

SIE MÖCHTEN EINEN
GUTSCHEIN VERSCHENKEN?
ABER GERNE, SPRECHEN SIE UNS AN!

SIE SIND AUF DER SUCHE NACH EINER
PASSENDEN LOCATION
FÜR IHRE PRIVATEN FEIERLICHKEITEN
BIS ZU 100 PERSONEN?
DANN SIND SIE **HIER** GENAU RICHTIG!
SPRECHEN SIE UNS BITTE AN!

MARIJA
RESTAURANT

MARIJA

RESTAURANT

FESTTAGSKARTE

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Da wir oft die Frage gestellt bekommen, wieso dieses Restaurant den Namen „MARIJA“ trägt, möchten wir Ihnen gerne die Namensgeberin vorstellen:
»Oma Marija«.

Auch wenn sie leider nicht mehr bei uns ist, lebt ihre Küche hier weiter. Ganz nach ihrem Motto: „Frische und Liebe sind die Grundlagen einer guten Küche“, möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise in den modernen Balkan mitnehmen. Bekocht werden Sie dabei von unserem Küchenchef Marko. Unterstützt wird er im Service von seinem Vater Wawo.

Wir hoffen, dass Ihr Besuch bei uns unvergesslich wird!

Ihre Familie Štetić

Inh. Marko Štetić

Im Ellerbrock 1 · 46397 Bocholt

Telefon: 0 28 71 / 489 65 54 · www.steakhaus-bocholt.de

STELLEN SIE SICH IHR MENÜ GERNE SELBST ZUSAMMEN!

(DIESES BESTEHT AUS 1 VORSPEISE ODER SUPPE, 1 HAUPTGERICHT UND 1 DESSERT)

VORSPEISE

600. RINDFLEISCHSUPPE
nach Oma Marijas Geheimrezept

oder

601. BROKKOLICREMESUPPE (VEGETARISCH)
mit Chili-Croûtons

oder

602. HAUSGEBEIZTER LACHS

HAUPTGERICHTE

603. SENIOREN RUMPSTEAK
dazu Pommes Frites

604. SENIOREN SCHWEINEMEDAILLON MADAGASKAR
mit Pfeffersauce, dazu Drillingskartoffeln

605. PFEFFERRUMPSTEAK
dazu Pommes Frites

606. CHAMPIGNONFILET
mit frischen Champignons, dazu Kroketten

607. RINDERMEDAILLONS (CASANOVA)
mit Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln

608. LUSTIGER BOSNJAK
Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Gouda-Käse, dazu Pommes Frites

609. GOURMANDTELLER
Hacksteak, Rumpsteak, Schweinemedailon, Rinderhüftsteak und Speck,
dazu Djuvecreis und Pommes Frites

610. MARIJASPIESS
mit Champignonsauce, dazu Bratkartoffeln

611. HOLZFÄLLERSTEAK
mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln

612. PAPRIKA- ODER CHAMPIGNONRAHM-SCHNITZEL
dazu Pommes Frites

613. GEBRATENES LACHSFILET
auf Spinat, dazu Drillingskartoffeln

614. RIESENGARNELEN
mit Spinat, dazu Drillingskartoffeln

615. GEFÜLLTE FOLIENKARTOFFEL (VEGETARISCH)
mit Spinat, Champignons, Cherrytomaten gefüllt und
mit Käse überbacken, dazu Sauerrahm

NUR FÜR GÄSTE BIS 12 JAHRE

616. KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“
dazu Pommes Frites

617. KLEINES PANIERTES HÄHNCHENBRUSTFILET
dazu Kroketten

DESSERT

618. HERRENCREME
mit Zartbitterstückchen

oder

619. VANILLEEIS
mit roter Grütze