


















Beispiel einer Menübeschreibung für eine Geburtstagsfeier

Ein Tipp von uns – genießen Sie bereits beim Lesen!

- | | | |
|----------|------------------------------------|---|
| A | Aperitif |  <i>Alkoholfreie Longdrinks m. Fruchtspießchen</i> |
| <hr/> | | |
| B | Spätes
Frühstück
(10.00 Uhr) |  <i>Obstsäfte, Kaffee/Tee, Kaffee Spezialitäten, Espresso - Cappuccino</i>
 <i>Fischplatte
mit geräucherten Filets, gebeiztem Fisch, sowie 2erlei Fischsalate.</i>
 <i>Käseplatte,
mit Hart- Weich- u. Streichkäsesorten, mit frischem Obst garniert.</i>
 <i>Schinkenplatte
mit rohem herzhaft geräucherten Sorten, luftgetrocknete Salami u. orig. ital. Coppa.</i>
 <i>Brotkorb
gefüllt mit allerlei frischen Brötchen u. Baguette, versch. Grau- u. Schwarzbrot-sorten sowie Laugenbrezeln. Frische Butter dazu.</i> |
| <hr/> | | |
| C | Mittags-Buffer
(12:30 Uhr) |  <i>Broccoli-Creme-Suppe mit gerösteten Brotwürfel.</i>
 <i>Salat-Quartett
hausgemacht aus frischen Produkten, mit Kraut-, Gurken-, Karotten- u. Feldsalat.</i>
 <i>Schäufele nach guter fränkischer Wirtshaustradition an Natursauce, dazu gibt's: fränkische Klöß' und Bandnudeln.</i>
 <i>Zanderfilet gold-braun in der Pfanne gebraten an Fischfond mit Rahm & frischen Kräutern verfeinert, Salzkartoffel mit frischem „Peterla“</i>
 <i>Kaisergemüse schonend gegart, mit guter Butte geschwenkt.</i>
 <i>Tomatensoße „Toskana“ vegetarisch, als Ergänzung zu obigen Bandnudeln.</i> |
| <hr/> | | |
| D | Dessert
(15:00) |  <i>Obstsalat, aus frischen Früchten, zubereitet nach StrandhausArt.</i> |
| <hr/> | | |
| E | Kaffee-Tafel |  <i>Kaffee- u. Teespezialitäten</i>
 <i>Torten u Kuchen aus unserer Backstube
nach Hausfrauenart gebacken</i> |

Ihre Wirtsfamilie W. & F. Möltner