



Menü am 29. Januar

Hausgebeizter Lachs mit Wasabi-Schmand

Gefüllter Putenbraten im Speckmantel mit Orangen, Whiskey-Estragon-Sauce und Kroketten

Apfel-Mandel Tiramisu

Sommelier-Empfehlung: Weißwein „Von Winning Sauvignon II“

Menü am 5. Februar:

Steinpilzravioli mit aromatisierter Butter

Rouladen mit Rotkohl und Spätzle

Griesflammerie mit Backpflaumen

Sommelier-Empfehlung: Rotwein „Boom Bootles Die Gefährten“

Menü am 12. Februar:

Leberpastete mit Orangenglace auf hausgemachten Brioche

Wildbraten, Apfel-Zwiebel Gemüse und Preiselbeeren an gerösteten Rahmpolenta Schnitten

Überbackene Quarkklößchen mit Vanille Sauce

Sommelier-Empfehlung: Rotwein „Heinrich Naked Red“

Menü am 19. Februar:

Lachs-Lasagne mit hausgewachter Bechamel-Sauce

Züricher geschnetzeltes mit Rösti nach Großmutter's Rezept

Tiramisu nach Filipos Familienrezept

Sommelier-Empfehlung: Rotwein „Gehring Vollmond“

Menü am 26 Februar:

Tellersülze mit Filet

Schweinebraten mit Weißbiersauce, Semmelknödel und Weißkraut

Hausgemachter Vanillepudding mit Orangenkrokant und Orangen-Filet-Ragout

Sommelier-Empfehlung: Rotwein „Schneider Ursprung“

Menü am 5. März:

Rote-Beete-Carpaccio mit eingelegtem Hering und Meerrettich Sauce

Königsberger Klöße, Scampi, Rübchen und Petersilienkartoffeln

Bayrisch Creme auf Himbeerspiegel

Sommelier-Empfehlung: Weißwein „Weingut Leiling Grauburgunder Prima Ballerina“



Angebot und Verkauf durch: Matthias Frank, SNAXX Catering, Wiesbaden
Infos und Bestellungen: snaxx-wiesbaden@freenet.de / 0163-596 5900