

*Aus der sächsischen Rezepte-Sammlung:*

**Hackepeter aus unserer Hausfleischerei mit Zwiebel angerichtet**  
*(auf Wunsch auch mit gemahlenem Kümmel)*

**Pikante Bratwurst am Spieß**

**Fein angemachtes Häckerle vom Hering**

**Lachsröllchen mit Meerrettich-Frischkäsecreme**

\*\*\*

*Dazu Omas Suppen Empfehlung:*

**Soljanka**

**oder**

**Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen**  
*(Zubereitung auch vegetarisch möglich)*

\*\*\*

*Als kalte und gesunde Küche reichen wir:*

**Salatplatte mit Tomate & Rauke, roter Zwiebel und Honig-Senf-Marinade**

**Feiner Eiersalat mit Senf**

**Riesaer Nudelsalat mit Gemüse und Äpfeln**

\*\*\*

*Bemme und noch was für "ob'ndruff":*

**Brotkorb mit verschiedenen Brotspezialitäten, sowie sächsischen Langbroten**

**Hausgemachte Kräuterbutter und Tomatenbutter**

**Käsebrett mit verschiedenen Hart- und Weichkäse Spezialitäten**

\*\*\*

*Was Süßes für hinterher und zwischendurch:*

**Original Sächsische Eierschecke**

**Süße Plinsenröllchen mit Erdbeer-Frischkäsecreme**

**Preis pro Person:**

21,50 €

**Kinder 6-13 Jahre:**

7,50 €

*Mindestpersonenanzahl: 30*

*Preise inkl. gesetzliche MwSt.*