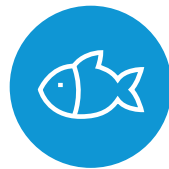




Allergen Nachweise



Inhalt

Buffet Basic	3
Buffet Classic	4
Buffet Premium	6
Einzelangebote	7
Buffet „Kroatische Art“	7
Buffet – „Rustikal“	7
Spanferkel am Spieß vom Holzkohle-Grill	7
Krustenbraten am Stück	7
Calamari – Pfanne	7
Gebrautes	7
Suppen und Beilagen (ab 10 Personen)	7
Gemüse und Beilagen (ab 5 Personen)	7
Einzelangebote	8
Salate (100g / Portion)	8
Salate (200g / Portion)	8
Braten- und Obsplatte garniert	8
Desserts (ab 10 Personen)	8
Sekt- und Frühstücksempfang	8
Trauer-Lunch	8
Komplett-Menü	9

Impressum

Café und Restaurant Tomic
Robert-Koch-Straße 37
06110 Halle / Saale

Telefon 0345 / 48 20 707
Telefax 0345 / 97 60 381
Internet www.restaurant-tomic.de

Änderungen vorbehalten.
Stand 01/2022.

© Alle Rechte vorbehalten. Kopie, Abdruck und
Weiterveröffentlichung, auch Auszugsweise sind untersagt.

Bildquellen:
Shutterstock

Layout, Satz, Gesamtproduktion:
pandamedien GmbH & Co.KG

Allergene-Kennzeichnung:

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an uns,
wir beraten Sie gern!

- A) Glutenhaltig
- A.1 Dinkel
- A.2 Gerste
- A.3 Hafer
- A.4 Roggen
- A.5 Weizen
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenfrüchte
- H.1 Haselnüsse
- H.2 Chashewnüsse
- H.3 Macadamianüsse
- H.4 Mandeln
- H.5 Paranüsse
- H.6 Pecannüsse
- H.7 Pistazien
- H.8 Wallnüsse
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfide
- M) Lupinen
- N) Weichtiere(Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Buffet Basic



2 VORSPEISEN, 3 HAUPTSPEISEN UND 2 DESSERTS

2 Vorspeisen zur Wahl:

Suppen:

Lauch-Käsecremesuppe A.5/G/I/J
Champignoncremesuppe A.5/G/I/J
Tomatencremesuppe A.5/G/I/J
Frühlingsuppe mit Einlage I/C
Kartoffelsuppe I/J

Salate:

Gurkensalat
Bunter Blattsalat mit Balkankäse G
Tomatensalat
Tomate-Mozzarella-Basilikum G
Schichtsalat C/G/I/J

3 Hauptspeisen zur Wahl:

- „Cufte“ A.5/C/G/I/J
Gehacktes Klöße in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree
- Krustenbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln A.5/I/J/L
Krustenbraten mit knuspriger Schwarte im Backofen zubereitet, dazu Sauerkohl und Salzkartoffeln
- Schweinegeschnetzeltes und Spätzle A.5/G/C/I/J
Schweinefiletstreifen mit Champignon in Rahm-Soße, dazu Spätzle
- Kasslerbraten mit Prinzessbohnen und Kartoffeln A.5/I/J/G
- Schweinebraten mit Rotkohl und Klößen „Thüringer Art“ A.5/L/I/J/C/G
- Hähnchenbrustfilet in Curry-Rahm-Soße und Basmatireis A.5/G/I/J

2 Dessert zur Wahl:

Obstsalat mit Vanillesoße G/C/H8
Kirschgrütze mit Vanillesoße G/C/A.5
Schokoladen-Creme mit Vanillesoße G/C/A.5
Waldmeister-Götterspeise mit Vanillesoße G/C/A.5

Buffet Classic



4 VORSPEISEN, 3 HAUPTSPESIEN UND 3 DESSERTS

4 Vorspeisen zur Wahl:

Suppen:

