

Makedonia Restaurant

Inh. HGH-Makedonia GmbH
im Gasthaus Löwen
Schlauchstr. 17 in 78250 Tengen-Wiechs

Menüs für Festlichkeiten aller Art ab 10 Personen

Menü 1

Bunter Salatteller

Rinderkraftbrühe mit Griesklößchen

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Kräuterbutter

Mini-Cordon Bleu mit Zitronenscheibe

dazu Grünpeffer-Sauce „Madagaskar“, Pommes frites, hausgemachte Spätzle und bunte Gemüseplatte

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

24,50 € / Person

Menü 2

Bunter Salatteller

Hühnerconsommé mit Fleischeinlage

Saftiger Jungschweinbraten vom Nacken mit Pfifferlingsauce

Poulardenbrust vom Grill an feiner Currysauce,

dazu Kroketten, Nudeln und bunte Gemüseplatte

Vanilleeis mit exotischem Fruchtcocktail, garniert mit Sahne

25,00 € / Person

Menü 3

„Caprese“ mit Olivenöl und frischem hausgemachtem Brot

Rinderbouillon mit Flädle

Schweinefilet am Stück gegrillt, in rosa Medaillons serviert

Kalbsbraten vom Rücken mit Stockschwämmchensauce, Kartoffeln aus dem Backofen,

hausgemachte Spätzle und bunte Gemüseplatte

Warme Backpfaumen auf Vanilleeis, fein garniert

30,00 € / Person

Menü 4

Knackige Salatvariation

Fischsuppe „Dalmatia“

Pochiertes Lachsfilet mit Rieslingsauce auf Spinat-Tagliatelle

Kalbsrückensteak „Café de Paris“ mit Pommes Dauphin und Brokkoli-Röschen

Kastanien-Parfait garniert mit Winterfrüchten

35,00 €/ Person

Menü 5

Halbe Avocado mit Scampisalat auf Ruccolabett

Seezungenfilet vom Grill mit feiner Nordseekrabben-Sauce, dazu Tagliatelle

Zitronensorbet

Argentinische Rinderfiletmedaillons mit Steinpilzsauce, dazu hausgemachte Gnocchi und bunte Gemüseplatte

Grand-Marnier-Parfait auf Granatapfel-Sirup

45,00 €/ Person

Menü 6 – Kalt-Warmes Buffet „International“

(ab 25 Personen)

Aperitif-Tisch mit verschiedenen Canapees

Mediterrane Vorspeisenplatte mit gegrillten Auberginen, gegrillten und eingelegten Austernpilzen, Zucchinirollchen, Knoblauch-Tomate, Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella, Prsciutto, Paprika-Kulen, Scampi-Calamaretti-Salat mit Frühlingszwiebeln, Cocktail-Tomaten-Salat und viele andere Kleinigkeiten

Seezungenfiletrollchen mit Dillrahmsauce, gegrilltes Lachsfilet

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Grün-Pfeffersauce „Madagaskar“

Poulardenbrust in Riesling-Champignon-Rahmsauce, dazu hausgemachte Gnocchi und Spätzle, Pommes frites, Röstinchen und Marktgemüse

Dessertbuffet mit Eisbombe, Parfaits, heißen Himbeeren und exotischem Früchtesalat

50,00 €/ Person