

FEDDERS Weihnachtsmenüs- das Beste – zu Ihrem Feste!

Abholung am Donnerstag, 24.12.2020 bis 17.00 Uhr möglich

Bitte wählen Sie aus und stellen Sie sich Ihr
individuelles Weihnachtsmenü wunschgemäß zusammen:



Vorspeisen portioniert auf Vorspeiseteller:

1.	Forellenfilet auf Feldsalat	4,50 €
2.	festlicher Salat mit Edelpilzkäse, Mandeln, Granatapfelkernen und Parmaschinken	6,50 €
3.	bunter Antipastiteller mit Schafskäse und Serrano	6,50 €

Hauptspeisen Abholung heiß oder zum selber Wärmen:

1.	zarter Rinderbraten mit Burgundersoße dazu Semmelknödel und Sahnewirsing	16,50 €
2.	herzhafter Wildrahmgulasch mit brauner Soße dazu Eierspätzle und Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln	16,50 €
3.	feines Lachsfilet auf Blattspinat dazu bunte Reispfanne	17,50 €
4.	zartes Schweinefilet in feiner Waldpilzsauce frische Eierspätzle und Blumenkohl-Broccoli-Gemüse	18,90 €
5.	festliches Lammfilet mit feiner Sauce –(2 Stck. pro Person) dazu Bohnenbündchen im Speckmantel Kartoffelgratin	22,90 €

FEDDER

süßes Dessert:

1.	Eierlikör-Schichtdessert im Glas mit Sauerkirschen und Schokoladenstücken	4,50 €
2.	köstlicher Bratapfel mit Marzipan, Nüssen und Vanillesoße – fertig für Sie gefüllt zum selber Backen	4,90 €
3.	2 kleine Dessertgläschen pro Person gefüllt mit Mousse au chocolat dark & white und Himbeertraum	5,40 €

Ein typisch klassisches „Heiligabend-Menü“:

Gerne auch für mehr oder weniger Personen möglich.



12 Siedewurstchen frisch vacc. (für 6 Personen) mit FEDDERS hausgemachtem Kartoffelsalat	38,00 €
--	---------

Unser besonderes „Weihnachts-Highlight“:

Gerne auch für mehr Personen möglich:



kleines Spanferkel ca. 7-8 kg (für 4 Personen) dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	135,00 €
--	----------

FEDDER