

Für den besonderen Anlass die russische Festtafel „Prasdnik Alexandrowka“

Die Menge an Vorspeisen mag Ihnen im ersten Moment groß erscheinen, es ist aber nur eine Auswahl der vielen original russischen Appetitanreger. Für uns also unmöglich das ein russisches Fest mit weniger Sakuskije beginnt. Und sollte einmal etwas übrig bleiben bekommen Sie es mit nach Hause. Die Hauptgänge servieren wir Ihnen etwa eine Stunde nach Beginn, wahrscheinlich auch später, so dass Sie genügend Zeit haben die Vorspeisen zu genießen. Für die Festtafel sollten Sie sowieso mindesten drei besser aber vier Stunden einplanen. Sie bestimmen den Zeitpunkt wann das Dessert serviert wird. Anstatt dem Eisteller können wir auch eine Hochzeitstorte, oder eine andere wie zum Beispiel „Napoleon-Torte“ servieren.

Bitten Sie Ihre Gäste, wegen dem Empfang vor dem Haus (gemeinsames Foto), um pünktliches Erscheinen. Wir empfangen Sie (bei schönem Wetter) mit Speck-Gurken-Häppchen und Wodka (Auf Wunsch mit Krimsekt). Nach dem anstoßen nehmen Sie dann entweder im Restaurant oder bei schönem Wetter im Garten Platz. Auf der Tafel stehen die Vorspeisen. Russische Volksmusik erklingt. Es ist empfehlenswert einen Musiker (oder mehrere) zu bestellen. Wir helfen Ihnen gerne. Es besteht Kontakt zu verschiedenen Künstlern. Für die einen Akkordeonspieler/in sollten Sie ca.150 € (Provisionsfrei) planen. Die Live-Musik wird Ihrer Feier den richtigen Rahmen geben und vor allem aber für gute Stimmung sorgen. Einen „Wermutstropfen“ gibt es allerdings: aus Gründen des Denkmalschutzes ist Tanzen in den Räumen nicht gestattet.

Sakuskije Die Vorspeisen

Russische Eier mit rotem und schwarzem Kaviar (Forellenrogen); Kalt geräucherte **Makrele** und **Lachsstreifen**; **Sprotten**, **Bliny** mit **Räucherlachs** gefüllt; **Fischgelatine/-galantine**; **Speck** nach Poltwaer Art; **Moskauer Salami**; **Kaukasischer Schinken**, luftgetrocknet; Georgischer **Rauchkäse**; **Hähnchenroulade**; Russischer **Fleischsalat** und **Reissalat** mit Gemüse; Nach altem russischem Rezept eingelegte **Gurken**, **Pilze**, **Tomaten** und **Knoblauch**; **Auberginenscheiben** mit Walnuß-Knoblauch-Cremé; Hausgemachter **Kapustasalat**; **Möhrensalat** (scharf); **Schuba-Pelzmäntelchen** Salat mit Hering, Kartoffeln, Ei, Majonaise, Rote Beete u.a.m.

Die Hauptgänge

Schweinebraten „Ländlicher Art“, frisch aus dem Backofen mit herzhafter Backpflaumensoße dazu Bratkartoffelecken.

Lachsfilet auf einem Kräuter.- und Gemüsebett **im Brotteig**

Beef Alexandrowka; Streifen vom Rinderfilet gebraten mit Pilzen, Zwiebeln, Rote Bete, Salzgurke und verfeinert mit frischer Sahne. Dazu Butter-Dill-Kartoffeln.

Die Hauptgänge sind als Büfett auf Platten bzw. in Schüsseln angerichtet, so dass sich jeder nach Herzenslust bedienen kann und von allem probieren!

Das Dessert:

Eisteller „Alexandrowka“ Eis Moskauer Art mit frischem Obst und Schokolade.

Der Preis

Diese Festtafel bieten wir Ihnen auf Vorbestellung (drei Wochen) ab 15 Personen an.

Preis pro Person: 40,- € > ab 20 Personen 35,- € > ab 25 Personen 30,- €. Die Preise enthalten das Empfanggetränk und alle beschriebenen Speisen. Kinder bis 12 Jahre essen frei und Jugendliche bis 16 Jahre zahlen die Hälfte für das Menü.