

# Partyservice Krystmanski



## Partyservice-Abholzeiten

Montag bis Freitag:	ganztägig bis 18.00 Uhr
Samstag:	ganztägig bis 19.00 Uhr
Sonntag:	11.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Diese Zeiten sind „lediglich“ mögliche Abholzeiten. Wenn wir zu bestimmten Uhrzeiten keine Kunden erwarten, behalten wir es uns vor, nicht vor Ort zu sein. Wenn Sie persönlich vorbeikommen möchten ist eine vorherige telefonische Absprache ratsam.

**Bei Abholungen an Sonn- und Feiertagen berechnen wir 10 % Aufschlag**

### Partytipp

**Jeden Monat haben wir einen Partytipp. Diesen finden Sie im Internet unter [www.partyservice-krystmanski.de](http://www.partyservice-krystmanski.de)**

**Osnabrücker Landstr. 44  
30926 Seelze – Gümmer  
Telefon: 05137 – 4232  
Mobil – 01732031141**



<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorwort</b>	<b>4</b>
<b>vom Schwein</b>	<b>5</b>
<b>Rind/Pute/Lamm</b>	<b>8</b>
<b>Girosgrill-Verleih</b>	<b>9</b>
<b>Gans, Gänsekeule, Gänsebrust</b>	<b>10</b>
<b>Diverses kalt</b>	<b>11</b>
<b>Diverses warm</b>	<b>13</b>
<b>Beilagen</b>	<b>15</b>
<b>Salate</b>	<b>17</b>
<b>Suppen</b>	<b>19</b>
<b>Suppen der Saison/Eintöpfe</b>	<b>20</b>
<b>Desserts</b>	<b>21</b>
<b>Canapés / Schnittchen / ½ Brötchen</b>	<b>22</b>
<b>Kalte Platten</b>	<b>23</b>
<b>Eins-Zwei-Drei-Zauberei!</b>	<b>24</b>
<b>Schnitzelchen (Schwein/Pute/Hähnchen)</b>	<b>25</b>
<b>3-Gänge-Menüs</b>	<b>28</b>
<b>Vegetarische Gerichte</b>	<b>31</b>
<b>Menüs</b>	<b>32</b>
<b>Weihnachts-Menüs</b>	<b>36</b>
<b>Kleines Hausbuffet I</b>	<b>37</b>
<b>Kleines Hausbuffet II</b>	<b>38</b>
<b>Kleines Hausbuffet III</b>	<b>39</b>
<b>Kleines Hausbuffet IV</b>	<b>40</b>
<b>Kleines Hausbuffet V</b>	<b>41</b>
<b>Kleines Hausbuffet VI</b>	<b>42</b>
<b>Kleines Hausbuffet VII</b>	<b>43</b>
<b>Kleines Hausbuffet VIII</b>	<b>44</b>
<b>Kleines Hausbuffet IX</b>	<b>45</b>
<b>Kleines Hausbuffet X</b>	<b>46</b>



<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>Seite</b>
<b>Hausbuffet</b>	<b>47</b>
<b>Hausbuffet exklusiv I</b>	<b>48</b>
<b>Hausbuffet exklusiv II</b>	<b>49</b>
<b>Mediterranes Buffet I</b>	<b>50</b>
<b>Mediterranes Buffet II</b>	<b>51</b>
<b>Mediterranes Buffet III</b>	<b>52</b>
<b>Caesar Buffet</b>	<b>53</b>
<b>Bayerisches Buffet I</b>	<b>54</b>
<b>Bayerisches Buffet II</b>	<b>55</b>
<b>Kleines Schlemmerbuffet</b>	<b>56</b>
<b>Bauernbuffet</b>	<b>57</b>
<b>Rustikales Buffet</b>	<b>58</b>
<b>Hochzeitsbuffet</b>	<b>59</b>
<b>Schlemmerbuffet</b>	<b>60</b>
<b>Exklusiv Buffet</b>	<b>61</b>
<b>Gümmersches Buffet</b>	<b>62</b>
<b>Italienisches Buffet I</b>	<b>63</b>
<b>Italienisches Buffet II</b>	<b>64</b>
<b>Italienisches Buffet III</b>	<b>65</b>
<b>Spanisches Buffet</b>	<b>66</b>
<b>Griechisches Buffet I</b>	<b>67</b>
<b>Griechisches Buffet II</b>	<b>68</b>
<b>Fingerfood Buffet I</b>	<b>69</b>
<b>Fingerfood Buffet II</b>	<b>70</b>
<b>Fingerfood Buffet III</b>	<b>71</b>
<b>Grillwaren</b>	<b>72</b>
<b>Geschäfts-und Lieferbedingungen</b>	<b>72</b>
<b>Leihgeschirr</b>	<b>74</b>
<b>Zusatzstoffe und Allergene</b>	<b>75</b>
<b>Rückgabezeiten</b>	<b>76</b>



## Vorwort

Suchen Sie einen zuverlässigen Partner für Ihre Familienfeier, Gartenparty, Hochzeit, Meeting in Ihrer Firma? Wir sind für Sie da.

Nutzen Sie unsere Erfahrung, damit Ihr Anlass erfolgreich wird. Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch gern individuelle Vorschläge für kalt-warme Buffets zusammen und beantworten Ihre Fragen. Natürlich beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch bei der Zusammenstellung Ihres ganz persönlichen Menüs.

### **Auf die Menge kommt es an!**

Wir sind „stets bemüht“ die Menge für Ihre Feier genau zu bestimmen.

### **Wichtig ist:**

- Um welchen Personenkreis handelt es sich?  
Sind es z.B. Bauarbeiter oder Bürokräfte...
- Sind Kinder dabei?
- Zu welcher Altersgruppe gehören Ihre Gäste?
- Geht eine Kaffeetafel voraus?
- Bereiten Sie selbst auch noch Speisen zu?

Für einen persönlichen Gesprächstermin stehen wir Ihnen unter der Telefonnummer 05137/4232 zur Verfügung.

Wir hoffen, Sie mit unserem Katalog inspirieren zu können und freuen uns auf Ihre Bestellung.



## - vom Schwein -

(Mindestmenge 1500 Gramm pro Bratensorte)

Preise pro 500 Gramm Frischgewicht

<b>Aprikosenbraten</b> <sup>8,K,L</sup> Schweinenacken gefüllt mit Aprikosen <sup>5,N</sup>	<b>6,00 €</b>
<b>Bauernbraten</b> <sup>8,K,L</sup> Schweinenacken gefüllt mit Mett <sup>L</sup> , Schinkenwürfeln <sup>2,3</sup> und Champignons <sup>2,3</sup>	<b>6,50 €</b>
<b>Brokkolibraten</b> <sup>8,K,L</sup> Schweinenacken gefüllt mit Brokkoli	<b>6,00 €</b>
<b>Burgunderbraten</b> (Schwarte nur auf Wunsch kross) gepökelter <sup>2</sup> Schinken mit Schwarte	<b>6,00 €</b>
<b>Champignonbraten</b> <sup>8,K,L</sup> Schweinenacken gefüllt mit Champignons <sup>2,3</sup>	<b>6,00 €</b>
<b>Farmerrolle</b> <sup>8,K,L</sup> Schweinenacken gefüllt mit Äpfeln	<b>6,00 €</b>
<b>Fetakäse-Kräuterbraten</b> <sup>8,K,L</sup> Schweinenacken gefüllt mit Mett <sup>L</sup> und Kuhmilchkäse <sup>4</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>Fleischkäse (Leberkäse)</b> <sup>2,3,4,8,9,K,L</sup>	<b>6,00 €</b>
<b>Frischer Nackenbraten</b> <sup>8,K,L</sup> Schweinenacken mit Paprikagewürz ohne Füllung	<b>6,00 €</b>
<b>Girosbraten</b> vom Schweinenacken und/oder Schinken	<b>6,00 €</b>
<b>Girosbraten mit Käse</b> <sup>1,G</sup> überbacken	<b>7,00 €</b>
<b>Giros-Hirtenbraten</b> Schweinenacken gefüllt mit Käse <sup>1,G</sup> und Zwiebeln (auf Wunsch Röstzwiebeln <sup>4</sup> )	<b>7,00 €</b>
<b>Giros-Italienisch</b> Schweinenacken gefüllt mit Mozzarella <sup>9</sup> , Tomate <sup>2</sup> und Basilikum	<b>8,50 €</b>



Preise pro 500 Gramm Frischgewicht

<b>Giros-Spezialbraten</b>	<b>7,50 €</b>
Schweinenacken gefüllt mit Kuhmilchkäse <sup>6</sup> und milden Pepperoni <sup>2</sup>	
<b>Giros-Spießbraten</b>	<b>6,00 €</b>
Schweinenacken und/oder Schinken mit Zwiebelfüllung	
<b>Gourmetbraten</b> <sup>4,8,K,L</sup>	<b>6,00 €</b>
Schweinenacken und/oder Schinken mit sehr leckerem Gewürz	
<b>Hawaiibraten</b> <sup>8,K,L</sup>	<b>6,00 €</b>
Schweinenacken gefüllt mit Ananas <sup>2,8</sup> (auf Wunsch vom Kasseler <sup>2</sup> )	
<b>Hawaii-Spezialbraten</b>	<b>7,50 €</b>
Kasselerlachsbraten <sup>2</sup> mit Käse <sup>1,G</sup> -Ananas <sup>2,8</sup> -Füllung	
<b>Honigschinkenbraten</b> (Schwarte nur auf Wunsch kross)	<b>6,50 €</b>
gepökelter <sup>2</sup> Schinken mit Schwarte mit Honig-/Knoblauchnote	
<b>Käse-Kräuterbraten</b> <sup>8,K,L</sup>	<b>7,00 €</b>
Schweinenacken gefüllt mit Käse <sup>1,G</sup> und Mett <sup>L</sup>	
<b>Käse/Schinkenbraten</b> <sup>8,K,L</sup>	<b>7,00 €</b>
Schweinenacken gefüllt mit Käse <sup>1,G</sup> und Kochschinken <sup>2,3,4,8,10</sup>	
<b>Kaminbraten</b> <sup>8,K,L</sup>	<b>6,00 €</b>
Schweinenacken und/oder Schinken mit Petersilienkruste	
<b>Kasselernacken</b> <sup>2</sup>	<b>6,00 €</b>
<b>Kasselerlachsbraten</b> <sup>2</sup>	<b>7,00 €</b>
<b>Kasselerlachsbraten</b> <sup>2</sup> in Blätterteig <sup>A</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>Mettbraten</b> <sup>8,K,L</sup>	<b>6,00 €</b>
Schweinenacken gefüllt mit Mett <sup>L</sup>	
<b>Pfefferbraten</b>	<b>6,00 €</b>
gepökelter <sup>2</sup> Schweinenacken und/oder Schinken mit Pfefferkruste	
<b>Pflaumenbraten</b> <sup>8,k,L</sup>	<b>6,00 €</b>
Schweinenacken gefüllt mit Backpflaumen <sup>N</sup>	
<b>Pizzabraten</b> <sup>8,K,L</sup>	<b>7,00 €</b>
Schweinenacken gefüllt mit Käse <sup>G,1</sup> , Salami <sup>2,3,4,10</sup> und Tomaten	
<b>Porreebraten</b> <sup>8,K,L</sup>	<b>6,00 €</b>
Schweinenacken gefüllt mit Porree	
<b>Rouladen-Rolle</b> <sup>2,3,8,K,L</sup>	<b>7,00 €</b>
Schweinenacken (gerollt) gefüllt wie eine Roulade	



