



Feinkost • Weine • Catering

## Weihnachtsmenüs 2022

### Vorspeisen

Vitello tonnato mit Thunfischsauce (Portion ca. 100g)	7,00/ 100g
Selbstgebeizter Lachs (Stk. zwischen 130g – 150g)	7,80/ 100g
<i>dazu empfehlen wir: 4 kleine Reibeküchlein und Honig- Senf- Dillsauce</i>	4,00/ 4 Stk. 1,10/ 50g
Selleriecremesuppe mit Äpfeln und Thymian (Portion ca. 260g)	4,00

### Hauptgerichte

je 100g

Hirschragout in Preiselbeersauce (Portion ca. 230g)	6,30
<i>dazu empfehlen wir: Rotkohl und Butterspätzle</i>	
Chateau Briand für 2 Personen (ca. 400g)	12,90
<i>dazu empfehlen wir: Tagesgemüse, Drillinge und Portweinjus</i>	
Rosa gebratene Entenbrust (ca. 180g)	6,50
<i>dazu empfehlen wir: Rosenkohl und Serviettenknödel</i>	
Kalbsmedaillons mit getrockneten Aprikosen und Pflaumen in Portweinsauce (Portion ca. 290g)	6,20
<i>dazu empfehlen wir: Tagesgemüse und Butterspätzle</i>	
Seeteufelmedaillons mit Pommerysenf u. Tomatenwürfeln (Portion ca. 190g)	8,90
<i>dazu empfehlen wir: Batatas ao murro* und Blattspinat</i>	

\* mit der Faust zerschlagene Kartoffeln mit Meersalz und Olivenöl

*Die Beilagen können auch variiert werden. Die Preise entnehmen Sie bitte unserer Homepage.*

### Dessert

Spekulatiuscreme mit Gewürzpflaumen	8,50
-------------------------------------	------

**Ihre Bestellung benötigen wir bis zum 10.12.2022**  
enweder per Mail an [info@pereira-mh.de](mailto:info@pereira-mh.de), persönlich im Geschäft oder  
telefonisch unter 0208/ 88 25 980 !

- Alle Preise in Euro -