

# RESTAURANT „GASTHOF KREBS“

*Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen werden.*

*Wir und unsere Mitarbeiter werden alle Sorgfalt walten lassen, Ihre Wünsche schnell und fachgerecht zu erfüllen.*

*Unsere Speisen bereiten wir stets frisch für Sie zu.*

*Unser Haus bietet 12 Hotelzimmer, eine Kegelbahn, unseren Party-Raum Biertenne für Veranstaltungen und für den Sommer unseren Biergarten.*

*Für jede Festlichkeit bieten wir Ihnen den geeigneten Raum für bis zu 140 Personen, ein festliches Menü oder ein kalt-warmes Buffet (auf Wunsch auch außer Haus).*

*Lassen Sie sich unverbindlich von unserem Fachpersonal beraten.*

*Für Ihren Besuch bedankt sich Ihre Familie Pejic.*

---

## *Öffnungszeiten:*

### Restaurant

*Dienstag bis Samstag  
17:30 – 22:30 Uhr*

*Sonn- und Feiertags  
11:30 – 22:00 Uhr*

*Montag Ruhetag*

### Hotel

*Montag bis Sonntag  
07:30 – 23:00 Uhr*

*Reservierungen für besondere Veranstaltungen außerhalb unserer  
Öffnungszeiten nehmen wir gerne entgegen.*

---

## **Restaurant „Gasthof Krebs“ HOTEL AM SCHLOSS BORBECK**

Borbecker Str. 180, 45355 Essen-Borbeck

Telefon 0201-868 860

[www.GasthofKrebs.de](http://www.GasthofKrebs.de)

[info@gasthofkrebs.de](mailto:info@gasthofkrebs.de)

*Verehrter Gast,*

- *zu allen „Gerichten mit Salat“ erhalten Sie einen gemischten Salat, wahlweise mit Joghurt oder French Dressing*
- *bei individuellen Änderungen der Beilagen wie z.B. Pommes frites, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten, Djuvec-Reis oder Butterreis wird nichts extra berechnet, wenn die Änderung direkt bei der Bestellung genannt wird*
- *wir bieten alle unsere Speisen auf Wunsch auch zum Mitnehmen an*

*Wir wünschen Ihnen einen „Guten Appetit“!*

*Ihre Familie Pejic*

---

*Die „kulinarische“ Geschenkidee –  
ein Gutschein für unser Restaurant*



**GUTSCHEIN  
IM WERT VON  
\_\_\_\_ EURO**

NO. xxxxxx



---

**Restaurant „Gasthof Krebs“  
\*\*\* Hotel am Schloss Borbeck**  
Borbecker Str. 180, 45355 Essen  
Telefon: 0201 – 868 860

*Bitte sprechen sie uns an, wir beraten Sie gerne.*

# Speisen

## KALTE UND WARMER VORSPEISEN

<b>Krabbencocktail</b>	9,90 €
<i>mit Ananas, dazu Toast und Butter</i>	
<b>Weinbergsschnecken</b>	9,90 €
<i>mit frischen Champignons, Knoblauch und Kräutern in Rahmsauce</i>	

## SUPPEN

<b>Rindfleischsuppe</b> <sup>8</sup>	4,50 €
<i>mit Einlage, dazu Brot</i>	
<b>Hühnerbrühe</b> <sup>8</sup>	4,50 €
<i>mit Einlage, dazu Brot</i>	
<b>Tomatencremesuppe</b> <sup>8</sup>	4,50 €
<i>verfeinert mit Creme Fraiche</i>	
<b>Ochsenschwanzsuppe</b> <sup>8</sup>	4,50 €
<i>mit gereiftem Sherry</i>	

## SALATE

<b>Putensalat</b>	9,90 €
<i>Knackiger Salat (saisonal), Tomaten, Gurken mit zart gegrillten Putenstreifen und Vinaigrette</i>	
<b>Thunfischsalat</b>	9,90 €
<i>Knackiger Salat (saisonal), Tomaten, Gurken mit Thunfisch und Vinaigrette</i>	
<b>Salatteller</b>	4,40 €
<i>Gemischter Salat, wahlweise mit Joghurt oder French Dressing</i>	

