



Speisekarte zum
50. Geburtstag

von Sabine

Sekttempfang

- ❖ Secco trocken, Weingut Fleischer

zur Einstimmung

- ❖ Thailändischer Lachssalat (scharf)
- ❖ ganzer Lachs
- ❖ Garnelen im Kokosmantel
- ❖ Saté-Spieße mit Erdnusssoße
- ❖ Gebackene Wantan
- ❖ Rohkost: Karotte, Gurke, Tomate evtl. mit extra Dressing für Veganer und Glutenintolerante

Hauptgerichte

- ❖ Knusprige Ente mit Gemüse und Thai-Chili-Sauce
- ❖ Thai-Curry-Topf: Gebratenes Rind und Gemüse in einer duftenden Thai-Curry-Sauce
- ❖ Gebratene Nudeln mit Gemüse/Reis

zum süßen Finale

- ❖ Obst mit Vanilleeis
- ❖ Mandel-Panna-Cotta mit Cranberry-Sauce

Getränkeauswahl

Biere

- ❖ Bitburger Pils vom Fass
- ❖ Paulaner Hefeweizen vom Fass
- ❖ Paulaner Kristall, Dunkel & Alkoholfrei

Weine

- ❖ Grauer Burgunder, Barrique, Weingut Fleischer
- ❖ Spätburgunder, Rotwein, trocken, Weingut Fleischer

Softdrinks

- ❖ Coca-Cola (auch Light & Zero)
- ❖ Fanta
- ❖ Mezzo-Mix
- ❖ Sprite

Säfte

- ❖ Apfel – naturtrüb & klar, Orange, Mango
- ❖ rote Traube, Grapefruit, Kirsche, Banane

Kaffeespezialitäten auf Wunsch

- ❖ Café Crème, Café au Lait
- ❖ Cappuccino, Latte Macchiato