HARLEKIN
EVENT-BISTRO
& CATERING

HAUPTGERICHTE 17.02.20 – 23.02.20

MONTAG 17.02.
1. Hähnchen Cordon Bleu, Paprikarahmsoße, Kräuterreis, bunter Salat
2. Möhren-Kartoffel-Eintopf, Baguette
3. Gemischtes Gemüse mit gekochtem Ei, Holländische Soße, Salzkartoffeln

DIENSTAG 18.02.
1. Schinkenkrakauer, Senf, Sauerkraut, Kartoffeln
2. Seelachsschnitte gedämpft auf Gemüsestreifen, Petersiliensoße und Kartoffeln
3. Hausgemachter Vanillemilchreis mit Kirschsoße

MITTWOCH 19.02.
1.Weißkohl-Hackpfanne (Rind) Kümmelsoße und Kartoffeln
2. Kalbsfrikassee mit Erbsen und Spargel dazu Kartoffeln
3. Ofenkartoffel, Sour Cream, Bauernsalat

DONNERSTAG 20.02.
1. Gebratene Rinderleber in Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree und Apfelkompott
2. Pikante Reispfanne mit Gemüse und Putengyros dazu Tzatziki
3. Eieromelette mit Champignons in Rahm und Kartoffeln

FREITAG 21.02.
1. Matjesfilet, Apfel-Zwiebel-Schmand, Kartoffeln
2. Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße, Reis
3. Gemüsestäbchen, Brokkoli-Sahne-Soße, Kartoffeln