

AUSSER- HAUS- VORSCHLÄGE

Frühjahr / Sommer 2022

ab 20 Personen buchbar

Vorspeisen:

Gerne unterbreiten wir Ihnen bei Bedarf Vorschläge für Vorspeisen in Platten- oder Buffetform.

Suppen:

- * Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Gemüse € 6,00
- * Lauchcremesuppe € 6,00
- * Rahmsuppe von & mit frischem Spargel € 6,50

Beispiele für Hauptgangkombinationen:

Saftiger Schweinebraten mit Zwiebel- Senffüllung, Salzkartoffeln und Blattsalat in Sahnedressing & Hähnchenbrust, gefüllt mit Käse- Lauch & Schinken, Champignonrahmsoße, Brokkoli und Spätzle
€ 19,50

Deftiges Sauerbratenragout mit Apfelrotkohl und hausgemachten Klößen & Hähnchenbrust geschneuzelt mit frischen Kräuterseitlingen in Rahm, Basmatireis und Blattsalat in Sahnedressing
€ 21,50

„Klassiker“

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsoße mit Auswahl frischer Gemüse und Kartoffelgratin & kleine geschmorte Rinderrouladen mit hausgemachten Klößen und Blattsalat in Sahnedressing
€ 23,00

Kleine Schnitzel mit verschiedenen Soßen, wie Champignonrahmsoße, Paprika- Zigeunersoße **oder** Zwiebelsenfsoße dazu Kartoffelgratin, Bratkartoffeln und gemischte Salatauswahl
€ 20,00

Deftiges Sauerländer Hirschragout- aus der Keule geschnitten- und pochierter Lachs auf Paprikaspaghetti angerichtet, Auswahl frischer Gemüse, Kartoffelgratin, hausgemachte Klöße und Blattsalat in Sahnedressing
€ 26,50

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Petersilienwurzelpüree kombiniert mit Hähnchenbrust mit krosser Haut & Flügelknochen, Wokgemüse, Basmatireis und Blattsalat mit Sahnedressing
€ 25,00

„Allerlei Aufgerolltes“

Kleine Schnitzelröllchen mit Zwiebelsenfüllung und Tomate-Mozzarella- Basilikumfüllung sowie Hähnchenbrustroulade mit Käse- Lauch- Schinkenfüllung, Pfefferrahmsoße, Kroketten, Spätzle und Auswahl frischer Salate
€ 22,00

Banane

Desserts:

* Herrenkrem oder	€	4,50
* Vanillekrem mit Himbeeren	€	4,50
* Schokoladenkrem mit Birnen	€	4,50
* Quarkmousse mit Himbeeren	€	4,50
* Panna Cotta mit frischen Erdbeeren	€	6,00

Sie haben die Wahl zwischen Weckgläsern und großer Schüssel.

Gerne verleihen wir auch Teller, Salatteller und in Servietten eingerolltes Besteck und berechnen dafür 1,50 € pro Person. Auch bieten wir einen Spülservice an, den wir mit 1,00 € berechnen.

Falls Sie für Ihre selbstgemachten Desserts Dessertschalen & Löffel benötigen, verleihen & spülen wir diese für 0,50 € pro Person, ebenso für ausgeliehenes Suppengeschirr 0,80 €.

Kaffeegeschirr- Verleih (Tasse, Untertasse, Teelöffel, Kuchenteller, Kuchengabel, Zuckerdosen und Milchkännchen)
pauschal pro Person € 2,20.

***Die ausgewählten Speisen werden in reichlicher Menge und in bester Qualität in Warmhaltebehältern mit Ausgabebesteck und Menütafeln bereitgestellt.
Die Preise verstehen sich pro Person.***

Eine evtl. Auslieferung ist bei größerer Personenzahl möglich.

Danne

*Wir möchten Sie bitten einen Termin zur Menübesprechung zu vereinbaren. Besprechungszeiten am besten Mittwochs-Freitags zwischen 9-11:00 Uhr oder 15:00- 16:30 Uhr oder Sie bestellen die ausgewählten Speisen telefonisch oder per Mail.
☎ 02932/33860*

*Mit freundlichen Grüßen aus Oelinghausen
Familie Danne & Mitarbeiter ☺*

Die in der Menübesprechung genannte Abhol- oder Anlieferungszeit gilt als Richtwert, wir bemühen uns diese einzuhalten, behalten uns aber eine Toleranz von + - 10 Minuten vor. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Diese Menüvorschläge & Preise sind gültig ab März 2022,
damit verlieren alle bisherigen Ihre Gültigkeit.