

Deutsche Betriebssport – Mannschaftsmeisterschaft vom 05.10. – 08.10.2006

Mit dem Gewerbehauptrestaurant Georg Knorr:

Mr. Cuisine / Frederic Sternitzky wurden diese Menüs festgelegt:

Donnerstag 05.10.

- > Champignoncremesuppe
- > 3 Stk. Schweinemedallions mit Waldpilzen mit grünen Pfeffer-
> soße. Fingermöhren dazu Karoffelkroketten
- > Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Freitag 06.10.

- > Klare Kraftbrühe vom Rind mit Gemüsejulienne und Eierstich
garniert mit frischen Kräutern und Croutons
- > Hähnchenbrust 160g mit Pfirsich und Käse überbacken mit
Buttererbsen. Steakhouse Pommes oder Petersilienkartoffeln
- > Orangencreme auf frischen Erdbeeren

Samstag 07.10.

- > Tomatencremesuppe mit Croutons und feinen Kräutern
- > Schweinefiletspitzen mit Sahnesoße, grünen und weißen Band-
nudeln . Gemüsereis und Kartoffelspalten mit Petersilienbutter
- > Erdbeeren mit Vanillesoße

Sonntag 08.10.

- > Champignoncremesuppe
- > Schweine- „ Cordon-Bleu“ mit Broccoli und Fingermöhren
Weinbrandsosse mit grünem Pfeffer dazu Kartoffel-Wedges und Petersilienkartoffeln
- > Geister frischer Obstsalat mit Sahnehäubchen

Preis pro Menü 7,00 Euro

Überweisung für die Essensbestellung auf das bekannte Konto der FV Schach e.V.

Eingang für die Essensbestellung bis zum 15.09.2006

Ohne Vorbestellung wird ein Aufpreis von mindestens 1,00Euro Veranschlagt.