

* FRÖHLICHE * * WEIHNACHTEN *

..... MENÜ 1

WILDRAGOUT

Saftiges Wildragout mit Williams Christ Birnen, gefüllt mit Preiselbeeren
Schweinemedallions auf pikantem Pfefferrahmsaucenspiegel
Rosmarin-Drillinge
In Butter geschwenkte Eierspätzle
Frische Champignons mit Knoblauch- und Kräutercreme
Gedünsteter Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
Rucola mit Walnüssen und Granatapfel verziert, dazu Himbeerdressing
Bunte Rohkostplatte mit Caesar Dressing
Verschiedene Brote und Baguettes mit Kräuter- und Tomatenbutter
Dessert

- 32,00 € p.P. -

..... MENÜ 2

ENTENBRUSTFILET

Entenbrustfilet in süßlicher Rotweinsauce
Herzhafte Rinderrouladen geschmort, gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
Mini-Schwenkkartoffeln
Klassischer Apfelrotkohl
Prinzessbohnen im Speckmantel
Grüner Kopfsalat mit Sahnedressing
Verschiedene Brote und Baguettes mit Kräuter- und Tomatenbutter
Dessert

- 27,00 € p.P. -

TEL.: 0 25 91 - 98 70 85

ISS DEIN FOODPARTNER FÜR
BESONDERE MOMENTE
KLASSE!
WWW.ISS-KLASSE.DE

* FRÖHLICHE * * WEIHNACHTEN *

..... MENÜ 3

SCHWEINELACHSBRATEN

Schweinelachsbraten, umhüllt von Kräuterkruste
Hähnchenschnitzel garniert mit Früchten
Mini-Schwenkkartoffeln
Kartoffelgratin mit Schinkenwürfel und Käse überbacken
Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise
Braten- und Currysauce
Gemischter Salat in Essig-Öl-Dressing
Verschiedene Brote und Baguettes mit Kräuter- und Tomatenbutter
Dessert

- 22,00 € p.P.

..... DESSERT

WÄHLEN SIE 2 VARIATIONEN

Herrencreme mit Rum und Schokoraschel
Spekulatius-Mandarinen-Creme
Weiße Schokomousse mit Fruchtspiegel
Münsterländer Müslitraum (Quarkcreme mit Kirschen, Zimt, Eierlikör, Schokocrunch)
Himbeertraum (Mascarponecreme mit Himbeeren und Mandelsplitter)
Bratapfelcrumble mit Vanillesauce

.....
Als Abholpreis und ab 4 Person.
Für andere Wünsche stehen wir Ihnen
gerne zur Verfügung.

TEL.: 0 25 91 - 98 70 85

ISS
KLASSE
DEIN FOODPARTNER FÜR
BESONDERE MOMENTE
WWW.ISS-KLASSE.DE