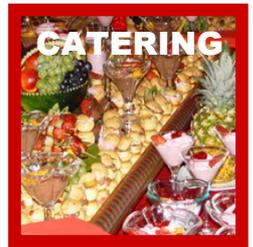


KALTE TAPIROSCHKI



Catering
gewünscht?
Ab zehn
Personen
stellen wir
Ihnen
gerne ein
individuelles
Buffet
zusammen,
dass von
Essen und
Trinken bis
zu Service
und
Dekoration
keine
Wünsche offen
lässt.

- 9 Kuritza Rullett € 4,50**
Hähnchenroulade, mit Backpflaumen im Ofen saftig gebacken..
Lieblingsspeise des Traktoristen
Michail Sergejewitsch (Gorbatschow) aus Stawropol,
der ehrliche Handarbeit liebt
- 11 Seljodka s Lukom € 3,90**
Hering in einer Zwiebelmarinade mit Gurken.
- 12 Lachs-Blinis "Alexandrowa" € 4,50**
Blinis gefüllt mit Räucherlachs, fein abgeschmeckt mit
einer Kräuter-Schmand Füllung
Das schmeckt nicht nur Der Kombinarsleitung
nach Feierabend.
- 13 Lachs-Tatar à la Russe € 8,90**
Ein bißchen dekadent, jedoch vom Politbüro nicht verpönt:
Frisch auf Bestellung zubereitetes Lachs-Tatar,
verfeinert frischen Gurken, Zwiebeln, roter Paprika und
ein wenig Blattsalat.
Dazu reichen wir unser selbstgebackenes Brot
- 14 Vorspeisenteller „Lubov“ € 19,80**
ab 2 Pers., je Person (9,90 €)
Vorspeisenteller mit Auberginenmus, Kommunalka,
Nadeschda Krupskaja, Baum Der Wünsche, Iwan Grosny,
Wolga-Wolga, Lachs-Blinis
Unseren Vorspeisenteller für Verliebte servieren wir
ab zwei Personen
- 10 Hausgebackenes, sovietisches Brot € 1,70**

WÄRME TAPIROSCHKI



- 15 Blinis „Internationale“ € 3,90**
Typisch russische Blinis, gefüllt mit Hühnerfleisch, Champignons, Zwiebeln, hart gekochtem Ei und Dill. Dazu empfehlen wir eine Meerrettich-Schmand-Sauce.
- 16 Suluguni € 3,90**
Georgischer Käse, leicht angebraten, auf einer säuerlichen Balsamikusauce. *Schmeckt nicht nur unter georgischen Bäumen, Genossen!*
- 17 Hackfleischbällchen „Maxim Gorki“ € 3,90**
Würzige Schweinehackfleischbällchen, in einer Paprikasauce (Adshika)- Sauce im Ofen gegart. *Ein Dichtergruß von der Wolga an den Rhein.*
- 18 Ludmilla Fedorowna € 4,20**
Wurstspezialität aus Weißrussland, mit Zwiebeln in Bier geschmort.
- 19 „Zarskoje Selo“ € 4,20**
Pflaumen im Speck-Mantel
- 20 Georgische Kartoschka € 6,50**
Ofenkartoffel gefüllt mit einer Farce aus Räucherforelle und Pilzen mit Käse überbacken. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat mit einer Knoblauch Sauce *Das schmeckt nicht nur der Kombiatsleitung nach Feierabend.*
- 21 Zeit der Ernte € 7,50**
Leckere Pilzmischung mit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl, heiß serviert.
- 10 Hausgebackenes, sovietisches Brot € 1,70**

SUPPEN, SALATE und KLASSIKER



Sie suchen noch
ein
Geschenk zum
Geburtstag oder
zu einem
sonstigen
Anlass?
Dafür
empfehlen
wir
unseren
**Geschenk-
Gutschein**
ab EUR15,-

