

Partyservice

&

Catering

Hausgemachte Suppe & Eintöpfe

Pro Person 0,5 Ltr.

Hühnersuppe	6,50 €
Rindfleischsuppe	6,50 €
Gulaschsuppe	6,00 €
Grossuppe vom Schwein	6,00 €
Mitternachtssuppe (Lauch u, Hackfleisch)	4,90 €
Erbsensuppe mit Fleischeinlage	6,00 €
Chili con Carne	5,90 €

Creemesuppe (Vegetarisch)

Brokkolisuppe	4,00 €
Lauchcremesuppe	4,00 €
Grüne Pfefferrahmsuppe	4,00€
Tomaten-Crème-Suppe	4,00 €

Mindestabnahme 5 Ltr. Pro Sorte

Baguette pro Person 1,80 €

Canapees

Mit Grau und Schwarzbrot

Vorschlag Nr. 1

Matjes, Ger. Forelle, Lachs, Tomate Mozzarella, Salami, roh. Schinken,
gekochter Schinken mit Spargel, Gouda, Eier, Schweinebraten,
Kl. Frikadellen

21,50 €

9 Teile pro Person

Vorschlag Nr.2

Schweinebraten., Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Matjes-Filet, roher Schinken mit Gewürzgurke
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Gouda

17,90 €

6 Teile pro Person

Vorschlag Nr.3 (Vegetarisch)

Tomate Mozzarella,
Camembert mit Preiselbeeren
Frischkäse mit Erdbeer- Aufstrich
Gemüse-Brattaler
Tomate, Gurke und Spargel,
Gebraten Paprika (Rot, Gelb)

16,90 €

6 Teile pro Person

Mindest-Menge 10 Personen pro Vorschlag

Finger Food

Garnelen im Knuspermantel		
Hähnchen – Ananas Spieße		
Kl. Hausgemachte Frikadellen		
Bruscetta		
Tomate- Mozzarella – Spieße		
Datteln im Speck-Mantel		
Käsespieße mit Weintrauben		
	7 Teile pro Person	19,50 €

Mindestmenge 20 Personen

Warme Gerichte ab 10 Personen

Spießbraten, Champignonrahmsauce, gem. Salat u, Rosmarin-Kartoffeln	17,50€
1Schweins- Haxe auf Sauerkraut, Speck u. Zwiebelsoße u. Kartoffelpüree	20,90 €
Schnitzelvariationen: Hähnchenschnitzel, Schweine-Schnitzel, Hawaii Schnitzel, gem. Salat, Bratkartoffeln u. Pfefferrahmsauce	27,50 €
Schnitzel mit Champignon-Rahmsauce u. Zigeunersauce, gem. Salat u. Bratkart.	19,90€

Fischplatte: (Neptun“ Rotbarschfilet, Schollenfilet u. Seehechfilet,
mit frischen Gartensalaten, Buttersoße u. Salzkartoffeln 26,90 €

Grillplatte: Hähnchensteak, Schweinefilet, Rindersteak, Gemüse v.
Markt, Grillspeck, Nürnberger Rostbratwurst, Kräuterbutter,
Champignons u. Bratkartoffeln 24,50 €

Schweinlendchen“ Märchen der Südsee“, Curry-Früchte-Soße,
Sahne Salat, Reis u. Kroketten 18,90 €

Rouladen, Lendchen vom Schwein, Hähnchenchnitzel frische
Champignons, Gemüseplatte, Kroketten, Salzkartoffeln u.
Rahmsoße 29.90 €

3 Schweinemedailleurs mit frischen Champignons, gem. Salat
Kräuterbutter u. Bratkartoffeln 21,50 €

Rinder-Roulade mit Rotkohl, Rahmsoße u. hausgemachten
Kartoffel-Klöße 21,90 €

Büffet „Exklusiv“

Terrine Suppe ihrer Wahl

Fleisch

Hähnchenchnitzel (1,8,12), Schweinelendchen, Rouladen (21,22,24)

Beilagen:

Bratkartoffeln, Salzkartoffel, Kroketten (1,12), Rahmsoße (12,21,22)

Gemüseplatte mit Butter (12). verschiedene Salate (24), gebratene Champignons

Kalte Speisen:

Tomate Mozzarella (,1,12, F)

Ger. Forelle (9), Lachs (9), Matjesfilet(9) in Aalrauch mit Apfel-Sahne- Soße(8,12),