Preise pro 500 Gramm Frischgewicht

<b>Sauerkrautbraten</b> <sup>8,K,L</sup>	<b>6,00 €</b>
Schweinenacken gefüllt mit Sauerkraut <sup>2,3,8</sup>	
<b>Schlemmerbauch</b> <sup>8,K,L</sup>	<b>6,00 €</b>
Bauchfleisch gefüllt mit Mett <sup>L</sup>	
<b>Schwertelbraten</b> <sup>8,K,L</sup> (Schwarte nur auf Wunsch kross)	<b>6,00 €</b>
Schinken mit Schwarte mit Paprikagewürz	
<b>Schweinefilet</b> <sup>8, K,L</sup> in Blätterteig <sup>A</sup>	<b>9,00 €</b>
<b>Senfkrustenbraten</b> (Schwarte nur auf Wunsch kross)	<b>6,50 €</b>
gepökelter <sup>2</sup> Schinken mit Schwarte mit Senf <sup>L</sup> umhüllt	
<b>Spießbraten</b> <sup>4,8,K</sup>	<b>6,00 €</b>
Schweinenacken und/oder Schinken mit Zwiebelfüllung	
<b>Westernbraten</b>	<b>6,00 €</b>
Schweinenacken und/oder Schinken herzhaft gewürzt	
<b>Spanferkel gepökelt<sup>2</sup> im Ganzen ab 15 kg</b>	<b>ab kg 11,00 €</b>
(Schwarte auf Wunsch eingeritzt, aber <b>nicht</b> kross)	
<b>Spanferkel<sup>2</sup> im Ganzen ab 15 kg ausgelöst</b>	<b>zusätzlich 20,00 €</b>
(aber <b>nicht</b> kross)	
<b>Spanferkel gepökelt<sup>2</sup> im Ganzen ab 15 kg</b>	<b>zusätzlich 15,00 €</b>
(Schwarte kross)	
<b>Spanferkelbraten<sup>2</sup> portioniert o. Knochen</b>	<b>Portion 8,50 €</b>
(Schwarte nur auf Wunsch kross)	
<b>Spanferkelbraten<sup>2</sup> portioniert o. Knochen geschnitten</b>	<b>Portion 9,00 €</b>
(Schwarte nur auf Wunsch kross)	
<b>Mini-Mini-Haxen<sup>2</sup></b> (ca. 240 Gramm – 260 Gramm)	<b>Stück 4,50 €</b>
<b>Mini-Haxen gepökelt<sup>2</sup></b> (ca. 700 Gramm – 800 Gramm)	<b>Stück 5,50 €</b>
(Schwarte nur auf Wunsch kross)	
<b>Haxen gepökelt<sup>2</sup></b> (ca. 1100 Gramm – 1200 Gramm)	<b>Stück 7,00 €</b>
(Schwarte nur auf Wunsch kross)	
<b>Rippchen</b> <sup>8,K,L</sup> (ca. 750 Gramm)	<b>pro Person 7,00 €</b>
(Spare-Ribs portioniert)	
<b>Grillrippe</b> <sup>8,K,L</sup> (ca. 500 Gramm)	<b>pro Person 6,00 €</b>
(Rippenbraten portioniert)	





## **- Rind / Pute / Lamm -**

Preise pro 500 Gramm Frischgewicht

<b>Schmorbraten<sup>1,2,8,K,L</sup></b>	<b>9,00 €</b>
<b>Putenbrust<sup>1,2,L</sup></b>	<b>6,50 €</b>
<b>Putenbrust<sup>8,K,L</sup> mit Käse<sup>G,1</sup> überbacken</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Lammhaxe<sup>2</sup></b>	<b>Stück 7,00 €</b>

***Die Braten sind im Stück. Für geschnittenes Fleisch berechnen wir zusätzlich 0,50 €/ 500 Gramm Frischgewicht.***

**Bei sämtlichen Bestellungen fällt am Ende des Auftrages ein Bratgeld an. Dieses beträgt einmalig 5,- € (beim Spanferkel 10,- €), egal wie viele verschiedene Bratensorten Ihre Bestellung enthält.**

**Wir empfehlen pro Person ein Frischgewicht von 500 Gramm (Spanferkel 1 kg). Diese Menge dient lediglich als Empfehlung und ist reichlich bemessen (2-3 Scheiben pro Person).**

**Auf Wunsch stellen wir Ihnen die Bratensorten nach Ihren Vorstellungen zusammen, bzw. verwenden anstatt Nacken Lachsbraten gegen Aufpreis (1,00 €/500 Gramm zusätzlich).**

**Die Braten sind generell ohne Soße. Sie haben allerdings die Möglichkeit ein Gefäß mitzubringen um Bratenfond (Konzentrat) zu erhalten, so dass sie sich selber Soße zubereiten können (kostenlos). Für fertige Soße berechnen wir 10,- €/Liter.**





## **Girosgrill-Verleih**

**Wir bieten an:**

- Girosgrill für 15,- € Grundgebühr
- Mindestabnahme 6 KG (ca. 15 Personen)
  - 12,00 €/KG
- Gasflasche ab 18,- €  
(falls keine eigene vorhanden)





## **Gans/Gänsebrust/Gänsekeule**

### **Weihnachtsgänse mit Soße<sup>4,8,A,k,L</sup>**

**4 KG Gans € 80,00/Stück**

**5 KG Gans € 100,00/Stück**

**6 KG Gans € 120,00|Stück**

**dazu leckerer Rotkohl und Klöße<sup>3,A,K</sup> € 5,30/Portion**

### **Gänsekeule mit Soße<sup>4,8,A,k,L</sup>**

**1 Keule (ca. 400 Gramm) € 17,00|Süek**

**dazu leckerer Rotkohl und Klöße<sup>3,A,K</sup> € 5,30/Portion**

### **Gänsebrust mit Soße<sup>4,8,A,k,L</sup>**

**1 Brust (ca. 850 Gramm) € 25,00/Stück**

**dazu leckerer Rotkohl und Klöße<sup>3,A,K</sup> € 5,30/Portion**

**Gänsekeule-/brust mit Soße<sup>4,8,A,k,L</sup>, Apfelrotkohl, Klöße<sup>3,A,K</sup> und Bratapfel<sup>G</sup>  
€ 30,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Diverses kalt**

(falls nicht anders angegeben Preis pro Stück, allerdings gibt es unterschiedliche Mindestmengen, bitte erfragen)

**Fischplatte<sup>1,12,B</sup> (ab 8 Portionen) € 8,50/Portion**

**Käseplatte<sup>1,2,G</sup> (ab 8 Portionen) € 6,50/Portion**

**Tomaten-Mozzarella-Platte<sup>G</sup> (ab 6 Portionen) € 4,00/Portion**

**Antipasti-Platte<sup>2</sup> (ab 10 Portionen) € 5,50/Portion**

**verschiedene gefüllte Antipasti<sup>2,G</sup> € 7,00 €/Portion**

**Carpaccio vom Rind<sup>G</sup> (ab 10 Portionen) € 10,50/Portion**

**Vitello tonnato<sup>2,A,G</sup> (ab 10 Portionen) € 11,50/Portion**

**Tomaten-Mozzarella-Spieß<sup>G</sup> € 1,50**

**kleine mit Frischkäse<sup>2,G</sup> gefüllte Tomate € 1,50**

**Dattel<sup>N</sup>/Plaume<sup>N</sup>/Aprikose<sup>5,N</sup> im Speckmantel<sup>2,3</sup> € 1,40**

**großer Käsespieß<sup>1,G</sup> € 1,70**

**Mini-Pizza<sup>1,2,3,4,13,G</sup> € 1,40**

**kleiner Geflügelspieß<sup>K</sup> € 2,20**

**großer Obstspieß der Saison € 1,70**

**großer Käse<sup>1,G</sup>-Obst-Spieß € 1,70**

**kleine gebratene Frikadelle<sup>A,C,L</sup> € 1,40**



## **Diverses kalt**

(falls nicht anders angegeben Preis pro Stück, allerdings gibt es unterschiedliche Mindestmengen, bitte erfragen)

**kleines paniertes Schweineschnitzel<sup>4,8,A,C,K,L</sup> € 1,70**

**kleines paniertes Hähnchenschnitzel<sup>4,8,A,C,K,L</sup> € 2,00**

**gefülltes<sup>2,G</sup> halbes Ei € 1,40**

**Melonenschiffchen mit Serranoschinken<sup>2,3,4,10,13</sup> € 2,40**

**Mettwurst<sup>2,3,4,10</sup> mit Cornichon<sup>2,L</sup> auf Pumpernickel<sup>A,G,H,M</sup> € 2,40**

**Blätterteighappen<sup>A,C</sup> mit Frischkäse<sup>2,G</sup> gefüllt € 2,40**

**Blätterteighappen<sup>A,C</sup> mit Schinken<sup>2,3,4,8,10</sup> und Käse<sup>1,G</sup> gefüllt € 2,60**

**verschiedene Gemüsesticks mit Dip<sup>2,G</sup> € 3,80/Portion**

**Schweinefiletmedallion mit Scampi<sup>B</sup> oder Frucht € 3,30**

**im Weckglas angerichte (Ruccola, Lachscreme<sup>2,G</sup>, Räucherlachs<sup>1</sup> und Ei<sup>C</sup> 4,00 €**

**Zucchini-Happen<sup>G</sup> mit Hüttenkäse, Äpfeln und Möhren € 4,00**

**Räucherlachs<sup>1</sup> auf Rösti<sup>A,C,G</sup> mit Meerrettichcreme<sup>2,G</sup> € 4,00**

**Pikante Pumpernickeltaler<sup>A,G,H,M</sup> mit Tomate und Eiersalat<sup>2,C,G</sup> € 3,00**

**Hähnchenbrust-Happen<sup>2,A,G</sup> Graubrot<sup>A,C,F,H,M</sup>, Currycreme<sup>A,G</sup> und Hähnchenbrust € 4,00**



### **Diverses warm**

(falls nicht anders angegeben Preis pro Portion, allerdings gibt es unterschiedliche Mindestmengen, bitte erfragen)

**panierte Schweineschnitzel<sup>4,8,A,C,K,L</sup> € 8,50**

**panierte Hähnchenschnitzel<sup>4,8,A,C,K,L</sup> € 9,00**

**Hähnchenbrustfilet in Curry<sup>A,G</sup>- oder Rahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> € 10,00**

**Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Käse<sup>1,G</sup> überbacken in  
Rahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> € 11,00**

**Putengeschnetzeltes in Curry<sup>A,G</sup>-oder Champignonrahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup>  
€ 10,00**

**Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> € 10,00**

**Girosgeschnetzeltes (Schwein) € 9,50**

**Girosgeschnetzeltes (Schwein) in Metaxasoße<sup>A,G</sup> € 10,50**

**Lachsfilet (Wildlachs) in Pestorahm<sup>4,A,G,K,L</sup>- oder Zitronensoße<sup>A,G</sup>  
€ 11,50**

**Filetmedaillons<sup>4,8,K,L</sup> überbacken<sup>1,G</sup> mit kleinen  
Champignons<sup>2,3</sup> in einer Kräuter-Rahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> € 11,50**

**Filetmedaillons<sup>4,8,K,L</sup> mit Kräuterkruste<sup>A,C,G</sup> in Rahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> € 11,50**

**1 Mediterrane Putenrouladen<sup>G</sup> gefüllt mit Spinat und Hirtenkäse<sup>11,G</sup> in  
Tomatensoße 8,00 €<sup>A,G, K,L</sup>**



### **Diverses warm**

(falls nicht anders angegeben Preis pro Stück, allerdings gibt es unterschiedliche Mindestmengen, bitte erfragen)

**große gebratene Frikadelle<sup>A,C,L</sup> (150 Gramm) € 3,00**

**½ Hähnchen<sup>8,K,L</sup> € 6,00**

**1 Rinderroulade<sup>2,3,8</sup> mit Soße<sup>4,A,G,K,L</sup> € 10,00**

**Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“<sup>4,A,G,K,L</sup> vom Rinderfilet mit Pilzen, Gurken<sup>2,8</sup> und Zwiebeln € 20,00/Person**

**1 Hähnchenschenkel<sup>8,K,L</sup> € 3,50**

**1 Entenbrust mit Soße<sup>4,8,A,K,L</sup> € 10,50**



## **Beilagen**

(falls nicht anders angegeben, Preise pro ca. 200 Gramm Portion)

**Spätzle<sup>A,C,G</sup>, Eiernudeln<sup>A,C</sup>, Bandnudeln<sup>A,C</sup> € 2,50**

**Kroketten<sup>A,C</sup> € 3,00**

**Herzogin Kartoffeln<sup>A,C</sup> € 2,80**

**Rosmarinkartoffeln<sup>G</sup> € 2,80**

**kleine in Butter<sup>G</sup> geschwenkte Kartoffeln € 3,30**

**Salzkartoffeln € 2,80 / Petersilienkartoffeln € 2,80**

**Kartoffelpüree<sup>G</sup> € 3,50**

**Folienkartoffel mit Quark<sup>G</sup> € 3,50/Stück**

**Rösti-Taler<sup>A,C,G</sup> € 2,80**

**Reis € 2,50**

**Klöße<sup>3,A,K</sup> € 2,50**

**Bratkartoffeln mit Speck<sup>2,3</sup> und Zwiebeln € 3,30**

**Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> mit Käse überbacken € 2,80 (250 Gramm)**

**Kartoffel-Brokkoli-Gratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> mit Käse überbacken € 3,20 (250 Gramm)**

**Kartoffel-Lauch-Gratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> mit Käse überbacken € 3,20 (250 Gramm)**

**Kartoffel-Blumenkohl-Gratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> mit Käse überbacken € 3,20  
(250 Gramm)**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.





