Neuruppin, den 01.01.2019

Reisegruppenangebot 2019

Nachfolgend unterbreite ich Ihnen für folgende Gerichte zur Auswahl :

***Vorspeisen:*** - Tomatencremesuppe vollendet mit Croutinos (B) Preis: 4,90 Euro

 - knackiger kleiner Blattsalatteller angerichtet

 mit frischen Gartengemüse (B) Preis: 5,50 Euro

***Hauptgang:***

 - Gebratene Fischfilets vom Barsch angerichtet mit Knoblauchbutter ,

 Salatring und gekräuterten Butterkartoffeln (B,C,L) Preis: 13,50 Euro

- Schweinesteak mit Cremechampignons und Kartoffelkroketten (A,B,C,) Preis: 13,50 Euro

- Geschmorte Kaninchenkeule aus der Buttermilchbeize auf Sahne-

 sauce mit Apfelrotkohl und Semmelknödel (A,B,C) Preis: 12,90 Euro

- Hähnchenbrust „Knobelsdorff“ in Tomatenrahm an

 Basmatikräuterreis (B,C) Preis: 12,50 Euro

- Tafelspitz vom Rind an Sahnemeerrettichsoße auf Bouillonkartoffeln (B,J) Preis: 12,50 Euro

- Große Edelblattsalatvariation mit gebratenen Poulardenbrust-

 streifen dazu frisches Gartengemüse, Schafskäse, Ei und

 Oliven und Joghurtdressing (A,B,C) Preis:11,50 Euro

- Blattspinat mit Schafskäse an Kräuterkartoffeln und Tomatenspalten (B) Preis:10,90 Euro

***Dessert:***

**-** Rote Grütze mit Vanillesoße (B,C) Preis: 3,80 Euro

- Mousse au Chocolat (B,C, I) Preis: 4,90 Euro

Ab 30 Pers. ist eine Person frei. Ab 50 Personen sind 2 Personen frei.

Ich hoffe, Ihnen sagen die Gerichte zu.

Wenn möglich, vielleicht am Vormittag entsprechende Gerichte durchsagen

Mit freundlichen Grüßen

Max Golde

Inhaber

Hauptallergene: A=Eier, B=Milch, C=Glutenhaltige Getreide, D=Erdnüsse, E=Nüsse (Schalenfrüchte), F=Schwefeldioxid & Sulphit,

G=Lupinen, H=Sesam, I=Soja, J=Sellerie, K=Senf, L=Fisch, M=Krebstiere, N=Weichtiere