

*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

6 Teile pro Person

17,90 €

### Vorschlag Nr.3 (Vegetarisch)

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

6 Teile pro Person

16,90 €

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	16,90 €

## Mindestmenge 20 Personen

### Warme Gerichte      ab 10 Personen

Spießbraten, Champignonrahmsauce, gem. Salat u, Rosmarin-Kartoffeln		15,00€
1Schweins- Haxe auf Sauerkraut, Speck u. Zwiebelsoße u. Kartoffelpüree		20,90 €
Schnitzelvariationen: Hähnchenschnitzel, Schweine-Schnitzel, Hawaii Schnitzel, gem. Salat, Bratkartoffeln u. Pfefferrahmsauce		25,00 €
Schnitzel mit Champignon-Rahmsauce u. Zigeunersauce, gem. Salat u. Bratkart.		18,90 €

2 Schweinemedallions mit Rahmchampignons, Salate der Saison u. Kroketten	14,00 €
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	26.50 €
3 Schweinemedallions mit frischen Champignons, gem. Salat Kräuterbutter u. Bratkartoffeln	21,50 €
Rinder-Roulade mit Rotkohl, Rahmsoße u. hausgemachten Kartoffel-Klöße	21,90 €

## 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 01.03.2024