## **Beilagen**

(falls nicht anders angegeben, Preise pro ca. 200 Gramm Portion)

**Kartoffel-Gemüsegratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> mit Käse überbacken € 3,60** (250 Gramm)

**Gemüsegratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> mit Käse überbacken € 3,80** (250 Gramm)

**Gemüseplatte mit Gemüsesorten nach Wahl mit Sauce Hollandaise<sup>A,C,G</sup>  
€ 4,50**

**Buttergemüse<sup>G</sup> mit Gemüsesorten nach Wahl € 3,80**

**mediterranes Gemüse<sup>4,K,L</sup> Zucchini, Aubergine, Paprika € 5,00**

**warmer Speckkartoffelsalat<sup>2,4,A,K,L</sup> € 2,80** (250 Gramm)

**Sauerkraut<sup>2,3,8</sup> € 2,00** ( 250 Gramm)

**Apfelrotkohl € 2,80**

**Rosenkohl mit Butter<sup>G</sup> € 3,30**

**Rosenkohl geschmort<sup>G</sup> mit Wallnüssen<sup>H</sup> € 3,80**

**grüne Speckbohnen<sup>2,G</sup> € 3,80**

**Wirsingrahmgemüse<sup>2,A,G</sup> € 3,30**

**Brokkoli mit Mandelbutter<sup>G</sup> € 3,80**

**verschiedene Soßen<sup>4,8,A,G,K,L</sup> ab € 10,00/Liter**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## Salate

Mindestabnahme 10 Portionen,  
Preis pro Portion (200 Gramm)

	<u>Preis pro Portion</u>
<b>Klassischer Kartoffelsalat</b> mit Gurke <sup>2</sup> , Ei, Zwiebeln und Majo <sup>2,C</sup>	€ 2,80
<b>Kartoffelsalat</b> mit Paprika, Lauch, Mais und Essig-Öl-Dressing	€ 2,80
<b>Kartoffelsalat mit feinem Gemüse<sup>2,C</sup></b> Masurische Art	€ 2,80
<b>Kartoffel-Kürbissalat<sup>2,C</sup></b>	€ 2,80
<b>Nudelsalat<sup>8,A</sup></b> mit Tomate, Gewürzgurke <sup>2</sup> , Ei, Erbsen, Majo <sup>2,C</sup> (mit oder ohne Fleischwurst <sup>2,3,4</sup> )	€ 2,80
<b>Makkaronisalat<sup>2,3,4,A</sup></b>	€ 2,80
<b>Tortellinisalat mit Rucola<sup>A,C,H</sup></b>	€ 3,50
<b>Erbsensalat mit Mettbällchen<sup>2,CL</sup></b>	€ 2,80
<b>Gemischter Reissalat</b> mit Majo <sup>2,C,G,L</sup>	€ 2,80
<b>Bohnen-Paprikasalat</b>	€ 2,80
<b>Bohnensalat</b> rote und grüne Bohnen und weiße Brechbohnen	€ 2,80
<b>Krautsalat</b> klassisch <sup>2</sup> (ab 2 Portionen)	€ 1,80
<b>Krautsalat<sup>8</sup></b> mit Sahne <sup>2,C,G</sup>	€ 2,80
<b>Rote-Bohnen-Hirtenkäse-Salat<sup>11,G</sup></b>	€ 3,00

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## Salate

Mindestabnahme 10 Portionen,  
Preis pro Portion (200 Gramm)

	<u>Preis pro Portion</u>
<b>verschiedene Blattsalate</b> mit Möhren, Lauch, Gurke, Tomate und Essig-Öl- oder Joghurt-Dressing <sup>8,6</sup>	€ 3,60
<b>Waldorf Salat</b> <sup>2,C,G</sup> mit Sellerie, Mandarinen <sup>2</sup> und Haselnüssen <sup>H</sup>	€ 3,60
<b>Geflügelsalat</b> <sup>2,C,G</sup> mit feinem Geflügelfleisch, Champignons <sup>2,3</sup> und Mandarinen <sup>2</sup>	€ 4,00
<b>Griechischer Bauernsalat</b> <sup>6</sup> mit Paprika, Kuhmilchkäse <sup>11,6</sup> , Tomate und Gurke	€ 3,80
<b>Eier Salat</b> mit Pilzen <sup>2,3</sup> und Remoulade <sup>2,C,G</sup>	€ 3,60
<b>Eier Salat</b> <sup>2,C</sup> mit Kochschinken <sup>2,3,4</sup> , Sahne <sup>G</sup> und Petersilie	€ 3,60
<b>Gümmerscher Wurstsalat</b> mit Fleischwurst <sup>2,3,4</sup> , Zwiebeln, Apfel und Gurke <sup>2</sup> (süß-sauer)	€ 3,80
<b>Bunter Salat</b> mit Mais, Paprika, roten Bohnen und Mungobohnensprossen	€ 3,80
<b>Tzaziki</b> <sup>6</sup> mit Gurken und Knoblauch	€ 2,80
<b>Schicht Salat</b> mit Schmand <sup>G</sup> und gerösteten Speckwürfeln <sup>2,3</sup>	€ 4,00
<b>Broccoli Salat</b> <sup>G</sup> mit Mais und gekochtem Schinken <sup>2,3,4</sup>	€ 3,60

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## Suppen

Mindestabnahme 10 Portionen,  
Preis pro Portion (300 ml)

	<u>Preis pro Portion</u>
<b>Hochzeitssuppe</b> <sup>4,C,G,K,L</sup>	€ 4,00
<b>Gulaschsuppe</b> <sup>A</sup>	€ 4,00
<b>Soljanka</b> <sup>2,A</sup> (säuerlich-scharfe Suppe)	€ 4,50
<b>Tomatensuppe</b> <sup>4,A,G,K,L</sup>	€ 4,00
<b>Mitternachtssuppe</b> mit Lauch und Mett <sup>L</sup>	€ 4,00
<b>Käse-Lauchsuppe</b> <sup>2,4,A,G,K,L</sup> mit Mett <sup>L</sup>	€ 4,00
<b>Curry-Mangosuppe</b> <sup>4,A,G,K,L</sup> mit Hähnchenstreifen	€ 4,00
<b>Kartoffelcrèmesuppe</b> <sup>A</sup> mit krossen Schinkenstreifen <sup>2,3,4,10,13</sup>	€ 4,00
<b>Möhrencrèmesuppe</b> <sup>A,G</sup> mit gebratenen Fleischklößchen <sup>A,C,L</sup>	€ 4,00

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## Suppen der Saison

Mindestabnahme 10 Portionen,

Preis pro Portion (300 ml)

	<u>Preis pro Portion</u>
<b>Spargelcrèmesuppe</b> <sup>4,A,G,K,L</sup>	€ 4,00
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> <sup>4,A,G,K,L</sup>	€ 4,00
<b>Pfifferlingssuppe</b> <sup>4,A,G,K,L</sup>	€ 5,00

## Eintöpfe

Mindestabnahme 10 Portionen,

Preis pro Portion (600 ml)

	<u>Preis pro Portion</u>
<b>Grüne Bohnen</b> <sup>4,K,L</sup> mit Rindfleisch	€ 6,00
<b>Gulaschsuppe</b> <sup>4,A,K,L</sup> deftig-scharf mit Kartoffeln	€ 7,00
<b>Vegetarische Gemüsesuppe</b> <sup>4,A,K,L</sup>	€ 7,00
<b>Linseneintopf</b> <sup>f4,K,L</sup> mit Würstchen <sup>2,3,4,8,9,K,L</sup>	€ 6,50
<b>Dicke Bohnen</b> <sup>4,K,L</sup>	€ 6,50
<b>Wirsingeintopf</b> <sup>f4,G,K,L</sup>	€ 6,50
<b>Pikante Partysuppe</b> <sup>2,A,G</sup> mit Rind- und Schweinefleisch und Gemüse	€ 7,00
<b>Erbsensuppe</b> <sup>4,A,K,L</sup> mit Würstchen <sup>2,3,4,8,9,K,L</sup>	€ 6,50
<b>Karotten-Kürbis</b> <sup>4,A,G,K,L</sup> mit Kasseler <sup>2</sup>	€ 6,50
<b>Süß-Saurer Hackfleischeintopf</b> <sup>f4,K,L</sup> mit Zucchini und Tomaten	€ 6,50
<b>Curry-Ananassuppe</b> <sup>4,A,G,K,L</sup> mit Putenbrust	€ 6,50



## **Desserts**

(ab 10 Personen, Preis pro Portion)  
(in großen Schalen angerichtet)

**Schokokuss-Schichtspeise<sup>G</sup> € 3,80**

**Vanille-Kirschspeise mit Eierlikör<sup>G</sup> € 3,80**

**Joghurtcrème mit Mangopüree<sup>G</sup> € 3,80**

**Quarkcrème mit Erdbeerpüree<sup>G</sup> € 3,80**

**Tiramisu<sup>A,G</sup> bzw. Zirtonen- oder Erdbeertiramisu € 3,80**

**Griechischer Joghurt<sup>G</sup> mit Honig und Nüssen € 3,80**

**Mousse au Chocolat<sup>G</sup> € 3,30**

**Weißer Mousse<sup>G</sup> € 3,30**

**Rote Grütze<sup>2,3</sup> € 2,80**

**Panna Cotta<sup>G</sup> € 3,80**

**Vanillesoße<sup>G</sup> € 9,00/Liter**

**Sie haben auch die Möglichkeit einige Desserts in Weckgläsern (kleine Gläschen) angerichtet gegen € 0,40 Aufpreis/Portion zu erhalten.**  
Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## Canapés / Schnittchen / ½ Brötchen

- **von der Kavierstange**<sup>A,C,F,G,H,M</sup>  
 mit verschiedenen Käsesorten<sup>1,2,G</sup>, Bratenaufschnitt<sup>2,3,4,9,10</sup>  
 Schinken<sup>2,3,4,10,13</sup>, Mettwurst<sup>2,3,4,9,10</sup> usw. € 2,10 pro Stück

mit Fisch (z.B. mit Lachs<sup>1</sup> oder Forelle<sup>1</sup>) € 2,90 pro Stück
  
- **vom Pumpernickel-Taler**<sup>2,3,4,A,G</sup>  
 mit verschiedenen Käsevarianten<sup>1,2,G</sup>  
 (z.B. Harzer, Brie und Frischkäse) € 2,10 pro Stück
  
- **vom Graubrot**<sup>A,C,F,G,H,M</sup>  
 mit Bratenaufschnitt<sup>2,3,4,9,10</sup>, Schinken<sup>2,3,4,10,13</sup> Mettwurst<sup>2,3,4,9,10</sup> € 2,10 pro Stück  
 oder Käse<sup>1,2,G</sup>

mit Fisch (z.B. mit Lachs<sup>1</sup> oder Forelle<sup>1</sup>) € 2,90 pro Stück
  
- **½ Brötchen**<sup>A,C,F,G,H,M</sup>  
 mit verschiedenen Käsesorten<sup>1,2,G</sup>, Bratenaufschnitt<sup>2,3,4,9,10</sup>, € 2,30 pro Stück  
 Schinken<sup>2,3,4,10,13</sup>, Mettwurst<sup>2,3,4,9,10</sup> usw.

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.





## Kalte Platten

(ab 10 Personen)

### Kalte Platten

Preise pro Person

#### Frühstücksplatte

- gemischter Aufschnitt<sup>2,3,4,9,10</sup>, Thüringer Mett<sup>L</sup>, Käseaufschnitt<sup>1,2,G</sup> und Fleischsalat<sup>2,3,4,9,10</sup> € 7,50
- zusätzlich mit verschiedenen Brötchen<sup>A,C,F,H,M</sup> und Butter<sup>G</sup> € 9,00

#### Frühstücksplatte extra

- wie oben beschrieben, zusätzlich mit Räucherlachs<sup>1</sup> und Obstsalat (ohne Brötchen und Butter) € 14,00

#### Gemischte Schinken-Mettwurst-Bratenplatte

- verschiedene Spezialitäten<sup>2,3,4,9,10</sup> € 8,90

#### Büffet kalt

- Auswahl verschiedener Braten-<sup>2,3,4,9,10</sup> und Mettwurstspezialitäten<sup>2,3,4,9,10</sup>  
 Medaillons<sup>4,8,K,L</sup> vom Schwein, Thüringer Mett<sup>L</sup>, Eierplatte<sup>2,G</sup>  
 Internationale Käseplatte<sup>1,2,G</sup>, Krautsalat<sup>2</sup>, Gartensalat mit Dressing<sup>G</sup>,  
 Brotauswahl<sup>A,C,F,H,M</sup> und Butter<sup>G</sup>, Desserts nach Absprache € 18,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Eins-Zwei-Drei-Zauberei!**

(ab 10 Personen)

Unsere Köstlichkeiten sind komplett mit Beilagen fertig zubereitet, aufgeschnitten und im Elektro-Rechaud angerichtet. Sie stecken nur noch den Stecker in die Steckdose!

