



seit 1988

# Partyservice

- Monika Lüdemann -

Reithkamp 3  
27386 Brockel  
OT Wensebrock  
Telefon: 04266/930 555  
Telefax: 04266/930 550  
[www.partyservice-luedemann.de](http://www.partyservice-luedemann.de)

Stand Juli 2019

**Vorspeisen** ab 10 Personen Preis pro Person €

A 01	Pflaume, Dattel und Aprikose im Speckmantel (9 Stück) .....	6,00
A 02	Frikadelle im Zucchini-Speckmantel (6 Stück á 25 g) .....	5,00
A 03	Tomate Mozzarella, italienisches Weizenbrot und Kräuterbutter .....	7,00
A 04	Anti Pasti, italienisches Olivenbrot und Kräutercreme .....	9,50
A 05	Schinken Melone .....	6,00
A 06	Geflügelcocktail mit Butter und Baguette .....	6,00
A 07	Nordsee-Krabbencocktail mit Butter und Baguette .....	10,00
A 09	Matjesfilet mit Schwarzbrot, Zwiebelringen und Buttertraube .....	8,00
A 10	Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Butter und Baguette .....	8,50
A 11	Geräuchertes Forellenfilet auf Vollkornbrot, Preiselbeersahne und Butter .....	9,50
A 12	Großer bunter Salatteller von Rohkost- und Blattsalaten mit Putenbruststreifen, Dressing und Baguette .....	9,50

**Kleine Gerichte** ab 10 Personen Preis pro Person €

B 01	Drei Frikadellen und Kartoffelsalat .....	8,50
B 02	Zwei Hähnchenschenkel und Kartoffelsalat .....	10,00
B 03	Hähnchenschnitzel paniert und Kartoffelsalat .....	12,00
B 04	Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln, Reis und Salat .....	13,50
B 05	Leberkäse mit Kartoffelpüree .....	11,00
B 06	Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remouladensoße .....	11,00
B 07	Hausgemachtes Knipp mit Bratkartoffeln und kalten Beilagen .....	11,00
B 08	Gyrosauflauf mit Krautsalat, Tzatziki und Fladenbrot .....	14,00
B 09	Roastbeef kalt mit Bratkartoffeln und Remouladensoße .....	19,50
B 10	Matjes „Hausfrauenart“ mit gepellten Kartoffeln und Butterbohnen .....	15,50
B 11	Hähnchenbrustfilet „Hawaii“, Reis, Curryfruchtsoße und Eisbergsalat .....	13,50

Gern stellen wir alle Gerichte nach Ihren Wünschen zusammen!

## Suppen aus eigener Herstellung

Preis pro Liter (4 Teller) €

C 01	Hochzeitsuppe .....	8,60
C 02	Klare Rindfleischsuppe mit Gemüseeinlage und Fleischwürfeln .....	8,60
C 03	Kartoffel-Broccoli Samt-Suppe .....	7,30
C 04	Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Petersilie .....	7,30
C 05	Vegetarische Gemüsesuppe (Minestrone) .....	7,30
C 06	Klare Kartoffelsuppe mit Gemüse und Fleischwürfeln .....	8,00
C 07	Erbseneintopf .....	7,30
C 08	Zucchinicremesuppe .....	7,30
C 09	Karotten- Selleriecremesuppe .....	7,30
C 11	Kürbiscremesuppe (saisonbedingt).....	7,30
C 12	Karotten-Ingwer-Kokosmilch-Cremesuppe .....	7,30
C 13	Lauchcremesuppe, vegetarisch .....	9,30
C 14	Porreecremesuppe mit Hackfleisch .....	9,70
C 15	Steinpilzcremesuppe .....	8,00
C 16	Waldpilzcremesuppe .....	8,00
C 17	Geflügelcremesuppe .....	8,30
C 18	Indische Curry-Geflügelcremesuppe mit Sahne und Petersilie .....	8,60
C 19	Indische Curry-Geflügelcremesuppe mit Gemüse, Sahne und Petersilie .....	8,60
C 20	Krabbensuppe .....	9,70
C 21	Gyrossuppe .....	9,90
C 22	Gulaschsuppe.....	9,90
C 23	Ofensuppe süß-sauer .....	9,90
C 24	Bihunsuppe .....	8,60
C 25	Mitternachtssuppe .....	9,30
C 26	Chili con Carne.....	9,30
C 27	Borschtsch, kräftige russische Suppe mit Rote Beete und Weißkohl .....	8,00
C 28	Soljanka, würziger russischer Eintopf .....	8,00

