

By Horns®

CATERING & EVENTS



Speisekarte 18.05.2020 – 22.05.2020

Frühstück von 7:00 – 11:00 Uhr / Mittag

Menüs von 11:30 – 15:30 Uhr

Samstag von 7:00 – 14:30 Uhr

	Menü I 8,50€	Menü II 6,50€	Salat 4,50€
Montag	Provenzalisches Schweine Rücken Steak auf kleinen Röstkartoffeln und Warmen Grillgemüse Salat dazu dunkle Balsamico Glace a,4,g	Spaghetti „Bolognese“ vom Rind in würziger Tomaten Basilikum Soße und Parmesan a,g,4	Feiner Bulgur Salat mit Paprika, Lauchzwiebeln, Oliven und getrockneter Tomate dazu Feta Käse und Fladenbrot g,a
Dienstag	Paniertes Stiel Kotelett vom Schwein an frischem Garten Gemüse und Petersilien Kartoffeln an Schnittlauch Rahm 4,g,a	Gepfeffertes Hähnchenbrust Filet, mit Zartem Wildkräuter Salat, Feinen Bärlauch Gnocchi und würziger Orangen Tomaten Soße a,g,4	Griechischer Gyros-Salat vom Hähnchen mit Salatgurke, Peperoni, Tomate, Mais, Feta Käse und knackigem Eisbergsalat dazu Sauerrahm Dressing g
Mittwoch	Argentinische Rinder Steak Hüfte an gratinierten Sahne Kartoffeln und frischen Lauch Möhren dazu dunkle Rosmarin Reduktion 4,a,g	Pesto Tagliatelle mit feiner Frischkäse Kräuter Soße und zartem Topping von gegrillten Puten Streifen, Kirschtomaten, frühling Lauch und frischem Rucola g,a,4	Salat „Nicoise“ mit Würzigem Käse, Thunfisch, Ei frischen Tomaten und Gurken a,d,g,d
Donnerstag		Christi Himmelfahrt	
Freitag	Asiatischer Sate Spieß vom Seehecht auf feinem Erbsen Püree und buntem Wok Gemüse dazu Yellow Curry Cream 4,a,g,d	Zarte Cevapcici vom Geflügel an Tomatisierten Reismudeln Würzigem Ajwer Dip und buntem Paprika, Mais Salat mit Bohnen und Perlzwiebeln g,4,a	Salat „Capricciosa“ mit Zarten Kochschinken Streifen, würzigem Käse Mais und Tomate, dazu Kräuter Joghurt Vinaigrette g,a

Samstag

23.05.2020

**Bunter Gemüse Eintopf
mit viel frischem Gemüse,**

Kartoffel Würfel und Wahlweise Mett oder würziger Bockwurst

5,50€