



Feinkost • Weine • Catering

---

## Weihnachtsmenüs 2024

### Vorspeisen

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Wildterriner mit Quittenkonfit  | 10,50/Portion            |
| <i>dazu empfehlen wir:</i> Belugalinsensalat mit Birne und Nüssen               | 3,80/100g                |
| Selbstgebeizter Lachs (ca. 130g – 150g)   | 7,80/100g                |
| <i>dazu empfehlen wir:</i> Vier kleine Reibeküchlein und Honig- Senf- Dillsauce | 4,20/Portion<br>1,20/50g |
| Canja- portugiesische Hühnerbrühe mit Einlage (ca. 250g)                        | 5,50                     |
| Paprika-Ingwer- oder Kürbiscrèmesuppe (ca. 250g)                                | je 4,00                  |

### Hauptgerichte

|  |              |
|--|--------------|
| Halbe franz. Gans für zwei Personen, Brust und Keule (ohne Knochen), mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Maronensauce | 85,50/kompl. |
| Hirschhüftsteak, saftig gegart, (ca. 200g)   | 6,50/100g    |
| <i>dazu empfehlen wir:</i> Rosenkohl und Butterspätzle   |              |
| Chateau Briand für zwei Personen (ca. 400g)  | 12,90/100g   |
| <i>dazu empfehlen wir:</i> Bohnenbündchen mit Speck und Batatas ao murro*  |              |
| Rosa gebratene Entenbrust (ca. 180g)   | 6,80/100g    |
| <i>dazu empfehlen wir:</i> Rotkohl und Kartoffelklöße  |              |
| <i>Zu den Fleischgerichten empfehlen wir unsere dunkle Portweinsauce.</i>  |              |
| Kalbsmedaillons mit getrockneten Aprikosen und Pflaumen in Portweinsauce (ca. 290g)                                | 6,50/100g    |
| <i>dazu empfehlen wir:</i> Tagesgemüse und Butterspätzle   |              |
| Doradenfilet mit Mandeln, Butter und Thymian (ca. 190g)  | 7,90/100g    |
| <i>dazu empfehlen wir:</i> Batatas ao murro* und Blattspinat   |              |

\* mit der Faust zerschlagene Kartoffeln mit Meersalz, Olivenöl und frischen Kräutern

*Die Beilagen können auch variiert werden. Die Preise entnehmen Sie bitte unserer Homepage.*

### Dessert

|  |              |
|--|--------------|
| Eiscreme von gebrannter Mandel           | 5,50/150g    |
| Spekulatiustiramisu mit Bratapfelkompott | 8,50/Portion |

**Ihre Bestellung benötigen wir bis zum 15.12.2024  
entweder per Mail an [info@pereira-mh.de](mailto:info@pereira-mh.de), persönlich im Geschäft oder  
telefonisch unter 0208/ 88 25 980 !**

*- Alle Preise in Euro inkl. MwSt -*