## Hauptgerichte ab 10 Personen

Preis pro Person €

D 01	Kohlrouladen „Hausfrauen Art“ mit geschmortem Weißkohlgemüse und Salzkartoffeln .....	13,50
D 02	Gekochtes Eisbein mit Erbsenpüree und Sauerkraut .....	13,50
D 03	Schweinehaxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut .....	13,50
D 04	Hackbraten, Salzkartoffeln und gebundenes Erbsen-, Wurzelgemüse .....	13,50
D 05	Schweinehaxe und Kasselerhacken mit Kartoffelpüree und Sauerkraut .....	13,50
D 06	Kasselerhacken auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree .....	13,50
D 08	Spießbraten mit Soße, Röstkartoffeln und Krautsalat .....	13,50
D 09	Dicke Rippe gefüllt mit Backobst dazu Salzkartoffeln und Rotkohl .....	15,60
D 10	Schweinenackenbraten und Rinderrouladen mit Salzkartoffeln, Knödel, Rotkohl und gemischtem Salat .....	16,00
D 11	Gyrosbraten mit Kartoffelgratin, Tzatziki und Krautsalat .....	15,00
D 12	Burgunderbraten mit Soße, Salzkartoffeln, Gemüseplatte und Bohnenmix .....	15,50
D 14	Spießbraten und Hähnchenschnitzel mit Röstkartoffeln, Sommer- und Staudensellerie Salat .....	14,50
D 15	Sahneschnitzel vom Schwein mit Salzkartoffeln, Gemüse und Salat .....	16,00
D 16	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln, Gemüse und Salat .....	16,50
D 17	Gyros mit Paprika-Reis, Fladenbrot, Krautsalat und Tzatziki .....	15,50
D 18	Schaschlik vom Schwein oder vom Geflügel in Zigeunersoße mit Salzkartoffeln, Kartoffelgratin und Salat .....	15,50
D 19	Asiatische Nudelpfanne mit gebratenem Schweinefleisch und Gemüse .....	12,00
D 20	Geschnetzeltes Schweinefilet mit Salzkartoffeln, Butterspätzle, Gemüse und Salat .....	15,50
D 21	Schweinefilet mit Speckmantel in Rahmsoße, dazu Salzkartoffeln, Gemüse und Hirtensalat .....	17,00

Gern stellen wir alle Gerichte nach Ihren Wünschen zusammen!

Für ein persönliches Beratungsgespräch stehen wir Ihnen  
**Montags, Dienstags und Mittwochs in der Zeit von 15:00 Uhr bis 20:00 Uhr**  
in unserem Haus zur Verfügung.

**Hauptgerichte** ab 10 Personen Preis pro Person €

D 22	Gratiniertes Schweinefilet „Williams Christ“ auf Penne.....	16,50
D 23	Schweinefilet auf Zucchini-rahmgemüse mit buntem Paprika und Käse überbacken dazu wahlweise: Mandelreis, Kartoffelgratin oder Salzkartoffeln.....	16,50
D 24	Schweinefilet in Champignonrahmsoße mit Salzkartoffeln, Gemüse und Salat .....	17,00
D 25	Schweinefilet in Pfefferrahmsoße, Salzkartoffeln, Gemüse und Salat .....	17,00
D 26	Rindergulasch mit Spätzle, Salzkartoffeln, Rotkohl und Salatplatte .....	15,50
D 27	Rinderrouladen mit Salzkartoffeln, Rotkohl und gelber Bohnensalat .....	16,00
D 28	Rindsgeschnetzeltes nach „Stroganoff Art“ in einer herzhaften Soße aus Pilzen, Zwiebeln, Gurken und Rote Beete dazu Salzkartoffeln und Salat .....	16,50
D 29	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Bouillon-Kartoffeln, Wirsinggemüse, Bohnenmix und Rote Beete.....	18,50
D 31	Warmes, geräuchertes Putenbrustfilet mit Obst mit Kartoffelgratin und Salat .....	15,00
D 33	Hähnchenbrustfilet natur in Kräutersoße dazu Reis, Salzkartoffeln und Salat .....	16,00
D 34	Hähnchenbrustfilet natur in Zitronenbuttersoße dazu Reis, Salzkartoffeln, und Salat .....	16,00
D 35	Hähnchenbrustfilet „Bombay“ in Curryfruchtsoße mit Reis und Salat .....	15,00
D 36	Hähnchenschnitzel „Zigeuner Art“ mit Röstkartoffeln und Salat .....	15,50
D 37	Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ mit Röstkartoffeln und Salat .....	15,50
D 38	Asiapfanne dazu Reis und Salat .....	13,00
D 39	Geflügelgeschnetzeltes mit Ananas, Reis und Salat .....	13,00
D 40	Curry-Huhn-Reispfanne „Delhi“ mit Ananas und Pfirsich .....	11,50

