



## Für Ihre Kommunion/ Konfirmation 2025 (ab 10 Personen)

### Menü (1) -Klassisch & für jedes Alter passend! –

Kalt: Geflügelspieße mit Knusperpanade, Minifrikadellen und kleine Wienerle, dazu Ketchup und Mayo  
Rohkostauswahl mit Dip und Partybrötchen

Warm: ---**wahlweise (Anzahl abhängig von der Personenzahl)**---  
Putenschnitzel mit Kroketten und Kaiser Gemüse **oder**  
Schweinebraten in pikanter Sauce z.B. mit Kartoffelgratin oder Schmorke und Kaisergemüse **oder**  
Piccata Milanese (Schnitzel mit Parmesanpanade) auf Tomatenspaghetti

Dessert: Nutella-Mousse oder Stracciatella-Creme (in großer Schale)  
**Preis pro Person 29,50 €**

### Menü (2) -Modern & einfach mal was Anderes! -

Kalt: Fingerfood: Chickenwrap, Bruschetta -classic-, Schnitzel mit Tacopanade, Thunfischrolle  
Tomate-Ruccola-Parmesan

warm: Poulardenbrust mit Feta auf Ratatouille, Rosmarinkartoffeln **oder**  
Schollenfiletröllchen mit Gemüsestreifen gefüllt mit Pappardelle und Lemongrassauce  
Brassato (ital. Rinderbraten) mit Butterkartoffeln und Marktgemüse

Dessert: Buttermilchcreme mit Orange **oder**  
Schokoladenmousse (in großer Schale)

**Preis pro Person 38,50 €**

### Menü (3) -Traditionell & immer eine gute Wahl! –

Suppe: Currycremesuppe mit Poulardenbruststreifen  
**oder**  
Hühnersuppe mit Julienne und Reis

Warm: Lachsfilet auf Blattspinat mit Kartoffelgratin und saisonalem Marktgemüse **oder**  
Kleine Rinderrouladen mit Klößen und Apfel-Rotkohl **oder**  
Filettopf mit frischen Champignons, Butterspätzle, Saisongemüse

Dessert: Mousse au chocolat mit Vanillesauce **oder**  
Bayrische Creme mit Erdbeermark (in großer Schale)

**Preis pro Person 36,50 €**

### Menü (4) -saisonal, für kleine und große Feinschmecker! – (ab 20.04.)

Kalt: Fischauswahl mit 2erlei Lachs, Forellenfilets und Garnelenspießen  
Fingerfood: Fetazigarren, Putenwraps, Mini-Bowl mit Karotte und Tomate, Meatball in pikanter Sauce

Warm: Niederrheinischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu neue Kartoffeln und ---**wahlweise**---  
a) Schweinefiletmedaillons  
b) Wiener Kalbsschnitzel  
c) Lachsfilet

Dessert: Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und/oder Schokosauce (in großer Schale oder in Einzelportionen)

**Preis pro Person 44,50 €**