

# By Horns®

CATERING & EVENTS



## Speisekarte 15.04.2019– 19.04.2019

Frühstück von 7:00 – 11:00 Uhr

Mittag Menüs von 11:30 – 15:30 Uhr

Samstag von 7:00 – 14:30 Uhr

	<i>Menü I</i> 8,50€	<i>Menü II</i> 6,50€	<i>Salat</i> 4,50€
<i>Montag</i>	<i>Provenzalisches Schweine Rücken Medaillon mit Pesto Rosso an kleinen Thymian Kartoffeln und Warmen Grillgemüse Salat dazu dunkle Balsamico Reduktion</i> <i>a,4,g</i>	<i>Spaghetti „Carbonara“ mit herzhafter Speck Sahne Soße und kleiner Salat Garnitur</i> <i>a,g,4</i>	<i>Salat „Capricciosa“ mit Zarten Kochschinken Streifen, würzigem Käse Mais und Tomate, dazu Kräuter Joghurt Vinaigrette</i> <i>g,a</i>
<i>Dienstag</i>	<i>Gefüllte Puten Roulade mit Bärlauch und Mozzarella auf feinen Spinat Tagliatellen und Salbei Sahne Soße dazu bunter Wildkräuter Salat</i> <i>g,a,4</i>	<i>Gebackener Hackbraten vom Rind mit glacierten Erbsen und Kartoffel Krokette dazu Schnittlauch Rahm Soße</i> <i>4,a,g</i>	<i>Feiner Nudel Salat mit kleinen Party Geflügel Frikadellen, frischen Tomaten und Gurken</i> <i>a,g</i>
<i>Mittwoch</i>	<i>Zartes Rotbarsch Filet im Gemüse Sud mit jungem Broccoli und feinem Lauch Püree dazu Schaum von frischen Kräutern</i> <i>d,4,g,a</i>	<i>Zarter Zigeuner Spießbraten mit feuriger Puszta Soße und Pommes dazu Sahne Krautsalat</i> <i>a,g</i>	<i>Zart marinierter Geflügel Salat mit frischen Orangen und offenfrischem Baguette</i> <i>g,a</i>
<i>Donnerstag</i>	<i>Geschmorte Lammkeule in dunkler Preiselbeer Rosmarin Jus an feinen Prinzess Bohnen und kleinen Röst Kartoffeln</i> <i>4,a,g</i>	<i>Zartes Curry von der Pute mit frischer Mango, Ananas und Papaya in leichter Kokos Sahne dazu Basmati Reis</i> <i>g,a</i>	<i>Feiner Bulgur Salat mit Paprika, Lauchzwiebeln, Oliven und getrockneter Tomate dazu Feta Käse und Fladenbrot</i> <i>g,a</i>
<i>Freitag</i>		<i>Karfreitag</i>	

**Samstag**

**20.04.2019**

**Feine Broccoli Cremesuppe mit Kartoffel Würfel und zarten Räucherlachs Streifen**

**5,50€**