Gern stellen wir alle Gerichte nach Ihren Wünschen zusammen!

Für ein persönliches Beratungsgespräch stehen wir Ihnen  
**Montags, Dienstags und Mittwochs in der Zeit von 15:00 Uhr bis 20:00 Uhr**  
 in unserem Haus zur Verfügung.

## Hauptgerichte

ab 10 Personen

Preis pro Person €

---

D 41	Lammgulasch mit Salzkartoffeln, Spätzle und Speckböhnchen .....	17,60
D 42	Gänsebrust und Gänsekeule mit Salzkartoffeln, Knödel, Rotkohl und Soße .....	20,50
D 43	Entenkeule mit Salzkartoffeln, Knödel, Rosenkohl und Soße .....	20,50
D 44	Entenbrustfilet à la Orange mit Salzkartoffeln, Zwetschgenknödeln, Apfelrotkraut und Orangensoße .....	20,50
D 45	Entenbrustfilet gebraten mit Pilzen und Zwiebeln dazu Macaire-, Salzkartoffeln, Soße .....	20,50
D 46	Wildragout mit Waldpilzen, Spätzle oder Zwetschgenknödel, Rotkohl, Apfelkompott, Birnen und Preiselbeeren .....	20,40
D 47	Wildschweinkeule mit Wacholderrahmsoße, Kartoffelknödel und Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, Waldmischpilze, Williams Christbirne, Preiselbeeren und Apfelkompott .....	23,10
D 48	Hirschkalbskeule mit Wacholderrahmsoße, Macaire- und Salzkartoffeln oder Zwetschgenknödel, Apfelrotkohl, Butterbohnen, Apfelkompott, Birnen und Preiselbeeren .....	23,10



**Fischgerichte** ab 10 Personen Preis pro Person €

E 01	Zwei Garnelenspieße (ca. 200 g) mit Knoblauchdip und Baguette.....	16,00
E 06	Lachsfilet auf Penne mit Broccoliröschen in Bechamelsoße, dazu Blattsalat .....	16,50
E 07	„Paella“, Gemüsepfanne mit Meeresfrüchten dazu Reis und Chinakohlsalat .....	14,50
E 08	Fischpfanne „Toskana“, Rotbarsch- oder Seelachsfilet in Tomatensoße dazu Reis und Salat .....	16,50
E 09	Zanderfilet, gebraten, auf Spinatbett, Salzkartoffeln und Salat .....	18,50
E 10	Matjes mit „Hausfrauensoße“, Bratkartoffeln, Butterbohnen .....	15,00

**Vegetarische Gerichte** ab 10 Personen Preis pro Person €

F 01	Gebratene Nudeln mit Gemüse .....	10,00
F 02	Nudelgemüseauflauf .....	10,00
F 03	Gemüseauflauf .....	11,00
F 04	Grünkernbratlinge mit Käsesoße, Salzkartoffeln und Gemüse .....	14,00
F 05	Gemüsebratlinge mit Kartoffelpüree und Salat .....	14,00
F 06	„Falaffel“ (ca. 250 g), frittierte Kichererbsenbällchen mit kalter Kräutersoße, Baguette und Salat .....	14,00
F 09	Quinoa-Erbсен-Bratlinge (vegan), Röstkartoffeln und Salat .....	14,00
F 10	Kürbis-Chiasamen-Bratlinge (vegan), Röstkartoffeln und Salat .....	14,00
F 11	Spinat auf frischen Bandnudeln mit Hirtenkäse überbacken .....	10,00

Gern stellen wir alle Gerichte nach Ihren Wünschen zusammen!