- Lauch-Käsecremesuppe A.5/G/I/J
- Tomatencremesuppe A.5/G/I/J
- Frühlingsuppe mit Einlage I/C
- Champignon-Cremesuppe A.5/G/I/J
- Kesselgulasch A.5/G/I/J/L
- Soljanka A.5/G/I/J/L

Salate:

- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Tomate-Mozzarella-Basilikum G
- Schichtsalat C/G/I/J
- Bunter Blattsalat mit Balkankäse G
- Marinierter Feldsalat mit Oliven
- Schopskasalat mit Balkankäse G

3 Hauptspeisen zur Wahl:

- **Schweinegeschnetzeltes und Bratkartoffeln** A.5/G/I/J
Schweinefiletstreifen mit Champignons in Rahm-Soße, dazu Bratkartoffeln
- **Hähnchenbrustfilets mit Basmatireis** A.5/G/I/J
Hähnchenbrustfilet mit Limetten-Senf-Soße und Basmatireis
- **Lachs mit Blattspinat-Tagliatelle** D/G/A.5/C/I/J
Lachsstreifen auf gerahmten Blattspinat mit Bandnudeln (auf Wunsch mit frischem Knoblauch)
- **Schweinebraten mit Rotkohl und Klößen „Thüringer Art“** A.5/L/I/J/C/G
- **Zarte Schweinelendchen mit Rahmchampignons und Kroketten** A.5/C/G/I/J
- **Putenschnitzelchen mit Pasta „Tomate-Mozzarella“ und frischem Basilikum** A.5/C/G
- **Lammbraten mit Rosmarinkartoffeln und gebutterten Prinzessbohnen** A.5/I/J/G
- **Pangasiusfilet (natur oder paniert) mit Butterreis** A.5/D/C/G
- **„Cufte“** A.5/C/G/I/J
Gehacktes Klöpschen in Tomatensoße, serviert mit Kartoffelpüree
- **Krustenbraten am Stück** A.5/I/J/L
Krustenbraten(natur oder gepökelt) mit knuspriger Schwarte im Backofen zubereitet, mit Sauerkohl, Salzkartoffeln oder Brot
- **Kasslerbraten mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln** A.5/I/J

3 Desserts zur Wahl:

- Obstsalat mit Vanillesoße G/C/H8
- Kirschgrütze mit Vanillesoße G/C/A.5
- Zitronen-Creme-Dessert G/C
- Schokoladen-Creme-Dessert G/C
- Waldmeister-Götterspeise mit Vanillesoße G/C
- Eierkuchen mit Schokoladenfüllung G/C/A.5

Buffet Premium



5 VORSPEISEN, 4 HAUPTSPESIEN UND 4 DESSERTS

5 Vorspeisen zur Wahl:

Suppen:

- Tomatencremesuppe A.5/G/I/J
- Lauch-Käsecremesuppe A.5/G/I/J
- Champignoncreme-Suppe A.5/G/I/J
- Spargelcreme-Suppe A.5/G/I/J
- Kesseltulasch A.5/G/I/J/L
- Soljanka A.5/G/I/J/L
- Bohnenpotf mit Rauchfleisch A.5/G/I/J/L
- Französische Zwiebelsuppe I/J
- Kartoffelsuppe I/J

Salate:

- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Tomate-Mozzarella-Basilikum G
- Schichtsalat C/G/I/J
- Bunter Blattsalat mit Balkankäse G
- Marinierter Feldsalat mit Oliven
- Schopskasalat mit Balkankäse G
- Heringssalat D/A.5/C/G/I/J
- Krabbencocktail B/A.5/C/G/I/J
- Eiersalat A.5/C/G/I/J
- Geflügelsalat A.5/C/G/I/J

Sonstiges Allerlei

- Tomaten mit Ziegenkäse gefüllt G und mit Parmesan überbacken
- „Kaiser-Pastetchen“ mit Würzfleisch gefüllt A.5/C/G/I/J und mit Gouda überbacken
- Panierte Champignonköpfe A.5/C/G frittiert, dazu Preiselbeergelee