**1-2-3 Niedersachsen** Schweinebraten (nach Wahl), Sahnesoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup>, Buttergemüse<sup>G</sup> und Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>  
ab € 15,00

**1-2-3 Farmer** Rinderrouladen<sup>2,3,8</sup> in Sahnesoße<sup>4,A,G,K,L</sup>, Rotkohl, Buttergemüse<sup>G</sup> und Salzkartoffeln  
€ 19,00

**1-2-3 Waidmann** Rehkeule gebraten, mit Pfifferlingen in Sahnesoße<sup>A,G</sup>, Rotkohl und Petersilienkartoffeln, dazu Birne<sup>2</sup> und Preiselbeeren<sup>2</sup>  
€ 22,50

**1-2-3 Spanferkel** Spanferkelbraten<sup>2</sup> kross gebacken, dazu Sauerkraut<sup>2,3,8</sup> und Speckkartoffelsalat<sup>2,4,A,K,L</sup>  
€ 13,00

**1-2-3 Italienisch** Gyros-Italienisch (Schweinenacken gefüllt mit Tomate<sup>2</sup> und Mozzarella<sup>G</sup>) mit leckerer Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> dazu Bandnudeln<sup>A,C</sup> und Tomate/Mozzarella<sup>G</sup>-Platte  
€ 15,50

**1-2-3 Hähnchen-Mediterran** Hähnchenbrustfilet<sup>4,8,G,K,L</sup> mit Tomaten und Käse<sup>1,G</sup> überbacken in Rahmsauce<sup>4,8,A,G,K,L</sup>, dazu Reis und Gemüsestreifen<sup>4,K,L</sup>  
€ 14,50

**1-2-3 Schweinefilet** Filetmedaillons<sup>4,8,K,L</sup> überbacken<sup>1,G</sup> mit kleinen Champignons<sup>2,3</sup> in einer Kräuter-Rahmsauce<sup>4,8,A,G,K,L</sup>, dazu Spätzle<sup>A,C,G</sup> oder Röstitaler<sup>A,C,G</sup>  
€ 14,00

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Schnitzelchen (Schwein/Pute/Hähnchen)** (ab 10 Personen)

### **Panierte Schnitzelchen<sup>4,8,A,C,K,L</sup>**

- **Förster-Art**  
mit Champignons in Rahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup>
- **Hawaii**  
mit Ananas und Käse überbacken, dazu Rahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup>
- **Pariser-Art**  
mit geschmorten Zwiebeln in Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup>
- **Zigeuner-Art**  
mit Paprika-Zwiebelsoße<sup>2,A</sup>
- **Münchener-Art**  
mit Senf und Meerrettich<sup>2,3,G</sup> mariniert, dazu Senfsoße<sup>A,G,L</sup>
- **Wiener-Art I**  
mit Camembertsoße<sup>A,G</sup>
- **Wiener-Art II**  
mit Pfefferrahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup>
- **Wiener-Art III**  
mit herzhafter Malzbiersoße<sup>4,8,A,K,L</sup>
- **Parmigiane**  
mit Hackfleischsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> und Käse überbacken<sup>4,8,A,G,K,L</sup>

**wahlweise mit Spätzle<sup>A,C,G</sup>, Kroketten<sup>A,C</sup> Rösti-Talern<sup>A,C,G</sup>,  
Kartoffeln, Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> oder Reis**

**Schnitzelchen<sup>4,8,A,C,K,L</sup> vom Schwein 11,50 €**

**Schnitzelchen<sup>4,8,A,C,K,L</sup> (Pute oder Hähnchen) 12,50 €**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Schnitzelchen (Schwein/Pute/Hähnchen) (ab 10 Personen)**

### **Gefüllte Schnitzelchen<sup>4,8,A,C,K,L</sup>**

- **Cordon Bleu**  
mit Käse<sup>1,G</sup> und Kochschinken<sup>2,3,4,10</sup> gefüllt, dazu  
Rahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup>
- **Italia**  
mit Mozzarella<sup>G</sup>, Paprika und Tomaten gefüllt, dazu  
Tomatensoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup>
- **Walliser-Art**  
mit Aprikosen<sup>5,N</sup>, Kochschinken<sup>2,3,4,10</sup>, Mandeln und Käse<sup>1,G</sup>  
gefüllt, dazu Weißweinsauce<sup>A,G</sup>

**wahlweise mit Spätzle<sup>A,C,G</sup>, Krokette<sup>A,C</sup>, Rösti-Talern<sup>A,C,G</sup>,  
Kartoffeln, Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> oder Reis**

**Schnitzelchen<sup>4,8,A,C,K,L</sup> vom Schwein 12,50 €**

**Schnitzelchen<sup>4,8,A,C,K,L</sup> (Pute oder Hähnchen) 13,50 €**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Schnitzelchen (Schwein/Pute/Hähnchen) (ab 10 Personen)**

### **Schnitzelchen „natur“**

- **Allgäuer-Schnitzel  
mit Kochschinken<sup>2,3,4,10</sup>, Tomaten und Käse<sup>1,G</sup> überbacken in  
Weißweinsauce<sup>A,G</sup>**
- **Curry-Früchte-Schnitzel  
in Fruchtcurrysauce<sup>4,10,A,G,K,L</sup> (mit Ananas und Pfirsichen)**
- **Lauch-Schnitzel  
in Lauch-Specksauce<sup>A,G,K,L</sup>**

**wahlweise mit Spätzle<sup>A,C,G</sup>, Kroketten<sup>A,C</sup>, Rösti-Talern<sup>A,C,G</sup>,  
Kartoffeln, Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> oder Reis**

**Schnitzelchen<sup>4,8,A,C,K,L</sup> vom Schwein 11,50 €**

**Schnitzelchen<sup>4,8,A,C,K,L</sup> (Pute oder Hähnchen) 12,50 €**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **3-Gänge-Menüs**

(ab 15 Personen)

**1**

**Hochzeitssuppe<sup>4,C,G,K,L</sup>**

**Schweinerückensteak<sup>4,8,K,L</sup> in Champignonrahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup>  
dazu Buttergemüse<sup>G</sup> und Salzkartoffeln oder Kroketten<sup>A,C</sup> oder  
Spätzle<sup>A,C,G</sup>**

**Rote Grütze<sup>2,3</sup> oder Mousse au Chocolat<sup>G</sup> mit Vanillesoß<sup>G</sup>**

**€ 16,50**

**oder**

**2**

**Hochzeitssuppe<sup>4,C,G,K,L</sup>**

**Filetmedaillons mit Kräuterkruste<sup>A,C,G</sup> in Rahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup>  
dazu Speckbohnen<sup>2,G</sup> oder Buttergemüse<sup>G</sup> und Salzkartoffeln oder  
Kroketten<sup>A,C</sup> oder Röstli-Taler<sup>A,C,G</sup>**

**Tiramisu<sup>A,G</sup> oder weiße Mousse<sup>G</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>**

**€ 17,50**

**Wie bei fast allen Gerichten, sind auch diese Menüs nicht im Chafing-Dish  
angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt werden.**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



### **3-Gänge-Menüs** (ab 15 Personen)

**3**

**Broccolicremesuppe**<sup>4,A,G,K,L</sup>

**Filetmedaillons**<sup>4,8,G,K,L</sup> überbacken<sup>1,G</sup> mit kleinen Champignons<sup>2,3</sup> und einer Kräuter-Rahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup>, dazu Spätzle<sup>A,C,G</sup> oder Röstli-Taler<sup>A,C,G</sup>

**Rote Grütze**<sup>2,3</sup> oder weiße Mousse<sup>G</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>

**€ 17,50**

**oder**

**4**

**Tomatencremesuppe**<sup>4,A,G,K,L</sup>

**leckerer Gourmetbraten**<sup>4,8,K,L</sup> (vom Schinken oder Nacken) mit Rahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> dazu Kartoffel-Gemüsegratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> und bunter Salat in feiner Essig-Öl-Vinaigrette

**Tiramisu**<sup>A,G</sup> oder Mousse au Chocolat<sup>G</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>

**€ 16,50**

**Wie bei fast allen Gerichten, sind auch diese Menüs nicht im Chafing-Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt werden.**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.





## **3-Gänge-Menüs**

(ab 15 Personen)

**5**

**Hochzeitssuppe<sup>4,C,G,K,L</sup>**

**Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> mit Eiernudeln<sup>A,C</sup> oder Spätzle<sup>A,C,G</sup> und gemischten Salat<sup>G</sup>**

**Rote Grütze<sup>2,3</sup> oder Mousse au Chocolat<sup>G</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>**

**€ 15,50**

**oder**

**6**

**Broccolicremesuppe<sup>4,A,G,K,L</sup> oder Hochzeitssuppe<sup>4,C,G,K,L</sup>**

**Hähnchenbrustfilet<sup>4,8,K,L</sup> mit Tomaten und Käse<sup>1,G</sup>  
überbacken in Rahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup>, dazu Reis und Gemüsestreifen<sup>4,K,L</sup>**

**Schokokuss-Schichtspeise<sup>G</sup> oder weiße Mousse<sup>G</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>**

**€ 18,50**

**Wie bei fast allen Gerichten, sind auch diese Menüs nicht im Chafing-Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt werden.**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Vegetarische Gerichte**

(ab 5 Personen)

**Bunte Blechnudeln**<sup>4,A,C,G,K,L</sup> mit Paprika und Tomate  
€ 9,00

**Vegetarische Pasta**<sup>A,G</sup> mit Spinat und Pinienkernen  
€ 9,00

**Vegetarische Frikadellen**<sup>A,C</sup> aus Reis und Möhren  
€ 9,00

**Zucchini-Reis-Schiffchen**<sup>2,G</sup>  
€ 8,50

**Mexikanisches Kartoffel-Chili**  
€ 7,00 (400 Gramm)

**Rote Ricotta-Paprika-Suppe**<sup>A,G,K,L</sup> (ab 10 Portionen)  
€ 5,00 (300 ml)

**2 Tomaten-Hirtenkäse-Muffins**<sup>11,A,C,G</sup>  
€ 7,00



## Menüs

(ab 10 Personen)

**Putengeschnetzeltes**<sup>4,8,A,G,K,L</sup> mit Champignons, Spätzle<sup>A,C,G</sup> und Buttermöhrrchen<sup>G</sup>  
€ 13,00

**Putentopf**, überbackene<sup>1,G</sup> Putenbrust<sup>4,8,A,G,K,L</sup> in leckerer Curry-Sahne-Sauce<sup>4,10,A,G,K,L</sup> dazu Spätzle<sup>A,C,G</sup> oder eine andere Beilage nach Wahl  
€ 13,50

**Gebratene Hähnchenbrust**<sup>4,8,K,L</sup> dazu Bandnudeln<sup>A,C</sup> mit Gemüsestreifen<sup>4,K,L</sup>  
€ 14,00

**Hähnchenbrustfilet** in Curry-Rahmsoße<sup>4,10,A,G,K,L</sup> mit Reis und buntem Salat<sup>G</sup>  
€ 15,00

**Schweinegeschnetzeltes**<sup>4,8,A,G,K,L</sup> mit Pilzen nach Jägerart mit Spätzle<sup>A,C</sup> und Salat  
€ 13,00

**Schweinegeschnetzeltes** in Rahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> mit Eiernudeln<sup>A,C</sup> und Salat<sup>G</sup>  
€ 13,00

**Filetmedaillons**<sup>4,8,K,L</sup> mit **Kräuterkruste**<sup>A,C,G</sup>, Rahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup>, Speckbohnen<sup>2,G</sup> und Kroketten<sup>A,C</sup>  
€ 15,00

**Schweinefilet mit Currysoße**<sup>4,10,A,G,K,L</sup>, Reis und gebackenen Früchten<sup>A,C</sup>  
€ 13,00

**Filettopf in Sahnesoße**<sup>A,G</sup> mit Champignons und Weißwein verfeinert und mit Käse<sup>G,1</sup> überbacken dazu Spätzle<sup>A,C,G</sup> oder eine andere Beilage nach Wahl  
€ 14,00

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Menüs**

(ab 10 Personen)

**Filettopf<sup>4,8,K,L</sup> mit Sauerkraut<sup>2,3,8</sup>**

€ 12,00

**Paprikagulasch<sup>4,8,A,K,L</sup> vom Rind und Schwein mit Klößen<sup>3,A,K</sup>**

€ 12,00

**Szegediner Gulasch<sup>2,4,8,A,K,L</sup> vom Rind und Schwein mit  
Salzkartoffeln € 12,00**

**Schnitzel mit Paprika-Tomatensoße<sup>A</sup> und Kroketten<sup>A,C</sup>**

€ 12,00

**Schweinerückensteak<sup>4,8,K,L</sup> mit Schmorzwiebeln<sup>4,A,K,L</sup>,  
Röstitaler<sup>A,C,G</sup> und Blattsalat mit Dressing<sup>G</sup>**

