

Partyservice Hippelsbacher Bauernstube ♦
Michael Feick ♦ Ortsstr. 2a ♦ 64395 Hippelsbach ♦
Tel.06161-1452 ♦ Fax.06161-877791 ♦ Mobil: 0170-2127772
Im Internet unter: www.putenmichel.de ♦ Mail: info@putenmichel.de

ESSENSAUSWAHL

- Spanferkel (ganz oder ausgebeint) – ab 30 Personen
- Ofenschinken
- Schweinerollbraten mit verschiedenen Füllungen
- Kammbraten
- Rinderbraten in Soße
- Hirschbraten in Soße
- Grillbauch
- Spare Ribs
- Kassler in Soße
- Grillhaxe
- verschiedene Sorten Fleischkäse
(Fleischkäse, Pizzafleischkäse, Zwiebfleischkäse)
- Hähnchenbrust in Champignon Rahmsoße
- Schweinemedallions in Champignon Rahmsoße
- Schnitzelpfanne „Toskana“(Putenschnitzel)
- Rahmgeschnetzeltes (Putenfleisch)
- kl. gebackene Schnitzel
- kl. gebackene Putenschnitzel
- Frikadellen
- Hackbällchen
- Hähnchenschenkel
- Hähnchenbrust gefüllt mit Broccoli oder Spinat;
- gebackene Bratwurst / Handkäsebratwurst
- gebackene mini Bratwürste / Handkäsebratwurst
- mini Haxe oder mini-mini Haxe
- Rippchen mit Kraut

Beilagen:

- Kartoffelgratin
- Gemüse gedünstet oder als Gratin, auch einzelne Sorten
- Bratkartoffel
- Eierknöpfe (Spätzle)
- Klöße (Semmel.- oder Kartoffelklöße)
- Kroketten

Nachtisch:

- Vannillemousse
- Schokkomousse
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Käseplatte

verschiedene Salate

Brot