

# Las JORNADAS de GASTRONOMÍA HISTÓRICA

Burgos, 12 de Diciembre de 2021

## **COCKTAIL:**

### **Currywurstspieß**

*Brochetas de Currywurst*

### **Kalbsgulaschspieß**

*Brocheta de Gulash de Ternera*

### **Quarkspieß mit Kirschtomate**

*Brocheta de Queso Quark con Tomate Cherry*

*Cerveza Franciskaner / Warsteiner 0,0*

## **MENÚ**

### **EINGABESCHALE (ENTRANTE):**

### **Spätzle mit Milde Scharfe Soße**

*Pasta Spaetzle con Suave Salsa Agripicante*

*Cerveza Franciskaner / Warsteiner 0,0*

### **ERSTES GERICHT (PRIMER PLATO):**

### **Soljanka**

*Solyanka Típica Sopa Rusa*

### **HAUPTGERICHT (PLATO PRINCIPAL):**

### **Eisbein mit Sauerkraut**

*Codillo de Cerdo con Chuckrut*

*Cerveza Franciskaner Dunkel*

### **DESSERT (POSTRE):**

### **Kravallkuchen**

*Pastel de Ruckus*

*Cerveza Franciskaner Dunkel*

### **Eierlikör mit König Dunkel Bier**

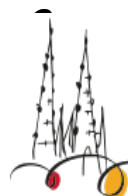
### **Schaum**

*(Ponche de Huevo con Espuma de Cerveza Franciskaner Dunkel)*

### **GETRÄNKE (BEBIDAS):**

*Solán de Cabras Mineralwasser, Weißwein, Rotwein*

*Agua Mineral Solán de Cabras, Vino Blanco, Vino Tinto*



FEDERACIÓN  
DE EMPRESARIOS  
DE HOSTELERÍA  
DE BURGOS



Franziskaner  
WEISSBIER

