

# - Angebotsliste -

## Kalte Platten

- **Aufschnittplatten, bestehend aus:**

Kaßler-<sup>(\*)</sup>, Schweinerücken, Truthahnbrust,  
Lachs- und Schwarzwälderschinken<sup>(\*)</sup>, Salami,  
½ gef. Ei<sup>(2)</sup>

**pro Person: 8,90 EUR**

Putenbrust, Kräuterlachsschinken<sup>(\*)</sup>, Roastbeef-  
röllchen, Kochschinken, Chambelle,  
ung. Salami, ½ gef. Ei<sup>(2)</sup>

**pro Person: 9,70 EUR**

- **Käseplatten, bestehend aus:**

Kräuter- u. Edamerschnittkäse, Frischkäsesorten  
(Pfeffer, Kräuter, Nuss), Camembert, Baby Bell,  
Ecke Obst zur Garnierung

**pro Person: 5,20 EUR**

- **Käsebrett, bestehend aus: (im Stück)**

Schafs-, Ziegenkäse, Camembert, Baby Bell,  
Hartkäse, Feigen- und Orangensenf

**pro Person: 6,80 EUR**

**(Hinweis: Alle aufgeführten Preise verstehen sich incl. 7% MwSt)**

- **Fischplatten, bestehend aus:**

Matjesstücke, Lachskonfekt, Heilbutt-  
scheiben und Garnelenspieße

**pro Person:**            **7,80 EUR**  
(100 g)

geräucherte Lachsscheiben, Pfeffermakrele,  
Forellenfilets und Sprotten

**pro Person:**            **6,70 EUR**  
(100 g)

Matjesspieße

**Stück:**                    **2,10 EUR**

Matjestatar im Weckglas

**Stück:**                    **3,00 EUR**

großer Lachsseite mit Dip

**Stück:**                    **37,50 EUR**

Garnelenring mit Knoblauchsoße

**Stück:**                    **28,50 EUR**

- **Wildplatten, bestehend aus:**

Wildbraten, ½ Wachteln, Wildmedaillons

**Portion:**                **12,90 EUR**

Rehrücken mit Waldorfsalat u. Garnierung

**Stück:**                    **140,00 EUR**

## Brotsorten

- Misch-, Weiß- u. Körnerbrot,  
(Sorten nach Wahl), Butter

**pro Person:**            **2,10 EUR**

Brötchensonne (groß)

**Stück:**                    **17,50 EUR**

Brötchensonne (klein)

**Stück:**                    **12,50 EUR**

Partybrötchen

**Stück:**                    **0,55 EUR**

**(Hinweis: Alle aufgeführten Preise verstehen sich incl. 7% MwSt)**

## Häppchen

●	Medaillons am Spieß	<b>Stück:</b>	<b>2,50 EUR</b>
	Broilerbrüstchen mit Pfirsichfächer	<b>Stück:</b>	<b>3,10 EUR</b>
●	Pumpernickel am Spieß	<b>Stück:</b>	<b>1,30 EUR</b>
	½ gefülltes Ei mit deutschem Kaviar <sup>(*2)</sup>	<b>Stück:</b>	<b>1,20 EUR</b>
	½ gefülltes Ei mit pikantem Fleischsalat <sup>(*1,,4)</sup>	<b>Stück:</b>	<b>1,50 EUR</b>
	gefüllte Kirschtomate mit Frischkäse	<b>Stück:</b>	<b>1,50 EUR</b>
●	½ Pfirsiche mit Meerrettich-Käsecreme <sup>(*4)</sup> ½ Birnen mit Sahne-Käsecreme <sup>(*4)</sup> Leberstücke Schnitzel Broilerstücke Klöpse am Spieß gefüllte Peperoni mit Schafskäse gefüllte Champignons mit Schafskäse ½ gef. Ei mit Schinken-Meerrettich und Kresse	<b>je Stück:</b>	<b>2,10 EUR</b>
●	gefüllte Tomaten mit Käsesalat <sup>(*2,4)</sup> gefüllte Tomaten mit Schinkensalat <sup>(*2,4)</sup> gefüllte Tomaten mit Thunfisch gefüllte Gurken mit Lachscreme und Krabben Gurken-Lachs-Häppchen Frischkäse-Paprika-Schiffchen	<b>je Stück:</b>	<b>2,80 EUR</b>
●	Kaßlersteak auf Ananasscheibe mit Käsecreme Zitronengras-Hähnchenspieße mit Mangosoße Hähnchenspieße mit Knoblauchsoße Gurken-Minze-Salat mit Mascarpone-Creme	<b>je Stück:</b>	<b>3,50 EUR</b>
●	Roastbeefröllchen mit Meerrettich gefüllt Zungentaschen mit Spargel Kaßlertaschen <sup>(*1)</sup> mit Ananasscheiben Kochschinkentüten <sup>(*1)</sup> mit Waldorfsalat Kochschinkentüten <sup>(*1)</sup> mit Meerrettich Kochschinkenröllchen <sup>(*1)</sup> mit Spargel ½ Pfirsiche mit Geflügelsalat	<b>je Stück:</b>	<b>2,90 EUR</b>

