

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**

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

1.Oktober 2026



Inhaltsverzeichnis	Seite
Vorwort	5
vom Schwein	6
Rind/Pute/Lamm	9
Girosgrill-Verleih	10
Gans, Gänsekeule, Gänsebrust	11
Diverses kalt	12
Diverses warm	14
Beilagen	16
Salate	18
Suppen	20
Suppen der Saison/Eintöpfe	21
Desserts	22
Canapés / Schnittchen / ½ Brötchen	23
Kalte Platten	24
Eins-Zwei-Drei-Zauberei!	25
Schnitzelchen (Schwein/Pute/Hähnchen)	26
3-Gänge-Menüs	29
Vegetarische Gerichte / Vegane Gerichte	32
Menüs	33
Weihnachts-Menüs	37
Kleines Hausbuffet I	38
Kleines Hausbuffet II	39
Kleines Hausbuffet III	40
Kleines Hausbuffet IV	41
Kleines Hausbuffet V	42
Kleines Hausbuffet VI	43
Kleines Hausbuffet VII	44
Kleines Hausbuffet VIII	45
Kleines Hausbuffet IX	46
Kleines Hausbuffet X	47



Inhaltsverzeichnis	Seite
Hausbuffet	48
Hausbuffet exklusiv I	49
Hausbuffet exklusiv II	50
Mediterranes Buffet I	51
Mediterranes Buffet II	52
Mediterranes Buffet III	53
Caesar Buffet	54
Bayerisches Buffet I	55
Bayerisches Buffet II	56
Kleines Schlemmerbuffet	57
Bauernbuffet	58
Rustikales Buffet	59
Hochzeitsbuffet	60
Schlemmerbuffet	61
Exklusiv Buffet	62
Gümmersches Buffet 1	63
Gümmersches Buffet 2	64
Gümmersches Buffet 3	65
Italienisches Buffet I	66
Italienisches Buffet II	67
Italienisches Buffet III	68
Spanisches Buffet	69
Griechisches Buffet I	70
Griechisches Buffet II	71
Fingerfood Buffet I	72
Fingerfood Buffet II	73
Fingerfood Buffet III	74
Grillwaren	75
Geschäfts-und Lieferbedingungen	76
Leihgeschirr	77
Zusatzstoffe und Allergene	78
Rückgabezeiten	80



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

Aprikosenbraten ^{8,K,L}	6,50 €
Schweinenacken gefüllt mit Aprikosen ^{5,N}	
Bauernbraten ^{8,K,L}	6,80 €
Schweinenacken gefüllt mit Mett ^L , Schinkenwürfeln ^{2,3} und Champignons ^{2,3}	
Brokkolibraten ^{8,K,L}	6,50 €
Schweinenacken gefüllt mit Brokkoli	
Burgunderbraten (Schwarte nur auf Wunsch kross)	6,50 €
gepökelter ² Schinken mit Schwarte	
Champignonbraten ^{8,K,L}	6,50 €
Schweinenacken gefüllt mit Champignons ^{2,3}	
Farmerrolle ^{8,K,L}	6,50 €
Schweinenacken gefüllt mit Äpfeln	
Fetakäse-Kräuterbraten ^{8,K,L}	7,50 €
Schweinenacken gefüllt mit Mett ^L und Kuhmilchkäse ⁴	
Fleischkäse (Leberkäse) ^{2,3,4,8,9,K,L}	6,50 €
Frischer Nackenbraten ^{8,K,L}	6,50 €
Schweinenacken mit Paprikagewürz ohne Füllung	
Girosbraten	6,50 €
vom Schweinenacken und/oder Schinken	
Girosbraten mit Käse ^{1,G} überbacken	7,50 €
Giros-Hirtenbraten	7,50 €
Schweinenacken gefüllt mit Käse ^{1,G} und Zwiebeln (auf Wunsch Röstzwiebeln ⁴)	
Giros-Italienisch	8,50 €
Schweinenacken gefüllt mit Mozzarella ⁶ , Tomate ² und Basilikum	



Preise pro 500 Gramm Frischgewicht

Giros-Spezialbraten	7,50 €
Schweinenacken gefüllt mit Kuhmilchkäse ⁶ und milden Pepperoni ²	
Giros-Spießbraten	6,50 €
Schweinenacken und/oder Schinken mit Zwiebelfüllung	
Gourmetbraten ^{4,8,K,L}	6,50 €
Schweinenacken und/oder Schinken mit sehr leckerem Gewürz	
Hawaii-braten ^{8,K,L}	6,50 €
Schweinenacken gefüllt mit Ananas ^{2,8} (auf Wunsch vom Kasseler ²)	
Hawaii-Spezialbraten	7,50 €
Kasselerlachsbraten ² mit Käse ^{1,G} -Ananas ^{2,8} -Füllung	
Honigschinkenbraten (Schwarte nur auf Wunsch kross)	6,80 €
gepökelter ² Schinken mit Schwarte mit Honig-/Knoblauchnote	
Käse-Kräuterbraten ^{8,K,L}	7,50 €
Schweinenacken gefüllt mit Käse ^{1,G} und Mett ^L	
Käse/Schinkenbraten ^{8,K,L}	7,50 €
Schweinenacken gefüllt mit Käse ^{1,G} und Kochschinken ^{2,3,4,8,10}	
Kaminbraten ^{8,K,L}	6,50 €
Schweinenacken und/oder Schinken mit Petersilienkruste	
Kasselernacken ²	6,50 €
Kasselerlachsbraten ²	7,00 €
Kasselerlachsbraten ² in Blätterteig ^A	7,50 €
Mettbraten ^{8,K,L}	6,50 €
Schweinenacken gefüllt mit Mett ^L	
Pfefferbraten	6,50 €
gepökelter ² Schweinenacken und/oder Schinken mit Pfefferkruste	
Pflaumenbraten ^{8,k,L}	6,50 €
Schweinenacken gefüllt mit Backpflaumen ^N	
Pizzabraten ^{8,K,L}	7,50 €
Schweinenacken gefüllt mit Käse ^{G,1} , Salami ^{2,3,4,10} und Tomaten	
Porreebraten ^{8,K,L}	6,50 €
Schweinenacken gefüllt mit Porree	
Rouladen-Rolle ^{2,3,8,K,L}	7,50 €
Schweinenacken (gerollt) gefüllt wie eine Roulade	



Preise pro 500 Gramm Frischgewicht

Sauerkrautbraten ^{8,K,L}	6,50 €
Schweinenacken gefüllt mit Sauerkraut ^{2,3,8}	
Schlemmerbauch ^{8,K,L}	6,50 €
Bauchfleisch gefüllt mit Mett ^L	
Schwertelbraten ^{8,K,L} (Schwarte nur auf Wunsch kross)	6,50 €
Schinken mit Schwarte mit Paprikagewürz	
Schweinefilet ^{8, K,L} in Blätterteig ^A	9,00 €
Senfkrustenbraten (Schwarte nur auf Wunsch kross)	6,80 €
gepökelter ² Schinken mit Schwarte mit Senf ^L umhüllt	
Spießbraten ^{4,8,K}	6,50 €
Schweinenacken und/oder Schinken mit Zwiebelfüllung	
Westernbraten	6,50 €
Schweinenacken und/oder Schinken herzhaft gewürzt	
Spanferkel gepökelt² im Ganzen ab 15 kg	11,00 € - 13,00 €/kg
(Schwarte auf Wunsch eingeritzt, aber nicht kross)	
Spanferkel gepökelt² im Ganzen ab 15 kg	zusätzlich 15,00 €
(Schwarte kross)	
Spanferkelbraten² portioniert o. Knochen	Portion 8,50 €
(Schwarte nur auf Wunsch kross)	
Spanferkelbraten² portioniert o. Knochen geschnitten	Portion 9,00 €
(Schwarte nur auf Wunsch kross)	
Mini-Mini-Haxen² (ca. 240 Gramm – 260 Gramm)	Stück 4,50 €
Mini-Haxen gepökelt² (ca. 700 Gramm – 800 Gramm)	Stück 6,00 €
(Schwarte nur auf Wunsch kross)	
Haxen gepökelt² (ca. 1100 Gramm – 1200 Gramm)	Stück 7,50 €
(Schwarte nur auf Wunsch kross)	
Rippchen ^{8,K,L} (ca. 750 Gramm)	pro Person 7,50 €
(Spare-Ribs portioniert)	



- Rind / Pute / Lamm -

Preise pro 500 Gramm Frischgewicht

Schmorbraten ^{1,2,8,K,L}	11,00 €
Putenbrust ^{1,2,L}	9,00 €
Putenbrust ^{8,K,L} mit Käse ^{G,1} überbacken	10,00 €
Lammhaxe ²	Stück 8,00 €

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 ab 10,- €/Liter.