## KÄSE

<b>Bulgarischer Schafskäse</b>	8,50 €
<i>mit Brot, dazu Butter und Oliven</i>	
<b>Gemischte Käseplatte</b>	11,90 €
<i>verschiedene Käsesorten mit Brot, dazu Butter und Oliven</i>	

## VEGETARISCH

<b>Panierte Gemüsemedaillons</b>	10,90 €
<i>auf Sauce Hollandaise, dazu Butterreis</i>	

## KLEIN, ABER FEIN & TOASTSPEZIALITÄTEN

<b>Gebackener Camembert</b> <i>mit Petersilie, Preiselbeeren, dazu Toast und Butter</i>	8,90 €
<b>Feinschmecker-Toast</b> <i>paniertes Schnitzel auf Toast, mit Sauce Hollandaise, Ananas und Käse überbacken</i>	10,50 €
<b>Hawaii-Toast</b> <i>mit Schinken <sup>4,8</sup>, Ananas und Käse</i>	7,90 €
<b>Pfannkuchen</b> <i>wahlweise mit Speck oder Apfel</i>	7,90 €
<b>Leberkäse</b> <i>mit Spiegelei und Bratkartoffeln</i>	8,50 €

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Chicken Nuggets</b> <i>dazu Pommes frites und Ketchup</i>	7,40 €
<b>Pinocchio-Teller</b> <i>kleines Wiener Schnitzel, dazu Pommes frites</i>	8,50 €

## FISCHSPEZIALITÄTEN

<b>Forelle Müllerin</b> <i>ganze Forelle aus der Pfanne, dazu Salzkartoffeln, Spinat und Salat</i>	14,90 €
<b>Forelle blau</b> <i>ganze Forelle gekocht, mit Salzkartoffeln, Spinat und Salat</i>	14,90 €
<b>Rotbarschfilet</b> <i>mit Petersilienkartoffeln, Spinat und Salat</i>	14,90 €
<b>Norwegisches Lachssteak vom Grill</b> <i>300 Gramm Rohgewicht; mit Pescatore-Krabbensauce, dazu Salzkartoffeln, Blattspinat und Salat</i>	19,50 €

## SCHNITZEL

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <i>dazu Pommes frites und Salat</i>	<b>13,20 €</b>
<b>Pfefferschnitzel</b> <i>paniert – übergossen mit Pfeffersauce, dazu Berner Rösti und Salat</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Jägerschnitzel</b> <i>paniert – übergossen mit Jägersauce, dazu Pommes frites und Salat</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Knoblauchschnitzel</b> <i>paniert – übergossen mit Knoblauchsauce, dazu Kroketten und Salat</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Zigeuner Schnitzel</b> <i>paniert – übergossen mit Zigeunersauce, dazu Pommes frites und Salat</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Cordon Bleu</b> <i>Schweineschnitzel mit Schinken <sup>4,8</sup> und Käse gefüllt, dazu Kroketten und Salat</i>	<b>16,90 €</b>

## ARGENTINISCHE STEAKS SPEZIAL

*Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir mit höchster Sorgfalt zubereiten, sind von Rindern, die auf saftigen Weiden in Südamerika gezüchtet werden. Bei uns erhalten Sie nur geprüfte Qualität!*

<b>Zwiebel-Rostbraten</b> <i>Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	<b>20,50 €</b>
<b>Pfeffersteak</b> <i>Rumpsteak mit Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln, Champignonköpfe und Salat</i>	<b>22,50 €</b>
<b>Jägersteak</b> <i>Rumpsteak mit Jägersauce, dazu Pommes frites und Salat</i>	<b>20,50 €</b>
<b>Rumpsteak</b> <i>230 Gramm Rohgewicht, dazu Kräuterbutter und Salat</i>	<b>19,40 €</b>

