

Sportverein Oberpleichfeld e.V.

Ansprechpartner:

Michael Klein Telefon: 09367 – 1663

Menüvorschlag I

Leberklößchensuppe mit hausgemachten Schwimmerli

Fränkisches Hochzeitsessen:

Rindfleisch mit Meerrettich, Bandnudeln, Gurken und Preiselbeeren

Lendenmedaillons mit Champignonsoße, Kroketten und Salat

Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut und Kartoffelklößen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Pro Person 20,00 €

Oder zur Auswahl:

Brokkolicremesuppe oder Spargelcremesuppe

Schweinebraten oder gefüllter Braten

Sportverein Oberpleichfeld e.V.

Ansprechpartner:

Michael Klein Telefon: 09367 – 1663

Menüvorschlag II

Leberklößchensuppe mit hausgemachten Schwimmerli

Fränkisches Hochzeitsessen:

Rindfleisch mit Meerrettich, Bandnudeln, Gurken und Preiselbeeren

*Gefüllte Schweinelende mit Champignonsoße oder Pfeffersoße
dazu Spätzle und Salat*

Rinderroulade mit Blaukraut und Kartoffelklößen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Pro Person 20,00 €

Sportverein Oberpleichfeld

Ansprechpartner:

Michael Klein Telefon: 09367 - 1663

Menüvorschlag III

Suppe nach Absprache

*Schweinebraten oder gefüllter Braten
Kartoffelklöße und Salat*

*Jägerschnitzel oder Zigeunerschnitzel
Pommes / Kroketten und Salat*

Oder

*Schweine Cordon Bleu
Pommes / Kroketten und Salat*

Oder

*Hähnchenbrust im Speckmantel
Pommes / Kroketten und Salat*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Pro Person 18,00 €

Sportverein Oberpleichfeld e.V.

Ansprechpartner:

Michael Klein Telefon: 09367 – 1663

Abendessen

Schweineschnitzel oder Putenschnitzel

Fränkische Bratwürste Hausmacher Art

Hähnchenschenkel

dazu

Gemischten Salat und Pommes

Pro Person 11,00 €

Sportverein Oberpleichfeld e.V.

Ansprechpartner:

Michael Klein Telefon: 09367 – 1663

*Für Kinder im Alter von 5 – 11 Jahren, berechnen wir den halben Preis.
Kinder ab 12 Jahren werden mit dem vollen Preis abgerechnet*

Alle Preise incl. Mehrwertsteuer.

Von den Gästen zu stellen:

Tischdecken, Tischschmuck, Kerzen, Servietten

Torten und Kuchen zum Kaffee

Für die Kanne Kaffee, werden 7,00 € berechnet.

8 Tage vor dem Termin, sollte die genaue Personenanzahl bekannt sein.