

Speisen im Advent „Abholservice“

Suppen & Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (vegetarisch)	5,50 €
Birnen-Sellerie Suppe mit Möhrenchips (vegetarisch)	5,50 €
Provenzalischer Rindfleischsalat auf mariniertem Zupfsalat	7,50 €
Rauke-Salat mit gebratenen Pilzen, Cocktailtomaten, Preiselbeere-Vinaigrette und Knoblauch-Crostini	8,50 €
„Vitello Tonnato“ vom Schweinerücken mit Kapern und Thunfischsauce, Tomatenwürfel und Schnittlauch	10,90 €

Hauptgänge

Barbarie-Entenkeule frisch aus der Röhre, Apfelblaukraut mit Backpflaumen und Kartoffelklöße	18,90 €
Rinderbraten in einer Orangen-Lebkuchensauce, Speckrosenkohl und Serviettenknödel	18,50 €
Hokifilet mit Mandelbutter auf einem Schwarzwurzelgemüse in Rahm, dazu Kräuterlangkornreis	17,90 €
Tortellini mit einer Spinat-Ricotta Füllung, Waldpilzrahmsauce (vegetarisch)	15,50 €

Dessert

Panna Cotta mit einer Pflaumen-Zimt Sauce	4,90 €
Hausgemachtes Kirsch-Lebkuchen Tiramisu mit Amarettolikör	5,50 €

Empfehlung 3-Gang Menü / Kleines Buffet (ab 4 Erwachsene + max. 4 Kinder bis 12J.) 29,90 €
pro Erwachsene

Erwachsene:

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (vegetarisch)
Barbarie-Entenkeule frisch aus der Röhre, Apfelblaukraut mit Backpflaumen und Kartoffelklöße
Hausgemachtes Kirsch-Lebkuchen Tiramisu mit Amarettolikör

Kinder: (Kinderessen gratis)

Fischstäbchen mit Erbsengemüse und Kartoffelstampf
Frisch geschnittenes Obst

Speisen werden transportabel und servierfertig in 2 Stk. Chafing-Dish + je 2 Brennpasten herausgegeben (Bar-Pfand 25,00 € / Chafing Dish → wird nach Rückgabe wieder Bar ausbezahlt)

Bestellungen: täglich telefonisch / 09.00 - 20.00 Uhr / 0345 – 2036338
per Mail / info@avecio-cafe-shop.de

Abholung: Freitag 17.00 – 19.00 Uhr
Samstag 11.00 – 13.30 Uhr / 17.00 – 19.30 Uhr
Sonntag 11.00 – 13.30 Uhr

Anfahrt PKW: Kundeneigener Parkplatz „Brunos Warte“ (Terrasseneingang)