*Unsere Empfehlung: Kombinieren Sie Ihr Steak mit Ihrer Wunschbeilage und Sauce*

---

*Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:*

*englisch (rot) – medium (rosa) – well done (durch)*

*Wenn Sie keinen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Steak medium.*

# INTERNATIONALES & GRILLSPEZIALITÄTEN

<b>Leber „Berliner Art“</b>	<b>11,90 €</b>
<i>mit gerösteten Zwiebeln und Apfelscheibe, dazu Pommes frites und Salat</i>	
<b>Feuertopf „Borbecker Pfanne“ (scharf)</b>	<b>16,90 €</b>
<i>Schweinefilet mit einer pikanten Tomaten- Paprika- Zwiebel- Sauce, dazu Butterreis</i>	
<b>Filet Medaillons „Miss Pfirsich“</b>	<b>16,90 €</b>
<i>mit Früchten <sup>1,4,5</sup>, feiner Sauce, dazu Kroketten und Salat</i>	
<b>Schweinemedallions „Madagaskar“</b>	<b>16,90 €</b>
<i>mit leichter Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	
<b>Dragosch-Teller</b>	<b>15,90 €</b>
<i>zwei zarte Hacksteaks, ein saftiges Schweinemedallion; übergossen mit einer pikanten Tomaten- Paprika- Zwiebel- Sauce, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	
<b>Schweinelendchen „Jäger Art“</b>	<b>16,90 €</b>
<i>übergossen mit Jägersauce, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	
<b>Lammkoteletts (Karree)</b>	<b>19,90 €</b>
<i>vom Grill, dazu Kroketten und Salat</i>	
<b>Mixgrill „Spezial“</b>	<b>14,50 €</b>
<i>zusammengestellt aus verschiedenen Grillspezialitäten, dazu Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat</i>	
<b>Halb und Halb</b>	<b>13,90 €</b>
<i>Fleischspieß und Ćevapčići mit Speck <sup>4</sup>, dazu Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat</i>	
<hr/>	
<b>Steak-Platte „Adria“</b>	<b>44,00 €</b>
<i>Ausgesuchtes zartes Fleisch (ca. 350g. p.P.) vom Grill (Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak und gegrillter Speck), dazu gebackene Früchte, Pommes frites und Salat</i>	
	für 2 Personen
	<b>82,00 €</b>
	für 4 Personen

## GEFLÜGEL & PASTA

<i>Panierte Putenmedaillons mit Champignons, Zwiebeln, überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Salat</i>	<b>15,50 €</b>
<i>Putengeschnitztes „Züricher Art“ mit feiner Sauce, dazu Berner Rösti und Salat</i>	<b>15,90 €</b>
<i>Hühnerbrust „Indisch“ mit gebackenen Früchten, Currysauce auf Reissockel, dazu Salat</i>	<b>14,50 €</b>
<i>Spaghetti Bolognese mit pikanter Tomatensauce <sup>1</sup> und Hackfleisch</i>	<b>9,50 €</b>

## BEILAGEN

<i>Pommes frites</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Kroketten</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Bratkartoffeln</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Berner Rösti</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Salzkartoffeln</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Butterreis</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Djuvec-Reis</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Champignonköpfe</i>	<b>4,90 €</b>
<i>Blattspinat</i>	<b>3,20 €</b>
<i>Broccoli mit Sauce Hollandaise</i>	<b>3,20 €</b>

## SAUCEN

<i>Jägersauce</i>	<b>2,90 €</b>
<i>Zigeunersauce</i>	<b>2,90 €</b>
<i>Pfeffersauce</i>	<b>2,90 €</b>
<i>Knoblauchsauce</i>	<b>2,90 €</b>
<i>Sauce Hollandaise</i>	<b>2,90 €</b>
<i>Mayonaise</i>	<b>0,50 €</b>
<i>Ketchup</i>	<b>0,50 €</b>
<i>Ajvar</i>	<b>1,50 €</b>

