

Kommunion/Konfirmation - Beispiel I

Suppe

"Hohenloher Festtagssuppe"

Markklöschen

Suppenmaultaschen

Selbstgemachte Leberklösschen

Handgefertigter Eierstich

Fleisch

Filet vom Hohenloher Landschwein am Stück gebraten

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Saure Gurken, Rote Beete und Weißbrot

Putenschnitzel

Soßen

Champignonrahmsauce

Bratensoße

Beilage

Butternudeln

Hausgemachtes Kartoffelgratin

Petersilienkartoffel



Gemüse

Gemüseplatte "Blumenkohl, Brokkoli, Fingermöhren, Erbsen, Bohnen im Speckmantel"

Sauce "Hollandaise"

Salate

Cocktailsalat (gem.Blattsalat mit Tomaten, Radieschen,Gurken)

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Dessertgläschen

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Kaltes Buffet

Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten

Gekochter Schinken gefüllt mit Lauch/-Ananas Chutney (50% ohne Fülle)

Roher Bauernschinken an Honigmelone

Wurstsalat "Hausfrauen Art"

Grönlandlachs an Sahnemeerrettich und Honig-Senf Espuma

Rustikale Salamiplatte mit Landjägern und Pfefferbeißern

Brotkorb Buffet: Partybrötchen, Brot und Stangenweißbrot, Butter