- 22 „Kiewsky Borschtsch“ € 8,50**
Ukrainischer Eintopf aus Rote Bete, Rindfleisch, Speck und Gemüse; dazu reichen wir kleine Pampuschky (Salzkrapfen). *Diese Speise servieren wir zu Ehren der sowjetischen Schachlegende Tigran Petrosian.*
- 23 Kürbissuppe „Prasdnik“ € 5,90**
Frisch zubereitete armenische Spezialität aus Kürbis, Mango, Möhren und Lauch, abgeschmeckt mit Ingwer und Zitronensaft. Serviert mit gerösteten Kürbiskernen sowie einem Klecks saurer Sahne.
Lieblingsspeise der Kolchosarbeiter an kalten Wintertagen.
- 24 Pelmeni „Onkel Wanjas Traum“ € 7,50**
Hausgemachte, mit Schweinefleisch gefüllte Teigtaschen serviert mit einer Meerrettich-Schmand-Sauce.
Aufwändig in der Zubereitung, da echte Handarbeit.
- 25 „Tschebureki“ € 8,50**
Drei Hellgebackene Teigtaschen, mit einer kräftigen Lammfüllung mit Zwiebeln und Salbei. Dazu ein säuerlicher Rote- Bete- Salat mit Schnittlauch- Schmand sowie Paprika Dipp (scharf, Adshika). *Kaukasische Spezialität. Dazu empfehlen die Köche einen weichen, klaren Parlament Vodka.*
- 26 Salat „Sdorowje“ € 5,40**
Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Möhren, Paprika auf Salatbett in Honig- Dill- Marinade. Dazu hausgemachtes Brot
- 27 Salat „Urartu“ € 8,90**
Großer gemischter Salat mit frischen Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Möhren auf einer Vinaigrette mit hausgemachtem Brot
- 28 - auf Wunsch mit Pilzmischung mit Zwiebeln und Knoblauch | 11,90**
- 29 „Salat „Revolutie“ € 11,90**
In Filoteig geschlagener Ziegenkäse mit frischer Tomate und Walnüssen knusprig im Ofen gebacken und mit frischem Honig garniert. Dazu reichen wir einen gemischten Salat mit Gurken und Tomaten abgeschmeckt mit einer leichten Viniagrette
Der Stolz des Sozialismus....

HAUPTGERICHTE



10 Regeln

*für das
Trinken
von Wodka*

- 1. Der Wodka muss sovietisch sein*
- 2. Wodka sollten nur volljährige Menschen in Gesellschaft von guten Bekannten, Freunden und Kameraden trinken.*
- 3. Achten Sie darauf, dass Sie den Wodka nicht zu warm und nicht zu kalt servieren.*
- 4. Verdünnen Sie Wodka niemals mit Wasser.*
- 5. Trinken Sie Wodka pur.*

30 **Wareniki s Kapustoi i Gribami** € 12,90

Hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Sauerkraut und Pilzen.
Serviert mit einer mild gewürzten Schmand-Sauce.
Echte Handarbeit der Küchenbrigade

31 **Blini „Bolschoj“** € 11,90

Pfannkuchen mit einer Füllung aus gedünstetem Gemüseragout, knusprig mit Käse überbacken. *Das Leibgericht der Genossinnen im Revolutionären Rat*

32 **Georgische „Chinkali“** € 15,90

Hausgemachte Teigtaschen, mit einer Füllung aus Schweinefleisch. Mit frischen Kräutern verfeinert, mit einer scharfen Pflaumensauce serviert und gekrönt von Zwiebel-Stroh.
Von unserer Küchenbrigade speziell für die Genossinnen und Heldinnen der Arbeit unter unseren Gäste kreiert!

33 **Timoschenko Geflecht** € 18,50

Unser Lachs-Zander-Geflecht, saftig gebraten auf einer leckeren Safran-Sauce. Als Beilage servieren wir Reis.

