



Party & Cateringservice „Matrjoschka“

Tel.: 02151-620827

Mobil: 0172-9054276

www.matrjoschka-krefeld.eatbu.com

Salate und kalte Vorspeisen

1. Heringssalat “Schuba” C; J;
2. Möhrensalat scharf ⁴⁾
3. Möhrensalat mit Fleisch ⁴⁾
4. Gemischter Krautsalat
5. Möhrensalat mit Knoblauch⁴⁾
6. Mix Salat ¹¹⁾
7. Salat “Olivje” C; J; 2)
8. Krabbensalat C; J;
9. Glasnudeln Salat
10. Rote-Bete-Salat ^{H; C; J;}
11. Rinderlebersalat C; J;
12. Salat “Winegret”
13. Artischocken Salat ³⁾
14. Kohlrabi Salat C; J;
15. Scharfe Auberginen C; J;
16. kalte Fischplatte ¹¹⁾
17. kalte Fleischplatte
18. Garnelen & Krebsen Platte ^{B;}
19. Tomatten - Mozzarella ^{G;}
20. gesalzene Salatteller ¹⁴⁾
21. Käseplatte ^{B;}
22. Kanapee mit Kaviar ^{D; 2)}
23. Pilzmischung in Marinade
24. Krabben & Hummer ^{B;}
25. Garnelen paniert in Fritteuse ^{B;}
26. Hering mit Dill ^{D;}

Hauptgerichte

1. Manti A; C;
2. Rindergulasch 1) 13) G;
3. Lammgulasch 1) 13) G;
4. Rindermedallions 1) 13) G;
5. Rindergeschnetzeltes 1) 13) G;
6. Rindfleisch mit Reis 1) 13) G;
7. Schweinelacks mit Pilz Soße 1) 13) G;
8. Schnitzel (Schwein, Puten, Hühner) A; 13)
9. Gemüseragout
10. Rinderfleisch mit Kartoffeln
11. Kohlrouladen 1) 13) G;
12. gefüllte Paprikaschoten 1) 13) G;
13. gebratene Fisch (verschiedene Sorten) A
14. Hackfleischröllchen mit Soße 1) 13) G;
15. gebackener Stör oder Lachs (ganz, ca. 6 Kilo) C; J;
16. Hausgemachte Frikadellen 1) 13) A; G;
17. gebackene Auberginen in Soße G;
18. gebackene Hühnerbrust in Soße 1) 13) G;
19. Schaschlik von Kohlengrill 4) C; J;
20. gebackene Ente 1) 13) G;
21. Rinderleber in Soße 1) 13) G;
22. Fischfilet in Soße 1) 13) G;
23. Rinderzunge in Soße 1) 13) G;
24. gebackene Hühnerkeule C; J;
25. Entenbrust in Soße 1) 13) G;
26. Lammragout mit Knoblauch und Zwiebel 1) 13) G;
27. Hähnchen auf den Grill 4) C; J;
28. Hühnerröllchen mit Champignons-Sahnesoße G; 1) 13)
29. verschiedene Pilze in Soße 1) 13) G;
30. gebackene Schweine Rippchen C; J;
31. Lacks mit Dillsoße G; 1) 13)
32. Panierte Tintenfisch in Fritteuse A; N;

Beilagen

1. Kartoffelgratin G;
2. Salzkartoffel
3. Drillini gebraten
4. Bratkartoffel
5. Spätzle A; C; F;
6. Bandnudeln A;
7. Penne Nudel A;
8. Brokkoli und Blumenkohl mit Sauce G;
9. Fusilli Nudel A;
10. Kroketten ¹³⁾ ¹⁴⁾
11. Rostis ¹³⁾
12. Reis

Suppen

1. Nudelsuppe A; C;
2. Russischer Borschtsch
3. Frikadellensuppe
4. Suppe „Soljanka“

Nachtsch

1. Quark-Obst-Becher G;

Zusatzstoffe:

1.mit Farbstoff; 2.mit Konservierungsstoffe; 3.mit Antioxidationsmittel; 4.mit Geschmacksverstärker; 5.mit Phosphat; 6.mit Milcheiweiß; 7.mit Süßungsmittel; 8.Chininhaltig; 9.enthält eine Phenylalaninquelle; 10.Geschwefelt; 11.Geschwärzt; 12.aus Formfleisch; 13.mit Stärke; 14.enthält Stabilisatoren

Allergene:

A) Glutenhaltiges Getreide; B) enthält Krebstiere; C) enthält Eier und daraus gewonnenen Erzeugnisse; D) enthält Fisch; E) kann Erdnüsse enthalten; F) Enthält Soja; G) enthält Milch; H) Schalenfrüchte; I) enthält Sellerie J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid M) Lupinen N) Weichtiere;