

Aus Suppentopf & Pfanne

PFANNENGERICHTE (ab 20 Personen)

- Frische Wiesenchampignons mit Lauch und Zwiebeln in Creme fraiche 350g pro Person 12,50 €
- Pfannengyros von der Pute mit Tsatsiki und Krautsalat und Tomatenreis 300g pro Person 14,50 €
- Schaschlik-Pfanne mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu deftige Pfannenkartoffeln 300g pro Person 14,50 €

AUS DEM SUPPENTOPF

- Pikante Gulaschsuppe 0,2 l pro Person
 - Käse-Lauch-Suppe mit Schmelzkäse und Hackfleisch 0,2 l pro Person
 - Hokkaido-Kürbis-Creme 0,2 l pro Person
 - Kartoffelcremesüppchen mit Speck und Croutons 0,2 l pro Person
 - Karotten-Ingwer-Orangensüppchen 0,2 l pro Person
- 5,50 €
- Erbseneintopf mit Kasseler und frischem Gemüse mit Bockwurst 0,5 l pro Person
 - Deftige Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, Speck, Zwiebeln und Würstchenscheiben 0,5 l pro Person
 - Kesselgulasch mit Sellerie und Kartoffelwürfeln 0,5 l pro Person
- 8,50 €

Zu den Suppen empfehlen wir...

- Brötchen je Portion 0,80 €