## DESSERTS

<b>Apfelkuchen</b> <i>mit Vanilleeis, Zimt, Puderzucker und Sahne</i>	<b>4,80 €</b>
<b>Apfelstrudel</b> <i>mit Vanilleeis, Zimt, Puderzucker und Sahne</i>	<b>4,80 €</b>
<b>Palatschinken</b> <i>zwei Stück dazu Schokosauce, Zimt, Puderzucker und Sahne</i>	<b>5,50 €</b>
<i>+ zwei Kugeln Vanilleeis</i>	<b>7,50 €</b>

## EISSPEZIALITÄTEN

<b>Gemischtes Eis</b> <i>je eine Kugel Vanille, Schokolade und Erdbeere mit Sahne</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Coupe „Dänemark“</b> <i>drei Kugeln Vanilleeis garniert mit Schokosauce und Sahne</i>	<b>4,80 €</b>
<b>Coupe „Maraska“</b> <i>drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne</i>	<b>4,80 €</b>
<b>Kugel Eis</b> <i>wahlweise Vanille, Schokolade oder Erdbeere</i>	<b>1,70 €</b>



Feiern im gemütlich-  
rustikalem Ambiente!

# Partyraum Biertenne



*Bei uns haben Sie die Möglichkeit Ihr eigener Wirt zu sein !*

*Unsere große Biertenne ist vielfältig einsetzbar und für  
Veranstaltungen jeglicher Art geeignet.  
Hier finden bis zu 80 Personen Platz.*

*Die hochwertige und vor allem besonders leistungsstarke Musik-  
und Licht-technik sorgt dafür, dass keinerlei Wünsche offenbleiben.*

*Sie haben die Möglichkeit:*

- lediglich den Raum zu mieten*
- den Raum zu mieten und auch Speisen (Buffet) und/oder  
Getränke von uns zu erhalten*
- und natürlich wahlweise mit oder ohne Bedienung*

*Möchten Sie unsere Biertenne auch einmal für Ihre Veranstaltung  
mieten?*

*Dann rufen Sie uns an oder schauen Sie doch mal bei uns vorbei,  
damit wir alles in Ruhe besprechen können.*

## Party-Raum-Vermietung

**HOTEL** ★ ★ ★  
**AM SCHLOSS BORBECK**  
**RESTAURANT „GASTHOF KREBS“**

Borbecker Str. 180 45355 Essen

Telefon +49-(0) 201-86 88 60

[www.gasthofkrebs.de](http://www.gasthofkrebs.de)

[info@gasthofkrebs.de](mailto:info@gasthofkrebs.de)



# Getränke

## APERITIFS

Jubiläums-Aquavit	2 cl	2,30 €
Line-Aquavit	2 cl	2,30 €
Malteser	2 cl	2,30 €
Sherry Medium o. Dry	5 cl	2,90 €
Martini Bianco	5 cl	3,00 €

## LONGDRINKS

Campari Orange <sup>1</sup>	4 cl	4,80 €
Gordon's Gin Tonic <sup>3</sup>	4 cl	5,30 €
Gin Mare Tonic <sup>3</sup>	4 cl	7,30 €
Bacardi Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	5,30 €
Absolut Wodka Lemon <sup>3</sup>	4 cl	5,30 €
Jack Daniel's Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	6,30 €
Asbach Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	5,30 €
Aperol Spritz	4 cl	5,20 €

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,50 €
Kännchen Kaffee	3,90 €
Tasse Kaffee Haag	2,50 €
Espresso	2,30 €
Espresso doppelt	3,00 €
Capuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Kakao	3,00 €
Glühwein	3,00 €
Glas Tee (Schwarz, Pfefferminze, Kamille, Früchte, Grün, Kräuter)	2,40 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Coca Cola (light taste), Fanta, Sprite, Spezi</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,75 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Stilles Wasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,40 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Kirschsafft</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,40 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,00 €</i>

## FASS- UND FLASCHENBIERE

<i>Warsteiner, König Pilsner</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Frankenheim Alt</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Radler, Alsterwasser, Pils Schuss</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Krefelder</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Franziskaner Weissbier Naturtrüb, Alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Warsteiner alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Vitamalz</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,00 €</i>

