

# Family & Friends

Bei unserem Family & Friends servieren wir Ihnen die Speisen auf Platten, in Schüssel, und auf Etageren direkt am Tisch.

So ist jeder Einzelne flexibel in Auswahl und Menge.

Bitte stellen Sie sich aus den folgenden Komponenten Ihr Menü zusammen.

Die Anzahl der Gänge entscheiden Sie.

Bei den Vorspeisen empfehlen wir 2-4 verschiedene.

Als Hauptgang sind 2-3 verschiedene Fleischsorten und Soßen sinnvoll, 2 Sättigungsbeilagen und 2 Gemüse-/ Salatbeilagen

Gerne sind wir Ihnen hierbei auch behilflich.

## Vorspeisen:

- Brot mit verschiedenen Dips
- Tomaten- Mangosuppe
- Kürbissuppe
- Biersuppe mit Croutons
- Tomate- Mozzarella mit Basilikum
- Gebackener Camenbert im Päckchen mit Preiselbeeren
- Reibeküchlein mit Apfelmus
- Garnelen in Knoblauchöl
- Reibeküchlein mit gebeiztem Lachs
- Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan
- Rote Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, Rucola, Pinienkernen und Olivenöl

Stand.: 29.10.2025

# Hauptgänge

- Schnitzel von der Hähnchenbrust
- Schnitzel vom Schweinerücken
- Wildgulasch
- Madrascurry vom Hähnchen
- Schweinefilet
- Rinderroulade klassisch gefüllt
- Flammlachs
- Rindersteaks

# Vegetarisches:

- Gebackene Kürbisspalten mit Joghurt- Dip
- Gemüselasagne
- Gemüsequesadilla
- Buntes Cocos- Gemüsecurry

# Beilagen

- Salzkartoffeln
- Reis
- Bratkartoffeln
- Pommes frites
- Kartoffeldippers
- Bandnudeln
- Spätzle
- Kartoffelpürree
- Kartoffelklöße

# Gemüse

- Salat vorweg für jeden zzgl.
- Rotkohl
- Spinat
- Kaisergemüse
- Erbsen & Möhrengemüse
- Bohnengemüse

# Soßen

- Kräutersoße
- Tomatensoße
- Rahmsoße
- Sauce Hollandaise
- Champignonrahmsoße
- Bratenjus

# Desserts

- ▶ Apfelstrudel mit Vanillesoße
- ▶ Helle und dunkle mousse au chocolat
- ▶ Panna Cotta mit Fruchtsoße
- ▶ Winterbeerencrumble mit Vanilleeis
- ▶ Warmes Schokotörtchen