



# SVENSK CATERING LIEFERSERVICE

## Bestellinformationen

Bestellannahme: 10:00 bis 20:45 Uhr

Lieferung: Mittags nach Absprache  
Abends 17:30 Uhr  
bis 21:00 Uhr

Innerhalb der Kernstadt Marburg liefern wir frei Haus ab 40€

Anfahrtszuschlag für die Stadtteile € 5,-  
Alles andere nach Absprache  
Selbstabholung 11:30 Uhr bis 21:45 Uhr

Bestellannahme unter:

Tel.: 0176 25309517

Aus den Küchen  
der Restaurants:



Svensk Catering GbR  
35037 Marburg  
svenskcatering.com

  @svenskcatering

## ENTE & GANS

Ofenfrische Enten & Gänse  
in gewohnter „Sonnen“-Qualität

**1/2 Ente** (Täglich) 20,00€  
Orangensoße, glasierte Sauerkirschen,  
Blaukraut, hausgemachte Kartoffelknödel

**Gänsebraten** (auf Vorbestellung) 27,50€  
Gänsejus, Bratapfel, karamellierte Maronen,  
Rosenkohl, Blaukraut, Kartoffelknödel

Wir bitten um Bestellung einen  
Werktag vorab, für die Weihnachtstage  
Bestellung bis zum 18. Dezember


Am 24. Dezember Lieferung  
und Abholung bis 12:00 Uhr  
zum einfachen Erwärmen zuhause,  
unsere Anleitung liegt bei

Ihre Wünsche berücksichtigen wir  
gerne. Wir kochen und verpacken  
nach einem strengen Hygienekonzept

## VORSPEISEN

<b>Saisonale Blattsalate</b> mit Hausdressing und gerösteten Kernen	4,50€
<b>Rapunzelsalat</b> mit Himbeeressig - Walnußöl - Vinaigrette knusprig gebratenem Schinkenspeck und Thymiancroûtons	6,50€
<b>Leckere Kürbiscremesuppe</b> mit Ziegenfrischkäse, karamellisierten roten Zwiebeln und eigenem Krokant	6,50€
<b>Vitello Tonnato</b> dünne, Tranchen vom Kalbsbraten, feine Thunfischcreme, Kapernäpfel	7,50€ gr.13,00€
<b>Carpaccio vom Weiderind</b> Trüffelvinaigrette, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan	7,50€ gr.13,00€

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>Vegane Gemüsebowl</b> mit marktfrischem buntem Gemüse und Safran Cous-Cous mit Cranberries	12,50€
<b>Kräuterpfannkuchen</b> mit frischem Gemüse vom Wochenmarkt, mit Sc. Hollandaise und Parmesan gratiniert	12,50€
<b>Spetskål</b> (auch Vegan möglich) gebratener Spitzkohl mit Trüffel- Weißweinsauce und Zwiebelcreme, mit knackigem Gemüse und gerösteten Kernen	12,50€
<b>Bandnudeln</b> in feinem Trüffelschaum mit frischen Kräutersaitlingen und hausgemachtem Pesto	12,50€
 dazu einen kleinen Salat	3,00€


## DESSERTS

<b>Mini-Tiramisu</b> mit saisonalen Früchten	5,50€
<b>Crème Brûlée</b> gebrannte Vanille Crème Brûlée mit saisonalen Früchten	5,50€
<b>Käse mit Trauben</b> feine Auswahl an Käse mit Trauben, Feigensenf und Brot	7,50€
<b>Chokoladtarta</b> Zartbitter Schokoladenmuffin	5,50€

## FLEISCH & FISCH

<b>Peppar Lax</b> gepfeffertes Lachsfilet mit cremigem Selleriesalat, geröstetem Wurzelgemüse, Estragon-Dip und Hauspommes	18,00€
<b>Opa Egons Schnitzel</b> Wiener Art, groß dünn in Butterschmalz geruckelt, Salat, Kartoffeln	15,50€
 dazu Frankfurter Grüne Soße	2,50€
<b>Köttbullar</b> original schwedische Hackfleischbällchen, Rahmsauce, Preiselbeeren, Smörgas Gurken, Salat, Salzkartoffeln	14,00€
<b>Pikantes Hirschragout</b> aus der Region mit Rotwein-Preiselbeerbirne, geschmortem Kürbis und hausgemachten Eierspätzle	18,50€
<b>"Sonnen Topf"</b> 3 Schweinelendchen auf hausgemachten Eierspätzle mit Champignoncremesauce und Käse gratiniert, bunter Salat	19,50€
<b>Große bunte Gourmetsalate</b> mit unserem Hausdressing	
 dazu gebratenes gepfeffertes Lachsfilet	14,00€
 dazu knusprig gebratene Streifen von der Putenbrust	12,00€
 dazu karamellisierte Ziegenkäse mit Mangodip	12,50€

## BURGER & HAUSPOMMES

<b>Svensk Burger</b> Burger vom Black Angus Beef - Dijonsenfcreme - Rucola - Tomate - Bacon - Parmesan - hausgemachte Salsa	9,00€
<b>Lax Stockholm</b> warm geräucherter Lachs - Dijonsenfcreme - Rucola - getrüffeltes Rotkraut - Zitronendip	9,00€
<b>Get Burger</b> karamellisierte Ziegenkäse - Dijonsenfcreme - Rucola - getrüffeltes Rotkraut - hausgemachte schwedische rote Zwiebelmarmelade	9,00€
 dazu Hauspommes mit Sour Cream	4,00€