

Konfirmation

&

Kommunion

Gewinne
Geschmack
an

Dürr & Beier

Karlsbaderstr. 46

75196 Remchingen

Telefon: 07232/366511

Fax: 07232/366560

Mail: duerr.beier@t-online.de

www.duerr-beier.de

Fleischerei
Party
service
Dürr & Beier
GmbH

Fleischerei
Party
service
Dürr & Beier



Feinschmecker-Menü

Bunt garnierter Vorspeisenteller mit:

**Kochschinkenröllchen mit Spargelspitzen,
Dürr & Beier Schinken mit Honigmelone,
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und
rahmigen Waldorfsalat
dazu ofenfrisches Stangenweißbrot**

Hauptgericht:

**Gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Brokkoli
und Käse
dazu Curryrahmsoße
Schweinefiletmedaillons in Pilzrahmsoße
Gemüsenudeln mit frischem Gemüse
gratinierte Kartoffeln
Speckbohnenbündchen
Karottengemüse
Marktfrischer Blattsalat mit
Joghurtdressing**

Dessert:

**Erdbeersalat
Vanillemouse**

Abholpreis pro Person 19,50€

incl.MwSt.

Frühling 2010

**Kartoffelsuppe mit Kracherlen
und laugenbaguette**

**Schweineschulterbraten in Pfefferrahmsouße
dazu hausgemachte Spätzle und Kaisergemüse**

**Burgunderbraten vom heimischen Rind
mit Kartoffelknödel und Rotkohl**

**frischer Obstsalat Eierlikörcreme
Abholpreis pro Person 15.80 € incl. MwSt.**

Zu Tisch bei der Jugend

Maultäschchensuppe

**Schnitzel paniert mit (Sesam.Käse.Chili)
dazu Kartoffelecken und grünem Salat**

**Hackfleischbällchen in Tomatensouße
dazu breite Nudeln und Rohkostsalat**

Schoko- und Vanillepudding

Abholpreis pro Person 13.70 € incl. MwSt.

**Gerne kochen wir auch
nach ihren Wünschen, rufen
Sie uns an und lassen Sie
sich ein unverbindliches
Angebot erstellen
Telefon: 07232/366511**



Dürr & Beier
Karlsbaderstr. 46
75196 Remchingen
Telefon: 07232/366511
Fax: 07232/366560
Mail: duerr.beier@t-online.de
www.duerr-beier.de

Wenn es langsam Abend wird und die Gäste nicht nach Hause möchten, weil das Fest bis jetzt so schön war...liefern wir Ihnen gerne noch etwas leckeres für die Abendstunden.

Hierfür empfehlen wir Ihnen wunderbare wohlschmeckende Käsesorten von der Schöneegger Käsealm, auf einem Holzbrett mit Obst angerichtet.

Unser Wurstküchenteam empfiehlt Ihnen einen Korb voll leckeren Rauchwürsten, mit frischem Gemüse, schön im Körbchen dekoriert.

Am Besten sie kommen zu einem unverbindlichen Beratungsgespräch vorbei, wir nehmen uns Zeit für Sie.

Schon hier und jetzt wünschen wir Ihnen und Ihrem Kind einen unvergesslichen Tag.

**Ihr
Dürr & Beier Team**