

## **Winterspezialitäten vom „Karolinen-Catering“**

### **Hauptgerichte**

*Schweinenacknbraten mit Backobstsauce & Lauch - Wurzelgemüse* 14,90€

*Wildragout in Wacholderrahm mit Rosenkohl & Apfelmöhre* 17,90€

*Gänsebraten von der Keule in Thymianjus mit Rosenkohl & Birnenrotkohl* 18,90€

*Barbarie Entenbrust in einer Grand Marnier-Orangensauce mit Zuckerschoten* 18,90€

*Eine Beilage, wahlweise: Kartoffelgratin, Röstkartoffeln, Schupfnudel, Spätzle oder Kartoffelknödel*

*Zanderfilet auf Rahmwirsing mit gebutterten Kartoffeln* 18,90€

*Schottischer Wildlachs an einer Limetten-Weißweinsauce mit Kartoffel - Spinatgratin* 18,90€

*Steckrübenmus SATT mit Kochwurst und Kasselerbraten* 10,90€

*Grünkohl SATT mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke und Röstkartoffeln* 14,90€

Vegetarisch: *Kartoffel - Kürbisgratin mit Käse überbacken* 8,90€

Vegan: *Penne Rigate mit Marktgemüse und Kürschtomaten in Steinpilzpesto* 9,50€

### **Desserts im Gläschen**

*Rote Grütze mit Vanillesauce* 2,90€

*Lebkuchenmousse mit Winterkirschen* 3,50€

*Panna Cotta mit Rumtopf Früchten* 3,50€

*Blätterteig - Apfelrose mit Vanillecreme* 3,50€

*Trifle von Tannenhonigmousse mit Quittenkompott und Makronen* 3,50€

Wir liefern Hauptgericht, sowie Dessert ab einer Mindestbestellmenge von je 15 gleichen Gerichten. Möchten Sie eine geringere Menge bestellen, entsteht ein Aufpreis.