



Feinkost • Weine • Catering

Weihnachtsmenüs 2025

Vorspeisen

Vitello tonnato

Zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce 9,50/Portion

Selbstgebeizter Lachs (ca. 130g – 150g) 7,80/100g

dazu empfehlen wir: Vier kleine Reibeküchlein und 4,20/Portion

Honig- Senf- Dillsauce 1,20/50g

Canja- portugiesische Hühnerbrühe mit Einlage (ca. 250g) 5,50

Hauptgerichte

Halbe franz. Gans für zwei Personen, Brust und Keule (ohne Knochen),
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Maronensauce 92,50/kompl.

Halbe Gans für zwei Personen mit Maronensauce (ohne Beilagen) 80,00

Chateau Briand für zwei Personen (ca. 400g) 13,50/100g

*dazu empfehlen wir: Bohnenbündchen mit Speck und Batatas ao murro**

Hirschhüftsteak, saftig gegart, (ca. 200g) 6,80/100g

dazu empfehlen wir: Rosenkohl und Butterspätzle

Rosa gebratene Entenbrust (ca. 180g) 6,80/100g

dazu empfehlen wir: Rotkohl und Kartoffelklöße

➔ *Zu Hirsch und Ente empfehlen wir unsere Preisselbeersoße* 2,60/Portion

Kalbsmedaillons mit getrockneten Aprikosen und Pflaumen
in Portweinsauce (ca. 290g) 6,80/100g

dazu empfehlen wir: Tagesgemüse und Butterspätzle

Doradenfilet mit Mandeln, Butter und Thymian (ca. 190g) 7,90/100g

dazu empfehlen wir: Batatas ao murro und Blattspinat*

Vegane Kohlroulade, gefüllt mit Polenta und getrockneten Tomaten,
in Tomaten-Kokosmilchsoße, *dazu empfehlen wir: Batatas ao murro** 13,50/ Stk.

* mit der Faust zerschlagene Kartoffeln mit Meersalz, Olivenöl und Rosmarin

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

Dessert

Quitteneis mit Portweinrosinen und gebrannten Mandeln 5,50/150g

Spekulatiusmousse mit Gewürzpflaumen 9,50/Portion

Ihre Bestellung benötigen wir bis zum 15.12.2025
per Mail an info@pereira-mh.de oder persönlich im Geschäft.

Bei Rückfragen: 0208/ 88 25 980 !

- Alle Preise in Euro inkl. MwSt -