

MENÜS

Lieferzeiten (Vorlauf): Mo-So 10-20 Uhr (1-3 Tage)

Bestellungen: 02234 - 43 58 18 (Mo-Fr von 9-18 Uhr)

MENÜS

SCHWEINSHAXEN MENÜ

- Schweinehaxen gekocht oder gegrillt,
 - Sauerkraut
 - Brötchen
- Preis pro Per ab 10 Per € 8,50

HÜHNERFRIKASSEE MENÜ

- Hühnerfrikassé (zartes Junghuhnfleisch in feiner Weißweincrèmesauce) mit Spargelspitzen und Champignons,
 - Butterreis
 - frischer Salat
- Preis pro Per ab 15 Per € 13,50

SÄCHSISCHES RÖSTBRÄTEL

- deftig gebratener Schweinenacken
 - Röstkartoffeln
 - Schmorzwiebel
 - Vanille- und Schokopudding
- Preis pro Per ab 15 Per € 13,50

SPIEBBRATEN MENÜ

- gegrillter Spießbraten mit Sauce
 - heißer Speckkartoffelsalat
 - frische Salate & Brot
 - Dessert nach Wahl
- Preis pro Per ab 20 Per € 13,90

RÖSTZIEBELSCHINKEN MENÜ

- Röstzwiebelschinken mit Sauce
 - Kartoffelgratin
 - deftiger Krautsalat & 1 Schüssel frischer Salat mit Dressing
 - frisches Brot
- Preis pro Per ab 20 Per € 13,90

SAUERBRATEN MENÜ

- Rheinischer Sauerbraten mit Klößen
 - Apfelrotkohl
 - Apfelmus
- Preis pro Per ab 15 Per € 13,90

MENÜS

GÄNSEKEULEN MENÜ

- Gänsekeule in Maronensauce
 - Apfelrotkohl
 - Kartoffelklößen
 - Marzipanapfel ODER Dessert nach Wahl
- Preis pro Per ab 10 Per € 15,90

SCHWEINEBRATEN MENÜ

- Hühnersuppe mit Reis
 - Schweinebraten mit kräftiger Sauce
 - gemischtes Gemüse ODER Apfelrotkohl
 - Salzkartoffeln
 - frischer Salat mit Dressing
 - Herrencreme mit Sahne
- Preis pro Per ab 15 Per € 15,90

RINDERROULADEN MENÜ

- feinste Rinderroulade in perfekter Sauce
 - Salzkartoffel
 - Apfelrotkohl
 - Schlemmercreme mit frischen Himbeeren
- Preis pro Per ab 15 Per € 15,90

FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄT

- Barbarie – Entenbrust mit caramelisierter Orangensauce
 - edles Burgunderkraut
 - gratinierte Kartoffeln
 - Dessert nach Wahl
- Preis pro Per ab 10 Per € 18,90

LAMM MENÜ

- Zarte Lammlachse im edlen Jus
 - jungen Speckböhnchen
 - Rosmarinkartoffeln
- Preis pro Per ab 10 Per € 20,50

MENÜS

FISCHMENÜ I

- Fischfilet à la Bordelaise
 - Petersilienkartoffeln
 - Frischsalat
 - Dessert nach Wahl
- Preis pro Per ab 10 Per € 11,50

FISCHMENÜ II

- Stremel-Lachsfilet, gegrillt oder gedünstet, mit Limetten-Dillcreme
 - Butterreis
 - frischen Salate
 - Obstsalat mit Vanillesauce
- Preis pro Per ab 10 Per € 14,90

FISCHMENÜ III

- Butterzartes Pangasiusfilet in Eipanade mit hausgemachter Remoulade
 - Salzkartoffeln
 - Salat
- Preis pro Per ab 10 Per € 14,90

FESTESSEN I

- Schweine-Lachs-Geschnetzeltes mit fr. Pilzen in leichter Creme
 - Weißer Reis und glasiertes Gemüse
 - kleiner Salat
- Preis pro Per ab 15 Per € 13,50

