



Cateringangebot aus der böhmischen Küche:

Vorspeisen und kalte Platten:

Hausgemachter Roggen- Bierbrot mit Rozhuda (Quarkaufstrich), mit Radieschen und frischer Kresse

Eingelegte Camembertecken in pikantem Sud mit Paprika und Zwiebeln

Utopenci (die Ertrunkenen) mit Zwiebeln (Tschechische Speckwürste in Gewürzsud)

Gesülzte Eiermosaik mit Gemüse und frischem Gartensalat

Drkotina- Kräftige Schweinesülze mit Apfel- Meerrettich

Belegte Kaviarbrote mit Majonäsesalat, Gemüse und Ei

Belegte Kaviarbrote mit Matjessalat, Apfel und Zwiebel

Belegte Kaviarbrote mit französischem Gemüsesalat mit Majonäse, bunt garniert

Belegte Kaviarbrote mit ungarischer Salami, garniert

Kleine Mundbissen- Kanapés- mit Käse, Entenlebermousse, Schinken, Räucherfisch, Quarkaufstrich

Salate:

Weisskohlsalat mit Apfel und Meerrettich

Gurkensalat mit saurer Sahne und Dill

Tomatensalat mit Schalotten und Basilikum

Kartoffelsalat mit Gemüse und Majonäse

Selleriesalat mit Apfel, Walnüsse und Joghurtdressing

Suppen:

Rinderbrühe mit Leberknödel und Gemüsewürfel

Kuttelfleckensuppe mit Brötchen

Hühnerbrühe mit hausgemachten Fadennudeln

Scharfe Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprika

Riesengebirgler Zwiebelsuppe mit Käsegebäck

Sauerkrautsuppe mit Kasseler und Kaminwurzeln

Erbsensuppe mit Kartoffeln und Würstchen

Hauptgerichte:

Rinderbraten mit Rahmsauce mit böhmischen Semmelknödeln und Preiselbeeren

Kräftiger Biergulasch mit Brot

Schweinenacken mit Frankfurter Würstchen gespickt, gebraten und mit Brot, böhmischen Senf und geriebenem Meerrettich serviert

Karpfen „Altböhmischer Art“ mit Powidelsauce, Karlsbader Knödel

Fleischlose Hauptgerichte:

Kartoffelomelett gefüllt mit gedünstetem Weißkohl, dazu Pilzragout

Pilzkroketten mit Zwiebelsauce

Bratlinge aus Erbsen und Gerste mit Majoran gewürzt auf „Lepenice“, Stampfkartoffeln mit Sauerkraut

Nachspeisen:

Schlesischer Mohnkuchen mit Marzipangitter

Zwetschgenknödel mit Zimtstreusel

Buchteln mit Mohn-, Quark- und Zwetschgenfüllung

Apfelstrudel aus Bierteig

Zwetschgenknödel (3St) aus Quarkteig mit Lebkuchenstreusel

Biercrème mit hausgemachtem Rhabarberkompott und Ingwerschaum

Mohncrème mit Rumkirschen und Honigweinschaum

Holunderbeergrütze mit Vanillesauce

Die Auswahl der Gerichte ist auf die bekanntesten Speisen begrenzt.

Auf Wunsch werde ich für Sie gerne auch andere Spezialitäten aus verschiedenen regionalen Küchen zubereiten, oder Ihnen auch eine Auswahl aus der modernen, leichteren Küche vorstellen.

Wenden Sie sich an mich, ich werde Ihnen ein persönliches Angebot nach Ihren Vorstellungen unterbreiten.