

# Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung

## Suppen (je 1), beispielsweise:

- Tomatensuppe
- Lauch -Creme -Käse -Suppe
- Rinderkraftbrühe mit Einlage
- Hessische Kartoffelsuppe mit Croutons
- Zwiebelsuppe oder Kürbis Creme

## Salate (je 4), beispielsweise:

- Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat,
- Bohnensalat, Hirtensalat, Blattsalate mit 2 Dips
- Maissalat, Rote Beete Salat
- Tomate Mozzarella

## Hauptgerichte (je 4), beispielsweise:

- Schweinelendchen mit frischen Champignons und Sauce Hollandaise überbacken
- Grillschinken mit Malzsauce
- Spießbraten mit brauner Sauce
- Wildbraten mit Waldpilzen und Preiselbeer-Birne
- Buntbarsch mit Mediterranem Gemüse
- Geflügel-Lasagne (auch vegetarisch)
- Putenroulade gefüllt mit Blattspinat und Sahnesauce
- Gefüllte Riesenchampignons auf Blattspinat und überbacken mit Mozzarella
- Rinderbraten oder kleine Rouladen mit brauner Sauce
- Kleine Schnitzel vom Schwein oder Pute mit zwei Saucen
- Rinderbrust mit Meerrettichsoße
- Putensteak „Milanese“ mit Tomatensauce
- Lachs auf Blattspinat (Hollandaise überbacken)
- Gemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignon, Kartoffeln und Kräuterschmand)

## Beilagen (je 4), beispielsweise:

- Gemüse wie Brokkoli, Blumenkohl, Fingermöhren, Apfelrotkohl, Bohnen, Champignons, Romanesco, Sauce Hollandaise extra

## Beilagen (je 3), beispielsweise:

- Kroketten, Rösti, Bandnudeln, Spätzle, Kartoffeln, Klöße, Rosmarinkartoffeln, Gratin

## Dessert (je 3), beispielsweise:

- Schokopudding, Herrencreme, Zitronencreme, Rote Grütze, Wackelpudding, Vanillepudding, Obstsalat, Rotweincreme (alles mit Vanillesauce)

## oder für alle am Tisch:

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen oder Waldfrucht und Sahne (saisonbedingt frische Erdbeeren)

**Falls Ihnen diese Auswahl nicht zusagt,  
können Sie gerne mit uns  
telefonisch unter 05622 2659  
eine andere Auswahl besprechen.**



Ihr Team der  
OASE- Haus an der Eder