

Hauptgerichte:

Vom Schwein:

- Bayerischer Krustenschweinsbraten in Biersoße
- Nürnberger Rostbratwürstchen
- Spanferkel (frisch vom Grill)
- Schweinebraten im Pflaumenmusmantel (mit Soße)
- Schweinegeschnetzeltes "Asia" mit Mu-Err-Pilzen
- Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße
- Schweineschnitzel mit Zitroneneck

Vom Kalb/Rind:

- Boeuf Bourguignon
- Gulasch "4C" vom Rind
- Lasagna "Bolognese"
- Rinderbraten "Elfi" in Gemüsesoße
- Rinderbraten in Rotweinssoße
- Rinderbraten/Schmorbraten in brauner Soße
- Rinderfilet in Rotweinreduktion
- Rindergulasch in Zwiebelsoße
- Roastbeef rosa gegart in Kräutersoße
- Saltimbocca vom Kalb (mit Parmaschinken)
- Scaloppine vom Kalb in Weißweinssoße

Vom Hähnchen/Pute:

- Hähnchen in Orangensoße
- Hähnchenbrust "Thai" in Kokos-Zitronengrasssoße
- Hähnchenbrust süß-sauer "Asia"
- Hähnchenbrustcurry "4C" mit rotem Pfeffer
- Hähnchenkeulen in mediterraner Kräutersoße
- Putenbrustgeschnetzeltes in Pilzsoße
- Putenbrustgeschnetzeltes in Rahmsoße
- Putenbrustschnitzel mit Zitroneneck
- Rosmarin-Hähnchenbrust in mediterraner Kräutersoße

Fisch:

- Asia-Schrimps-Gemüsepfanne
- Dorade Royale, gebraten, mit Kräutern
- Kabeljau in Sahne-Kräutersoße
- Kabeljau in Senfsoße
- Lachs "Sous Vide" in Kräutersoße
- Schollenfilet, paniert
- Schrimps in Tomatensoße
- Thunfisch-Lasagne

Wild:



Tel.: 089/ 12 01 21 91 www.4c-catering.de

- Hirschgulasch in brauner Soße
- Hirschgulasch in Lebkuchensoße

Sonstiges:

- Barbarie-Entenbrust
- Ente à l'orange (in Orangensoße)
- Lammkoteletts in mediterraner Kräutersoße
- Perlhuhn in Pilzsoße
- Perlhuhn in Steinpilzsoße
- Weihnachtsgans in Lebkuchensoße

Vegetarisch:

- Fussili mit Tomatensoße
- Fussili Arrabiata
- Gnocchi mit Tomatensugo
- Mediterrane Gemüselasagne
- Spinatpfannkuchen-Auberginenauflauf

Beilagen:

- Apfel-Kartoffelstampfer
- Auberginen-Tomaten-Gratin (glutenfrei, laktosefrei)
- Birnen-Kartoffelgratin (glutenfrei)
- Blumenkohl-Kartoffelauflauf (glutenfrei)
- Böhmisches Knödel
- Bratkartoffeln (glutenfrei, laktosefrei)
- Brokkoli-Mandelgratin
- Buchweizen-Zwiebel-Champignon-Risotto (glutenfrei, laktosefrei)
- Butterhirse (glutenfrei)
- Butterknöpfe
- Couscous
- Erbsengemüse (glutenfrei)
- Gebratene Äpfel (glutenfrei)
- Gemüse-Couscous
- Gemüsepfanne (glutenfrei)
- Gemüseratatouille (glutenfrei, laktosefrei)
- Karotten-Linsenpüree (glutenfrei, laktosefrei)
- Kartoffelgratin (glutenfrei)
- Kartoffelknödel
- Kartoffeln (glutenfrei, laktosefrei)
- Kartoffelstampfer (hausgemacht) (glutenfrei)
- Krautsalat (glutenfrei, laktosefrei)
- Kürbispüree (glutenfrei, laktosefrei)
- Maronenpüree (glutenfrei)



Tel.: 089/ 12 01 21 91 www.4c-catering.de

- Orientalischer Gemüse Couscous
- Orientalischer Gemüsereis (glutenfrei)
- Pilzpfanne (glutenfrei)
- Pilzreis (glutenfrei)
- Polenta (glutenfrei)
- Porreegemüsepfanne (glutenfrei)

- Ratatouille-Reis (glutenfrei, laktosefrei)
- Rosenkohl (glutenfrei)
- Rosmarinkartoffeln (glutenfrei, laktosefrei)
- Rotkraut (glutenfrei, laktosefrei)
- Safran-Basmatireis (glutenfrei)
- Sauerkraut (glutenfrei, laktosefrei)
- Schichtknödel
- Semmelknödel
- Spätzle
- Spinat (glutenfrei)
- Spinatknöpfe
- Stangenbohnen mit Zwiebeln (glutenfrei)
- Tomaten-Reisnudeln
- Topinambur (glutenfrei, laktosefrei)
- Türkische Linsen (glutenfrei, laktosefrei)
- Wirsing-Kartoffelstampfer (grob gestampft) (glutenfrei)