

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 Frühlingskartoffeln.

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 „Teller-Gericht“

Für Gruppen von 8 bis 24 Personen.

Preis pro Gericht 13,90 €, inclusive original **Mischka-Praline**

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.](#)

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

Original Soljanka, in großer Suppentasse serviert mit Zitrone, frischen Kräutern und Schmand. Dazu: **Piroschok**, warmes Hefengebäck gefüllt mit Gehacktem aus der Schweineschulter. [Soup with pork meat, salami, tomatoes, paprika, vegetables and pickled cucumbers. with small meat pies.](#)

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. [Peppers, Carrots Peas; Corn; red beans; tomato; potatoes; onion and garlic](#)

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** zu übermitteln.

Bitte benutzen Sie nur diese Liste!