Girosgrill-Verleih

Wir bieten an:

- Girosgrill für 20,- € Grundgebühr
- Mindestabnahme 6 KG (ca. 15 Personen)
 - 14,00 €/KG
- Gasflasche ab 20,- €
(falls keine eigene vorhanden)





Gans/Gänsebrust/Gänsekeule

Weihnachtsgänse mit Soße^{4,8,A,k,L}

4 KG Gans € 105,00/Stück

5 KG Gans € 130,00/Stück

6 KG Gans € 155,00|Stück

dazu leckerer Rotkohl und Klöße^{3,A,K} € 5,80/Portion
Bratapfel^G € 2,50|Stück

Gänsekeule mit Soße^{4,8,A,k,L}

1 Keule (ca. 500 Gramm) € 25,00|Sück

1 Keule (ca. 450 Gramm) € 22,50|Sück

dazu leckerer Rotkohl und Klöße^{3,A,K} € 5,80/Portion
Bratapfel^G € 2,50|Stück

Gänsebrust mit Soße^{4,8,A,k,L}

1 Brust (ca. 1000 Gramm) € 36,00/Stück

1 Brust (ca. 900 Gramm) € 32,50/Stück

dazu leckerer Rotkohl und Klöße^{3,A,K} € 5,80/Portion
Bratapfel^G € 2,50|Stück



Diverses kalt

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

Fischplatte^{1,12,B} (ab 8 Portionen) € 8,50/Portion

Käseplatte^{1,2,G} (ab 8 Portionen) € 6,50/Portion

Tomaten-Mozzarella-Platte^G (ab 6 Portionen) € 4,00/Portion

Antipasti-Platte² (ab 10 Portionen) € 5,50/Portion

verschiedene gefüllte Antipasti^{2,G} € 7,00 €/Portion

Carpaccio vom Rind^G (ab 10 Portionen) € 10,50/Portion

Vitello tonnato^{2,A,G} (ab 10 Portionen) € 11,50/Portion

Tomaten-Mozzarella-Spieß^G € 1,50

kleine mit Frischkäse^{2,G} gefüllte Tomate € 1,50

Dattel^N/Plaume^N/Aprikose^{5,N} im Speckmantel^{2,3} € 1,40

Mini-Pizza^{1,2,3,4,13,G} € 1,50

kleiner Geflügelspieß^K € 2,20

großer Obstspieß der Saison € 1,90

großer Käse^{1,G}-Obst-Spieß € 2,20

kleine gebratene Frikadelle^{A,C,L} € 1,50



Diverses kalt

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

kleines paniertes Schweineschnitzel^{4,8,A,C,K,L} € 1,70

kleines paniertes Hähnchenschnitzel^{4,8,A,C,K,L} € 2,00

gefülltes^{2,G} halbes Ei € 1,50

Melonenschiffchen mit Serranoschinken^{2,3,4,10,13} € 2,50

Mettwurst^{2,3,4,10} mit Cornichon^{2,L} auf Pumpernickel^{A,G,H,M} € 2,40

Blätterteighappen^{A,C} mit Frischkäse^{2,G} gefüllt € 2,40

Blätterteighappen^{A,C} mit Schinken^{2,3,4,8,10} und Käse^{1,G} gefüllt € 2,60

verschiedene Gemüsesticks mit Dip^{2,G} € 3,80/Portion

Schweinefiletmedallion mit Scampi^B oder Frucht € 3,30

im Weckglas angerichtet (Ruccola, Lachscreme^{2,G}, Räucherlachs¹ und Ei^c) 4,00 €

Zucchini-Happen^G mit Hüttenkäse, Äpfeln und Möhren € 4,00

Räucherlachs¹ auf Rösti^{A,C,G} mit Meerrettichcreme^{2,G} € 4,00

Pikante Pumpernickeltaler^{A,G,H,M} mit Tomate und Eiersalat^{2,C,G} € 3,00

Hähnchenbrust-Happen^{2,A,G} Graubrot^{A,C,F,H,M}, Currycreme^{A,G} und Hähnchenbrust € 4,00



Diverses warm

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

panierte Schweineschnitzel^{4,8,A,C,K,L} € 8,50

panierte Hähnchen- oder Putenschnitzel^{4,8,A,C,K,L} € 10,00

Hähnchenbrustfilet in Curry^{A,G}- oder Rahmsoße^{4,8,A,G,K,L} € 11,00

Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Käse^{1,G} überbacken in Rahmsoße^{4,8,A,G,K,L} € 11,50

Putengeschnetzeltes in Curry^{A,G}-oder Champignonrahmsoße^{4,8,A,G,K,L} € 12,50

Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsoße^{4,8,A,G,K,L} € 10,50

Girosgeschnetzeltes (Schwein) € 10,00

Girosgeschnetzeltes (Schwein) in Metaxasoße^{A,G} € 11,00

Lachsfilet (Wildlachs) in Pestorahm^{4,A,G,K,L}- oder Zitronensoße^{A,G} € 11,50

Filetmedaillons^{4,8,K,L} überbacken^{1,G} mit kleinen Champignons^{2,3} in einer Kräuter-Rahmsoße^{4,8,A,G,K,L} € 11,50

Filetmedaillons^{4,8,K,L} mit Kräuterkruste^{A,C,G} in Rahmsoße^{4,8,A,G,K,L} € 11,50

Filetmedaillons^{4,8,K,L} in Sahnesoße^{4,8,A,G,K,L} € 11,50

1 Mediterrane Putenrouladen^G gefüllt mit Spinat und Hirtenkäse^{11,G} in Tomatensoße 9,00 €^{A,G, K,L}



Diverses warm

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

große gebratene Frikadelle^{A,C,L} (150 Gramm) € 3,00

½ Hähnchen^{8,K,L} € 6,00

1 Rinderroulade^{2,3,8} mit Soße^{4,A,G,K,L} € 10,00

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“^{4,A,G,K,L} vom Rinderfilet mit Pilzen, Gurken^{2,8} und Zwiebeln € 20,00/Person

1 Hähnchenschenkel^{8,K,L} € 3,50

1 Entenbrust mit Soße^{4,8,A,K,L} € 11,50



Beilagen

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

Spätzle^{A,C,G}, Eiernudeln^{A,C}, Bandnudeln^{A,C} € 2,50

Kroketten^{A,C} € 3,00

Herzogin Kartoffeln^{A,C} € 3,00

Rosmarinkartoffeln^G € 3,00

kleine in Butter^G geschwenkte Kartoffeln € 3,50

Salzkartoffeln € 3,00 / Petersilienkartoffeln € 3,00

Kartoffelpüree^G € 3,80

Folienkartoffel mit Quark^G € 3,80/Stück

Rösti-Taler^{A,C,G} € 3,00

Reis € 2,50

Tomatenreis € 3,00²

Klöße^{3,A,K} € 2,80

Bratkartoffeln mit Speck^{2,3} und Zwiebeln € 3,50

Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L} mit Käse überbacken € 3,00 (250 Gramm)

Kartoffel-Brokkoli-Gratin^{1,4,A,G,K,L} mit Käse überbacken € 3,50 (250 Gramm)

Kartoffel-Lauch-Gratin^{1,4,A,G,K,L} mit Käse überbacken € 3,50 (250 Gramm)

**Kartoffel-Blumenkohl-Gratin^{1,4,A,G,K,L} mit Käse überbacken € 3,50
(250 Gramm)**

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Beilagen

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

Kartoffel-Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L} mit Käse überbacken **€ 4,00** (250 Gramm)

Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L} mit Käse überbacken **€ 4,20** (250 Gramm)

Gemüseplatte mit Gemüsesorten nach Wahl mit Sauce Hollandaise^{A,C,G}
€ 4,50

Buttergemüse^G mit Gemüsesorten nach Wahl **€ 4,00**

mediterranes Gemüse^{4,K,L} Zucchini, Aubergine, Paprika **€ 5,00**

warmer Speckkartoffelsalat^{2,4,A,K,L} **€ 3,00** (250 Gramm)

Sauerkraut^{2,3,8} **€ 2,30** (250 Gramm)

