

## Weihnachtsmenü „Individuell“

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich nach ihren Wünschen das Hauptgericht auszuwählen. Die Suppe und das Dessert bleiben unverändert. Bestellbar von sechs bis 14 Personen. Ab 15 Personen empfehlen wir Ihnen unser Weihnachtsmenü „Alexandrowka“.

*Pro Person 27,50 €*

### *Waldpilz-Samt-Süppchen mit Kräutercroutons*

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

**Pelmeni** ☞ **Vegetarisch mit Kartoffel-Pilz-Füllung** in Brühe gekocht, mit Dill und in Butter gerösteten Zwiebeln und Schmand garniert. Und Waldpilzen á la cremé.

☞ **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. Gebutterte Dillkartoffeln.

*Der süße Abschluss „Sternen-Eis an heißen Zimt-Kirschen“*

## Bitte benutzen Sie nur diese Liste!

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

Besteller/Name .....

für den \_\_ . \_\_ 20\_\_

Uhrzeit \_\_ : \_\_

	Name	Hauptgang	Zusatz
	<i>Ulla B.</i>	<i>Ente</i>	<i>--</i>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			