Für ein persönliches Beratungsgespräch stehen wir Ihnen  
**Montags, Dienstags und Mittwochs in der Zeit von 15:00 Uhr bis 20:00 Uhr**  
in unserem Haus zur Verfügung.

## Buffet

ab 20 Personen

Preis pro Person €

---

G 01	<b>Standardbuffet</b> Spießbraten mit Soße und Hähnchenschnitzel dazu Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Kraut-, Karotten- und Staudensellerialesalat .....	14,50
G 02	<b>Rustikales Buffet</b> Schweinehaxe, Kasselernacken, Weißwurst, Nürnberger Würstchen und Leberkäse, dazu Kartoffelpüree, Röstkartoffeln, Krautsalat, Ananas-Sauerkraut und Senf.....	15,50
G 03	<b>Europäisches Buffet</b> Spießbraten mit Soße, Hähnchenschnitzel und Gyros dazu Reis, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Apfel-Karotten-, Sommer-, Kraut-, Staudensellerialesalat und Tzatziki .....	15,50
G 04	<b>Buffet „griechische Art“</b> Gyros, Hirtenrolle, Schaschlik mit Kartoffelgratin, buntem Reis, Fladenbrot, Krautsalat, Bauernsalat und Tzatziki .....	16,00
G 06	<b>Rahmbuffet</b> Schweinefilet in Pfefferrahmsoße und Hähnchenbrustfilet natur gebraten mit Zitronenbutter- und Kräuterrahmsoße dazu Salzkartoffeln, Reis, Gemüse und Salat .....	17,00
G 07	<b>Festliches Buffet</b> Schweinebraten mit Pilzen, Zwiebeln und Soße, Rinderrouladen und Geflügelgeschnetzeltes mit Ananas dazu Salzkartoffeln, Spätzle und Reis, Gemüse, Rotkohl, Bohnen-, Gurken-, Karotten-, und Tomatensalat .....	17,00
G 08	<b>Schnitzel Buffet</b> Jägerschnitzel, Zigeunerschnitzel, Sahneschnitzel und Hähnchenschnitzel dazu Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln und Gemüse, Gurken-, Tomaten-, Staudensellerialesalat und Bohnenmix .....	17,50
G 09	<b>Grill Buffet</b> Nackensteaks, Spareribs, Hirtenrollen, Schaschlik in Zigeunersoße dazu Röstkartoffeln, gepellte Kartoffeln mit Kräutercreme, Baguette, Kornquarkbrötchen, Kräuterbutter und Tzatziki, Kraut-, Hirten-, Staudensellerie- und Schichtsalat .....	17,00

Für ein persönliches Beratungsgespräch stehen wir Ihnen  
**Montags, Dienstags und Mittwochs in der Zeit von 15:00 Uhr bis 20:00 Uhr**  
in unserem Haus zur Verfügung.



