

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

### **Hauptgerichte**

*Schweinenacknbraten mit Backobstsauce & Lauch - Wurzelgemüse (2,3;i) 14,90€*

*Wildragout in Wacholderrahm mit Rosenkohl & Apfelrotkohl (2,8,13;g) 17,90€*

*Gänsebraten von der Keule in Thymianjus mit Rosenkohl & Birnenrotkohl (2,13;i) 18,90€*

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

*Eine Beilage, wahlweise: Kartoffelgratin, Röstkartoffeln, Schupfnudel, Spätzle oder Kartoffelknödel (2,3,8;g)*

*Zanderfilet auf Rahmwirsing mit gebutterten Kartoffeln (8;g) 18,90€*

*Schottischer Wildlachs an einer Limetten-Weißweinsauce mit Kartoffel - Spinatgratin (8;d,g) 18,90€*

*Steckrübenmus SATT mit Kochwurst und Kasselerbraten (2,3,8;j) 10,90€*

*Grünkohl SATT mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke und Röstkartoffeln (2,3,8;j) 14,90€*

*Vegetarisch: Kartoffel - Kürbisgratin mit Käse überbacken (8;g) 8,90€*

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

### **Desserts im Gläschen**

*Rote Grütze mit Vanillesauce (8;g) 2,90€*

*Lebkuchenmousse mit Winterkirschen (8;g) 3,50€*

*Panna Cotta mit Rumtopf Früchten (8;g) 3,50€*

*Blätterteig - Apfelrose mit Vanillecreme (8;g,h) 3,50€*

*Trifle von Tannenhonigmousse mit Quittenkompott und Makronen (8;g,h) 3,50€*

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