

# Speise- und Getränkekarte

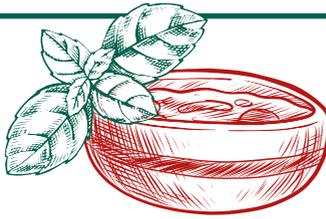
Beispiel



HOTEL SACHSEN-ANHALT



# SUPPE



## Altmärker Festtagssuppe

aus Geflügelbouillon, mit Spargel, Fleischklößchen und Eierstich

# SALATE

## Buntes Salatbuffet

mit knackigen Blattsalaten, frischer Tomate, Gurken und Paprika vom Markt

## Lauwarmer, schwäbischer Kartoffelsalat

süß-sauer abgeschmeckt

## Salat von Rote Bete

mit Apfel und Zwiebel

## Blumenkohlsalat

pikant, mit Zwiebeln

## Karotten-Apfel-Orangensalat

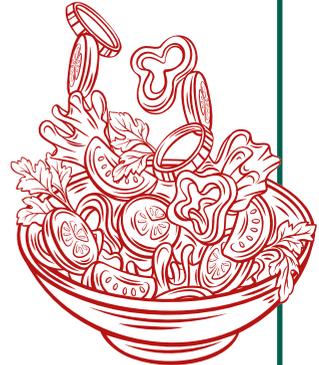
mit Zitrone

## Salat von grünen Brechbohnen

pikant angemacht

## Mediterraner Pastasalat

mit Oliven, getrockneten Tomaten und Staudensellerie



# BEIGABEN

## Brotauswahl

mit frisch gebackenem Baguette und kleinen gemischten Brötchen

## Butter und verschiedene Frischkäsemischungen

## Balkankäsewürfel

Kapernäpfel

Kürbiskerne

Olivenscheiben

Rote Zwiebeln

## Weißbrotdcroûtons

Verschiedene Öle & Essig

Balsamico-Dressing

Haus-Dressing

Joghurt-Dressing





# HAUPTSPEISEN

**Vegetarischer Grillkäse nach „Griechischer Art“**  
mit Peperoni, blauen Zwiebeln  
und Cherrytomaten

**Gebratenes Zanderfilet**  
in Kräuterbutter

**Panierte Hähnchenbrust**  
knusprig gebraten

**Pikante, kleine Rinderrouladen**  
in Sauerrahm

**Kleine Medaillons vom Schweinefilet**  
im Baconmantel, auf Limonenrahm

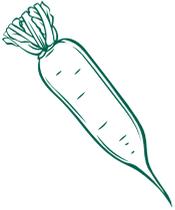


# GEMÜSEBEILAGEN

**Apfelrotkohl**

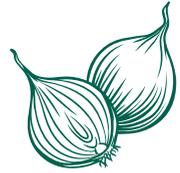
**Brokkoli**

mit gerösteten Mandelstiften



**Leipziger Allerlei**

mit Butter und frischen Kräutern



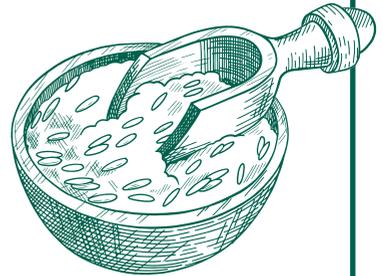
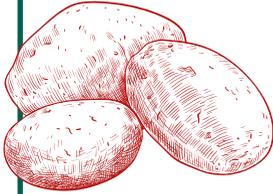
# ERGÄNZUNGEN

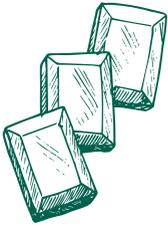
**Gebackene Kartoffelkroketten**

**Eierspätzle aus der Pfanne**

**Gemischter Basmati-Wildreis**

**Petersilienkartoffeln**





## DESSERTS

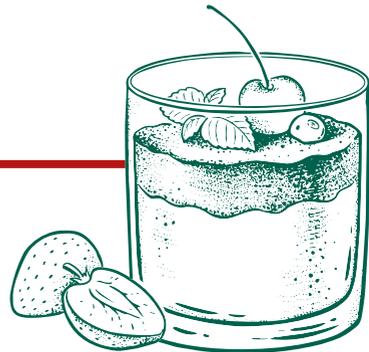
Süßes - Macht nicht dick, es formt!

**Panna Cotta**  
mit Himbeersauce



**Rote Grütze**  
aus Waldbeeren mit Vanillesauce

**Schokoladenpudding**  
mit Vanillesauce



**Gern kalkulieren wir Ihnen ein individuelles Buffet  
nach Ihren Wünschen.**