## Buffet

ab 20 Personen

Preis pro Person €

- 
- G 10 **Hausmacher Buffet**  
Brot, Butter, gefüllte Eier, Rohkostsalat, Wurstsalat, kleine Frikadellen,  
Hausmacherplatte (Schinken, Mettwurst, Rotwurst, Sülze, Leberwurst,  
Hackepeter), Matjes, Käseplatte ..... 18,00
- G 11 **„Bauernfrühstück“**  
Brot, Butter, Schmalz, Knipp, Rührei, Bratkartoffeln, Kraut- und  
Wurstsalat, Rotwurst, Leberwurst, eingelegter Bauch, Backe,  
Sülze, Sauerfleisch, Mett, Schinken, Mettwurst, Knabber Kabanossi,  
Matjes, Käseplatte ..... 20,00
- G 12 **Bayerisches Buffet**  
Hausgebackenes Zwiebelbrot, Laugenbretzel, Schmalz,  
Kraut- und Wurstsalat, Rettich, Schweinehaxe, Weißwurst, Leberkäse,  
Kasselernacken, Nürnberger Bratwürste, Hähnchenschenkel, Senf,  
Ananaskraut, Kartoffelpüree, Kartoffelknödel, Röstkartoffeln, Käsewürfel ..... 21,00
- G 13 **Kaltes Buffet**  
Brot, Butter, gefüllte Tomaten, gefüllte Eier, Rohkostsalat,  
Geflügelsalat, Kochschinkenröllchen, Schinken Melone, Hackepeter,  
Rinderaufschnitt, geräuchertes Putenbrustfilet, kleine  
Hähnchenschnitzel, kleine Frikadellen, Lachs,  
Forelle, Käseplatte, Blätterteiggebäck und Obstplatte ..... 22,00
- G 14 **Kleines Buffet italienischer Art**  
Anti Pasti (Zucchini, Oliven, Auberginen, Paprika), italienisches  
Weizenbrot, Butter, Hackfleischlasagne, Penne in Käse-Sahnesoße  
mit gekochtem Schinken und Erbsen, Hirtensalat,  
Obstetage mit Obstsalat, Cappuccinocrema ..... 23,00
- G 15 **Gala-Buffer**  
Schweinefilet in Champignonrahmsauce, Hähnchenschnitzel  
und Frikadellen, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Gemüse, Sommer-,  
Kraut-, und Staudenselleriasalat, Brot, Butter, gefüllte Tomaten, gefüllte  
Eier, Geflügelsalat, Kochschinkenröllchen, Schinken Melone, Hackepeter,  
Rinderaufschnitt, geräuchertes Putenbrustfilet,  
Lachs, Forelle, Käseplatte, Blätterteiggebäck und Dessert (nach Wahl) ..... 33,00
- G 16 **Italienisches Buffet**  
Brotkorb, Butter, Anti Pasti, Schinken Melone, Penne mit Lachsstreifen  
in Weißweinsauce, Putenpfanne mit buntem Reis, Schweinefilet in  
Tomaten-Mozzarella Sauce und Pestonudeln, Garnelenspieße,  
Staudensellerie-, Hirtensalat, kalte Putenbrust, Roastbeef, Rinderaufschnitt,  
Scampi mit Cocktailsoße, gravid Lachs, Krabbencocktail, Tomate Mozzarella,  
Tomate gefüllt mit Frischkäse, bunte Käseplatte, Blätterteiggebäck,  
Panna Cotta, Tiramisu und frisches Obst ..... 38,00

## Italienische Art ab 10 Personen

Preis pro Person €

---

H 01	„Anti Pasti“ aus Zucchini, Oliven, Auberginen, Champignons und Paprika mit italienischem Olivenbrot und Kräutercreme .....	10,00
H 02	Spiralnudeln in Tomatensoße .....	8,00
H 03	Spiralnudeln in Tomatensoße mit Hackfleisch .....	8,50
H 04	Lasagne mit Hackfleisch .....	9,50
H 08	Hirtenrolle, Zwiebelspeckkartoffelpüree und Krautsalat .....	13,00
H 09	Gnocchi in Schinken-Käse-Sahnesoße mit frischen Champignons .....	10,50
H 10	Tortellini mit Hackfleischfüllung in Kräutertomatensoße .....	10,50
H 11	Tortellini mit Käsefüllung in Lauchsoße .....	10,50
H 12	Tortellini-Auflauf mit Schinken und Broccoli .....	10,50
H 13	Grüne und weiße Bandnudeln mit Lachsstreifen in Weißweinsauce .....	11,50
H 14	Penne in Käse-Sahnesoße mit frischen Erbsen und gekochtem Schinken .....	10,50
H 15	Penne mit Garnelen in Dillsoße .....	11,50
H 16	Nudelpfanne mit frischen Pilzen in Sahnesoße .....	11,00
H 17	Schweinefilet in Tomate-Mozzarellasoße mit Reis, Pestonudeln und Salat.....	16,50
H 18	Putenpfanne „Italia“ mit Oliven, Penne und Hirtensalat .....	13,50
H 19	Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasoße, Mandelreis und Blattsalat .....	16,00

Gern stellen wir alle Gerichte nach Ihren Wünschen zusammen!

