

Es weihnachtet sehr!

Fest versprochen ...

Sie werden mit unseren
Spezialitäten die
Weihnachtszeit ganz
besonders genießen!



*Wir bitten um
Vorbestellung!*



Aulbach's Catering

Marienplatz 2a

63849 Leidersbach

Tel.: 06028/20639

www.aulbachs-catering.de

Zum Weihnachtsfest empfehlen wir:

- ★ Schweinefilet im Wirsingmantel
mit Italiafüllung für den Backofen
- ★ Schweinefilet mit Pflaumen gefüllt und
Bacon ummantelt
- ★ Rinderrouladen
nach Hausfrauenart gefüllt
- ★ Hähnchenbrust
Winterbaronesse „Pflaume“
- ★ Hähnchenbrust
mit Frischkäse, Mozzarella und getrockneten
Tomaten
- ★ hausgemachte Gulaschsuppe
(Rind)
- ★ frische Lachs-Wirsing-Lasagne
mit Gorgonzola und Pinienkernen
- ★ Spinat-Feta-Lasagne (vegetarisch)
- ★ hausgem. Kürbis-Käse-Spätzle
(vegetarisch)



Zum Erwärmen fix und fertig für den Ofen:

- ★ Gourmet-Schlemmertopf
von der Schweinelende mit Pfifferlingen und
Champignons
- ★ Gourmet-Schlemmertopf
von der Schweinelende mit
Zwiebel-Schinken-Schmand-Soße
- ★ Gegarte Ochsenbäckchen
in Rotwein-Preiselbeer-Soße
- ★ Rinderrouladen (vorgegart)
mit feiner Bratensoße
- ★ Gourmet-Schlemmertopf
vom Hähnchen mit frischem Wokgemüse und
Cashewkernen in feiner Kokossoße
- ★ geschmorte Entenkeule
mit Orangensoße
- ★ Rehbraten
mit Schoko-Rotwein-Soße
- ★ Hirschbraten
mit Schoko-Preiselbeer-Soße
- ★ Wildragout
mit Balsamicosoße mit Trockenfrüchten und
Cranberrys

Beilagen:

- ★ Hausgem. Spinat und Semmelknödel
- ★ hausgem. Kartoffelgratin
- ★ gefüllte Kartoffelknödel
- ★ Rahmwirsing

Für Ihre Festtagssuppe:

- ★ hausgem. Leber- und
Markklößchen

Vorspeisen

- ★ Maronen-Riesling-Suppe
mit Blätterteigsternen
- ★ Vitello Tonnato
- ★ Forellen-Tartar mit Birne
- ★ Feigen mit Serranoschinken
und Roquefortsauce
- ★ Rote-Beete-Carpaccio
mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen
(vegetarisch)
- ★ Spinat-Roulade
mit Tomaten-Ricotta-Füllung (vegetarisch)



Alle Jahre wieder - unsere beliebte ...

★ vorgegarte Gans
(für 4 Personen) lecker gefüllt mit Rotkraut,
dazu Klöße, Bratäpfel und Soße

oder

★ vorgegarte Ente
gefüllt mit Rotkraut, dazu Klöße und Soße
(nur noch zum Erwärmen)

Wir bitten um Vorbestellung bis zum 15. Dezember 2025!
*Ihre Bestellung kann am 24.12. zwischen 11.00 und 12.00 Uhr
abgeholt werden.*