

32. Schlachteplatte (kalt / warm)
Wurstständer^(1,6)
33. gem. Schinken Bratenplatte^(1,6,j)
34. Käseplatte^(2,c,g,j)
35. Fischplatte^(d,i,j)
36. Hackepeter im Zwiebelkranz
37. Geflügel^{-(c,g,i,j)}
Rindfleisch^{-(g,j)}
Herz^{-(c,j)}
Eiersalat^(c,j)
Käse Wurst Salat^(c,g,j)
Heringssalat^(c,d,g,j)
38. griechischer Salat^(1,g)
(mit Schafskäse und Oliven)
Tomatensalat
Gurkensalat
Bohnensalat
Krautsalat
Rucolasalat und Feldsalat^(g)
(mit Kirschtomaten und Parmesan)
Tomate Mozzarella
39. Belegte Brötchen^(1,2,a,c,d,g,i,j,k)
Belegte Herrenbrote^(1,2,a,c,d,f,g,i,j,k)
40. Gemischte Saure Platte^(l)
Antipastiplatte^(g,l)
41. Obstplatte
42. Dessertgläser gemischt^(g)
(Schokopudding, Mousse au Chocolat,
Götterspeise, Rote Grütze, Panna Cotta)

Sonstiges:

Zubehör:

Geschirr
Besteck
Gläser
Tischdecken
Getränke
Bierzeltgarnitur
(Hussenset für Bierzeltgarnitur)
Stehtisch
(Hussen in verschiedenen Farben)
Partyzelte

Raumvermietung:

Gaststube bis 28 Personen
Gesellschaftszimmer bis 50 Personen
Saal bis 160 Personen

Viel Spaß bei der Vorbereitung und Planung
Ihrer Feier.

Haben Sie Fragen?

Dann rufen Sie uns einfach an.
Wir freuen uns auf Sie und
helfen Ihnen jederzeit gern!

Ihr Hirschteam

Alle Speisen sind
zum alsbaldigen Verzehr gedacht

Zusatzstoffe:

(1)Konservierungsstoffe, (2)Farbstoffe
(3)Antioxidationsmittel, (4)Geschmacksverstärker,
(5)Emulgatoren, (6)Phosphate, (7)Süßstoffe

Allergene:

(a)Gluten, (b)Krebstiere, (c)Eier, (d)Fisch,
(e)Erdnüsse, (f)Soja, (g)Milch, (h)Schalenfrüchte,
(i)Sellerie, (j)Senf, (k)Sesam, (l)Schwefeldioxid/Sulphite,
(m)Lupine, (n)Weichtiere



Merkzettel für meine Bestellung beim Roten Hirsch

Wer ?

(Familie und Anzahl der Gäste)

Wo ?

(Lieferadresse / Telefonnummer)

Wann ?

(Datum und Uhrzeit)

Was ?

(Bitte auf den folgenden Seiten kennzeichnen)

Wie ?

(Servicekräfte, Tafeldekoration, Reinigung)

www.hirschteam.de

Tel: 034381-55190

Mobil: 01520 2024236

info@hirschteam.de

1. Soljanka^(1,g,i,j)
Kesselgulasch^(g,i)
Gulaschsuppe
Jahns Haussuppe^(a,g) (veg.)
Käselauchsuppe^(2,g,i)
Hochzeitssuppe^(a,c)
Spargelcremesuppe^(a,g)
Tomatensuppe^(g)
Waldpilzsuppe^(g)
Wildsuppe^(g,i)
Möhren Ingwer Suppe^(g)
Rote Linsen Suppe^(g)
Chili con carne^(i,j)
2. Wildschweinbraten^(g,i,j)
auf Bayrischkraut
3. Reh- oder Hirschbraten^(g,i,j)
auf Waldpilzen^(a,g)
4. Kasslerkamm und
Kasslerlachs⁽¹⁾
Schweinebraten
auf Sauerkraut
5. Krustenbraten^(i,j)
Mutzbraten
6. Rinderzunge⁽¹⁾
Stangenspargel
Erbsen^(g)
Butter / Sauce Hollandaise^(1,2,g,i)
7. Rinderroulade^(g,i,j)
Sauerbraten^(i,j,k)
8. Gulasch^(g,i,j)
9. Schnitzel^(a,c)
Minihaxen^(f)
10. Gyros^(i,j)
mit Tzatziki^(e,g,j)
11. Spanferkel ohne Knochen
Spanferkelrollbraten
Spanferkelkeule
12. Geschnetzeltes vom Schwein^(g)
Deftiges Zwiebelfleisch^(a,g,i)
13. Überbackene Schinkenröllchen^(1,2,3,g)
14. Grillpfanne^(a,c)
(Schnitzel, Klopse, Hähnchenschenkel, Schaschlik)
15. Schweinelende^(g)
auf Rahmpilzen^(g)
16. Zwiebelrahmschnitzel^(a,g,j)
17. Wellfleisch^(i,j)
18. Putengeschnetzeltes^(a,g)
19. Gebackene Pute^(i,j)
20. Gans^(j)
Ente^(j)
21. Hähnchenfilet in Sahnesoße^(g)
22. Hähnchenfilet mit
Spinat und Gorgonzola^(g)
23. Hähnchengrillpfanne^(a,f)
24. Blumenkohl Broccoli Auflauf^(a,g)
(Kochschinken, Putenfleisch)⁽²⁾
25. Kartoffelgratin^(c,g)
26. Lachs in Kräutersoße^(d,g)
27. Überbackener Lachs auf Blattspinat^(d,g)
28. Fischgrillpfanne
auf mediterranem Gemüse^(a,b,d,g,n)
(Forelle, Lachs-, Zander und Pangasiusfilet)
29. Bayrischkraut
Rotkraut
Sauerkraut
Waldpilze^(a,g)
Rahmchampignons^(g)
Spargel
Kaisergemüse^(g)
Leipziger Allerlei^(g)
Rosenkohl^(a,g)
Erbsen^(g)
Möhrrchen
Blumenkohl^(a,g)
30. Klöße^(l)
Petersilienkartoffeln
Bratkartoffeln⁽¹⁾
bunte Nudeln^(a,c,g)
Bandnudeln grüne^(a,c,g)
Tagliatelle ^(a,c,g)
Pennini ^(a,c,g)
bunter Gemüsereis^(g)
Reis
Wildreis
Spätzle ^(a,c,g)
Kartoffelecken
Knödel ^(a,g)
31. Butter^(g)
Herrenbrote^(a,f,g,j,k)
Partybrötchen^(a,g,k)
gemischter Brotkorb^(a,c,g,k)