Apfelrotkohl **€ 3,00**

Rosenkohl mit Butter^G **€ 3,50**

Rosenkohl geschmort^G mit Walnüssen^H **€ 4,00**

grüne Speckbohnen^{2,G} **€ 4,00**

Wirsingrahmgemüse^{2,A,G} **€ 3,50**

Brokkoli mit Mandelbutter^G **€ 4,00**

Metaxasoße^{4,8,A,G,K,L} **€ 15,00/Liter**
verschiedene Soßen^{4,8,A,G,K,L} 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>
Klassischer Kartoffelsalat mit Gurke ² , Ei, Zwiebeln und Majo ^{2,C}	€ 3,00
Kartoffelsalat mit Paprika, Lauch, Mais und Essig-Öl-Dressing	€ 3,00
Kartoffelsalat mit feinem Gemüse ^{2,C} Masurische Art	€ 3,00
Nudelsalat ^{8,A} mit Tomate, Gewürzgurke ² , Ei, Erbsen, Majo ^{2,C} (mit oder ohne Fleischwurst ^{2,3,4})	€ 3,00
Makkaronisalat ^{2,3,4,A}	€ 3,00
Tortellinisalat mit Rucola ^{A,C,H}	€ 3,80
Erbsensalat mit Mettbällchen ^{2,CL}	€ 3,00
Bohnen-Paprikasalat	€ 3,00
Bohnensalat rote und grüne Bohnen und weiße Brechbohnen	€ 3,00
Krautsalat klassisch ² (ab 2 Portionen)	€ 2,00
Krautsalat ⁸ mit Sahne ^{2,C,G}	€ 3,00
Rote-Bohnen-Hirtenkäse-Salat ^{11,G}	€ 3,30

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Salate

Mindestabnahme 10 Portionen,
Preis pro Portion (200 Gramm)

Preis pro Portion

verschiedene Blattsalate mit Möhren, Lauch, Gurke, Tomate und Essig-Öl- oder Joghurt-Dressing ^{8,G}	€ 4,00
Waldorf Salat ^{2,C,G} mit Sellerie, Mandarinen ² und Haselnüssen ^H	€ 4,00
Geflügelsalat ^{2,C,G} mit feinem Geflügelfleisch, Champignons ^{2,3} und Mandarinen ²	€ 4,50
Griechischer Bauernsalat ⁶ mit Paprika, Kuhmilchkäse ^{11,G} , Tomate und Gurke	€ 4,30
Eier Salat mit Pilzen ^{2,3} und Remoulade ^{2,C,G}	€ 4,00
Eier Salat ^{2,C} mit Kochschinken ^{2,3,4} , Sahne ^G und Petersilie	€ 4,00
Gümmerscher Wurstsalat mit Fleischwurst ^{2,3,4} , Zwiebeln, Apfel und Gurke ² (süß-sauer)	€ 4,30
Bunter Salat mit Mais, Paprika, roten Bohnen und Mungobohnensprossen	€ 4,30
Tzaziki ^G mit Gurken und Knoblauch	€ 3,00
Schicht Salat mit Schmand ^G und gerösteten Speckwürfeln ^{2,3}	€ 4,50
Broccoli Salat ^G mit Mais und gekochtem Schinken ^{2,3,4}	€ 4,00

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Suppen

Mindestabnahme 10 Portionen,
Preis pro Portion (300 ml)

	<u>Preis pro Portion</u>
Hochzeitssuppe ^{4,C,G,K,L}	€ 4,50
Gulaschsuppe ^A	€ 4,50
Soljanka ^{2,A} (säuerlich-scharfe Suppe) ab 15 Portionen	€ 5,00
Tomatensuppe ^{4,A,G,K,L}	€ 4,00
Mitternachtssuppe mit Lauch und Mett ^L	€ 4,00
Käse-Lauchsuppe ^{2,4,A,G,K,L} mit Mett ^L	€ 4,50
Curry-Mangosuppe ^{4,A,G,K,L} mit Hähnchenstreifen	€ 4,50
Kartoffelcrèmesuppe ^A mit krossen Schinkenstreifen ^{2,3,4,10,13}	€ 4,50
Möhrencrèmesuppe ^{A,G} mit gebratenen Fleischklößchen ^{A,C,L}	€ 4,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Suppen der Saison

Mindestabnahme 10 Portionen,

Preis pro Portion (300 ml)

	<u>Preis pro Portion</u>
Spargelcrèmesuppe ^{4,A,G,K,L}	€ 4,50
Kürbiscrèmesuppe ^{4,A,G,K,L}	€ 4,50
Pfifferlingssuppe ^{4,A,G,K,L}	€ 5,00

Eintöpfe

Mindestabnahme 15 Portionen,

Preis pro Portion (600 ml)

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



Desserts

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

Schokokuss-Schichtspeise^G € 4,00

Vanille-Kirschspeise mit Eierlikör^G € 4,00

Joghurtcrème mit Mangopüree^G € 4,00

Quarkcrème mit Erdbeerpüree^G € 4,00

Tiramisu^{A,G} bzw. Zirtonen- oder Erdbeertiramisu € 4,00

Griechischer Joghurt^G mit Honig und Nüssen^{H1,H2,H3,H4} € 4,00

Mousse au Chocolat^G € 3,50

Weißer Mousse^G € 3,50

Rote Grütze^{2,3} € 3,00

Panna Cotta^G € 4,00

Vanillesoße^G € 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**^{A,C,F,G,H,M}
mit verschiedenen Käsesorten^{1,2,G}, Bratenaufschnitt^{2,3,4,9,10}
Schinken^{2,3,4,10,13}, Mettwurst^{2,3,4,9,10} usw. € 2,10 pro Stück

mit Fisch (z.B. mit Lachs¹ oder Forelle¹) € 2,90 pro Stück
- **vom Pumpernickel-Taler**^{2,3,4,A,G}
mit verschiedenen Käsevarianten^{1,2,G}
(z.B. Harzer, Brie und Frischkäse) € 2,10 pro Stück
- **vom Graubrot**^{A,C,F,G,H,M}
mit Bratenaufschnitt^{2,3,4,9,10}, Schinken^{2,3,4,10,13} Mettwurst^{2,3,4,9,10} € 2,10 pro Stück
oder Käse^{1,2,G}

mit Fisch (z.B. mit Lachs¹ oder Forelle¹) € 2,90 pro Stück
- **½ Brötchen**^{A,C,F,G,H,M}
mit verschiedenen Käsesorten^{1,2,G}, Bratenaufschnitt^{2,3,4,9,10}, € 2,30 pro Stück
Schinken^{2,3,4,10,13}, Mettwurst^{2,3,4,9,10} usw.

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Kalte Platten

(ab 10 Personen)

Kalte Platten

Preise pro Person

Frühstücksplatte

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

Frühstücksplatte extra

- wie oben beschrieben, zusätzlich mit Räucherlachs¹ und Obstsalat (ohne Brötchen und Butter) € 14,00

Gemischte Schinken-Mettwurst-Bratenplatte

- verschiedene Spezialitäten^{2,3,4,9,10} € 9,50

Büffet kalt (ab 15 Personen)

- Auswahl verschiedener Braten-^{2,3,4,9,10} und Mettwurstspezialitäten^{2,3,4,9,10}
 Medaillons^{4,8,K,L} vom Schwein, Thüringer Mett^L, Eierplatte^{2,G}
 Internationale Käseplatte^{1,2,G}, Krautsalat², Gartensalat mit Dressing^G,
 Brotauswahl^{A,C,F,H,M} und Butter^G, Desserts nach Absprache € 19,50

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^{4,8,A,G,K,L},
Buttergemüse^G und Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}
ab € 16,00

1-2-3 Farmer Rinderrouladen^{2,3,8} in Sahnesoße^{4,A,G,K,L}, Rotkohl, Buttergemüse^G
und Salzkartoffeln
€ 20,50

1-2-3 Waidmann Rehkeule gebraten, mit Pfifferlingen in Sahnesoße^{A,G}, Rotkohl
und Petersilienkartoffeln, dazu Birne² und Preiselbeeren²
€ 22,50

1-2-3 Spanferkel Spanferkelbraten² kross gebacken, dazu Sauerkraut^{2,3,8} und
Speckkartoffelsalat^{2,4,A,K,L}
€ 13,50

1-2-3 Italienisch Gyros-Italienisch (Schweinenacken gefüllt mit Tomate² und
Mozzarella^G) mit leckerer Soße^{4,8,A,G,K,L} dazu Bandnudeln^{A,C} und
Tomate/Mozzarella^G-Platte
€ 15,50

1-2-3 Hähnchen-Mediterran Hähnchenbrustfilet^{4,8,G,K,L} mit Tomaten und
Käse^{1,G} überbacken in Rahmsauce^{4,8,A,G,K,L}, dazu Reis und Gemüsestreifen^{4,K,L}
€ 14,50

