



Feines vom Landschwein

- *Im ganzen gebratenes Schweinefilet im Speckmantel mit einer pikanten Füllung aus Blattspinat, Zwiebeln, Croutons und Gorgonzola an leichter Rotweinjus serviert mit gekräuterten Tagliatelle
- *Schweinelende am Stück gebraten mit einer Füllung aus Mett und Dörrfleisch an Sherry Sauce, dazu geben wir Marktgemüse der Saison und Herzoginkartoffeln
- *Würziger Schweinebraten frisch aus dem Rohr im Mantel von feinen Kräuter und Senf an deftiger Bockbier Sauce serviert mit Schupfnudeln
- *Grillfrische Schweinelenden Medaillions an Calvadosrahm Sauce und karamellisierten Äpfel dazu reichen wir frittierte Kartoffelbällchen
- *Gegrilltes Rückensteak vom Landschwein an Wald-, und Wiesenchampignons a la' Creme serviert mit frischen Butterspätzle
- *Pikantes Schweinegeschnetzeltes in rahmiger Pommery Senf Sauce serviert mit feinen Spätzle
- *Frisch gebratenes Schweinerückensteak auf italienischem Pfannengemüse serviert mit gebratenen Kartoffelplätzchen
- *Gratiniertes Jägertöpfele - Schweinefilet Medaillions auf feinen Spätzle überbacken mit frischen Champignons, mildem Käse und Sauce Hollandaise
- *Mediterran gewürztes Schweinesteak mit feiner Frischkäsefüllung auf dunkler Sauce von Frühlingslauch und Tomaten dazu geben wir grüne Tagliatelle
- *Im ganzen gebratener Schweinerücken mit würziger Füllung von grobem Mett und frischen Kräutern an pikanter Rahmsauce, serviert mit hausgemachten Semmelknödeln
- *Rosa gebratene Schweinefilet Medaillions überbacken mit hausgemachtem Basilikum Pesto, Strauchtomaten und Mozzarella an mediterraner Kräuter Sahneseauce, serviert mit zweierlei Gemüsereis oder feinem Kartoffel Zucchini Gratin



Servicezentrale:
Feldbusch 3
74934 Reichartshausen
Inh.: Peter Jünger



FreeCall 0800 - 678 876 5
Telefon 06262 - 91 55 66
Mobil 0163 - 650 71 25
Email info@pero-catering.de



Wir machen mehr draus

www.pero-catering.de