka“ Eis nach Moskauer Art mit Knusperschokolade dekoriert und frischem Obst umlegt.

Wir bitten Sie, uns die **vollständig ausgefüllte Bestellliste spätestens zwei Tage** vor ihrem Besuch per **E-Mail an: [Gast@sakuska.de](mailto:Gast@sakuska.de)** zu übermitteln.

**Bitte benutzen Sie nur diese Liste!**

