

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

Datum:
Name:
Telefon Nr.
Adresse:

Tafel:
Buffet:
Personen:
Uhrzeit:
Geschirr zurück:

Partyservice

Warme Gerichte:

- o gefüllte Schinkenröllchen
 - o mit Spargel und Käse
 - o mit Hackepeter und scharfer Sauce
- o Schweineschnitzel paniert
- 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 panierte Putenschnitzel
- o panierte Hähnchenschnitzel
- o Hähnchenbrustfilet in Kräutermarinade
- 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 Spargel mit Butter und Hollandaise
- o gefüllte Champignons
- o kleine Grillhaxe auf Sauerkraut
- o Rinderzunge mit Spargel und Sauce Hollandaise
- o Kasslerbraten mit Sauerkraut
- o Schweinebraten
- o Schweinefiletbraten mit gebratenen Champignons
- o Schweinekammbraten mit Sauerkraut
- o Krustenbraten mit Sauerkraut
- o Broilerkeulen
- o kleine Hackfleischbällchen
- o Rinderbraten
- o Rindergulasch
- o kleine Rinderrouladen nach Art des Hauses
- o Putenbraten
- o Entenbrust
- o Entenkeile
- o Gänsebrust
- o Gänsekeule
- o Rehgulasch o Rehbraten
- o Wildschweingulasch o Wildschweinbraten
- o Hirschbraten
- o mit Preiselbeeren

Kellengerichte:

- o Soljanka
- o Eierflockensuppe
- o Käse-Lauch-Suppe
- o Rahmgeschnetzeltes mit Champignons
- o Feuerfleisch

Aufläufe:

- o Schnitzelpfanne mit Champignons und Käse überbacken
- o Zwiebel-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

Salate:

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

Beilagen

- o Reis
- o Kroketten
- o Bratkartoffeln
- o Salzkartoffeln
- o Klöße
- o verschiedenen Sorten Brot
- o Butter
- o Bohnen Bouquet (Bohnen mit Speck umwickelt)
- o paniertes Blumenkohl
- o frittierte Champignonköpfe
- o Warme Gemüseplatte z.B Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Mischgemüse, Bohnen, Rosenkohl, Spargel (max. 4 Sorten)
- o Rotkohl
- o Hollandaise

Kalte Platten:

- o Käseplatte
- o Schinkenplatte
- o Hackepeterigel
- o Fischplatte
- o Gemüseplatte
- o saure Gemüseplatte
- o Tomate Mozzarella

Obst und Süßspeisen:

- o Obstplatte
- o Obstsalat
- o Himbeersahnequark
- o Überraschungsdessert (ab 15 Personen)