Pereira Manufaktur

Feinkost · Weine · Catering

Ostermenü 2024

Vorspeisen

Tintenfischsalat mit Paprika, Olive und Zwiebel	4,90/100g
Selbstgebeizter Lachs (Stk. zwischen 130g – 150g)	7,80/ 100g
dazu empfehlen wir: 4 kleine Reibeküchlein	4,00/ 4 Stk.
und Honig- Senf- Dillsauce	1,10/ 50g
Spargelcremesuppe mit Einlage (Portion ca. 260g)	4,50
Hummerrahmsuppe mit Garnelenklößchen und Gemüse	6,50

Hauptgerichte

Zusätzlich zu unserem aktuellen Speisenangebot bieten wir:

Geschmorte Lammkeule in dunkler Sauce	4,80/ 100g
z.B. mit Bohnenbündchen im Speckmantel	3,80/ 2 Bund
und Batatas ao murro (Faustkartoffeln)	2,70/ 150g
Rosa gegartes Lammkarree	8,50/100g
Geschmorte Kalbsbäckchen in dunkler Sauce	6,80/ 100g
Bacalhau/ Stockfisch mit Tomate, Olive und Zwiebel	4,80/ 100g

Den Stockfisch können Sie auch getrocknet oder gewässert und grätenfrei bestellen.

Dessert

Eierliköreis mit Schokosplittern	4,50/150g

Ihre Bestellung benötigen wir bis zum 24.03.2024

enweder per Mail an info@pereira-mh.de, persönlich im Geschäft oder telefonisch unter 0208/ 88 25 980 !

- Alle Preise in Euro -