Bunte Käsevariationen (1-6,12,13-20),

versch. Brot - Sorten (1-6,13-20)

Butter (12), Kräuterbutter (12,21)

Dessert :

Vanilleeis mit heißen Kirschen,

Mousse au Chocolate (1-6,8,12,13-) mit Sahne (12)

pro Person 44,50

ab 20 Personen

Schnitzel - Büffet

Terrine Suppe ihrer Wahl

Vom Büffet

Hähnchenschnitzel (1,8,12), Schweineschnitzel (1,8,12),
Hawaii-Schnitzel mit Gek. Schinken, Ananas –Käse überbacken
(1,8,12)

Beilagen

Bratkartoffeln, Rosmarin-Kartoffeln, Kroketten (1,12),
Champignon-Rahm-Soße- Zigeuner-Soße, Hollandaise
Gemüseplatte mit Butter (12).

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Preis pro Person 32,00 €

Ab 20 Personen

Bella Italia

Suppe:

Tomaten – Creme - Suppe (1,8,12,21) » Toskana »

Vorspeise:

Tomate Mozzarella (1,12, F), Honigmelone mit Schinken

Warme Speisen:

Hähnchensteak in Ei-Käsehülle (1,8,12) auf Bandnudeln (1,8) u.
Tomatensoße (1,8,12,21)
Schweinelendchen in Gorgonzola-Soße (1,12),
Tagliatelle (Nudeln)(1,8) in Sahnesoße mit Ruccola, Cherry-
Tomaten, Champignons , Basmati – Reis

Kalte Speisen:

Gefüllte Champignons (12),
Anti – Pasti – (kaltes ital. Gemüse) (F)
Verschiedene Blattsalate mit Himbeer – Essig(F,24)
Käsevariationen (1-6,12,13-20),
Butter (12), Kräuterbutter (12,21),
versch. Brotsorten

Dessert: Pana – Cotta (1-6,8,11,12,13-20), mit Erdbeermus

Preis pro Person 39,90 €

Ab 20 Personen

Grill-Büffet außer Haus

Ab 30 Personen (saisonbedingt)

2 Schweinenacken-Steaks, 1 Hähnchen-Brust, 1 Bratwurst,
Kartoffelsalat, Krautsalat, Pasta-Ruccola-Salat Tomatensalat, Bohnensalat,
BBQ-Soße, Kräuterbutter, Aioli-Soße,
ca. 1 Std. Grillen pro Person 25,00 €
Lieferung Grill und Gas 50,00 €

Salate

Kartoffelsalat (1)	4,00 €
Nudelsalat (1)	4,00 €
Geflügelsalat (1)	4,00 €
Reis- Curry-Salat	3,70 €
Penne-Ruccola-Salat, Cherry-Tomaten	4,00 €
Krautsalat	3,00 €
Bohnensalat	3,00 €
Karottensalat	4,00 €
Gem. Salat (Bohnen, Kraut, Karotte, Gurke)	5,00 €
Bauersalat (Gurke, Tomate, Eisberg u. Feta-Käse)	5,50 €

Beilagen:

pro Pers.

Gemüseplatte: Broccoli, Rosenkohl, Erbsen, Möhren u. Blumenkohl	6,50 €
Bratkartoffeln	4,00 €
Kartoffel-Gratin	4,00 €
Reis	3,00 €
Salzkartoffeln	3,50 €
Nudel-Auflauf	5,00 €

Dessert

Orangencreme mit Sahne	4,00 €
Apfel-Zimt-Creme	4,00 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	4,50 €
Mousse au Chocolate mit Sahne	4,50 €
Pana- Cotta mit Erdbeermus	5,00 €
Frischer Obstsalat	6,50 €
Tiramisu-Creme	4,50 €

Alle Gerichte werden servierfertig in Porzellan-Schüsseln/ Kokotten angerichtet und Thermo-Styroporbehälter geliefert.

Wir bitten Sie dieses Geschirr gereinigt zurück zu bringen.

Auf Wunsch und nach Absprache kann dieses von uns abgeholt und gereinigt werden.

Leihgebühr –sauber zurück	2,00 €/ Person
Mit Nachreinigung	3,00 €/ Person

Sie wünschen Service – Personal

Es stehen erfahren Mitarbeiter auf Wunsch für Sie zur Verfügung

Wir berechnen 27,50 € pro Stunde pro Mitarbeiter (inkl. 19% MwSt.).

Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und werden stets frisch zu bereitet.

Stand 01.01.2025