

Vorspeisen Ideen

„Schinkenplatte“	7,80
roher und gekochter Schinken garniert mit Melonen und Spargel	
„Rustikale Platte“	7,80
hausgemachte Paté, Partyfrikadellen Medaillons vom Schweinefilet, Knusper Schnitzel Hähnchenbeine, knusprige Maispouardenbrust	
„Lecker und leicht“	7,80
herzhafte Windbeutel mit Kräuterfrischkäse gegrillte Hähnchenbrust mit Mangochutney Crêpes gefüllt mit Räucherfischmousse	

Das gemischte Vorspeisenarrangement

Eine Zusammenstellung aller aufgeführten Vorspeisen Ideen Schinken – Fleisch – Geflügel Antipasti Fischleckereien	9,80
---	------

„Antipasti Mediterran“	8,80
marinierte Gemüse, Tomate Mozzarella, Oliven Spinata romana (Salami) luftgetrockneter Schinken Crevetten-Meeresfrüchtecocktail	
„Fischleckereien“	11,80
Flusskrebscocktail mit Honig-Senf Marinade, soufflierte Lachschnitte, Heilbuttecke mit Ananas gegrillte Gambas in nativem Knoblauch-Olivenöl Lachs aus dem eigenen Rauchhaus, gerauchte Forelle Makrelenfilet, Hausgemachte Fischterrine	

Hauptspeisen Ideen

Schweinebraten Brasil	7,80
in Pikanter Soße mit Butterkartoffeln	
Schnitzelchen Parmigiana	8,80
überbacken dazu Spaghetti	
Herzhafter Rinderbraten	8,80
in feiner Burgundersoße mit Bandnudeln	
Kalbsbraten aus der Nuss	12,80
in Rahmsoße mit Champignons und Spätzle	
Medaillons vom Schweinefilet	11,80
in Cognacsoße mit Kartoffelgratin	

Gegrilltes-gefülltes Spanferkel ab 20 Personen

ohne Knochen mit Fleischteilen gefüllt
kann von Kopf bis Schwanz
problemlos aufgeschnitten werden
mit Majorankartoffeln und
einem Fass Bitburger Pils
16,80 pro Person

Gewürzsaft Schinken mit Kruste und Boullionkartoffeln	8,80
Wildragout „Försterin“ mit Waldpilzen und Spätzle	10,80
Fischduett Tranchen von Lachs und Kabeljau auf Gemüsebett mit Reis	13,80

Quiches / Beilagen / Salate / Dessert

Quiches

Lyoner- Kartoffel oder Lachs –Brokkoli oder die Traditionelle Quiches Lorraine	
Im ½ GN Blech für 6 Personen	30,-
oder im 1/1 GN Blech für 12 Personen	50,-

Gemüse Arrangement 3,80

Ihre Wunsch -Zusammenstellung von Gemüsen
Karotten in Butter mit Koriander und Ingwer
Speckbohnen mit Kräutern der Provence
Brokkoli in feiner Mandelbutter
Mediterranes Grillgemüse
Blumenkohl
Gemüse der Saison

Salate 3,5

Karotten, Sellerie, Gurken, Weißkraut-Cocktail,
Bohnen, Nudel, Tortellini, Kartoffel im Speckdressing,
Besondere Salatwünsche werden gerne erfüllt.
Wählen Sie je nach Gästezahl 4-6 Sorten

Desserts 3,5

Handgeschnittener Obstsalat mit Marsala verfeinert
Mousse au Chocolat
Tiramisu
Panna cotta
Rote Grütze mit Vanillesoße

Canapés – Fingerfood – Delikate Happen –

Canapés 1,80

mundgerechte Häppchen auf Brot edel belegt und verziert. Wir empfehlen 4-5 Stück pro Person

- Edelsalami, Serrano Schinken, Kalbslebercrème
- Schweinefilet, Honigschinken, Kassler, Roastbeef
- Schweinemett, Entenbrust, Poulardenbrust,
- frisch Käse, Camembert
- Räucherlachs, Gerauchte Forellenfilets, Heilbutt
- Ei mit Crevetten, Tomate mit Mozzarella

Mindestbestellung je Sorte 10 Stück

Fingerfood Preis und Menge auf Anfrage

kleine Knusperschnitzel, Gemüse Spießchen, Pflaumen im Speckmantel, Frikadellenspieße mit Oliven, Schweinemedallions mit Kalbslebercrème, Melone mit Schinken, Lammhäppchen mit Fetacreme, Tomate Mozzarella im Glas, Käsewürfel mit Trauben Geflügelcocktail, Fleischkäsewürfel Vinaigrette Lachstatar, Räucherfischpralinen, Gambas im Glas -

Delikate Happen 2,-

auf Laugenteilen oder auf deftigen Brotsorten angerichtet

Frischkäse, Salami, gekochter und roher Schinken, Kalbsleberwurst

Bauernpaté, Fleischkäse, Schwartenmager, Schweinemett, Camembert, Schnittkäse, Schinken roh und gekocht.

Dies ist ein Auszug an Köstlichkeiten, die wir Ihnen bieten können.

Haben Sie andere Wünsche?

In einem persönlichen Gespräch beraten wir Sie gerne und stellen Ihnen Büffets und Menüs ganz nach Ihren Vorstellungen zusammen.

Die angegebenen Preise sind inklusive 7% MwSt.

Kosten für Anlieferung und Abholung müssen je nach Auftragswert besprochen werden.

Ich freue mich auf Ihre Bestellung.

Thomas Schütz, Gastgeber aus Leidenschaft



Unsere Öffnungszeiten

Montag und Dienstag haben wir geschlossen

Für größere Veranstaltungen und für Partyservice sind wir auch am Ruhetag für Sie da.

Mittwoch – Samstag 11⁰⁰-14³⁰ und 17⁰⁰- 24⁰⁰

Sonntag haben wir durchgehend geöffnet 11⁰⁰-21⁰⁰

Kinder essen sonntags kostenlos von der Kinderkarte



Am Sprinkshaus 4/ 66128 Saarbrücken
Tel. 0049 (0) 681 703164

www.restaurant-valuta.de