1-2-3 Schweinefilet Filetmedaillons^{4,8,K,L} überbacken^{1,G} mit kleinen
Champignons^{2,3} in einer Kräuter-Rahmsauce^{4,8,A,G,K,L}, dazu Spätzle^{A,C,G} oder Rösti-
Taler^{A,C,G}
€ 14,00

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



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

Panierte Schnitzelchen^{4,8,A,C,K,L}

- **Förster-Art**
mit Champignons in Rahmsoße^{4,8,A,G,K,L}
- **Hawaii**
mit Annanas und Käse überbacken, dazu Rahmsoße^{4,8,A,G,K,L}
- **Pariser-Art**
mit geschmorten Zwiebeln in Soße^{4,8,A,G,K,L}
- **Zigeuner-Art**
mit Paprika-Zwiebelsoße^{2,A}
- **Wiener-Art I**
mit Camembertsoße^{A,G}
- **Wiener-Art II**
mit Pfefferrahmsoße^{4,8,A,G,K,L}
- **Wiener-Art III**
mit herzhafter Malzbiersoße^{4,8,A,K,L}

**wahlweise mit Spätzle^{A,C,G}, Kroketten^{A,C} Rösti-Talern^{A,C,G},
Kartoffeln, Bratkartoffeln^{2,3} oder Reis**

Schnitzelchen^{4,8,A,C,K,L} vom Schwein 11,50 €

Schnitzelchen^{4,8,A,C,K,L} (Pute oder Hähnchen) 13,50 €

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



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

Gefüllte Schnitzelchen^{4,8,A,C,K,L}

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

**wahlweise mit Spätzle^{A,C,G}, Kroketten^{A,C}, Rösti-Talern^{A,C,G},
Kartoffeln, Bratkartoffeln^{2,3} oder Reis**

Schnitzelchen^{4,8,A,C,K,L} vom Schwein 12,50 €

Schnitzelchen^{4,8,A,C,K,L} (Pute oder Hähnchen) 14,50 €

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



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

Schnitzelchen „natur“

- **Allgäuer-Schnitzel**
mit Kochschinken^{2,3,4,10}, Tomaten und Käse^{1,G} überbacken in
Weißweinsoße^{A,G}
- **Curry-Früchte-Schnitzel**
in Fruchtcurrysoße^{4,10,A,G,K,L} (mit Annanas und Pfirsichen)

**wahlweise mit Spätzle^{A,C,G}, Kroketten^{A,C}, Rösti-Talern^{A,C,G},
Kartoffeln, Bratkartoffeln^{2,3} oder Reis**

Schnitzelchen^{4,8,A,C,K,L} vom Schwein 11,50 €

Schnitzelchen^{4,8,A,C,K,L} (Pute oder Hähnchen) 13,50 €

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



3-Gänge-Menüs

(ab 15 Personen)

1

Hochzeitssuppe^{4,C,G,K,L}

**Schweinerückensteak^{4,8,K,L} in Champignonrahmsoße^{4,8,A,G,K,L}
dazu Buttergemüse^G und Salzkartoffeln oder Kroketten^{A,C} oder
Spätzle^{A,C,G}**

Rote Grütze^{2,3} oder Mousse au Chocolat^G mit Vanillesoß^G

€ 17,00

oder

2

Hochzeitssuppe^{4,C,G,K,L}

**Filetmedaillons mit Kräuterkruste^{A,C,G} in Rahmsoße^{4,8,A,G,K,L}
dazu Speckbohnen^{2,G} oder Buttergemüse^G und Salzkartoffeln oder
Kroketten^{A,C} oder Rösti-Taler^{A,C,G}**

Tiramisu^{A,G} oder weiße Mousse^G mit Vanillesoße^G

€ 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.



3-Gänge-Menüs (ab 15 Personen)

3

Broccolicremesuppe^{4,A,G,K,L}

Filetmedaillons^{4,8,G,K,L} **überbacken**^{1,G} **mit kleinen Champignons**^{2,3} **und einer Kräuter-Rahmsoße**^{4,8,A,G,K,L}, **dazu Spätzle**^{A,C,G} **oder Röstli-Taler**^{A,C,G}

Rote Grütze^{2,3} **oder weiße Mousse**^G **mit Vanillesoße**^G

€ 18,00

oder

4

Tomatencremesuppe^{4,A,G,K,L}

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

Tiramisu^{A,G} **oder Mousse au Chocolat**^G **mit Vanillesoße**^G

€ 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)

5

Hochzeitssuppe^{4,C,G,K,L}

**Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße^{4,8,A,G,K,L} mit Eiernudeln^{A,C} oder
Spätzle^{A,C,G} und gemischten Salat^G**

Rote Grütze^{2,3} oder Mousse au Chocolat^G mit Vanillesoße^G

€ 16,00

oder

6

Broccolicremesuppe^{4,A,G,K,L} oder Hochzeitssuppe^{4,C,G,K,L}

**Hähnchenbrustfilet^{4,8,K,L} mit Tomaten und Käse^{1,G}
überbacken in Rahmsoße^{4,8,A,G,K,L}, dazu Reis und Gemüsestreifen^{4,K,L}**

Schokokuss-Schichtspeise^G oder weiße Mousse^G mit Vanillesoße^G

€ 19,50

**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^{4,A,C,G,K,L} mit Paprika und Tomate
€ 9,00

Vegetarische Pasta^{A,G} mit Spinat und Pinienkernen
€ 9,00

Vegetarische Frikadellen^{A,C} aus Reis und Möhren
€ 9,00

Zucchini-Reis-Schiffchen^{2,G}
€ 8,50

Mexikanisches Kartoffel-Chili
€ 8,00 (400 Gramm)

Rote Ricotta-Paprika-Suppe^{A,G,K,L} (ab 10 Portionen)
€ 7,00 (300 ml)

2 Tomaten-Hirtenkäse-Muffins^{1,A,C,G}
€ 8,00

Vegane Gerichte (ab 8 Personen)

Kartoffel-Curry^{1,4,A,G,K,L}-**Tofu**^M
€ 12,00

Tofu^M **al Forno**^{1,4,A,G,K,L} mit Kartoffeln, Paprika und Tomate^M
€ 12,00

Kartoffel-Paprikapfanne^{1,4,A,G,K,L} mit Zwiebeln
€ 10,50

Asiatische Reis-Gemüse-Currypfanne^{A,G} mit Champignons, Mais, Zucchini,
Paprika in Kokosmilch
€ 10,50



Menüs

(ab 10 Personen)

Putengeschnetzeltes^{4,8,A,G,K,L} mit Champignons, Spätzle^{A,C,G} und Buttermöhrrchen^G
€ 15,50

Hähnchentopf, mit Annanas überbackene^{1,G} Hähnchenbrust^{4,8,A,G,K,L} in leckerer Curry-Sahne-Sauce^{4,10,A,G,K,L} dazu Spätzle^{A,C,G} oder eine andere Beilage nach Wahl
€ 15,50

Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße^{4,8,K,L} dazu Bandnudeln^{A,C} mit Gemüsestreifen^{4,K,L}
€ 15,00

Hähnchenbrustfilet in Curry-Rahmsoße^{4,10,A,G,K,L} mit Reis und buntem Salat^G
€ 15,00

Schweinegeschnetzeltes^{4,8,A,G,K,L} mit Pilzen nach Jägerart mit Spätzle^{A,C} und Salat
€ 14,00

Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße^{4,8,A,G,K,L} mit Eiernudeln^{A,C} und Salat^G
€ 14,00

Filetmedaillons^{4,8,K,L} mit **Kräuterkruste**^{A,C,G}, Rahmsoße^{4,8,A,G,K,L}, Speckbohnen^{2,G} und Kroketten^{A,C}
€ 15,00

Filetmedallions in Currysoße^{4,8,10,A,G,K,L}, Reis und gebackenen Früchten^{A,C}
€ 14,00

Filettopf in Sahnesoße^{A,G} mit Champignons und Weißwein verfeinert und mit Käse^{G,1} überbacken dazu Spätzle^{A,C,G}
€ 14,00

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Menüs

(ab 10 Personen)

Filettopf^{4,8,K,L} mit Sauerkraut^{2,3,8}
€ 13,50

Paprikagulasch^{4,8,A,K,L} vom Rind und Schwein mit Klößen^{3,A,K}
€ 13,50

**Szegediner Gulasch^{2,4,8,A,K,L} vom Rind und Schwein mit
Salzkartoffeln** € 13,50

Schweinerückensteak^{4,8,K,L} mit Schmorzwiebeln^{4,A,K,L},
Röstitaler^{A,C,G} und Blattsalat mit Dressing^G
€ 14,00

