

Walbecker Spargel-Catering Vorschläge

Preis €

Vorweg

- Tasse hausgemachte Spargelsuppe 2,80
- Kräftige Rindsbouillon 3,80
- Spargelsalat mit Schinken, Bunte Vorspeisenplatte, Tomate-Mozzarellacocktail 6,80
- Spargelsalat mit Lachs und/oder Meeresfrüchten 8,80
- Rinderfilet-, Lachs-, Thunfisch-, Seeteufelcarpaccio und/ oder Tartar 9,80
- Räucherfischplatte, 8,80
- Warme geräucherte Fischköstlichkeiten 8,80

Spargel

- Frisch gekochter Stangespargel mit zerlassener Butter, nach Tagespreis 12,00 – 20,00
holländischer Buttersauce und Petersilienkartoffeln, ca 1 KG/Person
- Gebratener frischer Grünspargel aus der Region, nach Tagespreis 15,00

...

Dazu wahlweise kombinierbar mit nachfolgenden Komponenten

Kalte Komponenten

- Gekochter Schinken, Roher Schinken, Gemischter Schinken 2,80
- Serrano Schinken, Katenschinken, luftgetrockneter Schinken 4,80
- Parmaschinken 6,80
- Bressaola 7,80
- Hausgebeizter / Hausgeräucherter milder Lachs 7,80

Warme Fleisch-Komponenten

- Kleine panierte Schweineschnitzel 3,80
- Kleine Schweineschnitzel vom Duroc Schwein 5,80
- Kleine Wiener Kalbsschnitzel 7,80
- Kalbsmedaillons vom Filet, Rücken oder als Rückenbraten 11,80
- Kleine Rinderfilets oder Rinderfiletbraten 11,80
- Kleine Schweinslendchen 6,80
- Kalbsentrecotebraten 11,80

Warme Fisch-,Schalentier- oder/und Krustentierkomponenten

- Jakobsmuscheln, Seeteufelfilet, Lachsfilet, Steinbuttfilet 9,80
- ½ Frischer Hummer und / oder Garnelen 6/8er 19,80

Dessertbuffet

FrISCHE hiesige Erdbeeren aus der Region, dazu wahlweise Bayerischcreme, Erdbeermark, Schokomousse, Zabaglione, Ricottacreme, Vanillesosse, Vanilleis, Schlagsahne 5,80