€ 12,50

**Frikadellen<sup>4,8,K,L</sup> mit Pilzrahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup>, Kartoffeln und Lauchgemüse<sup>4,A,G,K,L</sup>**

€ 11,00

**Currywursttopf<sup>2,3,4,8,9,K,L</sup>**

€ 8,50

**Kartoffelauflauf<sup>1,4,G,K,L</sup> mit Mett<sup>L</sup>**

€ 7,50

**Chili con Carne<sup>4,A,K,L</sup>**

€ 7,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## Menüs

(ab 10 Personen)

**Gedünsteter Lachs** (Wildlachs) mit Zitronensoße<sup>A,G</sup>, Reis und Blattsalat mit Dressing<sup>G</sup>  
€ 17,00

**Zanderfilet in Sesamkruste**<sup>A,C</sup> auf Paprika-Mangobett  
mit fruchtig-scharfer Soße und Reis  
€ 18,00

**Rinderrouladen**<sup>2,3,4,8,A,G,K,L</sup> mit Apfelrotkohl und Klößen<sup>3,A,K</sup>  
€ 17,00

**Zarte Hähnchenbrustfilets**<sup>4,8,K,L</sup> mit gebratenen Ananas, Preiselbeeren,  
Rahmsoße<sup>8,K,L</sup>, Rosenkohl<sup>G</sup> und Spätzle<sup>A,C,G</sup>  
€ 17,00

## Saisonbedingte Menüs

Gerichte ab 10 Personen  
(Preis pro Portion)

**Grünkohl**<sup>4,2,A,K,L</sup> **komplett** mit Kartoffeln,  
2 Bregenwürstchen<sup>2,3,4,9,G,K</sup>, 1 Scheibe Kasseler<sup>2</sup> (Nacken oder Lachs)  
€ 12,00

**Maischollenfilet**<sup>A,C</sup> mit Salzkartoffeln und Dill-Gurkensalat € 18,00

**Schweineschnitzel**<sup>4,8,A,C,K,L</sup> mit frischem Stangenspargel,  
dazu Sauce Hollandaise<sup>A,C,G</sup> und Petersilienkartoffeln  
€ 18,00

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Menüs**

(falls nicht anders angegeben ab 5 Personen)

**Burgunderbraten<sup>2\*</sup>** mit Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> und Gemüsegratin<sup>1,4,G,K,L</sup>  
€ 11,00

**Girosbraten\*** (Schweinenacken/Schweineschinken) mit Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>  
und Gemüsegratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>  
€ 11,00

**Rippchen<sup>8,K,L</sup>** mit Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> und Gemüsegratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>  
€ 11,50

**Pfefferbraten<sup>2\*</sup>** (Schweinenacken/Schweineschinken) mit Sauerkraut<sup>2,3,8</sup> und  
Speckkartoffelsalat<sup>2,4,A,K,L</sup>  
€ 9,50

**Putenbrust<sup>1,2,L\*</sup>** mit Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> und Gemüsegratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>  
€ 11,50

**Westernbraten\*** (Schweinenacken/Schweineschinken) mit Kartoffelspalten<sup>A</sup> und  
Bohnensalat  
€ 11,00

**Leberkäse<sup>2,3,4,8,9,K,L\*</sup> und Weißwürstchen<sup>3,4,9,G,K,L</sup>** mit Kartoffelbrei<sup>G</sup> und  
Sauerkraut<sup>2,3,8</sup>  
€ 11,50 (ab 10 Portionen)

**\* Das Fleisch ist im Stück. Für geschnittenes Fleisch berechnen wir  
€ 0,50/Portion zusätzlich.**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## Weihnachtszeit-Menüs

(ab 10 Personen)

**Flugentenkeule** mit Orangensoße<sup>A</sup>, Rotkohl und Kartoffelklößen<sup>3,A,K</sup>  
€ 19,50

**Wildschweinbraten** mit Soße<sup>A,G</sup>, Bratapfel<sup>G</sup>, Preiselbeeren, Rosenkohl<sup>G</sup> und Röstitalern<sup>A,C,G</sup>  
€ 21,00

**Gänsekeule-/brust** mit Soße<sup>4,8,A,k,L</sup>, Apfelrotkohl, Klöße<sup>3,A,K</sup> und Bratapfel<sup>G</sup>  
€ 30,00

**Wildschweinbraten** mit Pflaumensoße<sup>G</sup>, Herzogin Kartoffeln<sup>A,C</sup> und Walnussrosenkohl<sup>G,H</sup>  
€ 21,00

**Wildragout** mit Preiselbeerssoße<sup>A,G</sup>, Waldpilzen, Rotkohl und Spätzle<sup>A,C,G</sup> oder Semmelknödeln<sup>3,A,K</sup>  
€ 20,00

**Braten von der Hirschkeule** mit Waldpilzen, Bratapfel<sup>G</sup> mit Preiselbeeren, Soße<sup>A,G</sup>, Mandelbrokkoli<sup>G</sup> und Kroketten<sup>A,C</sup>  
€ 22,00

**Wildschweinbraten** mit Waldpilzen, Bratapfel<sup>G</sup> mit Preiselbeeren, Soße<sup>A,G</sup>, Rotkohl und Röstitalern<sup>A,C,G</sup>  
€ 21,00

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.





## **Kleines Hausbuffet 1**

(ab 15 Personen)

### **Warm**

Girosbraten (Nacken) mit Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>  
und/oder  
Krustenbraten<sup>2</sup> (Schinken) mit Sauerkraut<sup>2,3,8</sup>

### **Kalt**

Käseplatte<sup>1,2,G</sup>  
Eichsfelder Stracke<sup>2,3,4,10</sup>  
Schinkenplatte<sup>2,3,4,10,13</sup>  
Krautsalat<sup>2</sup>  
gemischter Brotkorb<sup>A,C,F,G,H,M</sup>  
Butter<sup>G</sup>

### **Dessert**

Rote Grütze<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>

- Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> zum Fleisch ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 14,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Kleines Hausbuffet 2**

(ab 15 Personen)

### **Warm**

Girosbraten (Nacken) und Schweinelachsbraten<sup>4,8,K,L</sup> mit Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>

### **Kalt**

kleine Cabanossi<sup>2,3,4,10</sup>  
kleine gebratene Mettbälle<sup>A,C,L</sup>  
Käseplatte<sup>1,2,G</sup>  
Eichsfelder Stracke<sup>2,3,4,10</sup>  
Schinkenplatte<sup>2,3,4,10,13</sup>  
Tomaten-Mozzarella<sup>G</sup>-Spieße  
Krautsalat<sup>2</sup>  
gemischter Brotkorb<sup>A,C,F,G,H,M</sup>  
Butter<sup>G</sup>

- Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> zum Fleisch ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 14,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Kleines Hausbuffet 3**

(ab 15 Personen)

### **Warm**

Girosbraten (Nacken) und Schweinelachsbraten<sup>4,8,K,L</sup> mit Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>

### **Kalt**

Cracker mit Frischkäse<sup>A,C,G</sup>

kleine Cabanossi<sup>2,3,4,10</sup>

Eichsfelder Stracke<sup>2,3,4,10</sup>

Schinkenplatte<sup>2,3,4,10,13</sup>

Griechischer Bauernsalat<sup>G,6,11</sup>

gemischter Brotkorb<sup>A,C,F,G,H,M</sup>

Butter<sup>G</sup>

- Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> zum Fleisch ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 14,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Kleines Hausbuffet 4**

(ab 15 Personen)

### **Warm**

Bauernbraten<sup>2,3,8,K,L</sup>  
und/oder

Pfefferbraten<sup>2</sup> (Schinken/Nacken) mit warmen Speckkartoffelsalat<sup>2,4,A,K,L</sup>

### **Kalt**

Käseplatte<sup>1,2,G</sup>

Eichsfelder Stracke<sup>2,3,4,10</sup>

Schinkenplatte<sup>2,3,4,10,13</sup>

Mini-Pizzen<sup>1,2,3,4,13,G</sup>

Krautsalat<sup>2</sup>

gemischter Brotkorb<sup>A,C,F,G,H,M</sup>

Butter<sup>G</sup>

### **Dessert**

Rote Grütze<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>

- Soße<sup>4,8,A,GK,L</sup> zum Fleisch ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 14,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Kleines Hausbuffet 5**

(ab 15 Personen)

### **Warm**

Gourmetbraten<sup>4,8,K,L</sup> (Nacken) und/oder  
Krustenbraten<sup>2</sup> (Schinken) mit  
Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> und  
Gemüsegratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> oder Buttergemüse<sup>G</sup> oder Gemüseplatte mit Hollandaise<sup>A,C,G</sup>

### **Kalt**

Käsespieße<sup>1,2,G</sup>  
kleine Cabanossi<sup>2,3,4,10</sup>  
Mini-Pizzen<sup>1,2,3,4,13,G</sup>  
Tomate und Mozzarella<sup>G</sup>

### **Dessert**

Mousse au chocolat<sup>G</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>

- Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> zum Fleisch ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 14,50**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Kleines Hausbuffet 6**

(ab 15 Personen)

### **Warm**

Kasselerlachsbraten<sup>2</sup> mit Sauerkraut<sup>2,3,8</sup>  
und/oder  
Girosbraten (Nacken) mit Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>

### **Kalt**

Käseplatte<sup>1,2,G</sup>  
Eichsfelder Stracke<sup>2,3,4,10</sup>  
Schinkenplatte<sup>2,3,4,10,13</sup>  
Tomate und Mozzarella<sup>G</sup>  
gemischter Brotkorb<sup>A,C,F,G,H,M</sup>  
Butter<sup>G</sup>

### **Dessert**

Mousse au chocolat<sup>G</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>

- Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> zum Fleisch ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 14,50**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Kleines Hausbuffet 7**

(ab 15 Personen)

### **Warm**

Kaminbraten<sup>8,K,L</sup> (Nacken) und/oder  
Senfkrustenbraten<sup>2,L</sup> (Schinken)  
mit Kartoffel-Gemüsegratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> und Sauerkraut<sup>2,3,8</sup>

### **Kalt**

Käsespieße<sup>1,2,G</sup>  
kleine Cabanossi<sup>2,3,4,10</sup>  
Mini-Pizzen<sup>1,2,3,4,13,G</sup>  
Tomate und Mozzarella<sup>G</sup>

### **Dessert**

Weißer Mousse<sup>G</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>

- Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> zum Fleisch ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 14,50**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.





## **Kleines Hausbuffet 8**

(ab 15 Personen)

### **Warm**

Putenbrust<sup>1,2,L</sup> und Gourmetbraten<sup>4,8,K,L</sup> (Nacken) mit  
Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> und  
Gemüsegratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> oder Buttergemüse<sup>G</sup> oder Gemüseplatte mit Hollandaise<sup>A,C,G</sup>

### **Kalt**

Käsespieße<sup>1,2,G</sup>  
kleine Cabanossi<sup>2,3,4,10</sup>  
Mini-Pizzen<sup>1,2,3,4,13,G</sup>  
Tomate und Mozzarella<sup>G</sup>

### **Dessert**

Weißer Mousse<sup>G</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>

- Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> zum Fleisch ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 15,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Kleines Hausbuffet 9**

(ab 15 Personen)

### **Warm**

Girosbraten (Schinken oder Nacken) mit  
Kartoffel-Gemüsegratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>

### **Kalt**

Käseplatte<sup>1,2,G</sup>  
Eichsfelder Stracke<sup>2,3,4,10</sup>  
Schinkenplatte<sup>2,3,4,10,13</sup>  
Krautsalat<sup>2</sup>  
gemischter Brotkorb<sup>A,C,F,G,H,M</sup>  
Butter<sup>G</sup>

### **Dessert**

Rote Grütze<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>

- Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> zum Fleisch ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 14,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Kleines Hausbuffet 10**

(ab 15 Personen)

### **Warm**

Girosbraten (Nacken) und Schweinelachsbraten<sup>4,8,K,L</sup> mit Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>

### **Kalt**

kleine Cabanossi<sup>2,3,4,10</sup>

Hähnchenkeulen<sup>4,8,K,L</sup>

Käseplatte<sup>1,2,G</sup>

Eichsfelder Stracke<sup>2,3,4,10</sup>

Schinkenplatte<sup>2,3,4,10,13</sup>

Tomaten-Mozzarella<sup>G</sup>-Spieße

Krautsalat<sup>2</sup>

gemischter Brotkorb<sup>A,C,F,G,H,M</sup>

Butter<sup>G</sup>

- Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> zum Fleisch ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 14,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Hausbuffet** (ab 20 Personen)