Frikadellen^{4,8,K,L} mit Pilzrahmsoße^{4,8,A,G,K,L}, Kartoffeln und Lauchgemüse^{4,A,G,K,L}
€ 12,00

Currywursttopf^{2,3,4,8,9,K,L}
€ 9,50

Kartoffelauflauf^{1,4,G,K,L} mit Mett^L
€ 8,00

Chili con Carne^{4,A,K,L}
€ 8,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Menüs

(ab 10 Personen)

Gedünsteter Lachs (Wildlachs) mit Zitronensoße^{A,G}, Reis und Blattsalat mit Dressing^G
 € 17,00

Rinderrouladen^{2,3,4,8,A,G,K,L} mit Apfelrotkohl und Klößen^{3,A,K}
 € 19,00

Zarte Hähnchenbrustfilets^{4,8,K,L} mit gebratenen Ananas, Preiselbeeren, Rahmsauce^{8,K,L}, Rosenkohl^G und Spätzle^{A,C,G}
 € 17,00

Saisonbedingte Menüs

Gerichte ab 10 Personen
 (Preis pro Portion)

Grünkohl^{4,2,A,K,L} **komplett** mit Kartoffeln,
 2 Bregenwürstchen^{2,3,4,9,G,K}, 1 Scheibe Kasseler² (Nacken oder Lachs)
 € 14,00

Schweineschnitzel^{4,8,A,C,K,L} mit frischem Stangenspargel,
 dazu Sauce Hollandaise^{A,C,G} und Petersilienkartoffeln
 € 20,00

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Menüs

(falls nicht anders angegeben ab 5 Personen)

Burgunderbraten^{2*} mit Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L} und Gemüsegratin^{1,4,G,K,L}
€ 12,00

Girosbraten* (Schweinenacken/Schweineschinken) mit Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}
und Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L}
€ 12,00

Rippchen^{8,K,L} mit Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L} und Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L}
€ 12,50

Pfefferbraten^{2*} (Schweinenacken/Schweineschinken) mit Sauerkraut^{2,3,8} und
Speckkartoffelsalat^{2,4,A,K,L}
€ 11,00

Putenbrust^{1,2,L*} mit Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L} und Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L}
€ 14,50

Westernbraten* (Schweinenacken/Schweineschinken) mit Kartoffelspalten^A und
Bohnensalat
€ 11,50

Leberkäse^{2,3,4,8,9,K,L *} und **Weißwürstchen^{3,4,9,G,K,L}** mit Kartoffelbrei^G und
Sauerkraut^{2,3,8}
€ 12,00 (ab 15 Portionen)

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

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Vorweihnachtszeit-Menüs

(ab 10 Personen)

Flugentenkeule mit Orangensoße^A, Rotkohl und Kartoffelklößen^{3,A,K}
€ 20,00

Wildschweinbraten mit Soße^{A,G}, Bratapfel^G, Preiselbeeren, Rosenkohl^G und
Rösti-Talern^{A,C,G}
€ 21,50

Wildschweinbraten mit Pflaumensoße^G, Herzogin Kartoffeln^{A,C}
und Walnussrosenkohl^{G,H}
€ 21,50

Wildragout mit Preiselbeersauce^{A,G}, Waldpilzen, Rotkohl und Spätzle^{A,C,G}
oder Semmelknödeln^{3,A,K}
€ 21,00

Braten von der Hirschkeule mit Waldpilzen, Bratapfel^G mit Preiselbeeren,
Soße^{A,G}, Mandelbrokkoli^G und Kroketten^{A,C}
€ 22,00

Wildschweinbraten mit Waldpilzen, Bratapfel^G mit Preiselbeeren,
Soße^{A,G}, Rotkohl und Rösti-Talern^{A,C,G}
€ 22,00

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Kleines Hausbuffet 1 (ab 15 Personen)

Warm

Girosbraten (Nacken) mit Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}
und
Krustenbraten² (Schinken) mit Sauerkraut^{2,3,8}

Kalt

Käseplatte^{1,2,G}
Eichsfelder Stracke^{2,3,4,10} und Schinkenplatte^{2,3,4,10,13}
Krautsalat²
gemischter Brotkorb^{A,C,F,G,H,M}
Butter^G

Dessert

Rote Grütze^{2,3} mit Vanillesoße^G

- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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 2 (ab 15 Personen)

Warm

Girosbraten (Nacken) und Schweinelachsbraten^{4,8,K,L} mit Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}

Kalt

kleine Cabanossi^{2,3,4,10}
kleine gebratene Mettbälle^{A,C,L}
Käseplatte^{1,2,G}
Eichsfelder Stracke^{2,3,4,10} und Schinkenplatte^{2,3,4,10,13}
Tomaten-Mozzarella^G-Spieße
Krautsalat²
gemischter Brotkorb^{A,C,F,G,H,M}
Butter^G

- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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 3 (ab 15 Personen)

Warm

Girosbraten (Nacken) und Schweinelachsbraten^{4,8,K,L} mit Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}

Kalt

Cracker mit Frischkäse^{A,C,G}
kleine Cabanossi^{2,3,4,10}
Eichsfelder Stracke^{2,3,4,10} und Schinkenplatte^{2,3,4,10,13}
Griechischer Bauernsalat^{G,6,11}
gemischter Brotkorb^{A,C,F,G,H,M}
Butter^G

- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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 4 (ab 15 Personen)

Warm

Bauernbraten^{2,3,8,K,L}
und
Pfefferbraten² (Schinken/Nacken) mit warmen Speckkartoffelsalat^{2,4,A,K,L}

Kalt

Käseplatte^{1,2,G}
Eichsfelder Stracke^{2,3,4,10} und Schinkenplatte^{2,3,4,10,13}
Mini-Pizzen^{1,2,3,4,13,G}
Krautsalat²
gemischter Brotkorb^{A,C,F,G,H,M}
Butter^G

Dessert

Rote Grütze^{2,3} mit Vanillesoße^G

- Soße^{4,8,A,GK,L} 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 5

(ab 15 Personen)

Warm

Gourmetbraten^{4,8,K,L} (Nacken) und
Krustenbraten² (Schinken) mit
Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L} und
Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L} oder Buttergemüse^G oder Gemüseplatte mit Hollandaise^{A,C,G}

Kalt

Käsespieße^{1,2,G}
kleine Cabanossi^{2,3,4,10}
Mini-Pizzen^{1,2,3,4,13,G}
Tomate und Mozzarella^G

Dessert

Mousse au chocolat^G mit Vanillesoße^G

- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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 6 (ab 15 Personen)

Warm

Kasselerlachsbraten² mit Sauerkraut^{2,3,8}
und
Girosbraten (Nacken) mit Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}

Kalt

Käseplatte^{1,2,G}
Eichsfelder Stracke^{2,3,4,10} und Schinkenplatte^{2,3,4,10,13}
Tomate und Mozzarella^G
gemischter Brotkorb^{A,C,F,G,H,M}
Butter^G

Dessert

Mousse au chocolat^G mit Vanillesoße^G

- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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 7 (ab 15 Personen)

Warm

Kaminbraten^{8,K,L} (Nacken) und
Senfkrustenbraten^{2,L} (Schinken)
mit Kartoffel-Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L} und Sauerkraut^{2,3,8}

Kalt

Käsespieße^{1,2,G}
kleine Cabanossi^{2,3,4,10}
Mini-Pizzen^{1,2,3,4,13,G}
Tomate und Mozzarella^G

Dessert

Weißer Mousse^G mit Vanillesoße^G

- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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 8

(ab 15 Personen)

Warm

Putenbrust^{1,2,L} und Gourmetbraten^{4,8,K,L} (Nacken) mit
Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L} und
Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L} oder Buttergemüse^G oder Gemüseplatte mit Hollandaise^{A,C,G}

Kalt

Käsespieße^{1,2,G}
kleine Cabanossi^{2,3,4,10}
Mini-Pizzen^{1,2,3,4,13,G}
Tomate und Mozzarella^G

Dessert

Weißer Mousse^G mit Vanillesoße^G

- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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 € 16,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Kleines Hausbuffet 9 (ab 15 Personen)

Warm

Girosbraten (Schinken oder Nacken) mit
Kartoffel-Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L}

Kalt

Käseplatte^{1,2,G}
Eichsfelder Stracke^{2,3,4,10} und Schinkenplatte^{2,3,4,10,13}
Krautsalat²
gemischter Brotkorb^{A,C,F,G,H,M}
Butter^G

Dessert

Rote Grütze^{2,3} mit Vanillesoße^G

- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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 10

(ab 15 Personen)

Warm

Girosbraten (Nacken) und Schweinelachsbraten^{4,8,K,L} mit Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}

Kalt

kleine Cabanossi^{2,3,4,10}
1/3 Hähnchenkeulen^{4,8,K,L}
Käseplatte^{1,2,G}
Eichsfelder Stracke^{2,3,4,10} und Schinkenplatte^{2,3,4,10,13}
Tomaten-Mozzarella^G-Spieße
Krautsalat²
gemischter Brotkorb^{A,C,F,G,H,M}
Butter^G

- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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.



