

**Gaststätte „Zur Einkehr“**  
An der Brücke 6  
02694 Malschwitz OT Brösa  
Tel. 035932/31417

Datum:  
Name:  
Telefon Nr.  
Adresse:

Tafel:  
Buffet:  
Personen:  
Uhrzeit:

## **Partyservice**

### **Warme Gerichte:**

- o gefüllte Schinkenröllchen
  - o mit Spargel und Käse
  - o mit Hackepeter und scharfer Sauce
- o gefüllte Schweinsröllchen (mit Schinken und Spargel paniert)
- o Schweineschnitzel paniert
- o Schweineschnitzel mit Malzpanade
- o Schweineschnitzel mit Würzfleisch und Käse überbacken
- o gefüllte Schweineschnitzel paniert (mit Käse und gek. Schinken)
- o gefüllte Kasslerschnitzel pan. (mit Käse und gek. Schinken)
- o gefüllte Putenschnitzel paniert (mit Käse und gek. Schinken)
- o panierte Putenschnitzel
- o marinierte Putenschnitzel (Paprika)
- o Hähnchenbrustfilet in Kräutermarinade
- o Hähnchenbrustfilet gefüllt mit einer Bärlauch-Frischkäse-Creme
- o Hähnchennuggets
- o kl. Hähnchensteaks mit Tomate und Mozzarella überbacken
- o kl. Hähnchensteaks mit Ananas und Mozzarella überbacken
- o kl. Schweinefiletsteaks oder o kl. Schweinekammsteaks
  - mit: o Waldpilzen
  - o Rahmchampignons
  - o Zigeuner Art
  - o gebratenen Zwiebeln
- o gefüllte Champignons
- o kleine Grillhaxe auf Sauerkraut
- o Schweinemedallions mit Spargel und Sauce Hollandaise
- o Rinderzunge mit Spargel und Sauce Hollandaise
- o Kasslerbraten mit Sauerkraut
- o Kasslerbraten mit Ananas und Käse überbacken
- o Kalbsbraten mit Rahmchampignons
- o Schweinefiletbraten mit gebratenen Champignons
- o Schweinekammbraten mit Sauerkraut
- o würziges Bierfleisch
- o Zwiebelkammfleisch
- o Broilerkeulen
- o kleine Hackfleischbällchen
- o Rinderbraten
- o Rindergulasch
- o kleine Rinderrouladen nach Art des Hauses
- o Krustenbraten
- o Putenrollbraten
- o Entenbrust
- o Gänsebrust
- o Rehgulasch o Rehbraten
- o Wildschweingulasch o Wildschweinbraten
- o Hirschbraten
- o mit Preiselbeeren und Birnen

### **Kellengerichte:**

- o Soljanka
- o Eierflockensuppe / Eierstandsuppe
- o Geschnetzeltes mit Pilzen und Sahnesauce
- o Geschnetzeltes mit Zwiebeln und Käse überbacken
- o Geschnetzeltes mit Champignons
- o Jägertopf mit Champignons, Porree, Speck und Zwiebeln
- o Jägertopf „Hubertus Art“
- o Feuerfleisch

### **Aufläufe:**

- o Schnitzelpfanne mit Champignons und Käse überbacken
- o Zwiebel-Rahm-Schnitzel
- o Paprika-Rahm-Schnitzel
- o Hackfleischauflauf
- o Nudel-Schinken-Auflauf
- o Nudel-Hackfleisch-Auflauf
- o Nudel-Broccoli-Auflauf
- o Broccoli-Auflauf
- o Lachs-Auflauf
- o Spinat-Lachs-Auflauf

### **Obst und Süßspeisen:**

- o Obstkorb
- o Obstplatte
- o Obstsalat
- o Himbeersahnequark
- o Überraschungsdessert (ab 10 Personen)

### **Beilagen**

- o Reis
- o Kroketten
- o Kartoffeltaschen mit Frischkäse
- o Bratkartoffeln
- o Salzkartoffeln
- o Klöße
- o verschiedenen Sorten Brot
- o Butter
- o warme Gemüseplatte
- o Bohnen Bouquet (Bohnen mit Speck umwickelt )
- o paniertes Blumenkohl

### **Kalte Platten:**

- o Käseplatte
- o Schinkenplatte
- o Hackepeterigel
- o Fischplatte
- o Gemüseplatte
- o saure Gemüseplatte
- o gefüllte halbe Eier

### **Salate:**

- o Kartoffelsalat
- o Reissalat
- o Nudelsalat
- o Rohkostsalate
- o Salat nach Art des Hauses (Schichtsalat)
- o Geflügelsalat
- o Eiersalat
- o Käsesalat
- o Matjessalat nach Art des Hauses