

Kleine Häppchen für Ihren Empfang im Einweckglas serviert:

- * Gebratene Garnelen auf lauwarmen Gemüsesalat und Knoblauchsoße
- * Rosa Gebratenes vom Milchkalb an Thunfischsoße
- * Tatar vom Lachs auf Kartoffelmousse
- * Tomaten-Mozzarellasalat mit Olivenöl und Basilikum
- * Kartoffelsalat mit Frikadelle

Kleine Häppchen für Ihren Empfang auf Tablett serviert:

- * Verschieden belegte Canapés
- * Belegte Riesenbretzel

Vorspeisen:

- * Verschiedene Salatvariationen oder Salatbuffet mit hausgemachtem Joghurt- oder Essig-Öldressing
- * Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- * Gebeiztes Lachsfilet an Honig-Senfsoße
- * Melone mit Parmaschinken
- * Schinkenplatte mit Ruccola und Parmesan
- * Vorspeisenteller mit verschiedenen Komponenten wie z.B.: Gebeizter Lachs, Roastbeef, Schinken, Gemüseterrine, Mousse von der Aubergine, Tomaten-Mozzarellaspieße, Grilliertes Gemüse... ganz nach Ihren Wünschen!

Suppen:

- * Spargelrahmsuppe
- * Kartoffel-Bärlauchsuppe mit Croutons
- * Tomatenrahmsuppe mit Basilikum
- * Pfifferlingssuppe mit Schinken
- * Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl
- * Karotten-Ingwersuppe mit Orange
- * Reichenauer Gemüsesuppe mit Kräutern
- * Kartoffelrahmsuppe mit Croutons und Gemüse
- * Grießklößchensuppe mit Gemüse
- * Flädlesuppe mit Schnittlauch und Gemüsewürfel
- * Weiße Tomatensuppe mit Kräuter-Frischkäsenocken

Bitte beachten Sie, dass einige Suppen nur saisonbedingt angeboten werden können

Fleischgerichte:

vom Geflügel:

- * Putengeschnetzeltes an Pilzrahmsouße
- * Hähnchenkeule
- * Paniertes Schnitzel von der Hähnchenbrust
- * Hähnchenbrust im Speckmantel
- * Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust an Kokos Currysoße mit Früchten
- * Grillhähnchen

Fleischgerichte:

vom Schwein:

- * Schweinefilet im Speckmantel
- * Rosa am Stück gebratenes Schweinefilet
- * Knusprige Schweinehaxen mit Malzbiersoße
- * Rahmgulasch vom Landschwein
- * Spießbraten vom Hals
- * Geschnetzeltes vom Schwein in Pilzrahmsoße
- * Geräuchertes Schäufole

vom Rind:

- * Rosa gebratener Rinderrücken
- * Mit Speck und Zwiebeln gefüllte Rouladen vom Rind
- * Geschmorter Rindergulasch
- * Geschmorte Rinderbäckle
- * Rinderbraten

Fischgerichte:

- * Garnelenspieße
- * Fischragout
- * Lachsfilet

Kalbgerichte:

- * Tafelspitz vom Milchkalb
- * Kalbsragout
- * Mit Kräutern und Pilzen gefüllte Kalbsbrust

Vegetarische Gerichte:

- * Überbackene Gemüselasagne mit Tomatensoße
- * Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln
- * Spätzlepfanne mit Brokkoli und Pilzen
- * Hausgemachte Semmelknödel mit Pilzragout

Beilagen:

- * Reis
- * Salzkartoffeln
- * Kartoffelgratin
- * Kartoffelbrei
- * Bandnudeln
- * Spätzle
- * Knödel
- * Buntes Gemüse

Dessert:

- * Dunkles Schokoladenmousse mit Eierlikör
- * Weißes Schokoladenmousse mit Fruchtsoße
- * Hausgemachter Obstsalat
- * Tiramisu (auch in verschiedenen Variationen: Erdbeer, Orange...)
- * Gebrannte Vanillecreme
- * Panna Cotta mit Beerenragout

Platz für Ihre Notizen:

- *
- *
- *
- *
- *
- *

fricker's Restaurant & Catering
Dürzheimer Straße 40 | 78166 Donaueschingen
info@frickers.de | www.frickers.de | 0771/14544