FESTESSEN II

- Putengeschnetzeltes in Champagner-Safran-Schaum
 - weißer Reis und glasierte Erbsen & Möhrchen
 - kleiner Salat
- Preis pro Per ab 15 Per € 13,50

FESTESSEN III

- 2 Schweinemedallion in Champignonrahm
 - Pfannenspätzle und Edelgemüse
 - frischer Salat
 - Dessert nach Wahl
- Preis pro Per ab 15 Per € 15,90



à la carte Kurier

Der Restaurant Lieferservice
für Qualität, Vielfalt und Genuss

à la carte ARRANGEMENTS

Lieferzeiten (Vorlauf): Mo-So 10-20 Uhr (1-3 Tage)

Bestellungen: 02234 - 43 58 18 (Mo-Fr von 9-18 Uhr)

ARRANGEMENTS À LA CARTE

SANDWICHES & SUPPE

- gemischte Sandwiches
 - Suppe nach Wahl
- Preis pro Per ab 10 Per € 8,60

MINIBRÖTCHEN & SUPPE

- gemischte Minibrötchen
 - Suppe nach Wahl
- Preis pro Per ab 10 Per € 8,60

BAUERNBAGUETTES & SUPPE

- gemischtes Bauernbaguette
 - Suppe nach Wahl
- Preis pro Per ab 10 Per € 10,20

ARRANGEMENTS À LA CARTE

ASIA-ARRANGEMENT

- 6 Stück Asia-Fingerfood gemischt
 - 1 Asia-Wrap nach Wahl
 - 1 Asia-Dessert im Glas nach Wahl
- Preis pro Per ab 10 Per € 22,60

ANTIPASTI-NUDEL-ARRANGEMENT

- 5 Antipasti
 - 1 Nudelgericht nach Wahl
- Preis pro Per ab 10 Per € 17,95

ANTIPASTI-NUDEL-DESSERT ARRANGEMENT

- 5 Antipasti
 - 1 Nudelgericht
 - 1 Dessert im Glas oder Gebäck
- Preis pro Per ab 10 Per € 20,95

ANTIPASTI-HAUPTGERICHT- ARRANGEMENT

- 5 Antipasti
 - 1 warmes Gericht mit Beilage
- Preis pro Per ab 10 Per € 25,80

ANTIPASTI-HAUPTGERICHT-DESSERT ARRANGEMENT

- 5 Antipasti
 - 1 warmes Gericht mit Beilage
 - 1 Dessert im Glas nach Wahl oder Gebäck
- Preis pro Per ab 10 Per € 28,80

ARRANGEMENTS À LA CARTE

GLÄSCHEN-NUDEL-ARRANGEMENT

- 1 Vorspeisen-/Salatglas
 - 1 Nudelgericht
- Preis pro Per ab 10 Per € 17,10

GLÄSCHEN-NUDEL-DESSERT ARRANGEMENT

- 1 Vorspeisen-/Salatglas
 - 1 Nudelgericht
 - 1 Dessert im Glas oder Gebäck
- Preis pro Per ab 10 Per € 20,20

GLÄSCHEN-HAUPTGERICHT- ARRANGEMENT

- 1 Vorspeisen-/Salatglas
 - 1 warmes Gericht mit Beilage
- Preis pro Per ab 10 Per € 27,30

GLÄSCHEN-HAUPTGERICHT-DESSERT ARRANGEMENT

- 1 Vorspeisen-/Salatglas
 - 1 warmes Gericht mit Beilage
 - 1 Dessert im Glas oder Gebäck
- Preis pro Per ab 10 Per € 30,30

à la carte ARRANGEMENTS

Lieferzeiten (Vorlauf): Mo-So 10-20 Uhr (1-3 Tage)

Bestellungen: 02234 - 43 58 18 (Mo-Fr von 9-18 Uhr)