## OFFENE WEINE & SEKT

<i>Weißwein lieblich, trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Rotwein lieblich, trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Rosé lieblich, trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Weinschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Freixenet Carta Nevada Seco</i>	<i>0,15 l</i>	<i>4,50 €</i>
	<i>0,75 l</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,90 €</i>

## SPIRITUOSEN

Korn	2 cl	2,20 €
Samtkragen	2 cl	2,20 €
Schlosstropfen	2 cl	2,20 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Kümmerling	2 cl	2,20 €
Underberg	2 cl	2,30 €
Ramazzotti	4 cl	4,00 €
Fernet Branca	4 cl	4,00 €
Ouzo	2 cl	2,20 €
Sambuca	2 cl	2,20 €
Bacardi	2 cl	2,20 €
Tequilla	2 cl	2,30 €
Absolut Wodka	2 cl	2,30 €
Grappa	2 cl	2,80 €
Slivovitz	2 cl	2,30 €

## LIKÖRE

Julischka	2 cl	2,20 €
Kruskovac	2 cl	2,30 €
Bailey's	5 cl	4,00 €
Kleiner Feigling	2 cl	2,20 €

## WHISKEY

Jim Beam	4 cl	4,80 €
Jack Daniels	4 cl	5,30 €
Chivas Regal	4 cl	5,80 €

*Wir haben noch weitere Getränke im Angebot, vielleicht ist Ihr Wunschgetränk auch dabei.  
Sprechen Sie uns einfach an.*

# FLASCHENWEINE

## DEUTSCHLAND

<b>Riesling</b>	0,25 l	7,50 €
<i>Weiß, lieblich, feinsamt, fruchtig, empfiehlt sich zu Meeresfrüchten und Grillfleisch</i>	0,75 l	22,00 €
<b>Leoff Dornfelder</b>	0,25 l	5,90 €
<i>Rot, trocken, fruchtig, frisch, empfiehlt sich zu Wild &amp; Lamm</i>	0,75 l	17,50 €
<b>Leoff Dornfelder</b>	0,25 l	5,90 €
<i>Rot, lieblich, empfiehlt sich Fleischgerichten mit milden Sahnesaucen und zu mildem Käse</i>	0,75 l	17,50 €
<b>Leoff Blauer Spätburgunder</b>	0,25 l	5,90 €
<i>Trocken, vollmundig, samtig, empfiehlt sich zur herzhaften Küche oder in geselliger Runde</i>	0,75 l	17,50 €
<b>Leoff Weißer Burgunder</b>	0,25 l	5,90 €
<i>Trockener, feinfruchtiger, spritziger, frischer Wein, empfiehlt sich zur leichten Küche oder in geselliger Runde</i>	0,75 l	17,50 €
<b>Leoff Grauer Burgunder</b>	0,25 l	5,90 €
<i>Weiß, trocken, empfiehlt sich zu Nudelgerichten und Fisch</i>	0,75 l	17,50 €

## FRANKREICH

<b>Bordeaux Rothschild</b>	0,25 l	9,20 €
<i>Rot, trocken, fruchtig, empfiehlt sich zu Fleisch &amp; Wild</i>	0,75 l	27,00 €

## SÜDAFRIKA

<b>Golden Kaan</b>	0,25 l	7,50 €
<i>Cabernet Sauvignon mit der fruchtigen Note der Kirsche, harmonisiert hervorragend zu gegrilltem Fleisch</i>	0,75 l	22,00 €

## SPANIEN

<b>Gran Reserva Jumilla</b>	0,25 l	6,90 €
<i>Rot, samtig, empfiehlt sich zu allen Gerichten</i>	0,75 l	19,50 €

