

SPEISEPLAN ABENDMENÜ BARBARAHOF

(Menüfolge variiert wöchentlich)

Samstag

Vitaminreiche Rohkost und Salat vom Buffet

Bouillon mit Griesnockerl

Putenschnitzerl in Gemüserahmsauce,
feiner Butterreis

Topfen-Marillenstrudel mit Vanillesauce

Sonntag

Vitaminreiche Rohkost und Salat vom Buffet

Bouillon mit flaumigen Kaiserschöberl

Hirschbraten „Weidmannsheil“ mit
Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeer-Birne

oder

Cordon bleu mit Petersilkartoffeln, Preiselbeer

oder

Mediterrane Gemüselasagne überbacken

Dessert vom Buffet



Montag

Vitaminreiche Rohkost und Salat vom Buffet

Cremesuppe vom Muskatkürbis

Röllchen vom Rotzungenfilet
auf Safran-Weißweinsauce mit Basmatireis

oder

Feinschmeckerspieß mit Pommes frites,
Cocktailsauce und feinem Gemüse

oder

Mit Riccotta gefüllte Tortellini auf Blattspinat,
frisch geriebener Parmesan

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Dienstag

Vitaminreiche Rohkost und Salat vom Buffet

Bouillon mit Gemüsestrudel

Hühnerbrüstchen in der Kürbiskernkruste
an Kartoffel- und Vogerlsalat, Preiselbeer

oder

Rinderbraten „Burgunder Art“, Kartoffelkroketten, Speckbohne

oder

Gefüllte Zucchini, Tagliatelle und Tomatensauce

Nougatparfait auf Erdbeer- und Kiwispiegel

Mittwoch

Vitaminreiche Rohkost und Salat vom Buffet

Minestrone

Italienisches Buffet

Tiramisu

Donnerstag

Kleines Vorspeisenbuffet vom Fisch

Cremesuppe vom grünen Zucchini

Wiener Tafelspitz mit Kartoffelgratin
an Rahmspinat und Oberskren

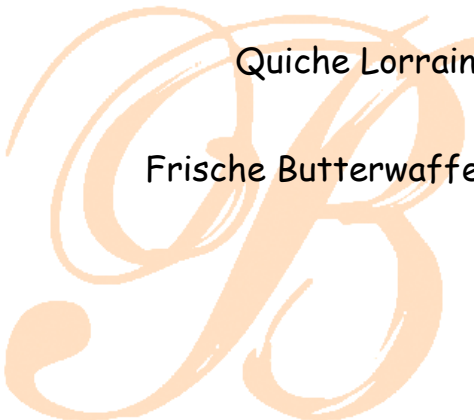
oder

Schweinsfilet vom Grill an Pfifferlingrahmsauce,
Butterspätzle und Brokkoli, im Pfanderl serviert

oder

Quiche Lorraine mit Gemüse und Käse überbacken

Frische Butterwaffeln an marinierten Kirschen und Vanilleeis



Freitag

Vitaminreiche Rohkost und Salat vom Buffet

Bouillon mit Kräuterfrittaten

„Tatarenhutessen“

mit Ofenkartoffeln, Dreierlei Saucen,
ofenfrisches Knoblauchbaguette

Topfenterrine an Johannisbeerspiegel

GUTEN APPETIT!!