Für ein persönliches Beratungsgespräch stehen wir Ihnen  
**Montags, Dienstags und Mittwochs in der Zeit von 15:00 Uhr bis 20:00 Uhr**  
in unserem Haus zur Verfügung.

## Dessert

Preis pro Person €

---

J 01	Götterspeise, rot, gelb, grün mit Vanillesoße .....	2,50
J 02	Rote Grütze mit Vanillesoße .....	3,00
J 03	Orangencreme .....	3,20
J 04	Obstsalat mit Obstplatte .....	3,50
J 05	Erdbeerzauber .....	3,00
J 06	Himbeertraum .....	3,50
J 07	Schokoladencreme mit Vanillesoße .....	3,00
J 08	Weißer Schokoladencreme mit Mangofruchtsoße .....	3,50
J 09	Diät pudding – Vanille- oder Schokoladencreme .....	3,00
J 10	Quarkspeise mit Williams Christbirne .....	3,00
J 11	Vanillecreme Art „Birne Helene“ mit Schokoladensoße .....	3,50
J 12	Jamaicacreme .....	3,20
J 13	Vanille-Apfel-Creme .....	3,20
J 14	Griespudding mit kalter Heidelbeerssoße.....	3,30
J 15	Schwarzwälder Kirschcreme .....	3,30
J 16	Schwarzwaldbecher .....	3,50
J 17	Marzipanmousse .....	3,50
J 20	Rotweincreme .....	3,30
J 21	Welfenspeise.....	3,50
J 22	Cappuccinocreme .....	3,30
J 23	Tiramisu .....	3,50
J 24	Panna Cotta mit Erdbeer- <u>oder</u> Pfirsichpüree .....	3,50
J 25	Mousse au Chocolat.....	3,50
J 26	Quark mit Pfirsichpüree .....	3,30

Für ein persönliches Beratungsgespräch stehen wir Ihnen  
**Montags, Dienstags und Mittwochs in der Zeit von 15:00 Uhr bis 20:00 Uhr**  
in unserem Haus zur Verfügung.

## Schnittchen, belegt mit

Preis pro Person €

---

K 01	Geflügelsalat, Lachs, Forelle, Camembert, Gouda, Pumpernickel, Kasseler, Rinderaufschnitt, Hackepeter, Ei .....	14,00
K 02	Geflügelsalat, Lachs, Forelle, Kräutermatjes, Camembert, Gouda, Pumpernickel, Kasseler, Rinderaufschnitt, Hackepeter, Ei .....	15,50
K 04	Gouda, Camembert, Bresso, Tomate-Mozzarella mit Pesto, Ziegenkäse, Harzer Käse mit Schmalz, Blauschimmelkäse, Babybell, Blätterteig mit Käse gefüllt .....	16,00
K 05	Lachs, Forelle, Matjes, Krabben, Heilbutt, Makrele, Garnelen, gravid Lachs, Blätterteig mit Lachs gefüllt .....	21,00
K 06	<b>Schnittchen Buffet</b> (ab 20 Personen) Gefüllte Eier, Tomaten gefüllt mit Frischkäse, Geflügelsalat, Schinken Melone, Schnittchen belegt mit: Forelle, Lachs, Matjes, Kasseler, Rinderaufschnitt, Hackepeter, Gouda, Camembert, Ei, Pumpernickel, Knabber Kabanossi, Schnitzel gewürfelt, Tomate Mozzarella, Obstplatte, Blätterteig gefüllt mit: Lachs, Schinken, Champignon und Käse .....	25,00

## Brötchen, belegt mit

Preis pro 1/2 Brötchen  
klein €      groß €

---

L 01	Käse.....	1,80	2,10
L 02	Hackepeter .....	1,80	2,10
L 03	Mettwurst .....	1,80	2,10
L 04	Kasseler.....	1,80	2,10
L 05	rohem Schinken.....	1,80	2,10
L 06	gekochtem Schinken .....	1,80	2,10
L 07	Lachs.....	1,80	2,10
L 08	Geflügelsalat.....	1,80	2,10