Hausbuffet

(ab 20 Personen)

Warm

Krustenbraten² (Schinken) und
Gourmetbraten^{4,8,K,L} (Nacken)
Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}

Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L} oder Buttergemüse^G oder Gemüseplatte mit Hollandaise^{A,C,G}

Kalt

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

Dessert

Mousse au chocolat^G mit Vanillesoße^G
Rote Grütze^{2,3} mit Vanillesoße²

- zusätzlich Hochzeitssuppe^{4,C,G,K,L} 1,50 € Aufschlag
- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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 € 17,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Hausbuffet exklusiv 1 (ab 25 Personen)

Warm

Filetmedaillons^{4,8,G,K,L} überbacken mit kleinen Champignons und einer Kräuter-Rahmsoße^{4,8,A,G,K,L}, dazu Spätzle^{A,C,G} oder Rösti-Taler^{A,C,G} und Gourmetbraten^{4,8,K,L} (Nacken) mit Soße^{4,8,A,G,K,L} und Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}

Kalt

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

Dessert

Mousse au chocolat^G mit Vanillesoße^G
Rote Grütze^{2,3} mit Vanillesoße^G

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.



Hausbuffet exklusiv 2 (ab 25 Personen)

Warm

Putengeschnetzeltes^{4,8,A,G,K,L} mit Champignons, Spätzle^{A,C,G} und Buttermöhrrchen^G
 oder
 Gebratene Hähnchenbrust dazu Bandnudeln^{A,C} mit Gemüsestreifen^{4,K,L}
 und
 Gourmetbraten^{4,8,K,L} (Nacken) mit Soße^{4,8,A,G,K,L} und
 Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}

Kalt

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

Dessert

Mousse au chocolat^G mit Vanillesoße^G
 Rote Grütze^{2,3} mit Vanillesoße^G

Die Braten sind geschnitten, allerdings 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.



Mediterranes Buffet 1

(ab 20 Personen)

Warm

„Südländischer“ Nudelauf^{A,C,G} mit Zucchini und Aubergine und Mett^L
und
„Mediterraner-Braten“^{4,8,K,L} (Nacken) mit Soße^{4,8,A,G,K,L} und
Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L} oder Rosmarinkartoffeln^G

Kalt

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

Dessert

Weißer Mousse^G mit gerösteten Mandeln
Cappuccinocreme^G

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

Preis pro Person € 19,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Mediterranes Buffet 2 (ab 20 Personen)

Warm

Mediterrane Putenrouladen^G gefüllt mit Spinat und Hirtenkäse^{11,G} dazu
Rosmarinkartoffeln^G und Tomatensoße^{A,G,K,L}
oder
Hähnchengeschnetzeltes in Knoblauchsahnesoße^{A,G} dazu Gnocci^{A,C}
und
Schweinelachsbraten^{4,8,K,L} mit Soße^{8,K,L} dazu Kartoffel-Brokkoli-Gratin^{1,4,A,G,K,L}

Kalt

verschiedene mit Frischkäse^{2,G} gefüllte Antipasti
(Kirschpaprika, Pepperoni, Paprika, Oliven⁶)
Datteln^N im Speckmantel^{2,3}
Kräuterhähnchenspieße
Hähnchenkroketten^{A,C,G}
Mettbällchen^{A,C,L} mit Tomatendip
Italienischer Schinken^{2,3,4,10,13}
Chorizo^{2,3,4}
Jahreszeitliche Blattsalate mit Kirschtomaten und einem Mix aus gerösteten Kernen
und Parmesan^G wahlweise mit Balsamico oder Honig-Senf-Dressing^L
Ciabatta^{A,C,F,G,H,M}
Butter^G

Dessert

Tiramisu^{A,G}
Panna Cotta^G

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.



Mediterranes Buffet 3 (ab 25 Personen)

Warm

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

Kalt

Carpaccio^G vom Rind mit Vinaigrette oder
Vitello tonnato^{2,A,G} (Kalbsfleisch in Thunfischsoße^{A,G})
verschiedene mit Frischkäse^{2,G} gefüllte Antipasti
(Kirschpaprika, Pepperoni, Paprika, Oliven⁶)
Tomaten-Mozzarella^G-Spieße
mit Mett^{A,C,L} gefüllte Champignons^{1,2,A,C,G}
Italienischer Schinken^{2,3,4,10,13}
Chorizo^{2,3,4}
Jahreszeitliche Blattsalate mit Kirschtomaten und einem Mix aus gerösteten Kernen
und Parmesan^G wahlweise mit Balsamico oder Honig-Senf-Dressing^L
Mediterraner^{A,C} Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse
Ciabatta^{A,C,F,G,H,M}
Butter^G

Dessert

Tiramisu^{A,G}
Panna Cotta^G

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^{4,8,K,L} (Nacken) mit Soße^{4,8,A,G,K,L} und
Putengeschnetzeltes^{4,8,G,K,L} mit Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L} und
Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L} oder Buttergemüse^G oder Gemüseplatte mit Hollandaise^{A,C,G}

Kalt

verschiedene mit Frischkäse^{2,G} gefüllte Antipasti
(Kirschpaprika, Pepperoni, Paprika, Oliven⁶)
kleine Geflügel-Spieße^K
kleine gebratene Schnitzel^{4,8,A,C,K,L}
kleine gebratene Mettbälle^{A,C,L}
Tomaten-Mozzarella^G-Spieße
Käsespieße^{1,2,G}
Datteln^N im Speckmantel^{2,3}
Blätterteighappen^{A,C} mit Schinken^{2,3,4,8,10} und Käse^{1,G}
Römersalat mit Parmesan^G und Croutons^{10,A,K,L} und leckerem Caesar Dressing^{C,G,L}
Ciabatta^{A,C,F,G,H,M}

Dessert

verschiedene Dessertvarianten in Weckgläsern^{2,3,G}

- zusätzlich Hochzeitssuppe^{4,C,G,K,L} 1,50 € Aufschlag

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

Preis pro Person € 23,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Bayerisches Buffet 1

(ab 20 Personen)

Warm

Käsespätzle^{2,A,C,G}
Weißwürstchen^{3,4,9,G,K,L} mit süßem Senf^{fl}
Leberkäse^{2,3,4,8,9,K,L}
Sauerkraut^{2,3,8}
Specksalat^{2,4A,,K,L}

Kalt

Obatzda^{2,G}
Radischeiben
Bayrischer Wurstsalat^{2,G}
Käseplatte^{1,2,G} mit Schmalz
Brezeln^A

Dessert

süßer Crepeauflauf^{A,C} mit Vanillecreme^G und Fruchtsoße

- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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 € 17,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Bayerisches Buffet 2

(ab 20 Personen)

Warm

Krustenbraten² (Schinken)
Mini-Mini-Haxen²
Weißwürstchen^{3,4,9,G,K,L} mit süßem Senf^L
Leberkäse^{2,3,4,8,9,K,L}
Sauerkraut^{2,3,8}
Specksalat^{2,4,A,K,L}
Bratkartoffeln^{2,3} oder Kartoffelbrei^G

Kalt

Obatzda^{2,G}
Radischeiben
Bayrischer Wurstsalat^{2,G}
Käseplatte^{1,2,G} mit Schmalz
Brezeln^A

Dessert

süßer Crepeauflauf^{A,C} mit Vanillecreme^G und Fruchtsoße

- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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 € 18,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Kleines Schlemmerbuffet (ab 20 Personen)

Warm

Rahmgeschnetztes^{4,8,A,G,K,L} mit frischen Champignons und Butterspätzle^{A,C,G} und Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L} oder Buttergemüse^G oder Gemüseplatte mit Hollandaise^{A,C,G}

Kalt

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

Dessert

Rote Grütze^{2,3} mit Vanillesoße^G

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

Preis pro Person € 17,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Bauernbuffet

(ab 20 Personen)