ARRANGEMENTS À LA CARTE

FOLGENDE SUPPEN STEHEN ZUR AUSWAHL:

- Sellerie-Parmesan-Crème
- Kürbissuppe mit Ingwer & Curry
- Pikante Möhren-Orangensuppe mit Thai Curry
- Chili Con Carne
- Mediterrane Linsensuppe mit Paprika & Cabanossi
- Minestrone mit Parmesan & Pesto
- Gulaschsuppe
- Suppe aus Petersilienwurzeln mit Bündnerfleisch
- Kartoffel-Lauch-Suppe mit Lachs
- Basilikum-Crèmesuppe mit Flusskrebse
- Rucolacrème mit gebratenen Garnelen

FOLGENDE ASIA-WRAPRÖLLCHEN STEHEN ZUR AUSWAHL:

- mit Mozzarella in Asiapesto-creme
- mit Hähnchenbrust in gelbem Curry & Ingwer mit Koriander und Chutney-creme
- mit Entenbrust in Orangensenf mit Orange filets & Thai basilikum mit Chutney-creme
- mit Räucherlachs mit Gurken und Thai basilikum in Wasabi-creme
- mit Räucherforelle mit Wasabi-creme
- mit Papaya, Garnele und Chutney-creme

FOLGENDE ASIA-DESSERTS IM GLAS STEHEN ZUR AUSWAHL:

- Mangocrème
- Kokos-Panna-Cotta mit exotischen Früchten
- Beerensago-Pudding

ARRANGEMENTS À LA CARTE

FOLGENDE ANTIPASTI STEHEN ZUR AUSWAHL:

- Nudelsalat mit Pesto, grünen Bohnen, Rucola & Parmesan
- Nudelsalat mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum
- Kartoffelsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven & Schafskäse
- Salat von Riesenbohnen mit kandierten Tomaten
- Cous-Cous-Salat mit mediter. Gemüse & Kräutern
- Caprese Tomaten mit Mozzarella & Basilikum
- Gemüseantipasti - marinierte Paprika, Champignons, Zucchini & Tomaten-Auberginen-Kompott
- Nudelsalat mit Meeresfrüchten in Zitronenvinaigrette
- Salat von Riesenbohnen mit Thunfisch & roten Zwiebeln
- Salat von Riesenbohnen mit kandierten Tomaten
- Italienischer Edelaufschnitt - Bündnerfleisch, Coppa di Parma, Salami & Parmaschinken auf Rucola mit Parmesan & gerösteten Pinienkernen
- Artischocken oder Palmenherzen in Zitronen-Kräuter-Marinade
- Artischocken oder Palmenherzen in Cocktailsauce

ARRANGEMENTS À LA CARTE

FOLGENDE VORSPEISEN-/ SALATGLÄSCHEN STEHEN ZUR AUSWAHL:

- Saisonale Blattsalate mit gerösteten Kernen & Sprossen
- Saisonale Blattsalate mit Gorgonzola, Birne & Walnüssen
- Saisonale Blattsalate mit gratinierten getrockneten Tomaten
- Saisonale Blattsalate mit gratinierten Ziegenkäsetalern
- Tomaten, Mozzarella und Avocado auf Radicchio
- Ziegenfrischkäse-Auberginen-Tiramisu mit Tomate und Pesto
- Mariniertes Paprika-Zucchini-Gemüse auf Parmesanmousse & Rucola
- Mariniertes Mini-Mozzarella & Fruchtperlen auf bunten Salatblättern
- Mini Ziegenkäsecroûton mit Rosmarin und Honig auf Salatmix
- Caesar Salad Romanasalat in Parmesandressing mit Croûtons
- Cocktail von Flusskrebsschwänzen in Safranaïoli
- Asia-Salatmix mit süß-scharf mariniertem Hähnchen
- Gemischter Bohnensalat mit Knoblauch, Kräutern & Zitronenvinaigrette mit ital. Fenchelbratwurst
- Riesengarnelenspieß auf pikantem Salat von Mango, Papaya & Gurken
- Caesar Salad mit gebratenem Hähnchen oder Garnelen



