

# Speisekarte Gruppenhaus Pflug

**Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und vegetarisch mit Gemüse**

**Schnitzel natur gebraten vom Schwarzwälder Landschwein in feiner Rahmsoße mit Spätzle**

**Rinderhacksteaks vom Grill in Paprikarahm mit körnigem Kräuterreis**

**Putengeschnetzeltes aus der Oberkeule in weißer Cognacsoße mit Farfalle**

**Pangasiusfilet mit Tomatenragout und mediterranen Kartoffeln**

**Coq au vin** (geschmortes Hähnchen) **Elsässer Art** in feiner Perlzwiebel- Rahmsoße mit Junglauchnudeln

**Dreierlei Vespersalate mit Bratkartoffeln und Kräuterquark**

Wurstsalat, Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler, Rindfleischsalat mit Paprika und Zwiebel

## Preis pro Person 8,00 €

Für Kinder bis 6 Jahre berechnen wir 2,50 €, bis 15 Jahre 6,00 €, ab 15 Jahren voll.

**Optional zubuchbar...**

**Kleines Salatbuffet**

mit Blattsalaten, Kartoffelsalat und zwei weiteren Sorten Rohkostsalat

**3,50 €**

**Rustikaler Brot & Brötchenkorb**

mit Bauernbrot, Baguette-, Vollkorn-, und Laugenbrötchen

**1,80 €**

**Dessert im Glas**

Mousse von dunkler Schokolade mit roter Grütze

Bayrisch Creme mit Espresso-Gelee

Tiramisucreme mit Mango-Pfeffersalat

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

**2,80 €**



Gerne stellen wir Ihnen auch persönlich oder telefonisch Ihr individuelles Buffet zusammen.  
Bitte kontaktieren Sie uns...!

Weitere Infos zu unserem Angebot finden Sie unter:

[www.bergseestueble.com](http://www.bergseestueble.com)

[www.abgefahren-essen.de](http://www.abgefahren-essen.de)

# Speisekarte Gruppenhaus Pflug

**Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons, Butternudeln, Mandelbroccoli**

**Schweinelendchen in Pfefferrahm mit Speckbohnen und Spätzle**

**Deftiger Rindergulasch mit Kartoffel-Gewürzerbse-Püree**

**Sauerbraten „Winzer Art“ mit Trauben in dunkler Soße, Trollingerkraut und Serviettenknödel**

**Seehecht mit sautiertem Blattspinat und Tomaten-Kräuterreis**

**Vegetarischer Kartoffelstrudel mit frischem Gemüse vom Markt**

**Reichhaltiges Schwarzwälder Vesperbuffet**

mit Wurst,-Schinken und Käsespezialitäten aus der Region

*Alternatives Austauschgericht:*

**Kurzgebratenes Hähnchenbrustfilet auf Currynudeln mit Wokgemüse**

## Preis pro Person 13,00 €

Für Kinder bis 6 Jahre berechnen wir 3,00 €, bis 15 Jahre 9,50 €, ab 15 Jahren voll.



**Optional zubuchbar...**

**Kleines Salatbuffet**

mit Blattsalaten, Kartoffelsalat und zwei weiteren Sorten Rohkostsalat

**3,50 €**

**Rustikaler Brot & Brötchenkorb**

mit Bauernbrot, Baguette-, Vollkorn-, und Laugenbrötchen

**1,80 €**

**Dessert im Glas**

Mousse von dunkler Schokolade mit roter Grütze

Bayrisch Creme mit Espresso-Gelee

Tiramisucreme mit Mango-Pfeffersalat

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

**2,80 €**

Gerne stellen wir Ihnen auch persönlich oder telefonisch Ihr individuelles Buffet zusammen.

Bitte kontaktieren Sie uns...!

Weitere Infos zu unserem Angebot finden Sie unter:

[www.bergseestueble.com](http://www.bergseestueble.com)

[www.abgefahren-essen.de](http://www.abgefahren-essen.de)