

## *Suppen:*

Div. Gemüse Rahmsuppen  
Fränkische Mostsuppe  
Leberknödelsuppe mit Schwimmerli  
Grießklösschensuppe  
Minestrone (italienische Gemüsesuppe)  
Gulaschsuppe

## *div. Häppchen „kalt“*

Minihaxen "Hähnchen"  
Minifrikadellen  
Canapes  
1/2 Brötchen

## *Vorspeisen - kalte Platten*

Schinkenröllchen  
Melone mit Schinken  
Gefüllte Eier auf französischem Salat  
Tomaten- Mozzarella mit Basilikum  
Frutti di Mare (Meeresfrüchtesalat)  
(hausgemacht ab 30 Personen)  
Vitello Tonnato  
(Kalbfleisch + Thunfischsauce)  
Fischplatte  
Antipasto Misto  
(gegrilltes Gemüse mit Olivenöl  
und Knoblauch mariniert)

Italienische Käse-, Schinken- und Salamiplatte

## *Fisch*

Lachs auf Spinat oder Gemüsebeet  
Zanderfilet auf Spinat

## *Geflügel*

Hähnchenbrustfilet „alla Puttanesca“  
(in würziger Tomatensauce)  
Geschnetzeltes in Curryfruchtsauce  
oder Champignonsoße  
Hähnchenkeulen  
Poulardenbrüstchen mit Spinat  
oder Brokkoli Füllung  
Poulardenkeulen gefüllt  
Hähnchenbrust Caprese  
überbacken in Aurorasofß

## *Rind*

Burgunderbraten  
Rouladen „Hausmacher Art“  
(Zwiebel , Gurken und Dörrfleisch)  
Rindfleisch mit Meerrettich  
Sauerbraten  
Rindergulasch

## *Wild*

Hirschbraten / Hirschgulasch/ Reh  
1/2 Ente ohne Knochen  
Entenbrust  
Gänsekeulen / Gänsebrust

## *Schwein*

Brokkolibraten  
Fränkischer Spießbraten (Bauch)  
Farmerbraten (Bauch)  
\*gefüllt mit Salami, Schinken Bratwurstbrät, Käse + Röstzwiebel  
Krustenbraten von der Schulter  
Schweinelende Medaillons  
mit diversen Soßen  
Kleine Haxen  
Spanferkelbraten  
Div. gefüllte Braten  
Schaschlik topf  
Italienischer Braten mit Rosmarin  
Schweineschnitzel „Wiener Art“ (groß oder klein)  
Cordon bleu  
(Schweineschnitzel  
gefüllt mit Schinken und Käse)  
Saltin Bocca mit Schinken  
und Käse überbacken  
Involtini  
*Kalb*  
Kalbsbraten  
Kalbsgeschnetzeltes  
Überbackene Kalbsmedaillons mit  
Tomaten Sahne Soße  
Saltin Bocca mit Salbei, Parmaschinken und  
Weißwein Soße