à la carte Kurier

Der Restaurant Lieferservice
für Qualität, Vielfalt und Genuss

à la carte ARRANGEMENTS

Lieferzeiten (Vorlauf): Mo-So 10-20 Uhr (1-3 Tage)

Bestellungen: 02234 - 43 58 18 (Mo-Fr von 9-18 Uhr)

ARRANGEMENTS À LA CARTE

FOLGENDE NUDELGERICHTE STEHEN ZUR AUSWAHL:

- Lasagne mit Hackfleisch oder Gemüse
- Gnocchi in Basilikumpesto mit frischen Tomaten & Parmesan
- Cannelloni mit Spinat & Ricotta oder al forno
- Rigatoni mit Peperonata und italienischer Fenchelbratwurst
- Tortellini in Gorgonzolasauce mit Spinat und Walnüssen

ARRANGEMENTS À LA CARTE

FOLGENDE WARME GERICHTE STEHEN ZUR AUSWAHL:

- Roastbeef aus dem Ofen mit Rotweinschalotten
- Schweinefilet im Parmaschinken mit Pesto
- Lachs aus dem Ofen mit Kräutern
- Gebratene Fischfilets Lachs, Zander, Red Snapper oder/und Tilapia
- Garnelenspieße gebraten mit Kräutern & Knoblauch

FOLGENDE BEILAGEN

STEHEN ZUR AUSWAHL:

- Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln
- Mediterranes Grillgemüse mit Pesto
- Diverse Nudelsorten
- Saisonales Gartengemüse
- Kartoffel-Zucchini-Gratin oder Kartoffel-Lauch Gratin

ARRANGEMENTS À LA CARTE

FOLGENDE DESSERTS IM GLAS STEHEN ZUR AUSWAHL:

- Panna Cotta mit Beerenfrüchten
- Mousse au Chocolat ODER Weisse Mousse
- Quarkmousse mit marinierten Beerenfrüchten
- Joghurt-Mascapone-Crème mit Amaretto-Himbeeren
- Crème Brûlée
- Erdbeer- oder Himbeertiramisu



à la carte Kurier

Der Restaurant Lieferservice
für Qualität, Vielfalt und Genuss

bio ARRANGEMENTS

Lieferzeiten (Vorlauf): Mo-So 10-20 Uhr (1-3 Tage)

Bestellungen: 02234 - 43 58 18 (Mo-Fr von 9-18 Uhr)

BIO-ARRANGEMENT "AFRIKA"

- Marokkanischer 12 Gemüsetopf
- Couscouspilav mit Datteln, Nüssen und Minzjoghurt

Preis pro Per ab 15 Per € 9,50

BIO-ARRANGEMENT "INDIEN"

- Dhal
- Gemüsesalat mit Tomaten-Koriandersauce
- Indischer Milchreis mit Safran & Mandeln

Preis pro Per ab 15 Per € 9,50

BIO-ARRANGEMENT "LEICHT"

- Möhrenlauchsuppe
- Zitronenpanierter Räuchertofu mit Remouladensauce
- Kräuterkartoffelsalat

Preis pro Per ab 15 Per € 11,50

BIO-ARRANGEMENT "ITALIEN"

- Tomaten-Kürbissuppe mit Kokos
- Italienischer Kartoffelsalat mit Basilikum, Cherrytomaten und Oliven
- Spinatschafskäsetaschen *
- Gemischte Salate der Saison mit Aprikosenvinaigrette
- Himbeerschaum

Preis pro Per ab 15 Per € 14,50

BIO-ARRANGEMENT "ASIA"

- Glasnudelsalat
- Korianderpanierte Orangen-Tempehscheiben mit Pflaumeningwersauce
- Karamellisierte Seitan-Nuggettspieße mit Erdnussauce
- Hijikitofulngwerspieße
- Mangocreme