Suppe

Hochzeitssuppe^{4,C,G,K,L}

Warm

Krustenbraten² (Schinken)
Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}

Kalt

1/3 Hähnchenkeulen^{4,8,K,L}
Thüringer-Mett-Igel^L
Sauerfleisch^{2,4,K} und Remoulade^{2,C}
internationale Käseplatte^{1,2,G}
Eichsfelder Stracke^{2,3,4,10} und Schinkenplatte^{2,3,4,10,13}
Pellkartoffeln gefüllt mit Matjestartar^{2,C}
frische Salatplatte mit Dressing^G
gemischter Brotkorb^{A,C,F,G,H,M}
Butter^G

Dessert

Mousse au chocolat^G mit Vanillesoße^G
Rote Grütze^{2,3} mit Vanillesoße^G

- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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 € 17,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Rustikales Buffet

(ab 20 Personen)

Warm

Spanferkelbraten²
oder Mini-Haxen²
oder Leberkäse^{2,3,4,8,9,K,L}
Sauerkraut^{2,3,8} und Speckkartoffelsalat^{2,4,A,K,L}
oder Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}

Kalt

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

Dessert

frischer Obstsalat oder
Rote Grütze^{2,3} mit Vanillesoße^G

- zusätzlich Hochzeitssuppe^{4,C,G,K,L} 1,50 € Aufschlag
- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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 € 17,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Hochzeitsbuffet (ab 20 Personen)

Suppe

Hochzeitssuppe^{4,C,G,K,L}

Warm

Schweinemedallions^{4,8,K,L} in Sahnesoße^{4,8,G,K,L}
und

Krustenbraten²

Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}

Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L} oder Buttergemüse^G oder Gemüseplatte mit Hollandaise^{A,C,G}

Kalt

kleine Geflügel-Spieße^K

kleine gebratene Schnitzel^{4,8,A,C,K,L}

kleine gebratene Mettbälle^{A,C,L}

Honigmelone mit Schinken^{2,3,4,10,13}

Tomate und Mozzarella^G

internationale Käseplatte^{1,2,G}

gemischte Fischplatte^{1,12,B}

frische Salatplatte mit Dressing^G

gemischter Brotkorb^{A,C,F,G,H,M}

Butter^G

Dessert

Mousse^G nach Wahl mit Vanillesoße^G

Rote Grütze^{2,3} mit Vanillesoße^G

- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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 € 19,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Schlemmerbuffet (ab 25 Personen)

Warm

Rahmgeschnitzeltes^{4,8,A,G,K,L} mit frischen Champignons und Butterspätzle^{A,C,G} und Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L} oder Buttergemüse^G oder Gemüseplatte mit Hollandaise^{A,C,G}

Kalt

auf Canapés^{A,C,F,G,H,M} und Pumpernickel^{A,G,H,M} angerichtet:

Lachs¹ und Forelle¹ mit Sahnemeerrettich^{2,3,G}

Serranoschinken^{2,3,4,10,13} mit Honigmelone

verschiedene Käsevarianten^{1,2,G}

Honigpute^{2,3,4}

verschiedene Antipasti

(Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, getrocknete Tomaten²)

Tomate und Mozzarella^G

Tortellinisalat mit Rucola^{A,C}

Dessert

Mousse au chocolat^G mit Vanillesoße^G

as warme Essen ist 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.



Exklusiv Buffet (ab 30 Personen)

Warm

2 verschiedene Sorten Braten

Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}

Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L} oder Buttergemüse^G oder Gemüseplatte mit Hollandaise^{A,C,G}

Kalt

Kräuterhähnchenspieße^{4,G}

Schweinemedallions^{4,8,K,L} mit Scampis^B

gemischte Fischplatte^{1,12,B}

internationale Käseplatte^{1,2,G}

Schinkenplatte^{2,3,4,10,13}

gratinierte Pizzafrikadellen^{A,C,G,L}

Serrano-Wraps^A mit Aioli^{2,C}

frische Salatplatte mit Dressing^G

gemischter Brotkorb^{A,C,F,G,H,M}

Butter^G

Dessert

verschiedene Weckgläser^{2,3,G}

frischer Obstsalat in Weckgläsern

- zusätzlich Hochzeitssuppe^{4,C,G,K,L} 1,50 € Aufschlag
- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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 € 24,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Gümmersches Buffet 1

(ab 30 Personen)

Warm

Krustenbraten² (Schinken) und

Putengeschnetzeltes^{4,8,G,K,L}

Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}

Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L} oder Buttergemüse^G oder Gemüseplatte mit Hollandaise^{A,C,G}

Kalt

verschiedene Antipasti

(Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, getrocknete Tomaten²)

kleine Geflügel-Spieße^K

kleine gebratene Schnitzel^{4,8,A,C,K,L}

kleine gebratene Mettbälle^{A,C,L}

Tomaten-Mozzarella^G-Spieße

Mini-Tomaten gefüllt^{2,G}

Käsespieße^{1,2,G}

Pflaume^N im Speckmantel^{2,3}

Blätterteighappen^{A,C} mit Schinken^{2,3,4,8,10} und Käse^{1,G}

frische Salatplatte mit Dressing^G

Ciabatta^{A,C,F,G,H,M}

Dessert

verschiedene Dessertvarianten in Weckgläsern^{2,3,G}

- zusätzlich Hochzeitssuppe^{4,C,G,K,L} 1,50 € Aufschlag
- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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 € 23,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Gümmersches Buffet 2 (ab 25 Personen)

Warm

Krustenbraten² (Schinken) und
Putengeschnetzeltes^{4,8,G,K,L}
Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}
Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L} oder Buttergemüse^G oder Gemüseplatte mit Hollandaise^{A,C,G}

Kalt

kleine Geflügel-Spieße^K
kleine gebratene Schnitzel^{4,8,A,C,K,L}
kleine gebratene Mettbälle^{A,C,L}
Tomaten-Mozzarella^G-Spieße
Käsespieße^{1,2,G}
Pflaume^N im Speckmantel^{2,3}
Blätterteighappen^{A,C} mit Schinken^{2,3,4,8,10} und Käse^{1,G}
Griechischer Bauernsalat^{G,6,11} in Weckgläsern
Tortellinisalat mit Rucola^{A,C} in Weckgläsern
Ciabatta^{A,C,F,G,H,M}

Dessert

verschiedene Dessertvarianten in Weckgläsern^{2,3,G}

- zusätzlich Hochzeitssuppe^{4,C,G,K,L} 1,50 € Aufschlag
- Soße^{4,8,A,G,K,L} 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 € 25,00



Gümmersches Buffet 3 (ab 30 Personen)

Warm

Krustenbraten² (Schinken) mit Soße^{4,8,A,G,K,L}
 Putengeschnetzeltes^{4,8,G,K,L}
 Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}
 Gemüsegratin^{1,4,A,G,K,L} oder Buttergemüse^G oder Gemüseplatte mit Hollandaise^{A,C,G}

Kalt

kleine Geflügel-Spieße^K
 kleine gebratene Schnitzel^{4,8,A,C,K,L}
 kleine gebratene Mettbälle^{A,C,L}
 Tomaten-Mozzarella^G-Spieße
 Mettwurstscheibe^{2,3,4,10} mit Cornichon^{2,L} Pumpernickel^{A,G,H,M}
 Mini-Pizzen^{1,2,3,4,13,G}
 Käsespieße^{1,2,G}
 Pflaume^N im Speckmantel^{2,3}
 Blätterteighappen^{A,C} mit Schinken^{2,3,4,8,10} und Käse^{1,G}
 Griechischer Bauernsalat^{G,6,11} in Weckgläsern
 Tortellinisalat mit Rucola^{A,C} in Weckgläsern
 Ciabatta^{A,C,F,G,H,M}

Dessert

verschiedene Dessertvarianten in Weckgläsern^{2,3,G}

- zusätzlich Hochzeitssuppe^{4,C,G,K,L} 1,50 € Aufschlag

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

Preis pro Person € 25,50



Italienisches Buffet 1

(ab 25 Personen)

Suppe

Pizzasuppe^{1,2,3,4,G}

Warm

Gyros-Italienisch (Schweinenacken gefüllt mit Tomate und Mozzarella^G) mit
Tomaten-Mozzarellasoße^{A,G} und Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}

und

Gedünsteter Lachs mit Pestorahmsoße^{4,A,G,K,L} und Reis oder Penne^{A,C}
(Röhrennudeln)

oder

Hackbällchen^{A,C,L} mit Pinienkernen in Tomatensoße^{A,G} mit Gnocchi (aus Kartoffeln)
und

