



Catering & Restaurant Die Feinschmecker

Tel. : (0531) 580 46 790

Fax: (0531) 580 46 791

Mobil : 0173 80 40 442

Mail: info@koeniglich-speisen.de

Web: <http://www.koeniglich-speisen.de>

Öffnungszeiten Restaurant

Mo.-Fr. 06:30-10:00 Uhr Frühstücksbuffet

Mo.-Fr. 12:00-14:30 Uhr Mittagstisch & À la Carte

Mo.-Fr. 18:00-23:00 Uhr À la Carte

Sa. 07:00-10:00 Uhr Frühstücksbuffet

So. 08:00-11:00 Uhr Frühstücksbuffet

So. 12:00-14:00 Uhr Mittagstisch & À la Carte

Nutzen Sie unsere Online-Tischreservierung!

Angebotsübersicht

Menü-Vorschläge

Angebote gültig für 2012

Mindest-Bestellmenge je Menü 15 Personen.

Gerne können Sie die einzelnen Komponenten nach Ihren Vorstellungen und Wünschen tauschen, wir erstellen Ihnen dann ein individuelles Angebot.

*Der BFH hat mit Urteil vom 18.12.2008 (V R 55/06, BFH/NV 2009, 673) entschieden, dass für die Speisenlieferung **und** gleichzeitige Überlassung von Geschirr, Besteck oder Personal durch einen Partyservice kein ermäßigter Steuersatz in Betracht kommt.*

Ab einem Bestellwert von 300,00 € netto keine Lieferkosten.
Bis zu einem Bestellwert von 300,00 € netto berechnen wir zusätzlich 15,00 € netto Lieferkosten.

Alle Preise inkl. 19% MwSt.
Irrtümer & Änderungen vorbehalten.

Catering & Restaurant Die Feinschmecker

Dresdenstr. 10 ♦ 38124 Braunschweig

Tel.: (0531) 580 46 790 ♦ Fax: (0531) 580 46 791 ♦ Mobil: 0173 8040442

Mail: info@koeniglich-speisen.de ♦ Internet: <http://www.koeniglich-speisen.de>

In Weisswein pochierter Hähnchenbrust	3
Schweinerücken gefüllt mit Lauch.....	3
Schweinekrustenbraten.....	3
Schweinefilet im Speckmantel	3
Schweinefilets unter der Kräuterkruste	3
Zarter Rinderschmorbraten und Schweinebraten	4
Filetpfanne mit Schweine- und Rindermedaillons mit Dijonsensauce	4
Filetmedaillons vom Schwein, Rind und Putenbrust mit Rotweincharlottenjus	4
Hirschkalbskeule in Rotwein-Buttermilch geschmort	4
Wildschweinbraten in Mumme-Biersoße	4
Geschmorte Barbarieentenbrust mit Orangenjus.....	5
Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinjus	5
Roastbeef am Stück rosa gebraten.....	5
Schweinefilet mit Pfirsich und Käse überbacken	5
Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Kaiserschoten.....	6
Lachsfilet mit Meerrettichkruste	6
Zanderfilet auf der Haut gebraten.....	6

Tomaten-Karottensuppe mit Sahne und Basilikum

In Weisswein pochierte Hähnchenbrust mit Paprikastreifen und Basmatireis

Crème brûlée mit Walnusseis

22,00 € pro Person

Waldpilzcremesuppe mit Kräutersahne

**Schweinerücken gefüllt mit Lauch,
dazu Apfel-Calvadosauce, Vichykarotten und Kartoffelkroketten**

Früchtetraum mit 3 Sorten Mövenpickeis und Schlagsahne

22,50 € pro Person

Lauchrahmsuppe mit Kräutercroûtons

Schweinekrustenbraten mit Bratensauce, frischem Gemüse und Salzkartoffeln

Bayrische Crème mit frischen Früchten und Himbeersauce

22,50 € pro Person

Passierte Kartoffelsuppe mit gebratener Blutwurst und Birne

**Schweinefilet im Speckmantel mit Backpflaumenfüllung,
Gemüseauswahl und Kartoffelkroketten**

Rote Grütze mit Vanilleeis

24,50 € pro Person

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum-Pestosahne

**Schweinefilets unter der Kräuterkruste, Cognacrahmsoße,
frischem Marktgemüse und Mandel-Kroketten**

Schokoladenmousse

24,00 € pro Person

Pfifferlingrahmsuppe mit Kräutercroûtons

**Zarter Rinderschmorbraten und Schweinebraten
mit Champignonrahmsauce, Speckbohnen und Salzkartoffeln**

Rote Grütze mit Vanilleschaum

20,50 € pro Person

Festtagssuppe mit Eierstich, Klößchen, Nudeln und Wurzelgemüse

**Filetpfanne mit Schweine- und Rindermedaillons
mit Dijonsenfauce, frischem Marktgemüse, Salzkartoffeln und Kroketten**

Vanilleeis mit heißen Kirschen

26,50 € pro Person

Steinpilzcremesuppe mit Kräutersahne und Blätterteigstange

**Filetmedaillons vom Schwein, Rind und Putenbrust mit Rotweincharlottenjus,
frischem Marktgemüse, Salzkartoffeln und Kroketten**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

28,50 € pro Person

Broccolicrèmesuppe mit Mandelsahne

**Hirschkalbskeule in Rotwein-Buttermilch geschmort
mit Pfifferlingen, Rotkohl und Kroketten**

Warme Zimtpflaumen mit Walnusseis und Schokoladenbrowni

26,50 € pro Person

Rinderkraftbrühe mit Kräutercrêpesstreifen

**Wildschweinbraten in Mumme-Biersoße
mit geschwitzten Wiesenchampignons, Speckrosenkohl und Spätzle**

Warme Apfelbeignets mit Vanilleeis

27,50 € pro Person

Spinatrahmsuppe mit Rauchlachsstreifen

**Geschmorte Barbarieentenbrust
mit Orangenjus, Rotkohl und Herzoginkartoffeln**

Baileysschaum mit frischen Früchten und Schokoladensauce

28,50 € pro Person

Italienische Minestrone
mit Parmesan und Balsamicopaprika

**Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinjus
auf Ratatoulliegemüse mit gebratener Polentaschnitte**

Tiramisu mit Amarettinis auf Caramelsauce

25,50 € pro Person

Hummercrèmesuppe mit Flußkrebsschwänzen

**Roastbeef am Stück rosa gebraten, mit Rotwein-Zwiebelsoße,
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin**

Panna Cotta mit Früchten und Himbeersauce

29,50 € pro Person

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton

**Schweinefilet mit Pfirsich und Käse überbacken,
feinem Gemüse und Kartoffelplätzchen**

Duette von Schokolade mit Fruchtsaucen

25,00 € pro Person

Klare Tomatenessenz mit Quarkklößchen

**Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel
mit Kaiserschoten, Kartoffel-Selleriepüree und Balsamicojus**

Warmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtparfait

40,50 € pro Person

Spanische Gemüsesuppe mit Chorizzo

**Lachsfilet mit Meerrettichkruste
auf leichter Senf-Dillsoße mit Butterkartoffeln**

Vanillesoufflè mit Pinà Coladaeis auf Ananascarpaccio

28,50 € pro Person

Lauwarmes Gurken-Joghurtsüppchen mit Büsumer Krabben

**Zanderfilet auf der Haut gebraten,
auf Blattspinat mit Krustentiersauce
und Ofen-Kräuterkartoffeln**

Erdbeer-Limettenmousse

28,50 € pro Person