HAUPTGERICHTE



10 Regeln

*für das
Trinken
von Wodka*

6. Die Regeln verlangen, dass man Wodka schluckweise nach dem Essen trinkt und nicht in einem Zug vor dem Essen runterkippt.
7. Als ideale Speise zu Wodka eignen sich Tapiroschki des HoteLux.
8. Wer einen Toast ausspricht, muss sein Glas bis zum Boden leeren, ebenso der Angesprochene.
9. Denken Sie an die richtige Reihenfolge der ersten drei Trinksprüche:
(1. Anlass des Treffens,
2. Eltern,
3. Menschen, die auf See unterwegs sind.)
10. Es gibt keinesfalls hässliche Menschen, sondern allenfalls nicht genügend Wodka

34 **Kiewsky Kotelety € 15,90**

Ukrainische Geflügelspezialität, mit Käse, Kräutern und Butter gefüllt, neben Pommes Julienne dazu einer Meerrettich- Schmand- Sauce serviert. Hierzu wird ein gemischter Salat und Dill-Sauce gereicht.
Gibt Kraft und macht mutig!

35 **Lammhaxe „Funktionär“ € 17,90**

Marinierte Lammhaxe im Ofen gebacken mit Rosmarin, und Thymian, dazu gedünstetes Gemüse und Panschkraut Dazu aromatischer Rotwein-Bratensauce. Gedacht als Belohnung für Planüberfüllung bei der Kolchosenrevision.
Bestellen! Bestellen! Bestellen!

36 **Schaschlik „Basturma“ € 18,50**

Nach Kosaken Art mariniertes Beef als Spieß mit Paprika und Zwiebel. Gereicht mit Rosmarin-Kartoffelecken und einem erfrischenden Joghurt-Knoblauch-Dipp. Als Beilage wird eine leckere Pilzmischung mit Zwiebeln und Knoblauch.

So wie man es in der alten Sowjetunion liebte. Selbst Lenin würde schwärmen.

Bürger! Bürgerinnen! – Genossen! Genossinnen!

*Die Wartezeiten sind länger als bei „McDonalds“ in Moskau!
Darum empfehlen wir, die Wartezeit mit einem Wodka aus unserem reichhaltigen Sortiment zu verkürzen.*

NACHSPEISEN



**Spanferkel mit
Sauerkraut,
Kartoffelpüree und
Biersoße für 10
Personen im
HotelLux. Dazu mit
10 russischen Bier
Baltika 3 zum
Preis von 299€**

**Jede weitere
Person zu 29,00€**



37 Mouse „Babuschka“ € 4,90
Schokoladen-Starka-Mouse auf Karamell- Sauce gekocht. **Mit diesem Geheimrezept erobert Pjotr aus der Küchenbrigade selbst das Herz der stolzen Marzenna.**

38 „Syrniki“ € 5,70
Diese köstlichen russischen Quarkpfannkuchen werden aus leichtem Schichtkäse hergestellt. Angerichtet mit einer Aprikosen-, Pflaumen- Sauce und Limetten/Zitronen abgeschmeckt.

39 „Tulas Meister“ € 6,40
Diese köstlichen russische Honigkuchen ist geschichtet aus einer leichten Joghurt-Schmand-Zitronen Masse serviert auf einer Vanille-Sauce

Fliegendes Buffet Kosmonauten-Traum

24,90 EUR PRO PERSON, EXKL. GETRÄNKE • MINDESTPERSONENZAHL: 10
ESSEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Individuell zusammengestellte, reichhaltige Speisenfolge, die am Tisch auf Platten gereicht wird. Die **FLIEGENDEN BUFFETS** bestehen aus verschiedenen Vorspeisen, mehreren Hauptgerichten sowie einem Dessert. Dazu gibt es unterschiedliche separate Beilagen.

Das Kombinat empfiehlt seinen Gästen nach proletarischer Art ein Gläschen Haus- Wodka zur Einstimmung.

VORSPEISEN

Kuritzza Rulett

Hähnchenroulade, mit Backpflaumen im Ofen saftig gebacken.. *Lieblingsspeise des Traktoristen*

Katharinas Lüste

Kleiner Sakuska- Salat mit typisch russisch marinierten Möhren nach koreanischer Art mit Knoblauch und Pilzen in verschiedenen Marinaden eingelegt.

