GRÜNTAL's DELI
CATERING EVENTS LÖSUNGEN

Ernte Dank Fest

Herbst – Kürbis – Wild – Ente

Suppen

mit kleiner Brotauswahl
1

Feine Steckrübencreme Suppe
mit Kräutern und Croutons
1,7,9,10

Kürbiscreme Suppe mit Chilli und Kokos

Kartoffel Apfelcreme Suppe mit Majoran
7,8

Portion á 3,50 €

Vorspeisen

Kürbis Salat mit Kernen und seinem Öl
1,8,12

Baby Leaf Salat, Avocado und Orangen
1,7,8,10,12

Kürbis Pastinaken Salat mit Tahine Dressing
und Cranberry Krokant
1,7,8,10,11,12

Portion á 6,50 €

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust
Himbeerdressing
1,7,8,10,12

geräucherter Lachs an Apfel - Fenchelsalat
Honig-Senf Dillcreme
1,4,10,12,13

Portion á 7,50 €

Allergene Legende: 1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen) Roggen, Gerste, Hafer oder Hybrid-stämme davon. 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fische, 5) Erdnüsse, 6) Sojabohnen, 7) Milch(einschließlich Laktose), 8) Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademia-oder Quennslandnüsse, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesamsamen, 12) Schwefeldioxid und Sulphite, 13) Lupinen, 14) Weichtiere.

GRÜNTAL's DELI
CATERING EVENTS LÖSUNGEN

Warme Speisen

Gefülltes Schweinefilet mit Backpflaumen
Thymianjus, Kohlrabi-Möhrengemüse, Kartoffelgratin
1,3,7,8,9,10,12

Portion á 10,90 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf tomatisiertem Blattspinat
kleine Kartoffeln
1,4,7,8

Rotbarschfilet mit Senfkornsauce
Spitzkohlgemüse, Kartoffeln
1,4,7,8,10

Portion á 12,50 €

Entenbraten mit Orangenjus
Quitten - Rotkohl, kleine Klöße
7,8,9,10,12,13

Wildgoulasch mit Pilzen
Rosenkohl, Spätzle
1,3,7,8,9,10

Grünkohl
mit Pinkel, Schweinebacke, Kasseler und kleinen Kartoffeln
7,8,9,10,12

Wildschweinbraten in Cidre Jus
Rotkohl, Rosenkohl, Semmelklöße
1,3,7,8,9,10,12

Portion á 14,50 €

Allergene Legende: 1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen) Roggen, Gerste, Hafer oder Hybrid-stämme davon. 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fische, 5) Erdnüsse, 6) Sojabohnen, 7) Milch(einschließlich Laktose), 8) Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademia-oder Quennslandnüsse, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesamsamen, 12) Schwefeldioxid und Sulphite, 13) Lupinen, 14) Weichtiere.

GRÜNTAL's DELI
CATERING EVENTS LÖSUNGEN

Gänsebraten
-Brust und Keule-
Lebkuchenjus, Rotkohl oder Grünkohl, Klöße
1,7,8,12

Portion á 15,90 €

Medaillons vom Kalbsrücken
Portweinjus, Broccoli-Möhrengemüse,
Kürbis – Apfelpüree
7,8,10,12

Portion á 18,90 €

Medaillons vom Rehrücken
Birnen und Preiselbeeren, Wildjus
Rosenkohl, Rotkohlstrudel, Schupfnudeln
1,7,8,9,10,12

Portion á 19,50 €

Allergene Legende: 1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen) Roggen, Gerste, Hafer oder Hybrid-stämme davon. 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fische, 5) Erdnüsse, 6) Sojabohnen, 7) Milch(einschließlich Laktose), 8) Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademia-oder Quennslandnüsse, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesamsamen, 12) Schwefeldioxid und Sulphite, 13) Lupinen, 14) Weichtiere.

GRÜNTAL's DELI
CATERING EVENTS LÖSUNGEN

Dessert

Kürbis Panna Cotta mit Kirschen
7,8
***
Creme Brulée mit Orangen
3,7,8
***
Mousse au chocolat mit Gewürzorangen
1,3,7,8
***
Griesflammerie mit Zimtpflaumen
3,7,8
***
Spekulatiuscreme mit Beeren
1,3,7,8
***
Mohnmousse mit Kirschkompott
7,8,12

Serviert im Gläschen
Portion á 2,50 €

Konditionen
Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.
Die Preise gelten für die Auswahl von je einem Gericht pro Gang.
Bei Auswahl von mehr als einem Gericht je Gang, belasten wir Ihnen einen Mehrkostenaufwand von 2,00 € pro Person.
Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Für den Transport sowie für den Auf- und Abbau berechnen wir eine bezirksabhängige Pauschale.
Weitere Varianten und Kombinationen sind jederzeit möglich.

Allergene Legende: 1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen) Roggen, Gerste, Hafer oder Hybrid-stämme davon. 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fische, 5) Erdnüsse, 6) Sojabohnen, 7) Milch(einschließlich Laktose), 8) Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademia-oder Quennslandnüsse, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesamsamen, 12) Schwefeldioxid und Sulphite, 13) Lupinen, 14) Weichtiere.