

Menüs für die Weihnachtszeit!

Wir bieten Ihnen sehr günstige dreiteilige (Suppe, Hauptgang und Dessert 18,00 €) bzw. vierteilige (zusätzlich mit Vorspeise 21,00 €) Menüs an, die Speziell auf die Weihnachtszeit abstimmt sind. Diese Menüs bieten nur im November und Dezember schon für Gruppen ab 12 Personen an. Bitte stellen Sie sich ein drei- oder vierteiliges Menü aus diesen Angeboten zusammen. Benutzen Sie bitte unsere Bestellliste! Achtung > bestellen Sie nur einen oder zwei Gänge (also kein Menü) berechnen wir den jeweiligen á la carte-Preis. Bsp.: Nur kl. Bortsch 3,50 € und Beef Stroganoff 14,00 € = 17,50 € > Dagegen: 3-teiliges Menü: Bortsch, Beef Stroganoff und Eisteller = 18,00 €.

Vorspeise: besteht aus Kaviar-Ei, Russischem Fleischsalat und eingelegtem Gemüse.

Die Suppen: (in kleinen Schüsseln, also in Menügröße, angerichtet)

Original Soljanka

Hühner-Ucha, (Klare Hühnersuppe mit Fleischeinlage und Gemüse),

Bortsch mit Rind.-und Schweinefleisch

Bortschsch, **vegetarisch** Rote Beete- Kohlsuppe

Die Hauptgänge:

Lachsfilet nach „Zarenart“ im Kräutersud gedünstet, an Kaviar-Hollandaise dazu Basmati-Reis und Salatbeilage

Entenbrust „Ukrainischer Art“, knusprige Entenbrust mit Moosbeeren-Konfitüre, gekochtem Rotkohl und frischen Rotkohlsalat, dazu Kartoffelkroketten.

Hirschragout „Taiga“ Kräftiges Ragout aus der Hirschkeule mit Waldpilzen, Kartoffelkroketten.

Kosakentopf Scharfer Eintopf aus Schweinefleisch, Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Auberginen, Möhren u.a. dazu Schmand und Brot. Angerichtet in einem Steinguttopf

Huhn nach „Bojarenart“, Hühnerbruststreifen in Champignon-Sahnesoße, im Reisrand

Hausgemachte Kartoffelpiroggen mit Tilsiter gefüllt dazu Pilzcremé und Rohkostsalat *Vegetarisch!*

Sibirski Pelmeni Teigtaschen mit Rind.-und Schweinsgehackten gefüllt, in Brühe gekocht, mit Dill, gerösteten Zwiebeln und Schmand garniert.

☛ *auch als vegetarische Variante mit Kartoffel-Pilz-Füllung erhältlich!*

Die Desserts:

Bliny mit Apfelfüllung Dünner Eierkuchen mit einer Füllung aus geriebenen Äpfeln, Honig, Rosinen und Walnüssen.

Eisteller nach Moskauer Art mit Früchten und Schokolade dekoriert.

Sahne-Milchreis-Creme mit Himbeeren

Bestellliste für den.....
auf den Namen/Gruppe.....Uhrzeit.....

Per Fax an: 0331 2006478 /Mail: Gast@sakuska.de (spätestens drei Tage vorher ausgefüllt zusenden)

Name Nachname abkürzen!	Vorspeise (nur ja oder nein)	Suppe	Hauptgang	Dessert	Preis (tragen wir ein)
<i>Bärbel M.</i>	<i>ja</i>	<i>Bortsch veg.</i>	<i>Pelmeni veg.</i>	<i>Bliny</i>	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					

Bitte benutzen Sie **keine** Nummerierungen der Speisen! Siehe Muster! Bitte nur diese Liste verwenden!