(Hinweis: Alle aufgeführten Preise verstehen sich incl. 7% MwSt)

- **Schnittchen geschmackvoll garniert und reichhaltig belegt mit:**

Braten- <sup>(*)</sup> , Schinken- <sup>(*)</sup> , Käsesorten, ungarische Salami <sup>(*)</sup> , Chambelle,	<b>je Stück:</b>	<b>2,00 EUR</b>
Kräuterlachsschinken, Seranoschinken mit Honigmelone, Kochschinkenröllchen mit Spargel, gef. Schweinefilet, Roastbeefröllchen mit Meerrettich, gek. Kassler mit Frischkäserosette, zarte Hähnchenbrust mit Pfirsichfächer, Schnittkäsesorten, Frischkäserosette mit Obst, Mozzarella mit Tomatenschieben, Pesto, Basilikum, Schwarzwälder Schinken mit Kräuterrührei, Eischeiben mit zwei Sorten Kaviar, Schweinemedallions mit Früchten, eine Rose vom Schweizer Hartkäse Te`te de Moin	<b>je Stück:</b>	<b>2,00 EUR</b>
Räucherlachs	<b>je Stück:</b>	<b>2,40 EUR</b>
Heilbuttscheiben	<b>je Stück:</b>	<b>2,50 EUR</b>

- **Halbe Brötchen belegt mit:**

Braten-, Schinken- u. Käsesorten, Salami Hackepeter <sup>(*)</sup> , Ei	<b>je Stück:</b>	<b>1,30 EUR</b>
Salat-, Braten-, Schinken-, Käsesorten, Pute, Salami (jedes Teil extra garniert)	<b>je Stück:</b>	<b>1,50 EUR</b>

**(Hinweis: Alle aufgeführten Preise verstehen sich incl. 7% MwSt)**

## Finger Food

### ● **Kaltes Finger Food:**

Rote-Beete-Meerrettich-Aufstrich auf Brot	<b>je Stück:</b>	<b>2,40 EUR</b>
Frühlingsrolle mit Sesam-Dip	<b>je Stück:</b>	<b>2,60 EUR</b>
gefüllte Zucchini-Röllchen mit Thunfisch	<b>je Stück:</b>	<b>2,30 EUR</b>
Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel	<b>je Stück:</b>	<b>1,80 EUR</b>
Bruschetta mit Ricotta und Pilzen	<b>je Stück:</b>	<b>2,50 EUR</b>
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	<b>je Stück:</b>	<b>2,30 EUR</b>
Bulgur-Linsen-Salat im Glas	<b>je Stück:</b>	<b>2,50 EUR</b>

### **Finger Food Büffet für 10 Personen:**

30	Schnittchen( bel. mit Käse-, Braten- u. Schinkensorten, Pute, ung. Salami)
10	Schnittchen mit ger. Lachsscheiben
je 10/2	gef. Kaviareier, Pumpernickel mit Käsecreme
je 5	Geflügel- u. Krabbencocktail
1	Obstplatte (mit Ananas, Orangenschiffchen, Erdbeeren, Wein, Physalis)
10	Peti Fours

**Pro Person = 16,50 Euro**

### ● **Süßes Finger Food:**

Peti Fours	<b>je Stück:</b>	<b>3,20 EUR</b>
Donuts, Quarkbällchen	<b>je Stück:</b>	<b>1,50 EUR</b>

### ● **Kalte Suppen:**

Rauke-Suppe	<b>je Glas:</b>	<b>2,10 EUR</b>
Gurkensuppe mit Baguette	<b>je Glas:</b>	<b>2,10 EUR</b>
Limetten-Süppchen mit Lachskaviar	<b>je Glas:</b>	<b>2,50 EUR</b>

## Gemischte Bufetts

### ● Für 10 Personen:

Käseplatte: Kräuter- u. Edamerschnittkäse, Frischkäsesorten (Pfeffer, Kräuter, Nuß), Camembert, Babybel, Ecke Obst zur Garnierung  
Aufschnittplatte: Kaßler-<sup>(\*)</sup>, Schweinerücken, Truthahnbrust, Lachs- und Schwarzwälderschinken<sup>(\*)</sup>, Salami, Zunge; halbe gef. Ei<sup>(\*\*)</sup>  
Halbe Pfirsiche mit Käsecreme, Medaillons div. garniert, Kochschinken mit Meerrettich  
Obstplatte  
2 versch. Salate nach Ihrer Wahl  
Butter, Brot gemischt