### **Warm**

Krustenbraten<sup>2</sup> (Schinken) und  
Gourmetbraten<sup>4,8,K,L</sup> (Nacken)  
Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>

Gemüsegratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> oder Buttergemüse<sup>G</sup> oder Gemüseplatte mit Hollandaise<sup>A,C,G</sup>

### **Kalt**

kleine Geflügel-Spieße<sup>K</sup>  
kleine gebratene Schnitzel<sup>4,8,A,C,K,L</sup>  
kleine gebratene Mettbälle<sup>A,C,L</sup>  
internationale Käseplatte<sup>1,2,G</sup>  
Eichsfelder Stracke<sup>2,3,4,10</sup>  
und Schinkenplatte<sup>2,3,4,10,13</sup>  
frische Salatplatte mit Dressing<sup>G</sup>  
gemischter Brotkorb<sup>A,C,F,G,H,M</sup>  
Butter<sup>G</sup>

### **Dessert**

Mousse au chocolat<sup>G</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>  
Rote Grütze<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>2</sup>

- zusätzlich Hochzeitssuppe<sup>4,C,G,K,L</sup> 1,50 € Aufschlag
- Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> zum Fleisch ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 17,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Hausbuffet exklusiv 1** (ab 25 Personen)

### **Warm**

Filetmedaillons<sup>4,8,G,K,L</sup> überbacken mit kleinen Champignons und einer Kräuter-Rahmsoße<sup>4,8,A,G,K,L</sup>, dazu Spätzle<sup>A,C,G</sup> oder Röstli-Taler<sup>A,C,G</sup> und Gourmetbraten<sup>4,8,K,L</sup> (Nacken) mit Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> und Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>

### **Kalt**

kleine Geflügel-Spieße<sup>K</sup>  
kleine gebratene Schnitzel<sup>4,8,A,C,K,L</sup>  
kleine gebratene Mettbälle<sup>A,C,L</sup>  
internationale Käseplatte<sup>1,2,G</sup>  
Eichsfelder Stracke<sup>2,3,4,10</sup>  
und Schinkenplatte<sup>2,3,4,10,13</sup>  
Griechischer Bauernsalat<sup>G,6,11</sup>  
Tortellinisalat mit Rucola<sup>A,C</sup>  
gemischter Brotkorb<sup>A,C,F,G,H,M</sup>  
Butter<sup>G</sup>

### **Dessert**

Mousse au chocolat<sup>G</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>  
Rote Grütze<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 18,50**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Hausbuffet exklusiv 2** (ab 25 Personen)

### **Warm**

Putengeschnetzeltes<sup>4,8,A,G,K,L</sup> mit Champignons, Spätzle<sup>A,C,G</sup> und Buttermöhrrchen<sup>G</sup>  
oder  
Gebratene Hähnchenbrust dazu Bandnudeln<sup>A,C</sup> mit Gemüsestreifen<sup>4,K,L</sup>  
und  
Gourmetbraten<sup>4,8,K,L</sup> (Nacken) mit Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> und  
Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>

### **Kalt**

kleine Geflügel-Spieße<sup>K</sup>  
kleine gebratene Schnitzel<sup>4,8,A,C,K,L</sup>  
kleine gebratene Mettbälle<sup>A,C,L</sup>  
internationale Käseplatte<sup>1,2,G</sup>  
Eichsfelder Stracke<sup>2,3,4,10</sup>  
und Schinkenplatte<sup>2,3,4,10,13</sup>  
Griechischer Bauernsalat<sup>G,6,11</sup>  
Tortellinisalat mit Rucola<sup>A,C</sup>  
gemischter Brotkorb<sup>A,C,F,G,H,M</sup>  
Butter<sup>G</sup>

### **Dessert**

Mousse au chocolat<sup>G</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>  
Rote Grütze<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 18,50**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Mediterranes Buffet 1**

(ab 20 Personen)

### **Warm**

„Südländischer“ Nudelauflauf<sup>A,C,G</sup> mit Zucchini und Aubergine und Mett<sup>L</sup>  
und  
„Mediterraner-Braten“<sup>4,8,K,L</sup> (Nacken) mit Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> und  
Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> oder Rosmarinkartoffeln<sup>G</sup>

### **Kalt**

Datteln<sup>N</sup> im Speckmantel<sup>2,3</sup>  
Kräuterhähnchenspieße<sup>4,G</sup>  
Hähnchenkroketten<sup>A,C,G</sup>  
Mettbällchen<sup>A,C,L</sup> mit Tomatendip  
Italienischer Schinken<sup>2,3,4,10,13</sup>  
Chorizo<sup>2,3,4</sup>  
Jahreszeitliche Blattsalate mit Kirschtomaten und einem Mix aus gerösteten Kernen  
und Parmesan<sup>G</sup> wahlweise mit Balsamico oder Honig-Senf-Dressing<sup>L</sup>  
Mediterraner<sup>A,C</sup> Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse  
Ciabatta<sup>A,C,F,G,H,M</sup>  
Butter<sup>G</sup>

### **Dessert**

Weißer Mousse<sup>G</sup> mit gerösteten Mandeln  
Cappuccinocreme<sup>G</sup>

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese  
müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 19,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Mediterranes Buffet 2**

(ab 20 Personen)

### **Warm**

Mediterrane Putenrouladen<sup>G</sup> gefüllt mit Spinat und Hirtenkäse<sup>11,G</sup> dazu  
Rosmarinkartoffeln<sup>G</sup> und Tomatensoße<sup>A,G,K,L</sup>

oder

Hähnchengeschnetzeltes in Knoblauchsahnesoße<sup>A,G</sup> dazu Gnocci<sup>A,C</sup>  
und

Schweinelachsbraten<sup>4,8,K,L</sup> mit Soße<sup>8,K,L</sup> dazu Kartoffel-Brokkoli-Gratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>

### **Kalt**

verschiedene mit Frischkäse<sup>2,G</sup> gefüllte Antipasti  
(Kirschpaprika, Pepperoni, Paprika, Oliven<sup>6</sup>)

Datteln<sup>N</sup> im Speckmantel<sup>2,3</sup>

Kräuterhähnchenspieße

Hähnchenkroketten<sup>A,C,G</sup>

Metzbällchen<sup>A,C,L</sup> mit Tomatendip

Italienischer Schinken<sup>2,3,4,10,13</sup>

Chorizo<sup>2,3,4</sup>

Jahreszeitliche Blattsalate mit Kirschtomaten und einem Mix aus gerösteten Kernen  
und Parmesan<sup>G</sup> wahlweise mit Balsamico oder Honig-Senf-Dressing<sup>L</sup>

Ciabatta<sup>A,C,F,G,H,M</sup>

Butter<sup>G</sup>

### **Dessert**

Tiramisu<sup>A,G</sup>

Panna Cotta<sup>G</sup>

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese  
müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 20,50**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.





## **Mediterranes Buffet 3**

(ab 25 Personen)

### **Warm**

Bandnudeln<sup>A,C</sup> mit Lachs und Pfifferlingen oder Blattspinat in Sahnesoße<sup>A,G</sup>  
oder  
Mediterrane Hähnchenbrust<sup>4,8,G,K,L</sup> gratiniert mit Tomate und Käse<sup>1,G</sup> dazu  
Rosmarinkartoffeln<sup>G</sup>  
und  
Schweinelachsbraten gefüllt mit Käse<sup>1,G</sup>, Salami<sup>2,3,4,10</sup> und Tomate dazu Soße<sup>8,K,L</sup>  
und  
Kartoffel-Brokkoli-Gratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>

### **Kalt**

Carpaccio<sup>G</sup> vom Rind mit Vinaigrette oder  
Vitello tonnato<sup>2,A,G</sup> (Kalbsfleisch in Thunfischsoße<sup>A,G</sup>)  
verschiedene mit Frischkäse<sup>2,G</sup> gefüllte Antipasti  
(Kirschpaprika, Pepperoni, Paprika, Oliven<sup>6</sup>)  
Tomaten-Mozzarella<sup>G</sup>-Spieße  
mit Mett<sup>A,C,L</sup> gefüllte Champignons<sup>1,2,A,C,G</sup>  
Italienischer Schinken<sup>2,3,4,10,13</sup>  
Chorizo<sup>2,3,4</sup>  
Jahreszeitliche Blattsalate mit Kirschtomaten und einem Mix aus gerösteten Kernen  
und Parmesan<sup>G</sup> wahlweise mit Balsamico oder Honig-Senf-Dressing<sup>L</sup>  
Mediterraner<sup>A,C</sup> Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse  
Ciabatta<sup>A,C,F,G,H,M</sup>  
Butter<sup>G</sup>

### **Dessert**

Tiramisu<sup>A,G</sup>  
Panna Cotta<sup>G</sup>

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 27,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Caesar Buffet**

(ab 25 Personen)

### **Warm**

Gourmetbraten<sup>4,8,K,L</sup> (Nacken) mit Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> und  
Putengeschnetzeltes<sup>4,8,G,K,L</sup> mit Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> und  
Gemüsegratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> oder Buttergemüse<sup>G</sup> oder Gemüseplatte mit Hollandaise<sup>A,C,G</sup>

### **Kalt**

verschiedene mit Frischkäse<sup>2,G</sup> gefüllte Antipasti  
(Kirschpaprika, Pepperoni, Paprika, Oliven<sup>6</sup>)  
kleine Geflügel-Spieße<sup>K</sup>  
kleine gebratene Schnitzel<sup>4,8,A,C,K,L</sup>  
kleine gebratene Mettbälle<sup>A,C,L</sup>  
Tomaten-Mozzarella<sup>G</sup>-Spieße  
Käsespieße<sup>1,2,G</sup>  
Datteln<sup>N</sup> im Speckmantel<sup>2,3</sup>  
Blätterteighappen<sup>A,C</sup> mit Schinken<sup>2,3,4,8,10</sup> und Käse<sup>1,G</sup>  
Römersalat mit Parmesan<sup>G</sup> und Croutons<sup>10,A,K,L</sup> und leckerem Caesar Dressing<sup>C,G,L</sup>  
Ciabatta<sup>A,C,F,G,H,M</sup>  
Butter<sup>G</sup>

### **Dessert**

verschiedene Dessertvarianten in Weckgläsern<sup>2,3,G</sup>

- zusätzlich Hochzeitssuppe<sup>4,C,G,K,L</sup> 1,50 € Aufschlag

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 22,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Bayerisches Buffet 1** (ab 20 Personen)

### **Warm**

Käsespätzle<sup>2,A,C,G</sup> mit Blattspinat  
Weißwürstchen<sup>3,4,9,G,K,L</sup> mit süßem Senf-  
Leberkäse<sup>2,3,4,8,9,K,L</sup>  
Sauerkraut<sup>2,3,8</sup>  
Specksalat<sup>2,4A,,K,L</sup>

### **Kalt**

Obatzda<sup>2,G</sup>  
Radischeiben  
Bayrischer Wurstsalat<sup>2,G</sup>  
Käsebrett<sup>1,2,G</sup> mit Schmalz  
Brezeln<sup>A</sup>

### **Dessert**

süßer Crepeauflauf<sup>A,C</sup> mit Vanillecreme<sup>G</sup> und Fruchtsoße

- Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> zum Fleisch ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 17,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Bayerisches Buffet 2** (ab 20 Personen)

### **Warm**

Krustenbraten<sup>2</sup> (Schinken)  
Mini-Mini-Haxen<sup>2</sup>  
Weißwürstchen<sup>3,4,9,G,K,L</sup> mit süßem Senf<sup>L</sup>  
Leberkäse<sup>2,3,4,8,9,K,L</sup>  
Sauerkraut<sup>2,3,8</sup>  
Specksalat<sup>2,4,A,K,L</sup>  
Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> oder Kartoffelbrei<sup>G</sup>

### **Kalt**

Obatzda<sup>2,G</sup>  
Radischeiben  
Bayrischer Wurstsalat<sup>2,G</sup>  
Käsebrett<sup>1,2,G</sup> mit Schmalz  
Brezeln<sup>A</sup>

### **Dessert**

süßer Crepeauflauf<sup>A,C</sup> mit Vanillecreme<sup>G</sup> und Fruchtsoße

- Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> zum Fleisch ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 18,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Kleines Schlemmerbuffet** (ab 20 Personen)

### **Warm**

Rahmgeschnetztes<sup>4,8,A,G,K,L</sup> mit frischen Champignons und Butterspätzle<sup>A,C,G</sup> und Gemüsegratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> oder Buttergemüse<sup>G</sup> oder Gemüseplatte mit Hollandaise<sup>A,C,G</sup>

