

GUTAHE

Landgasthof | Café

Feiern in der Natur...



Menüvorschläge

FRIGGEN!

Fingerfood zum Empfang

Westfälisches Landbrot hausgemachter Wurst Schinken Käse	5,70€/Person
Jausenbrez'n -backfrisch-	3,00€/Stk
Flammkuchen Elsässer Art Tomate & Mozzarella Schafskäse & Peperoni	9,90/Flammkuchen
Andere Ideen?	

Menü I

Rindfleischsuppe | Butterklößchen und Eierstich

Gebrautes Hähnchenbrustfilet | Curryfruchtsauce

Schweineschnitzel | Champignonrahmsauce

Gemüselasagne | Kartoffelkroketten

Salatteller | Joghurtdressing

Vanillecreme | frischen Früchten

35,00 €

Vegetarische und Vegane Wünsche sprechen Sie bitte mit uns durch.

Menü II

Kräutercremesüppchen

Lachsfilet | Basilikumkruste | Tomatenmarmelade

Rinderschmorbraten | eigene Sauce

Gemüsevariation | Basmatireis | Salzkartoffeln

Salatteller | Joghurtdressing

Zitronencreme

39,50 €

Vegetarische und Vegane Wünsche sprechen Sie bitte mit uns durch.

Menü III

Tomatensuppe | Sahnehaube

Parma Schweinemedallions | Pfefferrahmsauce

Gebrautes Hähnchenbrustfilet | überbacken mit Tomate, Basilikumpesto und Mozzarella

Gemüselasagne | Kartoffelkroketten

Salatteller | Joghurtdressing

Schokoladencreme | Sahnehaube

38,50 €

Vegetarische und Vegane Wünsche sprechen Sie bitte mit uns durch.

Menü IV

Hühnersuppe | eigene Einlage

Black Angus Rumpsteak | BBQ-Butter

Lachsfilet | Basilikumkruste | Tomatenmarmelade

Speckbohnen | Bratlinge mit Kräuterquark | Basmatireis

Salatteller | Joghurtdressing

Herrencreme | Sahnehaube

44,50 €

Vegetarische und Vegane Wünsche sprechen Sie bitte mit uns durch.

Menü V

Gemischter Salatteller

Wildgulasch | Apfelkompott

Gekochtes Rindfleisch | Meerrettichsauce

Butterspätzle | Salzkartoffeln

Gemüse der Saison

Schokoladen-, Vanille-, Erdbeereis | Sahnehaube

41,50 €

Vegetarische und Vegane Wünsche sprechen Sie bitte mit uns durch.