**pro Person: 18,50 EUR**

### ● Für 10 Personen:

Käseplatte: Kräuter- u. Edamerschnittkäse, Frischkäsesorten (Pfeffer, Kräuter, Nuß), Camembert, Babybel, Ecke Obst zur Garnierung  
Aufschnittplatte: Kaßler-<sup>(\*)</sup>, Schweinerücken, Truthahnbrust, Lachs- und Schwarzwälderschinken<sup>(\*)</sup>, Salami, halbe gef. Ei<sup>(\*\*)</sup>  
3 versch. Salate nach Ihrer Wahl  
Butter, Brot gemischt, Partybrötchen  
Fleischpfanne: Kammscheiben, Zwiebel, Schnitzel, Hähnchenstückchen, Klops

**pro Person: 16,50 EUR**

### ● Für 15 Personen:

Käseplatte: Kräuter- u. Edamerschnittkäse, Frischkäsesorten (Pfeffer, Kräuter, Nuß), Camembert, Babybel, Ecke Obst zur Garnierung  
Aufschnittplatte: Kaßler-<sup>(\*)</sup>, Schweinerücken, Truthahnbrust, Lachs- und Schwarzwälderschinken<sup>(\*)</sup>, Salami, halbe gef. Ei<sup>(\*\*)</sup>  
Halbe Pfirsiche mit Käsecreme, Medaillons div. garniert, gefüllte Tomaten mit Salat, Kochschinken mit Meerrettich, Kasslertaschen mit Ananas  
Obstplatte, Desserts  
3 versch. Salate nach Ihrer Wahl  
Butter, Brot gemischt, Brötchensonne  
Fleischpfanne: Schweinekoteletts mit Cremechampignons  
Kasslersteaks mit Käsesoße  
Hähnchenbrust im Schinkenmantel

**pro Person: 26,50 EUR**

(Hinweis: Alle aufgeführten Preise verstehen sich incl. 7% MwSt)

## Griechisches Bufett

- **Für 15 Personen:**

Gemischter Salat mit schwarzen Oliven und Schafskäse  
Weißkohlsalat

Gebratene Peperoni mit Knoblauch und Zaziki  
Gyros  
Schweinefilet in Metaxasoße  
Hähnchen-Geschnetzeltes mit Metaxasoße und Käse überbacken

Nudelreis  
Reis  
Gewürzte Kartoffelecken

kleine Limettencreme-Gläschen  
kleine Quarkbällchen

**pro Person: 26,50 EUR**

## Italienisches Buffet

- **Für 15 Personen:**

Tomate - Mozzarella - Basilikum - Platte  
Antipasta (gefüllte Peperoni, gefüllte Champignons, gefüllte Tomaten)

Nudeln mit Öl und Peperoni  
Nudeln mit Tomate - Mozzarella - Soße  
Gebratene Garnelenspieße  
Schweinesteak mit Parmesan-Tomaten-Topping

Tagartelle  
Korb mit Baguette-Scheiben

kleine Tiramisu-Cremespeise-Gläschen  
Obstigel

**pro Person: 26,50 EUR**

**(Hinweis: Alle aufgeführten Preise verstehen sich incl. 7% MwSt)**

## Nostalgie- Buffet:

- **Für 15 Personen:**

Soljanka, Zitrone und Saure Sahne

Frikassee  
Schweinesteak „au four“  
Nackensteak „Zigeuner Art“  
Jägerschnitzel, Klöpse, Bratigel

Erbsen, Möhren, Blumenkohl Braune Butter

Kroketten  
Bratkartoffeln  
Reis

Schokoladenpudding mit Vanillesoße  
Quarkspeise

**pro Person: 24,50 EUR**

## Vegetarisches Bufett

- **Für 15 Personen:**

Tomaten-Mozzarella-Platten

Risotto mit Pilzen  
Gnocchi mit grünem Spargel, Tomate gebraten  
Kartoffelgratin

Mango-Mousse

**pro Person: 19,00 EUR**

**Anmerkung:** Angebote sind nur Vorschläge. Falls Sie noch weitere Wünsche haben, so können Sie uns diese jederzeit mitteilen.

