



UNSER ANGEBOT FÜR SIE

Reservieren Sie unser Restaurant für Ihre Familienfeiern und Geschäftsessen (bis 50 Personen).

Wir bieten Ihnen außerdem einen Party-Komplettservice (inklusive Getränke, Gläser, Geschirr, Besteck).

Unsere Küche hält ein umfangreiches Angebot an saisonalen sowie internationalen oder regionalen Buffets bereit: Spargel- oder Wild-, Italienisches oder Mediterranes Buffet u. v. m.

Persönliche Beratung und Preise erfahren Sie unter
Telefon 0228 6833-431

Das À-la-carte Restaurant in der **Kaiser-Karl-Klinik**

Graurheindorfer Str. 137 53117 Bonn
www.karolinger.kaiser-karl-klinik.de

ARRANGEMENT FÜR IHREN STEHEMPfang

MUNDGERECHTE HÄPPCHEN – KALT UND WARM

KALT

Schnittchen von Stangen- und Vollkornbrot mit

- Poulardenbrust in Mandeln
- Roastbeef rosa gebraten
- hausgebeiztem Lachs mit Sahnemeerrettich
- Käse mit frischen Kräutern
- Serranoschinken mit Melone
- Räucher-Forelle

WARM

Schnitzel Stickys (paniert) mit süßem Chilli-Dip

Chicken Fingers Coconut mit Currycreme

Crispy Fish mit Senf-Dill-Dip

Kleine Pizzen

Shrimp Poppers

ALS ERGÄNZUNG BIETEN WIR FOLGENDE SUPPEN

Broccolicremesuppe mit gerösteten Pinienkernen

Kartoffel-Sauerkrautsuppe mit gebackener Blutwurst

Kartoffelsuppe "Rheinische Art" mit Crôutons

Klare Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Gemüsestreifen

DER STEHEMPFANG

VARIATIONEN VON STANGENBROT REICH GARNIERT MIT

- rohem Schinken
- Kasselerbraten
- Tomaten-Mozzarella
- Poulardenbrust
- Käsecreme
- Schnittkäse/Brie

- hausgebeiztem Lachs
- geräuchertem Forellenfilet
- Roastbeef
- luftgetrocknetem Schinken
- geräucherter Entenbrust
- Käsespezialitäten

KLEINE VOLLKORNBRÖTCHEN – VEGETARISCH MIT KRÄUTERQUARK UND

- Gurkenscheiben
- Tomatenscheiben
- Rettichscheiben

HALBE BRÖTCHEN MIT

- Frischwurst
- Schweinemett
- gekochtem Schinken
- rohem Schinken
- Salami
- Schnittkäse/Brie

- Räucherlachs
- Tomaten-Mozzarella
- Forellenfilet
- Schweinebraten
- Käsespezialitäten

VEGETARISCHER STEHEMPFANG AUF ANFRAGE!

KAROLINGER-BUFFET

VORSPEISEN

Ganzer Fjord-Lachs pochiert, gebeizter Lachs, Räucherfisch der Saison, Garnelen, Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Soße, Honigmelone mit Schwarzwaldschinken

ZWEI DIESER HAUPTGERICHTE ZUR AUSWAHL

Pikant gefüllter Spießbraten, Sahnepfeffersoße mit grünem Pfeffer, Kartoffelgratin

Putenbrustgeschnetzelttes "Züricher Art", Champignonrahmsoße, hausgemachte Spätzle

Schweinefiletmedaillons, Dijon-Senf-Soße, Kartoffelrösti

Putenbrustmedaillons, Curryrahmsoße mit glacierten Früchten, bunter Butterreis

Kalbsröllchen mit Mozzarella, Parmaschinken und Basilikum, Tomaten-Gemüsesoße, Bandnudeln

Saltimbocca von der Pute (Putensteak gefüllt mit Parmaschinken und Salbei), Limonen-Salbeisoße, Risotto

Schweinefilet im Gemüsemantel, Pfifferlingssoße, Bandnudeln

Piccata vom Hähnchen (Hähnchenbrust in Ei-Parmesan-Hülle), Tomatensoße, Schinkenspaghetti

DAZU:

Bunte Gemüsepfanne

Rohkostsalate mit zwei verschiedenen Dressings

DESSERTS NACH ABSPRACHE

KÄSEAUSSWAHL

BROT, BUTTER, KRÄUTERBUTTER, SCHMALZ

RHEINISCHES BUFFET

FISCH

Heringsfilet in Schmandsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken

Hausgeräucherte Eifeler Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

SALATE

Pellkartoffelsalat

Salat von Miesmuscheln

Wurstsalat

Bunte Salate nach Markthallenangebot mit unseren Dressings

SUPPE

Rheinische Kartoffelsuppe mit Majoran und Crôutons

KALTE SPEZIALITÄTEN

Griebenschmalz-Töpfchen

Flönz (Blutwurst), Leberwurst und Schweinskopfsülze

Knochenschinken

WARME SPEZIALITÄTEN

Rheinischer Sauerbraten, Klöße und Apfelrotkohl

Schweinerippchen, Wirsinggemüse und Bratkartoffeln

Reibekuchen mit Apfelmus

Schweinebauch, dicke Bohnen und Kartoffelpüree

DESSERTS

Weincreme mit Vanillesoße

Reis „Trautmannsdorf“ mit Himbeersoße

KÄSE VOM BRETT