

Weihnachtsmenü „Individuell“

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich nach ihren Wünschen ein dreigängiges Menü zusammen zu stellen; bestehend aus Suppe, Hauptgericht und Dessert.

Pro Person 26,50 €. Diese individuelle Menüzusammenstellung ist von acht bis maximal 14 Personen möglich. Für größere Gesellschaften empfehlen wir Ihnen unseren Klassiker das Weihnachtsmenü „Alexandrowka“.

Suppe Waldpilz-Samt-Süppchen mit Kräutercroutons

Hauptgerichte:

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

Pelmeni 🐾 **Vegetarisch mit Kartoffel-Pilz-Füllung** in Brühe gekocht, mit Dill, in Butter gerösteten Zwiebeln und Schmand garniert **und Waldpilzen** garniert.

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

Kosakentopf, scharfer Eintopf aus Schweinefleisch, Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Zucchini, Staudensellerie, Möhren, Schmand und Brot Angerichtet im Steinguttopf.

Beef „Stroganoff“ Streifen vom Entrécote mit Pilzen, Zwiebeln, Salzgurken und Rote-Bete kräftig gebraten, mit Rotwein abgelöscht und frischer Sahne verfeinert. Hierzu reichen wir gebutterten Dillkartoffeln.

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

Entenbrust „Baltisch“ Knusprige Entenbrust auf herzhafter Kräutersoße, an Moosbeeren-Konfitüre, mit Rotkohl nach Chefkoch Art (gekochter Rotkohl und frischer Rotkohlsalat werden gemischt) Beilage: Hausgemachter Kartoffelstampf.

Hirschragout „Taiga“ Kräftiges Ragout aus der Hirschkeule und belegt Waldpilzen, dazu Kartoffelkroketten.

Hühnchen „Alexander“, gebratenes Filet von der Hühnerbrust, belegt mit aromatischen Waldpilzen und herzhaftem Käse überbacken. Hierzu reichen wir gebutterte Dillkartoffeln.

Der süße Abschluss-Das Dessert

Sternen-Eis an heißen Zimt-Kirschen



Wir bitten Sie, uns die **vollständig ausgefüllte Bestellliste spätestens eine Woche** vor ihrem Besuch per **E-Mail an: Gast@sakuska.de** zu übermitteln. **Bitte benutzen Sie nur diese Liste!**

Besteller/Name

für den . **20**

Uhrzeit :

Name	Suppe	Hauptgang	Zusatz
<i>Ulla Beispiel</i>	<i>Solyanka</i>	<i>Ente</i>	<i>ohne</i>