**(Hinweis: Alle aufgeführten Preise verstehen sich incl. 7% MwSt)**



## Außerdem bieten wir Ihnen:

- **frisches Obst:**

Obstkorb	<b>Stück:</b>	<b>40,00 EUR</b>
Obstetagere	<b>Stück:</b>	<b>55,00 EUR</b>
Obstigel	<b>Stück:</b>	<b>15,00 EUR</b>
Obstplatten (klein)	<b>Stück:</b>	<b>20,00 EUR</b>
Große Ananas mit Erdbeeren	<b>Stück:</b>	<b>25,00 EUR</b>

- **Dessert:** (in kl. Gläschen)

Mohn-Vanille-Creme	<b>Portion:</b>	<b>2,80 EUR</b>
Himbeer-Schichtbecher	<b>Portion:</b>	<b>2,80 EUR</b>
Kirsch-Sahnequark-Dessert	<b>Portion:</b>	<b>2,80 EUR</b>
Götterspeise, Vanillesoße <sup>(*5)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>2,30 EUR</b>
Waldbeerengrütze mit Vanillesoße <sup>(*5)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>2,80 EUR</b>
Bayrische Creme mit Johannisbeeren	<b>Portion:</b>	<b>2,80 EUR</b>
Tiramisucremespeise <sup>(*5)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>2,80 EUR</b>
Mousse au Chocolatt	<b>Portion:</b>	<b>2,80 EUR</b>
Mango-Mousse	<b>Portion:</b>	<b>2,80 EUR</b>
Holunderblüten-Mousse mit Erdbeeren	<b>Portion:</b>	<b>2,80 EUR</b>
Mascarponecreme mit Himbeeren	<b>Portion:</b>	<b>2,80 EUR</b>
Schichtdessert mit Spekulatius u. Heidelbeeren	<b>Portion:</b>	<b>2,80 EUR</b>
Holundercreme mit Heidelbeeren	<b>Portion:</b>	<b>2,80 EUR</b>

**(Hinweis: Alle aufgeführten Preise verstehen sich incl. 7% MwSt)**

● **Cocktails aus eigener Herstellung:**

Krabbencocktail <sup>(*4)</sup>	<b>Stück:</b>	<b>3,90 EUR</b>
Geflügelcocktail <sup>(*4)</sup>	<b>Stück:</b>	<b>3,20 EUR</b>
Champignoncocktail	<b>Stück:</b>	<b>2,80 EUR</b>
Broccolicocktail	<b>Stück:</b>	<b>2,80 EUR</b>
Cocktail von Meeresfrüchten <sup>(*4)</sup>	<b>Stück:</b>	<b>3,90 EUR</b>

**Kinderparty**

● kleine Schnittchen, belegt mit Salami, Käse, Schinken, Kaßlerbraten <sup>(*1)</sup> oder Ei	<b>pro Stück:</b>	<b>1,60 EUR</b>
Bratigel mit bunten Spießern	<b>pro Stück:</b>	<b>1,50 EUR</b>
Klöße mit bunten Spießern	<b>pro Stück:</b>	<b>1,50 EUR</b>
Pilze aus Ei	<b>pro Stück:</b>	<b>2,00 EUR</b>
gefüllte Pilze aus Tomate	<b>pro Stück:</b>	<b>2,90 EUR</b>
Broilerkeulchen	<b>pro Stück:</b>	<b>2,50 EUR</b>
kleines Schnitzel	<b>pro Stück:</b>	<b>2,00 EUR</b>
Bunter Nudelsalat mit Mayonnaise <sup>(*4)</sup>		
Nudelsalat mit Ketschup		
Bunter Kartoffelsalat <sup>(*4)</sup>		
● Nudeln mit Tomatensoße <sup>(*2,4)</sup> und Jägerschnitzel	<b>pro Portion:</b>	<b>4,75 EUR</b>
Pommes frites mit Bratwurstigel und Ketschup <sup>(*2,4)</sup>	<b>pro Portion:</b>	<b>4,00 EUR</b>
Überbackene Brötchen (Gehacktes u. Käse)	<b>pro Portion:</b>	<b>3,50 EUR</b>
● Götterspeise mit Vanillesoße <sup>(*5)</sup>		
verschiedene Puddingsorten <sup>(*5)</sup>		
Donuts	<b>je Stück:</b>	<b>1,50 EUR</b>

(Hinweis: Alle aufgeführten Preise verstehen sich incl. 7% MwSt)

## Salate aus eigener Herstellung:

- Pilzsalat mit Zwiebeln  
Champignonsalat<sup>(\*)4)</sup> mit Spargel und Gewürzgurken  
Eiersalat<sup>(\*)1,2,4)</sup> mit Schinken und Gewürzgurken  
Waldorfsalat<sup>(\*)4)</sup> mit Äpfeln und Walnüssen  
Kaßlersalat<sup>(\*)1,4)</sup> mit grünen Gurken und Tomaten  
Geflügelsalat mit Ananas<sup>(\*)4)</sup>  
Geflügelsalat mit Champignons und Kapern<sup>(\*)4)</sup>  
Broccolisalat mit Tomaten und Feta-Käse  
Käsesalat mit Salami und Gewürzgurken  

**a 100 g = 2,90 EUR**
- Pfifferlingsalat<sup>(\*)4)</sup>  
Krabbensalat<sup>(\*)4)</sup>  
Krebsfleischsalat<sup>(\*)4)</sup>  