Platten:

- Antipasti-Platte G/I/J/L
gegrillte Zucchini, Aubergine, Mozzarella-Cocktailtomaten-Spieße, Oliven, Pfefferoni, getrockneten Tomaten, Balkankäse
- Zecher-Platte G/I/J/L
verschiedene Käsesorten, geräucherter Schinken, Oliven, Pfefferoni, Lauchzwiebeln, Honigmelone und Weintrauben

4 Hauptspeisen zur Wahl:

- Schweinegeschnetzeltes und Bratkartoffeln A.5/G/I/J
Schweinefiletstreifen mit Champignons in Rahm-Soße, dazu Bratkartoffeln
- Hähnchenbrustfilets mit Basmatireis A.5/G/I/J
Hähnchenbrustfilet mit Limetten- Senf Soße und Basmatireis
- Hähnchenbrustfilet in Ananas-Curry-Rahm-Soße und Gnocchi A.5/G/C/I/J
- Schweinebraten mit Rotkohl und Klößen „Thüringer Art“ A.5/L/I/J/C/G
- Zarte Schweinelendchen mit Rahmchampignons und Kroketten A.5/C/G/I/J
- Putenschnitzelchen mit Pasta „Tomate-Mozzarella“ und frischem Basilikum A.5/C/G
- „Paprikas“ A.5/G/I/J
Hähnchenteilchen im Paprika-Gemüse-Schmortopf, dazu Kartoffelbrei
- Rinderbraten mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln A.5/G
- Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen „Thüringer Art“ A.5/L/I/J/C/G
- Krustenbraten am Stück A.5/I/J/L
Krustenbraten (natur oder gepökelt) mit knuspriger Schwarte im Backofen zubereitet, mit Sauerkohl, Salzkartoffeln oder Brot
- Kasserbraten mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln A.5/I/J
- Lachs mit Blattspinat-Tagliatelle D/G/A.5/C/I/J
Lachsstreifen auf gerahmten Blattspinat mit Bandnudeln (auf Wunsch mit frischem Knoblauch)
- Pangasiusfilet (natur oder paniert) mit Butterreis A.5/D/C/G
- „Cufte“ A.5/C/G/I/J
Gehacktesklöpschen in Tomatensoße, serviert mit Kartoffelpüree
- Lambraten mit Rosmarinkartoffeln und gebutterten Prinzessbohnen A.5/I/J/G
- Lamm-Topf „Peka“ I/J
auf Kartoffelspalten und Grill-Gemüse
- Wildgulasch A.5/I/J/G/C
mit Preiselbeergelee und Spätzle
- Zarter Hirschrücken in Rotwein-Sahnesoße A.5/I/J/G/C
mit Rahmchampignons und Kroketten