### **Kalt**

internationale Käseplatte<sup>1,2,G</sup>  
Eichsfelder Stracke<sup>2,3,4,10</sup>  
und Schinkenplatte<sup>2,3,4,10,13</sup>  
Tomate und Mozzarella<sup>G</sup>  
Tortellinisalat mit Rucola<sup>A,C</sup>  
Griechischer Bauernsalat<sup>G,6,11</sup>  
gemischter Brotkorb<sup>A,C,F,G,H,M</sup>  
Butter<sup>G</sup>

### **Dessert**

Rote Grütze<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>

Das warme Essen ist nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 17,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Bauernbuffet**

(ab 20 Personen)

### **Suppe**

Hochzeitssuppe<sup>4,C,G,K,L</sup>

### **Warm**

Krustenbraten<sup>2</sup> (Schinken)

Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>

### **Kalt**

1/3 Hahnchenkeulen<sup>4,8,K,L</sup>

Thüringer-Mett-Igel<sup>L</sup>

Hausgemachtes Sauerfleisch<sup>2,4,K</sup> und Remoulade<sup>2,C</sup>

internationale Käseplatte<sup>1,2,G</sup>

Eichsfelder Stracke<sup>2,3,4,10</sup>

Schinkenplatte<sup>2,3,4,10,13</sup>

Pellkartoffeln gefüllt mit Matjestartar<sup>2,C</sup>

frische Salatplatte mit Dressing<sup>G</sup>

gemischter Brotkorb<sup>A,C,F,G,H,M</sup>

Butter<sup>G</sup>

### **Dessert**

Mousse au chocolat<sup>G</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>

Rote Grütze<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>

- Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> zum Fleisch ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 17,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Rustikales Buffet**

(ab 20 Personen)

### **Warm**

Spanferkelbraten<sup>2</sup>  
oder Mini-Haxen<sup>2</sup>  
oder Leberkäse<sup>2,3,4,8,9,K,L</sup>  
Sauerkraut<sup>2,3,8</sup> und Speckkartoffelsalat<sup>2,4,A,K,L</sup>  
oder Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>

### **Kalt**

1/3 Hahnchenkeulen<sup>4,8,K,L</sup>  
gefüllte Eier<sup>2,C,G</sup>  
Quiche Lorraine<sup>C,G</sup>  
Honigmelone mit Schinken<sup>2,3,4,10,13</sup>  
kleine gebratene Mettbälle<sup>A,C,L</sup>  
Schweinemedallions garniert<sup>4,8,K,L</sup>  
internationale Käseplatte<sup>1,2,G</sup>  
gemischter Brotkorb<sup>A,C,F,G,H,M</sup>  
Butter<sup>G</sup>

### **Dessert**

frischer Obstsalat oder  
Rote Grütze<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>

- zusätzlich Hochzeitssuppe<sup>4,C,G,K,L</sup> 1,50 € Aufschlag
- Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> zum Fleisch ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich
- Ab einer gewissen Personenzahl sind bei den warmen Gerichten und beim Dessert auch Kombinationen möglich.

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 17,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Hochzeitsbuffet**

(ab 20 Personen)

### **Suppe**

Hochzeitssuppe<sup>4,C,G,K,L</sup>

### **Warm**

Schweinemedallions<sup>4,8,K,L</sup> in Sahnesoße<sup>4,8,G,K,L</sup>

und

Krustenbraten<sup>2</sup>

Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>

Gemüsegratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> oder Buttergemüse<sup>G</sup> oder Gemüseplatte mit Hollandaise<sup>A,C,G</sup>

### **Kalt**

kleine Geflügel-Spieße<sup>K</sup>

kleine gebratene Schnitzel<sup>4,8,A,C,K,L</sup>

kleine gebratene Mettbälle<sup>A,C,L</sup>

Honigmelone mit Schinken<sup>2,3,4,10,13</sup>

Tomate und Mozzarella<sup>G</sup>

internationale Käseplatte<sup>1,2,G</sup>

gemischte Fischplatte<sup>1,12,B</sup>

frische Salatplatte mit Dressing<sup>G</sup>

gemischter Brotkorb<sup>A,C,F,G,H,M</sup>

Butter<sup>G</sup>

### **Dessert**

Mousse<sup>G</sup> nach Wahl mit Vanillesoße<sup>G</sup>

Rote Grütze<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>

- Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> zum Krustenbraten ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 19,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.





## **Schlemmerbuffet** (ab 25 Personen)

### **Warm**

Rahmgeschnetztes<sup>4,8,A,G,K,L</sup> mit frischen Champignons und Butterspätzle<sup>A,C,G</sup> und Gemüsegratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> oder Buttergemüse<sup>G</sup> oder Gemüseplatte mit Hollandaise<sup>A,C,G</sup>

### **Kalt**

**auf Canapés<sup>A,C,F,G,H,M</sup> und Pumpernickel<sup>A,G,H,M</sup> angerichtet:**

Lachs<sup>1</sup> und Forelle<sup>1</sup> mit Sahnemeerrettich<sup>2,3,G</sup>

Serranoschinken<sup>2,3,4,10,13</sup> mit Honigmelone

verschiedene Käsevarianten<sup>1,2,G</sup>

Honigpute<sup>2,3,4</sup>

verschiedene Antipasti

(Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, getrocknete Tomaten<sup>2</sup>)

Tomate und Mozzarella<sup>G</sup>

Tortellinialat mit Rucola<sup>A,C</sup>

### **Dessert**

Mousse au chocolat<sup>G</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>

as warme Essen ist nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 20,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Exklusiv Buffet** (ab 30 Personen)

### **Warm**

2 verschiedene Sorten Braten

Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>

Gemüsegratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> oder Buttergemüse<sup>G</sup> oder Gemüseplatte mit Hollandaise<sup>A,C,G</sup>

### **Kalt**

Pute mit Leberwurst<sup>3,4,9,K,L</sup> garniert

Schweinemedallions<sup>4,8,K,L</sup> mit Scampis<sup>B</sup>

gemischte Fischplatte<sup>1,12,B</sup>

internationale Käseplatte<sup>1,2,G</sup>

Schinkenplatte<sup>2,3,4,10,13</sup>

gratinierte Pizzafrikadellen<sup>A,C,G,L</sup>

Serrano-Wraps<sup>A</sup> mit Aioli<sup>2,C</sup>

frische Salatplatte mit Dressing<sup>G</sup>

gemischter Brotkorb<sup>A,C,F,G,H,M</sup>

Butter<sup>G</sup>

### **Dessert**

verschiedene Weckgläser<sup>2,3,G</sup>

frischer Obstsalat

- zusätzlich Hochzeitssuppe<sup>4,C,G,K,L</sup> 1,50 € Aufschlag
- Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> zum Fleisch ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 24,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Gümmersches Buffet** (ab 30 Personen)

### **Warm**

Krustenbraten<sup>2</sup> (Schinken) und  
Putengeschnetzeltes<sup>4,8,G,K,L</sup>  
Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>

Gemüsegratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup> oder Buttergemüse<sup>G</sup> oder Gemüseplatte mit Hollandaise<sup>A,C,G</sup>

### **Kalt**

verschiedene Antipasti  
(Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, getrocknete Tomaten<sup>2</sup>)  
kleine Geflügel-Spieße<sup>K</sup>  
kleine gebratene Schnitzel<sup>4,8,A,C,K,L</sup>  
kleine gebratene Mettbälle<sup>A,C,L</sup>  
Tomaten-Mozzarella<sup>G</sup>-Spieße  
Mini-Tomaten gefüllt<sup>2,G</sup>  
Käsespieße<sup>1,2,G</sup>  
Pflaume<sup>N</sup> im Speckmantel<sup>2,3</sup>  
Blätterteighappen<sup>A,C</sup> mit Schinken<sup>2,3,4,8,10</sup> und Käse<sup>1,G</sup>  
frische Salatplatte mit Dressing<sup>G</sup>  
Ciabatta<sup>A,C,F,G,H,M</sup>

### **Dessert**

verschiedene Dessertvarianten in Weckgläsern<sup>2,3,G</sup>

- zusätzlich Hochzeitssuppe<sup>4,C,G,K,L</sup> 1,50 € Aufschlag
- Soße<sup>4,8,A,G,K,L</sup> zum Krustenbraten ca. 10,00 € bis € 20,00 zusätzlich

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 22,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Italienisches Buffet 1**

(ab 25 Personen)

### **Suppe**

Pizzasuppe<sup>1,2,3,4,G</sup>

### **Warm**

Gyros-Italienisch (Schweinenacken gefüllt mit Tomate und Mozzarella<sup>G</sup>) mit  
Tomaten-Mozzarella-Soße<sup>A,G</sup> und Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>

und

Gedünsteter Lachs mit Pestorahmsoße<sup>4,A,G,K,L</sup> und Reis oder Penne<sup>A,C</sup>  
(Röhrennudeln)

### **oder**

Hackbällchen<sup>A,C,L</sup> mit Pinienkernen in Tomatensoße<sup>A,G</sup> mit Gnocchi (aus Kartoffeln)  
und  
Lasagne<sup>A,G</sup>

### **Kalt**

Tomaten und Mozzarella<sup>G</sup>  
verschiedene Antipasti

(Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, getrocknete Tomaten<sup>2</sup>)

Oliven<sup>6</sup> und Peperoni<sup>2</sup>

dicker Bohnensalat mit Thunfisch

Tortellinisalat mit Rucola<sup>A,C</sup>

Melone mit Schinken<sup>2,3,4,10,13</sup>

Tomaten mit Mascaponecrème<sup>G</sup>

Garnelenspieß mit Paprikacrémdip<sup>G</sup> (ab 35 Personen gegen Aufpreis möglich)

Internationale Käseplatte<sup>1,2,G</sup>

Ciabatta<sup>A,C,F,G,H,M</sup> mit Tomaten-Parmesandip<sup>G</sup>

### **Dessert**

Tiramisu<sup>A,G</sup>

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese  
müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 24,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Italienisches Buffet 2**

(ab 25 Personen)

### **Suppe**

Pizzasuppe<sup>1,2,3,4,G</sup>

### **Warm**

Pizzabraten<sup>8,K,L</sup> (Schweinenacken gefüllt mit Salami<sup>2,3,4,10</sup>, Tomate und Käse<sup>1,G</sup>)  
mit Weißwein-Sahnesoße<sup>A,G</sup> und Farfalle<sup>A,C</sup> (Schmetterlingsnudeln) oder  
Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>  
und  
Mediterrane Hähnchenbrust<sup>4,8,K,L</sup> mit Tomate und Käse<sup>1,G</sup> gratiniert  
und Rosmarinkartoffeln<sup>G</sup>

### **Kalt**

Meeresfrüchtesalat  
verschiedene Antipasti  
(Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, getrocknete Tomaten<sup>2</sup>)  
Oliven<sup>6</sup> und Peperoni<sup>2</sup>  
Tortellinisalat mit Rucola<sup>A,C</sup>  
Honigmelone mit Schinken<sup>2,3,4,10,13</sup>  
Internationale Käseplatte<sup>1,2,G</sup>  
Ciabatta<sup>A,C,F,G,H,M</sup> mit Tomaten-Parmesandip<sup>G</sup>

### **Dessert**

Tiramisu<sup>A,G</sup>

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 22,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Italienisches Buffet 3**

(ab 25 Personen)

### **Suppe**

Tomatensuppe<sup>4,A,G,K,L</sup>

### **Warm**

Schweinefilet „Roma“ mit Pestosoße<sup>4,A,G,K,L</sup> und Rosmarinkartoffeln<sup>G</sup> oder  
Kartoffelgratin<sup>1,4,A,G,K,L</sup>

und

Hackbällchen<sup>A,C,L</sup> in Tomatensoße mit Penne<sup>A,C</sup> (Röhrennudeln)

### **Kalt**

Carpaccio<sup>G</sup> vom Rind mit Vinaigrette oder  
Vitello tonnato (Kalbsfleisch in Thunfischsoße<sup>2,A,G</sup>)

verschiedene Antipasti

(Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, getrocknete Tomaten<sup>2</sup>)

Tomate mit Mozzarella<sup>G</sup>

Tortellinisalat mit Rucola<sup>A,C</sup>

Honigmelone mit Schinken<sup>2,3,4,10,13</sup>

Internationale Käseplatte<sup>1,2,G</sup>

Ciabatta<sup>A,C,F,G,H,M</sup> mit Tomaten-Parmesandip<sup>G</sup>

### **Dessert**

Tiramisu<sup>A,G</sup>

Panna Cotta<sup>G</sup> mit Kirschsoße

Das warme Essen ist nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 29,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Spanisches Buffet** (ab 25 Personen)

