

Hauptgänge vom Schwein

- ❖ Live am Büffet tranchiert
 - Rosmarinlendchen am Stück gebraten
 - Bayrischer Krustenbraten (ab 30 Personen) dazu Bratensauce und Sahnemeerrettich
 - Spießbraten gefüllt mit Brokkoli und Gorgonzola, frischem Schweinemett oder Lauchstreifen und Dörrfleischwürfeln
 - Kasseler im Brot- oder Blätterteig

- ❖ Klassiker aus dem Chafing-Dish
 - Medaillons vom Schweinefilet im Dörrfleischmantel
 - Panierte Schweineschnitzel mit Rahmsauce
 - Medaillons vom Schweinefilet auf italienische Art
 - Hausgemachte Klopse (Gewicht auf Wunsch) dazu Bratensauce
 - Knusprig gegrillte Schweinehaxe mit Sahnemeerrettich
 - Minischweinshaxen ohne Schwarte

- ❖ Mal was Anderes
 - Pfannengyros vom Schwein mit Tzaziki oder überbacken
 - Spare Rips
 - Pulled Pork – mit Barbecuesauce und Krautsalat im Fladenbrot