



LEHRIEDER

LEHRIEDER PREMIUM-CATERING

Als Nordbayerns größter Premium-Caterer stellen wir seit über 40 Jahren den Genuss in den Mittelpunkt des modernen Lifestyles. Durch die enge Verbindung von Tradition und Moderne sowie der perfekten Kombination aus langjähriger Erfahrung und neuen, kreativen Ideen zählt unser Unternehmen deutschlandweit zu den führenden Anbietern im Eventcatering. Hausgemachte Küche mit „Pfiff“, ein Auge für die spannenden Details auf dem Teller sowie ein enger Bezug zu den besten regionalen und saisonalen Produkten – das sind unsere Zutaten für den puren Genuss, mit dem wir Sie auch auf dem heutigen Neujahrkonzert gern auf geschmackvolle Art und Weise davon überzeugen möchten, dass Liebe bei uns in erster Linie durch den Magen geht.

Unser gesamtes LEHRIEDER-Team wünscht Ihnen viel Genuss, Vergnügen und freut sich auf ein baldiges Wiedersehen!

DREI-KÖNIGS-MENÜ

Vorspeise

Kalbssülze // Kerbelschaum

*

Geräucherte Forelle // Meerrettichmousse // Apfelp Carpaccio

*

Winter-Antipasti // Petersiliendip

*

Fränkischer Feldsalat // Kräutervinaigrette // Buttercroûtons

*

Fränkisches Bauernbrot

Hauptspeise

Rinderroulade // Jus // Winter-Wurzelgemüse // Kartoffel-Baumkuchen
oder

Wirsingroulade // Kartoffel-Linsen-Füllung // Weißweinschaum // Möhrengemüse

Dessert

Mousse von der Haselnuss // dunkle Schokoladen-Ganache // Vanille-Beeren

*

Marzipan Creme Brûlée // Gewürzkirschen

*

Vanillegrieß // gebackene Quitte // Pekannuss-Krokant