Lasagne^{A,G}

Kalt

Tomaten und Mozzarella^G

verschiedene Antipasti

(Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, getrocknete Tomaten²)

Oliven⁶ und Peperoni²

dicker Bohnensalat mit Thunfisch

Tortellinisalat mit Rucola^{A,C}

Melone mit Schinken^{2,3,4,10,13}

Tomaten mit Mascaponecrème^G

Garnelenspieß mit Paprikacrémip^G (ab 35 Personen gegen Aufpreis möglich)

Internationale Käseplatte^{1,2,G}

Ciabatta^{A,C,F,G,H,M} mit Tomaten-Parmesandip^G

Dessert

Tiramisu^{A,G}

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

Preis pro Person € 24,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Italienisches Buffet 2

(ab 25 Personen)

Suppe

Pizzasuppe^{1,2,3,4,G}

Warm

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

Kalt

Meeresfrüchtesalat
verschiedene Antipasti
(Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, getrocknete Tomaten²)
Oliven⁶ und Peperoni²
Tortellinisalat mit Rucola^{A,C}
Honigmelone mit Schinken^{2,3,4,10,13}
Internationale Käseplatte^{1,2,G}
Ciabatta^{A,C,F,G,H,M} mit Tomaten-Parmesandip^G

Dessert

Tiramisu^{A,G}

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

Preis pro Person € 22,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Italienisches Buffet 3 (ab 25 Personen)

Suppe

Tomatensuppe^{4,A,G,K,L}

Warm

Schweinefilet „Roma“ mit Pestosoße^{4,A,G,K,L} und Rosmarinkartoffeln^G oder
Kartoffelgratin^{1,4,A,G,K,L}
und
Hackbällchen^{A,C,L} in Tomatensoße mit Penne^{A,C} (Röhrennudeln)

Kalt

Carpaccio^G vom Rind mit Vinaigrette oder
Vitello tonnato (Kalbsfleisch in Thunfischsoße^{2,A,G})
verschiedene Antipasti
(Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, getrocknete Tomaten²)
Tomate mit Mozzarella^G
Tortellinisalat mit Rucola^{A,C}
Honigmelone mit Schinken^{2,3,4,10,13}
Internationale Käseplatte^{1,2,G}
Ciabatta^{A,C,F,G,H,M} mit Tomaten-Parmesandip^G

Dessert

Tiramisu^{A,G}
Panna Cotta^G 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^{A,G} mit Gemüserieis
und
Schweinefilet in Pilz-Rahm^{4,8,A,G,K,L} mit gebackenen Kartoffelspalten^A

Kalt

Tortillas mit Dip^G
Serrano-Schinken^{2,3,4,10,13} mit Honigmelone
gefüllte Paprika^G
Peperoni² und Oliven⁶
Hähnchencrossis^{A,C} mit Salsa²
gefüllte Champignons
Thunfischsalat^{2,G}
Käseauswahl^{1,2,G}
frische Salatplatte mit Dressing^G
gemischter Brotkorb^{A,C,F,G,H,M}
Butter^G

Dessert

Creme Caramel^{C,G} mit Mandelkrokant^G

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

Preis pro Person € 25,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Griechisches Buffet 1

(ab 25 Personen)

Warm

Girosbraten (vom Schweinenacken)
und / oder Suzuki^{A,C,L} mit Metaxasoße^{A,G}
und / oder Suflaki vom Lamm oder Schwein
mit Backofenkartoffeln oder Tomatenreis^{4,K,L}

Gebackener paniierter Hirtenkäse^{11,A,C,G}

Schinkenröllchen^{1,2,A,C,G}

Kalt

Oliven⁶ und gegrillte Pepperonies² mit Knoblauch
Griechischer Bauernsalat^{6,11,G}
Krautsalat²
Zaziki^G
gefüllte Weinblätter²
Hirtenkäsecreme^{11,G}
gefüllte^{A,C,G} Teigtaschen mit Spinat^G oder Hackfleisch^{G,L}
Fladenbrot^{A,C,F,G,H,M}

Dessert

Griechischer Joghurt^G mit Honig und Nüssen^{H1,H2,H3,H4}

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

Preis pro Person € 22,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Griechisches Buffet 2

(ab 30 Personen)

Warm

Giros-Grill und
Kritheraki^A (griechische Nudeln) mit Schinken^{1,2,A,C,G} und Metaxasoße^{A,G} überbacken
mit Backofenkartoffeln

Gebackener paniierter Hirtenkäse^{11,A,C,G}

Schinkenröllchen^{1,2,A,C,G}

Kalt

Oliven⁶ und gegrillte Pepperonies² mit Knoblauch

Krautsalat²

Zaziki^G

Hirtenkäsetaschen^{11,A,C,G}

Gefüllte Teigtaschen^{A,C,G} mit Spinat^G oder Hackfleisch^{G,L}

Fladenbrot^{A,C,F,G,H,M}

Dessert

Griechischer Joghurt^G mit Honig und Nüssen^{H1,H2,H3,H4}

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

Preis pro Person € 25,50

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Fingerfood Buffet 1

(ab 15 Personen)
(12 Teile pro Person)

kleine Mettbälle^{A,C,L}

kleine Schnitzel^{4,8,A,C,K,L}

kleine Geflügel-Spieße^K

Mettwurstscheibe^{2,3,4,10} mit Cornichon^{2,L} Pumpernickel^{A,G,H,M}

Mini-Pizzen^{1,2,3,4,13,G}

Tomate-Mozzarella^G-Spieße mit Basilikumpesto^{4,A,G,K,L}

Gemüsesticks mit Hausdip^{2,G}

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^{A,C,L}

Hähnchennuggets^{A,C} mit Barbecuesoße^{2,L}

Datteln^N im Speckmantel^{2,3}

Blätterteighappen^{A,C} mit Schinken^{2,3,4,8,10} und Käse^{1,G} gefüllt

Mini-Frühlingsrollen^{A,C,G} mit Dip

Blätterteigtaschen^{A,C} gefüllt mit Kräutermett^{A,C,L}

Tomate-Mozzarella^G-Spieße mit Basilikumpesto^{4,A,G,K,L}

Chicken-Wings^C

kleine Schnitzel^{4,8,A,C,K,L}

Garnelenschwänze im Knusperteig^{A,C} mit Coctailsoße^{2,G}

Käsespieß^{1,2,G} 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^K

Tomaten-Mozzarella^G-Spieße mit Basilikumpesto^{4,A,G,K,L}

gefüllte Gemüse^{2,G}

kleine panierte Schnitzel^{4,8,A,C,K,L}

kleine Mettbälle^{A,C,L}

Lachsspieß¹ gebraten

Scampispieß^B mit Tomaten

kleine Frikadellen-Cevapcici^{A,C,L} mit Oliven⁶

mit Frischkäse^{2,G} gefüllte Blätterteigpasteten^{A,C}

Mettwurstscheibe^{2,3,4,10} mit Cornichon^{2,L} Pumpernickel^{A,G,H,M}

Ciabattabrot mit Paprika-Hirtenkäse-Creme^{11,G} und Quark-Schinken-Creme^{2,3,4,G}

Preis pro Person € 24,00

Weitere Wünsche oder Veränderungen können gerne besprochen werden.



Grillwaren

Bratwürstchen ^{3,4,9,G,K,L}	1,00 €/Stck.
Schinkenwürstchen ^{2,3,4,8,9,L}	1,50 €/Stck.
Bauchfleisch ^{4,8,K,L} (gewürzt)	12,00 €/KG
Nackensteaks ^{4,8,K,L} (gewürzt)	12,00 €/KG
Minutensteaks ^{4,8,K,L} (gewürzt)	13,00 €/KG
Puten- oder Hähnchensteaks ^{4,8,K,L} (gewürzt)	14,00 €/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 1/2 Wochen 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 €
- Girosgrill 20,00 € zuzüglich Fleisch (14,00 €/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) 0,80 €
- Esslöffel 0,15 €
- Teelöffel/Kuchengabel 0,15 €
- Dessertteller/kleiner Salatteller/Dessertschale) 0,20 €
- 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 20,- €

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)**
- H1 = enthält Schalenfrüchte (Haselnüsse)**
- H2 = enthält Schalenfrüchte (Mandeln)**
- H3 = enthält Schalenfrüchte (Walnüsse)**
- H4 = Erdnüsse**
- K = enthält Sellerie**
- L = enthält Senf**
- M = enthält Sesamsamen**
- N = Schwefeldioxid und Sulfite**
- M= Soja**



Rückgabezeiten

Montag:	09.00 Uhr bis 12.00 Uhr und 15.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Freitag:	10.00 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