

# RESTAURANT BEOGRAD



Herzlich Willkommen im Restaurant Beograd

Liebe Gäste!

Möchten Sie uns zu einem besonderen Anlass besuchen, oder unsere gemütliche Atmosphäre mit einer größeren Gruppe genießen? Wir freuen uns darauf, Ihre Wünsche mit einem individuellen Angebot zu erfüllen.

In den letzten Jahren konnten wir viele Feierlichkeiten ausrichten. Dabei konnten wir uns einen reichen Schatz an Erfahrungen sammeln, den wir nun an Sie, unsere Gäste, gerne weiter geben wollen.

Unser Restaurant verfügt über drei getrennte Räume und in der warmen Jahreszeit über einen schattigen Gastgarten. Sowohl die Räumlichkeiten, als auch der Garten sind geeignet für Feierlichkeiten bis zu 90 Personen.

Mit dem Menü-Bausteinsystem können Sie die für Sie passenden Teile kombinieren. Wenn Sie Sonderwünsche oder individuelle Wünsche haben, wenden Sie sich an uns und wir werden uns bemühen diese zu erfüllen.

Für Fragen, Anregungen und Wünsche stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit zur Verfügung

Stets gerne Ihre Gastgeber

Dragoslav Weinfurter und das Restaurant Beograd Team

## MENÜ-BAUSTEINE



Das Bausteinsystem bietet Ihnen die Möglichkeit Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammenzustellen:

mit **einer** Vorspeise,  
**maximal** zwei Suppen,  
**maximal** zwei Zwischengerichten,  
**maximal** drei Hauptgerichten und  
**maximal** zwei Nachspeisen

Ein Beispiel: - Vorspeisenteller „Balkanart“

\*\*\*\*

- Spargelcremesuppe
- Kräuterrahmsuppe mit Croutons

\*\*\*\*

- Sarma - gefüllte Krautrouladen
- Scampi „Bruzara“ - Scampi in Tomatensauce

\*\*\*\*

- Schweinsmedaillons mit Gorgonzolasauce und Reis
- Mix-Grill mit Letschoreis, Pommes frites oder Sopska Salat
- Lachssteak vom Grill mit Butterkartoffeln und Blattspinat

\*\*\*\*

- Baklava – Blätterteig mit Nussfülle und Honigsirup
- Apfelstrudel

**3-gängiges** Menü bestehend aus Suppe, Hauptspeise, Dessert  
pro Person Euro 19,60.

**3-gängiges** Menü bestehend aus Vorspeise, Hauptspeise, Dessert  
pro Person Euro 22,90

**4-gängiges** Menü bestehend aus Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert  
pro Person Euro 25,90

**5-gängiges** Menü bestehend aus Vorspeise, Suppe, Zwischengericht,  
Hauptspeise, Dessert  
pro Person Euro 31,90

## Vorspeisen

- ❖ Melonenschiffchen mit Pršut
- ❖ Landschinken mit Oberskren
- ❖ Pršut mit Parmesan und Kapernbeeren
- ❖ Vorspeisenteller „Balkanart“
- ❖ Meze Macedonia
- ❖ Carpaccio vom Rind mit Olivenöl und Parmesan

## Suppen

- ❖ Rindsuppe mit Beilage nach Wahl - (Frittaten, Nudeln, Kräuterschöberln, Leberknödel, Grießnockerln)
- ❖ Russische Krautsuppe
- ❖ Broccolicremesuppe mit Oberstumpf
- ❖ Spargelcremesuppe
- ❖ Kräuterrahmsuppe mit Croutons
- ❖ Vlajna – Knoblauchcremesuppe

## Zwischengerichte & Warme Vorspeisen

- ❖ Sarma - gefüllte Krautrouladen
- ❖ Scampi „Bruzara“ - Scampi in Tomatensauce
- ❖ Spinat- oder Gemüsestrudel
- ❖ Gratinierte Spinatpalatschinke
- ❖ Melanzani- oder Champignon gebacken mit Sauce Tatar
- ❖ Calamari fritti
- ❖ Prebranac – Bohnengemüse

## Hauptgerichte

- ❖ Spanferkel mit Krausalat
- ❖ Mix-Grill mit Letschoreis, Pommes frites oder Sopska Salat
- ❖ Cevapcici garniert mit Letschoreis und Sopska Salat
- ❖ Plejskavica mit Letschoreis und Sopska Salat
- ❖ Karadjordje-Schnitzel mit Butterkartoffeln  
- (Schweineschnitzel gefüllt mit Kajmak-Käse)
- ❖ Gemischter Fischteller mit Butterkartoffeln und grünem Salat
- ❖ Karpfenfilet vom Grill mit Ajvar und Bratkartoffeln
- ❖ Lachssteak vom Grill mit Butterkartoffeln und Blattspinat
- ❖ Schweinsmedaillons mit Gorgonzolasauce und Reis
- ❖ Putensteak "Mandolin" mit Broccoli und Bratkartoffeln
- ❖ Gebackenes Schweinsschnitzel- oder Putenschnitzel mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat
- ❖ Lammspieß mit Gemüseragout und Rosmarinkartoffeln
- ❖ Fleischspieß mit Kräuterreis und Salat oder mit Mangoldkartoffeln

## Desserts..... der süße Abschluss

- ❖ Baklava – Blätterteig mit Nussfülle und Honigsirup
- ❖ Apfelstrudel
- ❖ Topfenstrudel
- ❖ Creme Caramel
- ❖ Fruchtsalat
- ❖ Gemischtes Eis mit Früchten
- ❖ Marmelade- oder Nusspalatschinke
- ❖ Grießpudding auf Beerenspiegel
- ❖ Grießkuchen mit Honigsirup und Vanilleeis

Da wir auch für unsere vegetarischen Gäste etwas bieten wollen, können Sie selbstverständlich in alle Menüvariationen vegetarische Speisen einplanen. Wenden Sie sich an uns und wir beraten Sie gerne über unser Speiseangebot.

Auf Ihren Wunsch können wir Ihre Tafel speziell eindecken– hierfür berechnen wir Euro 2,40 pro Person für ein Gedeck.

Das Gedeck besteht aus Stoffservietten oder farbigen Serviette dekorativ gefaltet, Kerzen und Dekoration der Tafel.

Vergessen Sie bitte nicht mit uns bis spätestens 10 Tage vor Ihrem Fest die Ausstattung der Tafel, Bestellung Ihres ausgewählten Menüs, sowie Ihre Sonderwünsche zu besprechen.

Bitte geben Sie uns 5 Tage vor der Veranstaltung die genau Personenzahl bekannt, diese wird Ihnen in Rechnung gestellt.

Kinder bis 4 Jahre gratis, von 4-11 Jahren bekommen 50% Ermäßigung.

Für Getränke gelten die Preise lt. Getränke- und Weinkarte und werden nach getätigter Bestellung in Rechnung gestellt