Kulinarischer Kalender Oktober 2021

"Kulinarisches Vergnügen für den Herbst"

"Herbstpfannen"

- *Hubertuspfanne mit Champignons und Schweinefleisch,*
- *Pestopfanne mit Putenfleisch, Tomaten u. Mozzarella*
- *Fleisch-Gemüsepfanne Ab 15 Personen 7,90 €/Person*

- *Frisches Kraut*
  Rinderburgunderbraten mit Spätzle und Rotkraut,
  Krustenbraten mit Serviettenknödel und Bayerische Kraut,
  Hackbraten mit Krautsalat, ab 15 Personen 16,20 €/Person

"Herbstwind!!! würzige Schnitzelvarianten"

- *Schweineschnitzel mit Birne und Preiselbeeren,*
- *Calvadosschnitzel oder Putenschnitzel mit Kräuterhaube*
- *Schweineschnitzel überbacken mit Mett und Creme-fraiche*

Ab 10 Personen 7,80 €/Person

"Goldene Zeiten für Kartoffeln"

- *Kesselgulasch Topf mit Gemüse, Fleisch und Kartoffeln herzhaft lecker für die kalten Abende*
- *Gemüsepfanne mit Putenbruststreifen*

Ab 15 Personen 8,40 €/Person

"Herbstzeit-Bratenzeit"

- *Schweinerollbraten herzhaft mit Mett, Zwiebel und Dörrfleisch gefüllt, Bratensaftsoße*
- *Putenbraten mit Calvadosäpfel und Pflaumen gef., Schweinebraten mit Wirsingfüllung, Rahmsoße*

Ab 10 Personen 8,60 €/Person

"Herbstklassiker"

- *Schweineschnitzel-Wiener Art, Putensteaks gefüllt mit Kräutern und Frischkäse,*
- *Backofenschnitzel mit Creme-fraiche u. Paprika überbacken*

Ab 10 Personen 7,80 €/Person

"Bayerischer Abend"

- *Münchner Weißwurst mit süßen Senf, Fleischkäse, Hähnchenschlegel, Hackbällchen*

Ab 15 Personen 6,90 €/Person

"Einladung im Herbst"

- *Apfel-Lachs-Tatar auf Brotscheiben, Linsensalat auf Rucola mit Shrimps*
- *gefüllte Champignons mit Kräuterrahm*
- *Schweineschinkenbraten mit Backpflaumen, Calvadossoße und gebratene Kartoffeln*
- *Flugentenrouladen mit Feigenkompott, Reis mit Wildkorn*
- *Herbstgemüsepfanne mit Lauch, Wirsing Karotten und Apfelstücke*
- *Apfel-Tiramisu oder Zitronenflammerie mit Feigencarpaccio*

Ab 20 Personen 27,50 €/Person

„Fingerfood fein"

- *Spinat Soufflé, Antipastispieße, Blätterteig mit Ziegenkäse, Melone mit Schinken*
- *Hackfleischspieß mit Peperoni, Gemüsesalat im Glas, Baguette*

Ab 10 Pers. 13,80 €/ Pers. (6 Teile p. Pers.) Ab 10 Pers. 23,00 €/Pers.(10 Teile p. Pers.)

Vorplanung „Gans to Go"

„Ganze Gans im Bräter"

- *Ganze Gans mit Soße, Kartoffelknödel, Apfelrotkraut, für ca.4 Per. 120,00 €*

„Gänseessen"

- *Gänsebrust und Keule, Soße, Kartoffelknödel, Apfelrotkraut, Ab 4 Personen 30,00 €/Per.*

Ganze Gans allein

- *Ganze Gans mit Soße, ca.4 Per. Ca.90,00 €, Ganze Gans mit Soße, ca.6 Per. Ca. 135,00 €,*
- Ganz gefüllt mit Kastanien oder Obst ca. 25,00 € für die Füllung

CATERINGSERVICE UND FEINKOSTMETZGEREI WACHTEL GMBH DER QUALITÄTS-GARANT
RHEINSTRASSE 17 ▪ 64683 EINHAUSEN ▪ TELEFON 0 62 51 / 5 23 31 ▪ FAX 58 82 55
INFO@PARTYSERVICE-wachtel.de www.partyservice-wachtel.de
Geschäftsführer: Dieter Wachtel