Buffet Premium



4 Desserts zur Wahl:

Obstsalat mit Vanillesoße G/C/H8

Kirschgrütze mit Vanillesoße G/C/A.5

Zitronen-Creme-Dessert G/C

Schokoladen-Creme-Dessert G/C

Waldmeister-Götterspeise mit Vanillesoße G/C

Himbeer-Götterspeise mit Vanillesoße G/C

Crepes mit Apfelmus/Schokolade/Nougatcreme oder Zimt-Zucker G/C/A.5/H1

Tiramisu mit Himbeeren G/C/A.5

Joghurt mit Wald-Früchten G

Milchreis mit Früchten/Zimt-Zucker G/C

Einzelangebote



Buffet „Kroatische Art“

- **Gegrillte Fleischspezialitäten bestehend aus:** I/J/G
Kleine Pljeskavica mit Schafskäse gefüllt, Cevapcici, Raznjici (kleine Fleischspieße), Leber, Grillwürstchen, kleine Putensteaks
- **Beilagen bestehend aus:** I/J
Paprika-Kartoffel-Pfanne im Backofen zubereitet, Kartoffelecken, Djuvekreis, Grillgemüse
- **Desweiteren reichen wir:** A.5/G/I/J/L
einen deftigen Bohneneintopf mit Rauchfleisch(Balkan-Art), Schopska-Salat-mit Balkankäse, Ajvar, Tzatziki, Peperoni, Oliven und gegrilltes Fladenbrot
- **Zum Dessert servieren wir:** G/C/A.5/H1
„Palacinki“ nach Ihren Wünschen mit Nuss/Nougat Füllung, Früchte- und Schokoladen-Füllung

Buffet – „Rustikal“

- **Schweine- und Kasslerbraten in Bratensoße, dazu Sauerkohl und Salzkartoffeln Kesselgulasch oder Soljanka, Gurken- und Tomatensalat, ofenfrisches Baguette** A.5/L/I/J/C/G
- **Zum Dessert:** Schokoladenpudding mit Vanille-Soße G/C

Spanferkel am Spieß vom Holzkohle-Grill

Wir servieren Ihnen dazu: Sauerkraut und Salzkartoffeln, Lauchzwiebeln und Senf I/J

Krustenbraten am Stück

mit knuspriger Schwarte, im Backofen zubereitet, dazu Sauerkohl, Salzkartoffeln oder Brot I/J

Calamari – Pfanne

Gegrillte (Tintenfischtuben) mit frischem Knoblauch und Olivenöl zubereitet, dazu frisches Baguette und grüner Salat D/A.5/C/G

Gebratenes

- Schweinebraten mit Bratensauce A.5/I/J
- Kasslerbraten mit Bratensauce A.5/I/J
- Hähnchenkeule I/J
- Hähnchenwings 5 Stk./Port. I/J
- Frikadellen A.5/C/I/J
- Schweineschnitzelchen A.5/C/G/I/J
- Putenschnitzelchen A.5/C/G/I/J
- Schweinsmedaillons mit Pfirsich und Gouda überbacken G/I/J
- Sahnegeschnetzeltes vom Schwein oder Pute A.5/G/I/J
- Würzfleisch im Blätterteig überbacken A.5/C/G/I/J
- Grill-Haxe I/J
- Gefüllte Riesen - Champignonköpfe A.5/C/I/J

Suppen und Beilagen (ab 10 Personen)

- Kesselgulasch A.5/G/I/J/L
Soljanka A.5/G/I/J/L
Lauch-Käsecremesuppe A.5/G/I/J
- Tomaten-Suppe A.5/G/I/J
- Frühlingsuppe mit Einlage I/C
- Kartoffelsuppe I/J
- Französische Zwiebelsuppe I/J
- Rinderbrühe mit Teigeinlage I/J
- Cremesuppen aller Art A.5/G/I/J

Gemüse und Beilagen (ab 5 Personen)

- Kroketten A.5/C
- Röstinchen A.5/G
- Salzkartoffeln
- Klöße A.5/L
- Bratkartoffeln G/I/J
- Bandnudeln A.5/G/C
- Pommes frites
- Butterreis G
- Rahmchampignons A.5/G
- Butterbohnen A.5/G
- Broccoli/Blumenkohl A.5/G
- Buttererbsen A.5/G
- Karotten A.5/G
- Mischgemüse A.5/G
- Sauerkohl
- Rotkohl A.5
- Spinat A.5/G
- Rosenkohl A.5/G
- Spargel Preis nach Saisonangebot A.5/G

Einzelangebote



Salate (100g / Portion)

- Geflügelsalat G/C/I/J
- Eiersalat G/C/I/J
- Champignonsalat G/C/I/J
- Heringsalat D/G/C/I/J
- Krabbencocktail B/G/C/I/J
- Kartoffelsalat G/C/I/J
- Nudelsalat G/C/I/J
- Oliven
- Pfefferoni
- Ajvar/Tzatziki G /C/I/J

