**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 Grünpfeffer-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 Backpfauamen 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 eigelegten Austernpilzen, Zucchiniröllchen, Knoblauch-Tomate, Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella, Prsciutto, Paprika-Kulen, Scampi-Calamaretti-Salat mit Frühlingszwiebeln, Cocktail-Tomaten-Salat

und viele andere Kleinigkeiten

\*\*\*

Seezungenfiletröllchen mit Dillrahmsauce, gegrilltes Lachsfilet

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Grün-Pfeffersauce „Madagaskar“

Poulardenbrust in Riesling-Champignon-Rahmsauce,

dazu haugemachte Gnocchi und Spätzle, Pommes frites, Röstinchen und Marktgemüse

\*\*\*
Dessertbuffet mit Eisbombe, Parfaits, heißen Himbeeren und exotischem Früchtesalat

**50,00 €/ Person**