

Vorschläge für kalt-warme Büffets (Samstag, Sonn- und Feiertage)

Hauptgerichte vom Kalb

- Kalbsrahmgulasch aus der Keule, 10,-- € p. P.
- Kalbsgeschnetzeltes in Morchelrahm abgeschmeckt 12,50 € p. P.
- gefüllte Kalbsbrust oder Kalbshals mit Bratensoße oder Champignonrahmsoße
10,50 € p. P.

Hauptgerichte vom Schwein

- Medaillons vom Schweinefilet in Champignon-Rahmsoße 10,50 € p. P.
- Schweinebraten vom Hals/Arista
Fiorentina/Flößerbraten/Krustenbraten/Backschinken mit Champignonrahmsoße
oder Bratensaft 10,-- € p. P.
- Schweinegeschnetzeltes nach Gyros Art/nach Berner Art
- Sahnegeschnetzeltes vom Schweinenüsschen mit und ohne Champignons
je 7,50 € p. P.

The logo for Siegle, featuring the word "SIEGLE" in a bold, red, serif font, enclosed within a decorative, red-bordered frame with a scalloped top and bottom edge.

Hauptgerichte vom Geflügel

- Frikassee vom Hühnchen mit Champignons in Sahnesoße
- Geschnetzelte Hühnchenbrust mit Äpfeln und Ananas in Currysauce
- Geschnetzelte Putenbrust

Je 8,50 € p. P.

- Gefüllte Putenbrust in Rieslingsauce mit Gemüsestreifen 8,50 € p. P.

- Putenbraten mit oder ohne Füllung mit Champignonrahmsauce 8,50 € p. P.

Hauptgerichte vom Lamm

- Lammragout „Provancale“ mit provençalischem Gemüse und leichter Knoblauchnote

10,-- € p. P.

- Geschmorte Lammkeule in kräftiger Sauce mit Barolo, Kräutern und frischem Rosmarin

10,50 € p. P.

Hauptgerichte vom Wild, z. T. nur im Herbst

- Hirschgulasch aus der Keule mit Pfifferlingen in Wacholdersauce

11,50 € p. P.

- Hirschsauerbraten aus der Keule mit Preiselbeeren

11,50 € p. P.

- Hirschbraten aus der Keule mit Pilzen in Lebkuchensauce

11,50 € p. P.

The logo for Siegle, featuring the word "SIEGLE" in a bold, red, serif font, enclosed within a decorative, stylized frame that resembles a ribbon or a banner.

Beilagen

- Salzkartoffeln	4,50 € p. P.
-- Spätzle	3,50 € p. P.
- Kartoffelgratin	4,50 € p. P.

Gemüse

-Leipziger Allerlei – Möhrchen, Erbsen und Butter
-Apfelrotkohl

je 5,-- € p. P.

Sämtliche der o. g. Kosten verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. und basieren auf einer Personenzahl **ab 40 Personen.** Bei einer geringeren Personenzahl dürfen wir die Kosten neu kalkulieren. Bitte fragen Sie uns gerne.

Da unser Party-Service auch einmal an seine Grenzen stößt und um für unsere Mitarbeiter die Personaleinsatzplanung etwas transparenter gestalten zu können, wäre es schön, wenn Sie uns Ihre Vorbestellung **ca. 14 Tage vor dem geplanten Termin** nennen könnten. Für kurzfristigere Terminplanung fragen Sie bitte einfach gerne an.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