Auberginenmus

Feines Mus aus Auberginen, Tomaten, Paprika und Knoblauch.

Lachs-Blinis "Alexandrowa"

Blinis gefüllt mit Räucherlachs, fein abgeschmeckt mit einer Kräuter-Schmand Füllung

Iwan Grosny

Eingelegte Oliven mit Koriander und Knoblauchzehe.

HAUPTGERICHTE

Blini „Bolschoj“

Pfannkuchen mit einer Füllung aus gedünstetem Gemüseragout, knusprig mit Käse überbacken.

Kiewsky Kotelety

Ukrainische Geflügelspezialität, mit Käse, Kräutern und Butter gefüllt.
Gibt Kraft und macht mutig!

Georgische „Chinkali“

Hausgemachte Teigtaschen, mit einer Füllung aus Schweinefleisch, mit frischen Kräutern verfeinert.

BEILAGEN

Pommes Julienne

Gemischter Salat

NACHSPEISE

Mouse „Babuschka“

Schokoladen-Starka-Mouse auf Karamell- Sauce gekocht.

Fliegendes Buffet Kosmos

34,90 EUR PRO PERSON, EXKL. GETRÄNKE • MINDESTPERSONENZAHL: 10

ESSEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Individuell zusammengestellte, reichhaltige Speisenfolge, die am Tisch auf Platten gereicht wird. Die **FLIEGENDEN BUFFETS** bestehen aus verschiedenen Vorspeisen, mehreren Hauptgerichten sowie einem Dessert. Dazu gibt es unterschiedliche separate Beilagen.

Das Kombinat empfiehlt seinen Gästen nach proletarischer Art ein Gläschen Haus- Wodka zur Einstimmung.

VORSPEISEN

Katharinas Lüste

Kleiner Sakuska- Salat mit typisch russisch marinierten Möhren nach koreanischer Art mit Knoblauch und Pilzen in verschiedenen Marinaden eingelegt.

Auberginenmus

Feines Mus aus Auberginen, Tomaten, Paprika und Knoblauch.

Kuritzza Rulett

Hähnchenroulade, mit Backpflaumen im Ofen saftig gebacken..

KremI

Leckere Mini-Paprika mit Füllung aus georgischem Käse mit Knoblauch und Kräutern verfeinert.

Hackfleischbällchen

„Maxim Gorki“

Würzige Schweinehackfleischbällchen, in einer Paprikasauce (Adshika)- Sauce im Ofen gegart. *Ein Dichtergruß von der Wolga an den Rhein.*

Lachs-Blinis "Alexandrowa"

Blinis gefüllt mit Räucherlachs, fein abgeschmeckt mit einer Kräuter-Schmand Füllung

Blinis „Internationale“

Typisch russische Blinis, gefüllt mit Hühnerfleisch, Champignons, Zwiebeln, hart gekochtem Ei und Dill.

HAUPTGERICHTE

Blini „Bolschoj“

Pfannkuchen mit einer Füllung aus gedünstetem Gemüseragout, knusprig mit Käse überbacken.

Schaschlik „Basturma“

Nach Kosaken Art mariniertes Beef als Spieß mit Paprika und

Wareniki s Kapustoi i Gribami

Hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Sauerkraut und Pilzen.

Lachs "Krimskoje"

Gebratene Lachs Filet mit Grüner Pfeffer und Rosmarin

BEILAGEN

Pilzmischung mit Zwiebeln und Knoblauch.

Rosmarin- Bratkartoffel

Reis

Safran Sauce

Gemischter Salat

NACHSPEISE

„Tulas Meister“

Diese köstlichen russische Honigkuchen ist geschichtet aus einer leichten Joghurt-Schmand-Zitronen Masse. Serviert auf einer Vanille-Sauce.

Fliegendes Buffet Sputnik

19,90 EUR PRO PERSON, EXKL. GETRÄNKE • MINDESTPERSONENZAHL: 10
ESSEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Individuell zusammengestellte, reichhaltige Speisenfolge, die am Tisch auf Platten gereicht wird. Die **FLIEGENDEN BUFFETS** bestehen aus verschiedenen Vorspeisen, mehreren Hauptgerichten sowie einem Dessert.