**a 100 g = 3,90 EUR**
- Gurkensalat  
Tomatensalat  
Weißkrautsalat  

**a 500 g = 5,90 EUR**
- Chinakohl-Gurkensalat mit Joghurtdressing<sup>(\*)4)</sup>  
Bunter Salat  
Kartoffelsalat<sup>(\*)4)</sup>  
Kartoffel-Gurkensalat  
Gurken-Tomaten-Salat mit Zwiebeln und Kresse  
Gemischter Salat mit Fenchel  
Gurkensalat mit Joghurtsahne<sup>(\*)2)</sup>  

**a 500 g = 8,90 EUR**
- Schichtsalat<sup>(\*)1,4)</sup>  
Tschobska-Salat  
Eisbergsalat  
Tomatensalat mit grünen Bohnen u. Zwiebeln  
Bunter Bohnensalat  
Mediterraner Nudelsalat mit Rauke  
Spaghetti-Salat  

**a 500 g = 10,80 EUR**
- Gemüseplatte mit Gewürz-, Senf- und Grünen Gurken,  
Tomaten und Pepperoni  

**Kleine Platte: 12,00 EUR**

**Große Platte: 20,00 EUR**
- Mozzarella-, Tomatenteller mit Basilikum  

**Kleine Platte: 18,00 EUR**

**Große Platte: 29,50 EUR**

**(Hinweis: Alle aufgeführten Preise verstehen sich incl. 7% MwSt)**

## Gerichte aus Topf und Pfanne (ab 6 Personen)

### ● mit Nudeln:

Gnocchi mit grünem Spargel, Tomaten gebraten	<b>Portion:</b>	<b>4,90 EUR</b>
Gnocchi - Hähnchenbrust -Auflauf	<b>Portion:</b>	<b>5,90 EUR</b>
Spaghetti mit Zitronensoße	<b>Portion:</b>	<b>4,20 EUR</b>
Nudeln mit Gemüse, Schafskäse und Rauke	<b>Portion:</b>	<b>5,50 EUR</b>
Schupfnudeln mit Kraut und Bauchspeck	<b>Portion:</b>	<b>5,90 EUR</b>

### ● Vegetarisch:

Risotto mit Ratatouille	<b>Portion:</b>	<b>5,20 EUR</b>
Steinpilzrisotto	<b>Portion:</b>	<b>5,90 EUR</b>
Gefüllte Zwiebel mit Spinat und Pinienkerne	<b>Portion:</b>	<b>3,20 EUR</b>
je 1 mit Blattspinat gefüllter Champignon mit Käse überbacken	<b>Portion:</b>	<b>3,90 EUR</b>
je 1 mit Hüttenkäse gefüllter Champignon	<b>Portion:</b>	<b>3,20 EUR</b>
Blumenkohl mit Käsesoße	<b>Portion:</b>	<b>3,80 EUR</b>
Sellerieschnitzel <sup>(*1,4)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>2,70 EUR</b>
Kartoffel Gratin <sup>(*1,4)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>3,10 EUR</b>

### **Vegan:**

Dinkel-Grünkern-Gemüse-Bratlinge	<b>Stück:</b>	<b>2,90 EUR</b>
Nudel-Gemüse-Pfanne	<b>Portion:</b>	<b>4,50 EUR</b>
Nudelauflauf mit Champignons, Paprika und Tomate	<b>Portion:</b>	<b>5,80 EUR</b>
Nudelpfanne mit Räuchertofu	<b>Portion:</b>	<b>6,20 EUR</b>
Kartoffel-Paprika Pfanne	<b>Portion:</b>	<b>4,90 EUR</b>
Kartoffel- Pastinaken -Möhren Pfanne	<b>Portion:</b>	<b>5,90 EUR</b>

(Hinweis: Alle aufgeführten Preise verstehen sich incl. 7% MwSt)

- **mit Fisch:**

Pangasius-Röllchen mit Zitronenbuttersoße	<b>Portion:</b>	<b>5,10 EUR</b>
Schollen-Röllchen mit Lachsfüllung	<b>Portion:</b>	<b>6,20 EUR</b>
Lachs in Kräutersahnesoße <sup>(*1,4)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>6,50 EUR</b>
Lachs auf Blattspinat, Sahnesoße	<b>Portion:</b>	<b>6,50 EUR</b>
Kabeljaufilet mit Zitronen-Senf- Soße	<b>Portion:</b>	<b>5,20 EUR</b>
Zander auf Gemüsebett mit Zitronenbutter	<b>Portion:</b>	<b>7,20 EUR</b>
  
- **mit Leber:**

Rinderleber mit Ananas und Käse überbacken	<b>Portion:</b>	<b>6,70 EUR</b>
Geflügelleber-Ragout	<b>Portion:</b>	<b>5,20 EUR</b>
Schweineleber mit Zwiebeln	<b>Portion:</b>	<b>4,50 EUR</b>
  