## ITALIEN

<b>Toscana Chianti</b>	0,25 l	7,20 €
<i>Trocken, vollmundig, samtig, empfiehlt sich zu Braten &amp; Wild</i>	0,75 l	21,00 €
<b>Pinot Grigio</b>	0,25 l	6,60 €
<i>Trockener Weißwein, empfiehlt sich zu milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche</i>	0,75 l	19,50 €
<b>Merlot</b>	0,25 l	6,60 €
<i>Trockener Rotwein, empfiehlt sich zu Braten- oder Wildgerichten, Wildgeflügel</i>	0,75 l	19,50 €
<b>Chardonnay</b>	0,25 l	6,60 €
<i>Trockener Weißwein, empfiehlt sich zu milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche</i>	0,75 l	19,50 €

*Die Feste feiern, wie sie fallen!*

*Ob Wintergarten, Restaurant,  
Biertenne oder Biergarten:*

*Wir bieten Ihnen den  
passenden Rahmen für Ihre*

- *Geburtstage*
- *Jubiläen*
- *Hochzeit*
- *Kommunion*
- *Konfirmation*

*und empfehlen Ihnen für Ihre  
Feierlichkeiten ab 20 Personen  
unsere kalt-warmen Buffets!*

*Auf Wunsch auch außer Haus!*

*Alternativ halten wir für Sie eine  
passende Menü-Auswahl bereit.*

*Auf den folgenden Seiten  
finden Sie einige Beispiele  
unserer kalt-warmen Buffets.*

*Gerne setzen wir auch Ihre  
eigenen Ideen professionell um.*

*Bitte sprechen Sie uns darauf an, ob Ihr  
Wunschtermin noch frei ist.*

*Wir beraten Sie in allen  
Angelegenheiten objektiv und  
fachmännisch!*

*Familie Pejic & Team*

## KALT-WARMES BUFFET I

### WARM

*Frische Pariser Lauchcremesuppe mit  
Schinken*

*Schweinegeschnetztes  
mit gedünsteten Tomaten, Paprika,  
Zwiebeln und Djuvec-Reis (scharf)*

### KALT

*Hähnchenkeulen  
Frikadellen  
verschiedene Schinkensorten  
mit Melonenschiffchen  
Fischplatte von Räucherfischen  
mit Sahnemeerrettich  
Matjes auf Apfel „Capri“  
Geflügelsalat „Hawaii“  
Kartoffelsalat  
verschiedene Salatsorten  
gemischte Käseplatte  
Party-Brot und Butter*

### DESSERT

*Mousse au Chocolat*



## KALT-WARMES BUFFET II

### WARM

Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch

Putengeschnetzeltes mit Butternudeln

Schweinekrustenbraten mit  
Bratkartoffeln

### KALT

paniertes Hähnchenbrustfilet  
Melone mit Knochenschinken

Frikadellen

Fischplatte

mit geräuchertem Forellenfilet „Nina“,  
geräuchertem Lachs, Aal, Heilbutt und

Makrele

französischer Salat

verschiedene Salatsorten

gemischte Käseplatte

Party-Brot und Butter

### DESSERT

Herrencreme

mit Rum und Schokoraspeln



## KALT-WARMES BUFFET III

### WARM

Rindfleischsuppe mit Einlage

Schweinekrustenbraten mit Bratkartoffeln

Putengeschnetzeltes  
mit Reis

Rindfiletspitzen „Stroganoff“  
mit Berner Rösti

### KALT

Hähnchenkeulen

Parmaschinken auf Honigmelone

Roastbeef „englisch“  
mit französischem Salat

Edelfischplatte

mit Aal, Forellenfilet,  
geräuchertem Lachs,

Heilbutt, Makrele und Hummer

Krabbencocktail

französischer Salat

gemischter Salat

verschieden sortierte Käseplatte

Party-Brot und Butter

### DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce

## Zusatzstoffe

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> koffeinhaltig, <sup>3</sup> chininhaltig, <sup>4</sup> konserviert, <sup>5</sup> mit Süßungsmittel, <sup>6</sup> mit Antioxidationsmittel,

<sup>7</sup> enthält eine Phenylalaninquelle, <sup>8</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>9</sup> geschwefelt