Das Kombinat bietet seinen Gästen nach proletarischer Art ein Gläschen Haus-Wodka zur Einstimmung an.

VORSPEISEN

Zarskoje Selo

Gebratene Pflaumen im Speckmantel

Kuritzja Rullett

Hähnchenroulade, mit Backpflaumen im Ofen saftig gebacken.. *Lieblingsspeise des Traktoristen*

Lachs-Blinis "Alexandrowa"

Blinis gefüllt mit Räucherlachs, fein abgeschmeckt mit einer Kräuter-Schmand Füllung

Auberginenmus

Feines Mus aus Auberginen, Tomaten, Paprika und Knoblauch.

HAUPTGERICHTE

Blinis „Internationale“

Typisch russische Blinis, gefüllt mit Hühnerfleisch, Champignons, Zwiebeln, hart gekochtem Ei und Dill. Dazu eine Meerrettich-Schmand-Sauce.

Hackfleischbällchen „Maxim Gorki“

Würzige Schweinehackfleischbällchen, in einer Paprikasauce (Adshika)- Sauce im Ofen gegart. *Ein Dichtergruß von der Wolga an den Rhein.*

Kuban

Gegrilltes Hähnchen Rostower Art, in einer Paprika-Ingwer-Marinade serviert.



Fliegendes Buffet YURI GAGARIN

29,90 EUR PRO PERSON, EXKL. GETRÄNKE • MINDESTPERSONENZAHL: 10
ESSEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Individuell zusammengestellte, reichhaltige Speisenfolge, die am Tisch auf Platten gereicht wird. Die **FLIEGENDEN BUFFETS** bestehen aus verschiedenen Vorspeisen, mehreren Hauptgerichten sowie einem Dessert. Dazu gibt es unterschiedliche separate Beilagen.

Das Kombinat empfiehlt seinen Gästen nach proletarischer Art ein Gläschen Haus- Wodka zur Einstimmung.

VORSPEISEN

Kuritza Rullett

Hähnchenroulade, mit Backpflaumen im Ofen saftig gebacken.

Auberginenmus

Feines Mus aus Auberginen, Tomaten, Paprika und Knoblauch.

Kreml

Leckere Mini-Paprika mit zweierlei Füllung aus georgischem Käse und Walnüssen, mit Knoblauch und Kräutern verfeinert.

Iwan Grosny

Eingelegte Oliven mit Koriander und Knoblauchzehe.

Katharinas Lüste

Kleiner Sakuska- Salat mit typisch russisch marinierten Möhren nach koreanischer Art mit Knoblauch und Pilzen in verschiedenen Marinaden eingelegt.

Lachs-Blinis "Alexandrowa"

Blinis gefüllt mit Räucherlachs, fein abgeschmeckt mit einer Kräuter-Schmand Füllung

HAUPTGERICHTE

Blini „Bolschoj“

Pfannkuchen mit einer Füllung aus gedünstetem Gemüseragout, knusprig mit Käse überbacken.

Schaschlik „Basturma“ € 18,50

Nach Kosaken Art mariniertes Beef als Spieß mit Paprika und Zwiebel.

Kiewsky Kotelety

Ukrainische Geflügelspezialität, mit Käse, Kräutern und Butter gefüllt. Gibt Kraft und macht mutig!

Wareniki s Kapustoi i Gribami

Hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Sauerkraut und Pilzen.

BEILAGEN

Rosmarin- Bratkartoffel

Pilzmischung mit Zwiebeln und Knoblauch.

Gemischter Salat

NACHSPEISE

„Syrniki“

Diese köstlichen russischen Quarkpfannkuchen werden aus leichtem Schichtkäse hergestellt. Angerichtet mit einer Aprikosen-, Pflaumen- Sauce und Limetten/Zitronen abgeschmeckt.