Salate (200g / Portion)

- Schopska-Salat G
- Gurken-Salat
- Tomaten-Salat
- Weißkrautsalat
- Bohnensalat
- Grüner Salat
- Tomate-Mozzarella G
(mit frischem Basilikum)
- Gefüllte halbe Eier pro Stück G/C/I/J

Braten- und Obsplatte garniert

- Bratenplatte - garniert I/J
Schweinebraten, Kasslerbraten, Putenbrust
- Roastbeef oder Rinderzunge - garniert I/J
- Schinken- und Salamiplatte – garniert I/J
- Käseplatte-Rustikal - garniert G/C/I/J
- Fischplatte – garniert mit Meerrettichsahne B/D/G/C/I/J
Forellenfilet, Lachs, Rollmöpfe, Bratröllchen
- Käseigel G
auf einer großen Ananas mit Gouda und Weintrauben garniert
- Obstetagere (drei-etagig) mit Obst und Früchten der Saison
- Obstkorb mit Früchten der Saison

Desserts (ab 10 Personen)

- Rote Grütze mit Vanillesoße G/C/A.5
- Götterspeise mit Vanillesoße G/C
- Joghurt nach Wunsch G
- Mousse Vanille/Schoko/Zitrone G/C

- Torten aller Art A.5/C/G (und Sortenabhängig)
- Kuchen aller Art A.5/C/G (und Sortenabhängig)

Sekt- und Frühstücksempfang

- Canapes A.5/C/G (und Sortenabhängig)
belegt mit feinem Fleisch-, Käse- oder Fischspezialitäten
- Belegte Brötchen A.5/C/G (und Sortenabhängig)
halbe belegte Brötchen mit Schinken- Salami- Käsesorten
(reichlich mit frischen Salaten und Weintrauben garniert)

Trauer-Lunch

- Trauer-Lunch A.5/C/G (und Sortenabhängig)
- Suppe ihrer Wahl,
- belegte Brötchen mit Schinken- Salami- Käsesorten
(reichlich mit frischen Salaten und Weintrauben garniert),
- Blechkuchen verschiedene Sorten

Komplett-Menü



(Allergene, siehe Einzelangebote)

Schweinebraten (Komplett-Menü 1)
Fleischbrühe mit feinem Gemüse und Ei,
Schweinebraten, mit Rotkohl und Klößen serviert,
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Putenrollbraten (Komplett-Menü 2)
Käse-Lauch-Suppe
Putenrollbraten mit Rahmchampignons und Kroketten
Obstsalat mit Vanillesauce

Zarte Schweinelendchen (Komplett-Menü 3)
Spargelcreme-Suppe
Zarte Schweinelendchen mit Rahmchampignons und Backkartoffeln,
Jogurt mit Himbeersorbet

Zarter Hirschrücken (Komplett-Menü 4)
Fleischbrühe mit feinem Gemüse und Ei
Zarter Hirschrücken in Rotwein-Sahnesoße, Rahmchampignons und
Kroketten
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Lammbraten (Komplett-Menü 5)
Frühlingssuppe mit Einlage
Lammbraten mit gebutterte Prinzessbohnen, Klöße „Thüringer Art“
Mousse au Chocolate

Rinderroulade (Komplett-Menü 6)
Tomatencreamsuppe
Rinderroulade mit Apfel-Rotkohl und Klöße „Thüringer Art“
Schokoladen-Eis mit Eierlikör und Schlagsahne

Wildgulasch (Komplett-Menü 7)
Marinierter Feldsalat mit Oliven
Wildgulasch mit Spätzle
Kirschgrütze mit Vanilleeis mit Sahne

Menü nach Ihren Wünschen (Komplett-Menü 8)
Stellen Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen
Vorsuppe nach Wahl
Zwei Fleischgerichte nach Wahl
Drei verschiedene Gemüse nach Wahl
Zwei Beilagen nach Wahl
Ein Dessert nach Wahl