### **Warm**

Hähnchenbrust in Safran-Rahm<sup>A,G</sup> mit Gemüseris  
und  
Schweinefilet in Pilz-Rahm<sup>4,8,A,G,K,L</sup> mit gebackenen Kartoffelspalten<sup>A</sup>

### **Kalt**

Tortillas mit Dip<sup>G</sup>  
Serrano-Schinken<sup>2,3,4,10,13</sup> mit Honigmelone  
gefüllte Paprika<sup>G</sup>  
Peperoni<sup>2</sup> und Oliven<sup>6</sup>  
Hähnchencrossis<sup>A,C</sup> mit Salsa<sup>2</sup>  
gefüllte Champignons  
Thunfischsalat<sup>2,G</sup>  
Käseauswahl<sup>1,2,G</sup>  
frische Salatplatte mit Dressing<sup>G</sup>  
gemischter Brotkorb<sup>A,C,F,G,H,M</sup>  
Butter<sup>G</sup>

### **Dessert**

Creme Caramel<sup>C,G</sup> mit Mandelkrokant<sup>G</sup>

Das warme Essen ist nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 25,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Griechisches Buffet 1**

(ab 25 Personen)

### **Warm**

Girosbraten (vom Schweinenacken)  
und / oder Suzuki<sup>A,C,L</sup> mit Metaxasoße<sup>A,G</sup>  
und / oder Suflaki vom Lamm oder Schwein  
mit Backofenkartoffeln oder Tomatenreis<sup>4,K,L</sup>

Gebäckener paniertes Hirtenkäse<sup>11,A,C,G</sup>

Schinkenröllchen<sup>1,2,A,C,G</sup>

### **Kalt**

Oliven<sup>6</sup> und gegrillte Pepperonies<sup>2</sup> mit Knoblauch  
Griechischer Bauernsalat<sup>6,11,G</sup>

Krautsalat<sup>2</sup>

Zaziki<sup>G</sup>

gefüllte Weinblätter<sup>2</sup>

Hirtenkäsecrème<sup>11,G</sup>

gefüllte<sup>A,C,G</sup> Teigtaschen mit Spinat<sup>G</sup> oder Hackfleisch<sup>G,L</sup>

Fladenbrot<sup>A,C,F,G,H,M</sup>

### **Dessert**

Griechischer Joghurt<sup>G</sup> mit Honig und Nüssen

Die Braten sind geschnitten, allerdings nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 22,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.





## **Griechisches Buffet 2**

(ab 30 Personen)

### **Warm**

Giros-Grill und  
Kritheraki<sup>A</sup> (griechische Nudeln) mit Schinken<sup>1,2,A,C,G</sup> und Metaxasoße<sup>A,G</sup> überbacken  
mit Backofenkartoffeln

Gebackener paniertes Hirtenkäse<sup>11,A,C,G</sup>

Schinkenröllchen<sup>1,2,A,C,G</sup>

### **Kalt**

Oliven<sup>6</sup> und gegrillte Pepperonies<sup>2</sup> mit Knoblauch

Krautsalat<sup>2</sup>

Zaziki<sup>G</sup>

Hirtenkäsetaschen<sup>11,A,C,G</sup>

Gefüllte Teigtaschen<sup>A,C,G</sup> mit Spinat<sup>G</sup> oder Hackfleisch<sup>G,L</sup>

Fladenbrot<sup>A,C,F,G,H,M</sup>

### **Dessert**

Griechischer Joghurt<sup>G</sup> mit Honig und Nüssen

Das warme Essen ist nicht im Chafing Dish angerichtet. Diese müssten zusätzlich bestellt und bezahlt werden.

**Preis pro Person € 25,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Fingerfood Buffet 1**

(ab 15 Personen)  
(12 Teile pro Person)

kleine Mettbälle<sup>A,C,L</sup>

kleine Schnitzel<sup>4,8,A,C,K,L</sup>

kleine Geflügel-Spieße<sup>K</sup>

Mettwurstscheibe<sup>2,3,4,10</sup> mit Cornichon<sup>2,L</sup> Pumpernickel<sup>A,G,H,M</sup>

Mini-Pizzen<sup>1,2,3,4,13,G</sup>

Tomate-Mozzarella<sup>G</sup>-Spieße mit Basilikumpesto<sup>4,A,G,K,L</sup>

Gemügesticks mit Hausdip<sup>2,G</sup>

Obstspieße nach Saison

**Preis pro Person € 19,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Fingerfood Buffet 2**

(ab 20 Personen)  
(12 Teile pro Person)

kleine Mettbälle<sup>A,C,L</sup>

Hähnchennuggets<sup>A,C</sup> mit Barbecuesoße<sup>2,L</sup>

Datteln<sup>N</sup> im Speckmantel<sup>2,3</sup>

Blätterteighappen<sup>A,C</sup> mit Schinken<sup>2,3,4,8,10</sup> und Käse<sup>1,G</sup> gefüllt

Mini-Frühlingsrollen<sup>A,C,G</sup> mit Dip

Blätterteigtaschen<sup>A,C</sup> gefüllt mit Kräutermett<sup>A,C,L</sup>

Tomate-Mozzarella<sup>G</sup>-Spieße mit Basilikumpesto<sup>4,A,G,K,L</sup>

Chicken-Wings<sup>C</sup>

kleine Schnitzel<sup>4,8,A,C,K,L</sup>

Garnelenschwänze im Knusperteig<sup>A,C</sup> mit Coctailsoße<sup>2,G</sup>

Käsespieß<sup>1,2,G</sup> mit Traube

**Preis pro Person € 23,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## **Fingerfood Buffet 3**

(ab 20 Personen)  
(12 Teile pro Person)

Kleine Geflügel-Spieße<sup>K</sup>

Tomaten-Mozzarella<sup>G</sup>-Spieße mit Basilikumpesto<sup>4,A,G,K,L</sup>

gefüllte Gemüse<sup>2,G</sup>

kleine panierte Schnitzel<sup>4,8,A,C,K,L</sup>

kleine Mettbälle<sup>A,C,L</sup>

Lachsspieß<sup>1</sup> gebraten

Scampispieß<sup>B</sup> mit Tomaten

kleine Frikadellen-Cevapcici<sup>A,C,L</sup> mit Oliven<sup>6</sup>

mit Frischkäse<sup>2,G</sup> gefüllte Blätterteigpasteten<sup>A,C</sup>

Mettwurstscheibe<sup>2,3,4,10</sup> mit Cornichon<sup>2,L</sup> Pumpernickel<sup>A,G,H,M</sup>

Ciabattabrot mit Paprika-Hirtenkäse-Creme<sup>11,G</sup> und Quark-Schinken-Creme<sup>2,3,4,G</sup>

**Preis pro Person € 24,00**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



## Grillwaren

Bratwürstchen <sup>3,4,9,G,K,L</sup>	0,90 €/Stck.
Schinkenwürstchen <sup>2,3,4,8,9,L</sup>	1,50 €/Stck.
Bauchfleisch <sup>4,8,K,L</sup> (gewürzt)	9,00 €/KG
Nackensteaks <sup>4,8,K,L</sup> (gewürzt)	11,00 €/KG
Minutensteaks <sup>4,8,K,L</sup> (gewürzt)	12,00 €/KG
Puten- oder Hähnchensteaks <sup>4,8,K,L</sup> (gewürzt)	13,00 €/KG

## Geschäfts- und Lieferbedingungen

### Bestellung

Die Bestellungen der Waren soll generell telefonisch erfolgen. Die günstigen Tage für Persönliche Beratung (ist unsererseits nicht zwingend erforderlich) sind selbstverständlich nach vorheriger Absprache möglich.

Wir bitten darum bei Spanferkel ca. 1 Woche vorher zu bestellen. Bei Braten ist eine Vorlaufzeit von 3 bis 4 Tagen ausreichend. Selbstverständlich können Sie aber auch bei spontanen Feiern 1 Tag vorher oder am selben Tag bestellen.

### Zahlung und Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich als Abholpreise incl. 7 % MwSt. Sollten Sie eine Anlieferung der Ware in Anspruch nehmen erhöht sich der Preis. Nach gesetzlichen Vorgaben müssen 19 % MwSt. für den Gesamtbetrag in Rechnung gestellt werden, da es sich um eine Dienstleistung handelt. Zahlung erbitten wir **bar** bei Warenerhalt.



## **Allgemeines**

**Wenn Sie Ihr Essen von uns einpacken lassen, ist es in Warmhalteboxen verpackt, die wir Ihnen leihweise zur Verfügung stellen. Sollten Sie Warmhalterechauds (Chafing-Dish) benötigen, müssen diese zusätzlich bestellt und bezahlt werden.**

## **Leih-Service**

**Sie haben generell die Möglichkeit eigene Gefäße für Ihre Braten und Beilagen mitzubringen. Selbstverständlich stellen wir Ihnen aber auch unsere Transportgefäße gegen eine Pfandgebühr zur Verfügung, die Sie bitte gereinigt zurückgeben. Gerne stellen wir Ihnen auch Elektromesser zur Verfügung. Sämtliche mitgelieferte Gegenstände sind Eigentum des PartyService Krystmanski und werden nur leihweise zur Verfügung gestellt. Wir bitten Sie, diese Gegenstände pfleglich zu behandeln.**



## Leihgeschirr

- Chafing-Dish (Warmhalterechaud) 5,00 €
- Bierzeltgarnitur 10,00 €
- Stehtisch mit Husse 10,00 €
- Gasgrill 15,00 €
- Girosgrill 15,00 € zuzüglich Fleisch (12,00 €/KG / Mindestmenge 6 KG) und eventuell benötigter Gasflasche

**Unsere Preise verstehen sich inklusive 7 % Umsatzsteuer auf die Ware.**

**Falls Sie die unten aufgeführten Dienstleistungen in Anspruch nehmen, sind wir verpflichtet, auf den gesamten Lieferumfang einen Umsatzsteuersatz von 19 % zu erheben.**

- Set (Messer, Gabel und großer Teller) 0,70 €
- Esslöffel 0,15 €
- Teelöffel/Kuchengabel 0,15 €
- Dessertteller/kleiner Salatteller/Dessertschale) 0,15 €
- Suppentasse mit Unterteller 0,30 €
- Kaffeetasse mit Unterteller 0,30 €
- Weingläser 0,20 €
- Bierkrug 0,20 €
- Weizenbierglas 0,25
- Sektgläser 0,20 €
- Wasser- oder Saftgläser 0,20 €
- Schnapsglas 0,20
- Sektkühler 5,00 €
- Kaffeemaschine für 40 Tassen 15,- €

**Wir bitten darum, das Leihgeschirr sauber zurück zu bringen. Eine Reinigung unsererseits muss bitte vorher abgesprochen werden und müsste zusätzlich berechnet werden. Angeschlagene und fehlende Teile müssen wir zum Selbstkostenpreis berechnen.**



## **Zusatzstoffe und Allergene**

### **Zusatzstoffe**

**1 = enthält Farbstoffe**

**2 = enthält Konservierungsstoffe**

**3 = enthält Antioxidationsmittel**

**4 = enthält Geschmacksverstärker**

**5 = enthält Schwefeldioxid**

**6 = enthält Eisensalze**

**8 = enthält Süßungsmittel**

**9 = enthält Phosphate**

**10 = enthält Milcheiweiß**

**11 = enthält Käse in Lake**

**12 = enthält Krebsfleischimitat aus Fischmuschelfleisch geformt**

**13 = enthält Formfleischschinken/Formfleischvorderschinken**

### **Allergene**

**A = enthält glutenhaltiges Getreide Weizen**

**B = enthält Krebstiere**

**C = enthält Eier**

**G = enthält Milch (Lactose)**

**H = enthält Schalenfrüchte (z.B. Haselnüsse, Mandeln, Wallnüsse)**

**K = enthält Sellerie**

**L = enthält Senf**

**M = enthält Sesamsamen**

**N = Schwefeldioxid und Sulfite**





## Rückgabezeiten

**Montag: 09.00 Uhr bis 12.00 Uhr und  
15.00 Uhr bis 18.00 Uhr**

**Freitag: 09.00 Uhr bis 12.00 Uhr und  
15.00 Uhr bis 18.00 Uhr**

**Samstag: 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr**

**Abweichende Rückgabetermine sind nach vorheriger  
telefonischer Absprache möglich.**

**Wir bitten darum, das Leihgeschirr sauber zurück zu bringen. Eine  
Reinigung unsererseits muss bitte vorher abgesprochen werden  
und müsste zusätzlich berechnet werden.**

**Partyservice Krystmanski  
Osnabrücker Landstr. 44  
30926 Seelze (OT Gümmer)**

**Tel. 05137/4232**

**[www.partyservice-krystmanski.de](http://www.partyservice-krystmanski.de)**