- **mit Wild:**

Wildschweinbraten, Preiselbeeren, Rotkohl, Waldpilze <sup>(*4)</sup> , Kroketten	<b>Portion:</b>	<b>24,50 EUR</b>
Rehbraten, Preiselbeeren, Rotkohl, Waldpilze <sup>(*4)</sup> , Kroketten	<b>Portion:</b>	<b>32,50 EUR</b>
Wildgulasch mit Waldpilzen <sup>(*4)</sup> ,	<b>Portion:</b>	<b>16,50 EUR</b>
Wildschweinrückensteak mit Waldpilzen <sup>(*4)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>14,80 EUR</b>
  
- **mit Geflügel:**

je 2 Hähnchenbrüste in Curry-Ananas-sahnesoße <sup>(*4)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>11,60 EUR</b>
je 2 Hähnchenbrüste auf Tomate mit Käse überbacken	<b>Portion:</b>	<b>11,80 EUR</b>
je 2 Hähnchenbrüste in Champignon-Weißweins- soße <sup>(*4)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>13,00 EUR</b>
Hähnchenbrust im Schinken-Mantel	<b>Portion:</b>	<b>4,10 EUR</b>
Überbackene Hähnchenbrust mit Champignon und Schinken	<b>Portion:</b>	<b>6,40 EUR</b>
Überbackene Hähnchenbrustfilet mit Schinken und Ananas	<b>Portion:</b>	<b>6,30 EUR</b>

**(Hinweis: Alle aufgeführten Preise verstehen sich incl. 7% MwSt)**

● **Kurzgebratenes:**

Kaßlerkoteletts <sup>(*1)</sup> mit Käsesoße <sup>(*4)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>5,60 EUR</b>
Kaßlernackensteak mit Sauerkohl und Käsehaube	<b>Portion:</b>	<b>6,20 EUR</b>
Schweinekoteletts mit würziger Tomatensoße <sup>(*4)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>5,30 EUR</b>
Gratiniertes Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella	<b>Portion:</b>	<b>5,90 EUR</b>
Schweinefilet-Gratin mit Broccoli, Möhren und Lauch	<b>Portion:</b>	<b>5,90 EUR</b>
Überbackenes Schweinefilet mit Senf-Sahne Kruste	<b>Portion:</b>	<b>5,90 EUR</b>
Rinderfiletsteaks mit Waldpilzen	<b>Portion:</b>	<b>9,50 EUR</b>
Schweinefilet in Saltimbocca-Mantel	<b>Portion:</b>	<b>4,50 EUR</b>
Medaillon mit Champignonsahnesoße <sup>(*3,4)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>5,80 EUR</b>
Medaillons mit Waldpilzen <sup>(*4)</sup>	<b>Portion :</b>	<b>7,50 EUR</b>
Minihaxe auf Sauerkohl <sup>(*1)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>5,90 EUR</b>
je 1 mit Hack gefüllter Champignon mit Käse überbacken	<b>Portion:</b>	<b>4,90 EUR</b>
je 1/2 gef. Paprika mit Hack und Käse überbacken	<b>Portion:</b>	<b>3,90 EUR</b>

● **Geschnetzelte Gerichte:**

Rosenkohl-Ragout mit Schinken <sup>(*4)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>5,90 EUR</b>
Kaßlerpfanne mit Ananas und Sauerkohl	<b>Portion:</b>	<b>6,90 EUR</b>
Kaßlerpfanne mit Rosenkohl <sup>(*4)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>7,10 EUR</b>
Kaninchen-Ragout	<b>Portion:</b>	<b>7,50 EUR</b>
Würzfleisch <sup>(*4)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>5,90 EUR</b>
Frikassee <sup>(*4)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>5,90 EUR</b>
Putengeschnetzeltes	<b>Portion:</b>	<b>6,70 EUR</b>
Jägerpfanne	<b>Portion:</b>	<b>5,90 EUR</b>

**(Hinweis: Alle aufgeführten Preise verstehen sich incl. 7% MwSt)**

● **Fleischpfanne, bestehend aus:**

Kaßlerrückensteak <sup>(*1)</sup> , Kammscheibe, Schaschlik <sup>(*1)</sup> , Klops <sup>(*1)</sup> , Röstzwiebeln	<b>Portion:</b>	<b>13,30 EUR</b>
Leber, Zwiebeln, Klops, Schnitzel und Hähnchenstücke	<b>Portion:</b>	<b>8,80 EUR</b>
Hähnchenspieß mit Paprika, Hähnchenbrust im Schinkenmantel, Hähnchenklops, Putenschnitzel	<b>Portion:</b>	<b>10,80 EUR</b>