Preis pro Per ab 15 Per € 19,50

BIO-ARRANGEMENT "DEUTSCH"

- Linsensuppe mit Rotwein, Dill und getrockneten Pflaumen
- Vegetarischer „Heringssalat“
- Würziger Teufelssalat mit Seitan & Paprika
- Carobellamousse

Preis pro Per ab 15 Per € 19,50



à la carte Kurier

Der Restaurant Lieferservice
für Qualität, Vielfalt und Genuss

frühstück & meeting ARRANGEMENTS

Lieferzeiten (Vorlauf): Mo-So 10-20 Uhr (1-3 Tage)

Bestellungen: 02234 - 43 58 18 (Mo-Fr von 9-18 Uhr)

FRÜHSTÜCK-ARRANGEMENTS

FRÜHSTÜCKS ARRANGEMENT I

- halbe gemischt belegte Weizenbrötchen mit Garnitur
 - Milchbrötchen (Weckchen)
 - verschiedene Sorten Konfitüre
- Preis pro Per ab 10 Per € 5,90

FRÜHSTÜCKS ARRANGEMENT II

- halbe gemischt belegte Weizen- & Körnerbrötchen mit Garnitur
 - Buttercroissants
 - verschiedene Sorten Konfitüre
 - Obstschale aus frischen Früchten *oder* frischer Obstsalat mit Naturjoghurt
- Preis pro Per ab 10 Per € 7,90

FRÜHSTÜCKS ARRANGEMENT III

- halbe gemischt belegte Weizenbrötchen mit Garnitur
 - Milchbrötchen (Weckchen)
 - verschiedene Sorten Konfitüre
 - kleine Schoko-Croissants
 - Obstschale aus frischen Früchten *oder* frischer Obstsalat mit Naturjoghurt
- Preis pro Per ab 10 Pers € 7,90

FRÜHSTÜCK-ARRANGEMENTS

FRÜHSTÜCKS-ARRANGEMENT IV

- ganze gemischt belegte Weizenbrötchen einzeln in Tüten verpackt oder auf Platte
 - Laugengebäck wie z.B. Laugenbretzel, Käse-Laugenstange oder Kürbis-Laugenstange
 - Obstschale aus frischen Früchten *oder* frischer Obstsalat mit Naturjoghurt
 - Schoko- und Blaubeer-Muffins
- Preis pro Per ab 10 Pers € 9,90

FRÜHSTÜCKS-ARRANGEMENT V

- frischer Fruchtsaft nach Wahl
 - halbe gemischt belegte Weizen- & Körnerbrötchen
 - gemischt belegte Graubrotsschnitten
 - Buttercroissants
 - Milchbrötchen (Weckchen)
 - verschiedene Sorten Konfitüre & Honig
 - kleine Schoko-Croissants
 - Obstschale aus frischen Früchten *oder* frischer Obstsalat mit Naturjoghurt
- Preis pro Per ab 15 Pers € 10,90

FRÜHSTÜCKS-ARRANGEMENT VI

- frischer Fruchtsaft nach Wahl
 - halbe oder ganze gemischt belegte Weizen- & Körnerbrötchen
 - Laugengebäck wie z.B. Laugenbretzel, Käse-Laugenstange oder Kürbis-Laugenstange
 - Milchbrötchen (Weckchen)
 - verschiedene Sorten Konfitüre & Honig
 - Schoko- und Blaubeer-Muffins
- Preis pro Per ab 15 Pers € 11,90

MEETING-ARRANGEMENTS

ARRANGEMENT I

- halbe gemischt belegte Weizenbrötchen mit Garnitur
 - Obstschale aus frischen Früchten *oder* frischer Obstsalat mit Naturjoghurt
- Preis pro Per ab 10 Per € 6,90

ARRANGEMENT II

- halbe gemischt belegte Weizenbrötchen mit Garnitur
 - Schoko- und Blaubeer-Muffins
- Preis pro Per ab 10 Per € 6,90