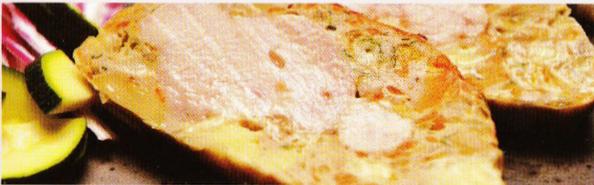


festliche Köstlichkeiten.



Kasseler im Blätterteig

Kasseler, Puten- oder Schweinefilet
in feiner Kräuterfarce und Blätterteig



Hähnchenbrüstchen im Mozzarella-Gemüse-Mantel

Putenschlemmerfilet
Hähnchenbrüstchen „Italia“
Tipp: dazu passt unser Geflügelfond



Schinken-Käse-Spinatbraten

weitere Füllungen:
Brokkoli, Champignon-Kräuter oder „Italia“
Tipp: dazu passt unser Bratenfond



Pökelbraten

Spanferkelschinken, Mostschinken, Honigschinken
Tipp: heiß und kalt ein Genuss



Osternüsschen ca. 1.100 g

Tipp: in der Folie im Wasserbad erhitzen.
Einfach und schnell



Ostergerauchertes im Angebot

Hals, Bauch, Schlegel oder Nuss,
traditionell aus dem Heißrauch



gefülltes Schweinefilet mit Brokkoli-Mandelfarce oder
Steinpilzfarce, gefüllte Kalbsbrust nach Hausfrauenart
oder Steinpilzfarce



Schinken im Brotteig

der traditionelle Genuss zum Osterfrühstück



Grillereien

Räuberspieße, Steaks vom Schwein, Rind, Pute
oder Lamm, verschiedene Spieße, Grillsaucen,
Tzatziki, Cevapcici und vieles mehr