**Im Stück gebraten:**

Krustenbraten <sup>(*1)</sup> , auf deftigem Sauerkohl	<b>kg.:</b>	<b>34,50 EUR</b>
Kaßler <sup>(*1)</sup> , in Brotteig mit Ananaskraut	<b>kg.:</b>	<b>36,50 EUR</b>
Spanferkelrollbraten auf Sauerkohl	<b>kg.:</b>	<b>24,90 EUR</b>
Spanferkel oder Schweinekeule, Sauerkohl, Brotkorb <b>(für 16 Personen)</b>	<b>je Stück:</b>	<b>275,00 EUR</b>

● **Vorsuppen**

Blumenkohlcremesuppe <sup>(*4)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>3,90 EUR</b>
Kartoffel-Kräutersuppe <sup>(*4)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>3,90 EUR</b>
Gulaschsuppe <sup>(*4)</sup>	<b>Portion:</b>	<b>3,90 EUR</b>
Kraftbrühe „Royal“	<b>Portion:</b>	<b>4,20 EUR</b>
Kesselgulasch <sup>(*1,4)</sup>	<b>a 300 g:</b>	<b>4,90 EUR</b>
Ungarischer Kesselgulasch <sup>(*1,4)</sup>	<b>a 300 g:</b>	<b>5,80 EUR</b>
Soljanka <sup>(*1,4)</sup>	<b>a 300 g:</b>	<b>3,90 EUR</b>
Kressesuppe	<b>Portion:</b>	<b>3,50 EUR</b>
Kürbis-Süppchen mit Cranbeeris	<b>Portion:</b>	<b>3,90 EUR</b>
Kartoffelsuppe mit Meerrettichsenf	<b>Portion:</b>	<b>3,90 EUR</b>

sowie diverse Suppen und Eintopfgerichte nach Ihrer Wahl.

**(Hinweis: Alle aufgeführten Preise verstehen sich incl. 7% MwSt)**

● **Sättigungsbeilagen:**

Reis	<b>Portion (200 g):</b>	<b>1,50 EUR</b>
Kartoffeln	<b>Portion (250 g):</b>	<b>1,50 EUR</b>
Pariser Kartoffeln	<b>Portion:</b>	<b>2,90 EUR</b>
Spätzle	<b>Portion (200 g):</b>	<b>2,30 EUR</b>
Klöße	<b>Portion (2 Stck):</b>	<b>2,90 EUR</b>
Schupfnudel	<b>Portion:</b>	<b>2,90 EUR</b>
Nudeln	<b>Portion:</b>	<b>2,00 EUR</b>
Kroketten	<b>Portion (6 Stck):</b>	<b>2,40 EUR</b>
Meersalzkartoffeln	<b>Portion:</b>	<b>3,10 EUR</b>
Rosmarin Kartoffeln	<b>Portion (200g):</b>	<b>2,40 EUR</b>
Bratkartoffeln	<b>Portion (200g):</b>	<b>2,90 EUR</b>

● **Als Beilagen empfehlen wir:**

deftiger Sauer Kohl	<b>a 250 g:</b>	<b>2,00 EUR</b>
Rotkohl mit Apfel	<b>a 250 g:</b>	<b>2,00 EUR</b>
Cremechampignons <sup>(*3,4)</sup>	<b>a 250 g:</b>	<b>2,90 EUR</b>
Spargel mit brauner Butter	<b>a 250 g:</b>	<b>5,20 EUR</b>
Erbsengemüse	<b>a 250 g:</b>	<b>2,30 EUR</b>
Möhren	<b>a 250 g</b>	<b>2,30 EUR</b>
Blumenkohl	<b>a 250 g:</b>	<b>2,30 EUR</b>
Frische Champignons <sup>(*3,4)</sup> mit Zwiebeln	<b>a 250 g:</b>	<b>4,90 EUR</b>
Waldpilze mit Speck und Zwiebeln	<b>a 250 g:</b>	<b>7,50 EUR</b>

**Gemüsepfanne :**

(Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Spargel und Braune Butter)	<b>pro Person :</b>	<b>11,50 EUR</b>
---	---------------------	------------------

**(Hinweis: Alle aufgeführten Preise verstehen sich incl. 7% MwSt)**



## Kuchen

- **Hefekuchen vom Blech:**

Apfel  
Kirsch  
Pflaumen  
Mandelbienenstich

**Stück: 1,90 EUR**

- **Springformen:**

Quarkkuchen

**Form: 19,50 EUR**

Mohnschmandkuchen

**Form: 25,50 EUR**

Mandarinenschmandkuchen

**Form: 25,50 EUR**

Nuß-Sahne Torte

**Form: 35,50 EUR**

Schwarzwälder Kirschtorte

**Form: 39,50 EUR**

Creme-Torten

**Form: 39,50 EUR**

- **Obsttorten:**

Pfirsich

**Form: 22,50 EUR**

Ananas

**Form: 22,50 EUR**

Mandarinen

**Form: 22,50 EUR**

- **Herzhafter Kuchen:**

Speckkuchen/Zwiebelkuchen

**Stück: 2,90 EUR**

➔ **Weitere Sorten bei Nachfrage !**

(Hinweis: Alle aufgeführten Preise verstehen sich incl. 7% MwSt)

## Leihgeschirr

	<u>sauber</u>	<u>schmutzig</u>
● Teller		
Kaffeetassen mit Untertassen		
Zuckerdose		
Milchkännchen		
Suppentassen mit Untertassen		
Dessertschälchen		
Besteck		
Ascher		
Gläser, div. Sorten		
	<b>pro Stück:</b>	
	<b>0,20 EUR</b>	<b>0,30 EUR</b>

### ➔ **Tischwäsche auf Anfrage!**

#### ● **Ferner liefern wir auch Einweggeschirr und Einwegtischdecken:**

Duni-Einwegtischdecke, weiß, abwischbar	<b>pro Meter:</b>	<b>3,64 EUR</b>
Sektglas transparent	<b>pro Stück</b>	<b>1,50 EUR</b>
Becher, transparent	<b>pro Stück:</b>	<b>0,20 EUR</b>
Einwegbesteck	<b>pro Stück:</b>	<b>0,20 EUR</b>
Einwegtassen	<b>pro Stück:</b>	<b>0,20 EUR</b>
Suppenterrine	<b>pro Stück:</b>	<b>0,20 EUR</b>

#### ● **Ausstattung/Mietmöbel:**

Stehtische mit Husse	<b>pro Stück:</b>	<b>15,00 EUR</b>
Klappgarnitur (Festzeltgarnitur) f. 8. Personen	<b>pro Stück:</b>	<b>18,00 EUR</b>
Bierzapfanlage mit Kühlung und Kohlensäure	<b>pro Stück:</b>	<b>50,00 EUR</b>
Klapp Tisch mit 4 Stapelstühle	<b>pro Stück:</b>	<b>35,00 EUR</b>
großer Gasgrill mit Flasche	<b>pro Stück:</b>	<b>60,00 EUR</b>
bunte Lichterkette	<b>Stück:</b>	<b>15,00 EUR</b>

### ➔ **Weiteres Zubehör auf Anfrage.**

### ➔ **Dies sind alles Mietpreise. Bei Verlust oder Beschädigung wird der Neupreis berechnet!**

## Was Sie noch wissen sollten:

- **Getränke:**

Lieferung von Getränken aller Art nach Wunsch auf Kommissionsbasis!

- **Vorschläge:**

Die hier aufgeführten Angebote sollten Sie als Anregung betrachten. Wir unterbreiten Ihnen gerne weitere Vorschläge für große und kleine Feierlichkeiten nach Ihren Wünschen.

- **Bestellung:**

Da wir für Sie alles frisch fertigen, bestellen Sie bitte rechtzeitig.

Ihre Bestellung nehmen wir auch telefonisch entgegen, auch, wenn die genaue Personenzahl noch nicht feststehen sollte.

Des Weiteren können Sie uns Ihre Wünsche/Aufträge per E-Mail senden. Sie werden sofort bearbeitet.

**Telefon/Fax:** (0340) 511746

**Handy:** 0170/3225249

**Internet:** [www.party-service-annett-betz.de](http://www.party-service-annett-betz.de)  
[mail@party-service-annett-betz.de](mailto:mail@party-service-annett-betz.de)

Natürlich freuen wir uns über Ihren persönlichen Besuch:

- **Lieferung:**

Wir liefern innerhalb des Territoriums von Dessau ab einem Warenwert von 50,00 EUR frei Haus! Ansonsten wird von uns eine Anfuhrgebühr von 5,00 EUR in Rechnung gestellt. Außerhalb Dessau`s berechnen wir eine Kilometerpauschale von 0,60 EUR pro gefahrenen Kilometer.

Wir liefern auch an Sonn- und Feiertagen zu oben genannten Bedingungen.

- **Bezahlung:**

Die Bezahlung erfolgt generell bar bei Abholung des Leergutes.

- **Preise:**

In allen Preisen ist die Mehrwertsteuer enthalten.

Bei sämtlichen Angeboten und Liefermöglichkeiten sind Änderungen möglich.

-----

### **Kennzeichenpflichtige Zusatzstoffe sind enthalten in:**

(<sup>\*1</sup>) Nitritpökelsalz (Geschmacks- und Färbungsmittel für Fleisch (<sup>\*2</sup>))

(<sup>\*3</sup>) Zitronensäure (um Verfärbungen zu vermeiden)

(<sup>\*4</sup>) Verdickungsmittel (E466)

(<sup>\*5</sup>) Vanille- und Zitronenaroma (E 212 Konservierungsmittel/E415 Verdickungsmittel)