**Weitere Auflagen nach Absprache.  
Hackepeter kann an Sonn- und Feiertagen nicht geliefert werden.**

## Gemischte Platten

Preis pro Platte, ca. 1500 g Frischware

€

---

M 01	<b>Aufschnittplatte</b> gekochter Schinken mit Spargel, geräucherte Putenbrust, Rinderaufschnitt, Frikadellen, Mettwurst, Lachsschinken, Sauerfleisch .....	100,00
M 02	<b>Fischplatte</b> Lachs, Forelle, Matjes, Makrele .....	140,00
M 03	<b>Käseplatte</b> Schnittkäse, Weichkäse, Camembert, Tomate Mozzarella, gefüllte Tomaten .....	110,00
M 04	<b>Eierplatte</b> 24 gefüllte halbe Eier mit Garnitur .....	20,00

## Gebäck

Preis pro Stück

€

---

N 01	Partysonne.....	8,00
N 02	Baguette..... 400 g.....	4,70
N 03	Vielkornbrötchen .....	40 g..... 0,60

## Fingerfood

Preis pro Stück

€

---

O 01	Blätterteigtaschen gefüllt mit: Schinken, Lachs, Käse, Champignons .....	22 g..... 1,20
O 02	frittierte Garnelenvariationen im Teig- oder Kartoffelmantel .....	25 g..... 1,40
O 03	Fingerfood „Asia“ .....	20 g..... 1,10
O 04	Mini-Hamburger .....	1,60
O 05	Mini-Bruschetta .....	1,60
O 06	Mini-Pizza .....	1,60
O 07	Mini-Quiche .....	1,60
O 08	Mini-Laugenstange, -knoten oder -brezel .....	1,60

## Fleischgerichte

		Frischgewicht	€
P 01	Hackbraten .....	300 g .....	7,40
P 02	Schweinehaxe.....	Stück .....	8,60
P 03	Kasselernacken .....	375 g .....	8,60
P 06	Gyrosbraten .....	375 g .....	8,20
P 07	Spießbraten mit Soße.....	375 g .....	8,60
P 08	Burgunderbraten mit Soße.....	350 g .....	8,90
P 10	Vier Schweinefilet in Rahmsoße mit „Rosa Pfeffer“ .....	200 g .....	12,00
P 11	Vier Schweinefilet in Champignonrahmsoße.....	200 g .....	12,20
P 12	Schweineschnitzel .....	300 g .....	9,60
P 13	Schweinefilet geschnetzelt .....	300 g .....	12,20
P 14	Gyros .....	300 g .....	12,20
P 15	Sahneschnitzel.....	300 g .....	12,30
P 16	Frikadellen (6 Stück á 40 g) .....	240 g .....	6,40
P 17	Rindergulasch.....	300 g .....	9,90
P 18	Zwei Rinderrouladen .....	360 g .....	12,00
P 19	Tafelspitz .....	300 g .....	12,00
P 20	Rindsgeschnetzeltes „Stroganov Art“ .....	300 g .....	12,00
P 21	Schweinefilet im Speckmantel .....	200 g .....	12,00
P 22	Spare Ribs.....	500 g .....	12,00

Für ein persönliches Beratungsgespräch stehen wir Ihnen  
**Montags, Dienstags und Mittwochs in der Zeit von 15:00 Uhr bis 20:00 Uhr**  
in unserem Haus zur Verfügung.

## Geflügel

Frischgewicht

€

---

R 01	Hühnerfrikassee.....	300 g.....	7,50
R 02	Hähnchenschenkel .....	300 g.....	6,00
R 03	Hähnchenschnitzel .....	300 g.....	9,00
R 04	Hähnchenbrustfilet natur in Zitronenbuttersoße.....	300 g.....	10,00
R 05	Hähnchenbrustfilet natur in Kräuterrahmsauce .....	300 g.....	10,00
R 06	Hähnchenbrustfilet in Curryfruchtsoße.....	300 g.....	10,40
R 07	Hähnchenbrustfilet „Bombay“ .....	300 g.....	10,40
R 08	Geflügelgeschnetzeltes mit Ananas.....	300 g.....	9,80
R 09	Asiapfanne.....	350 g.....	9,80
R 10	Warme, geräucherte Putenbrust auf Obst.....	300 g.....	9,80
R 12	Entenbrustfilet .....	350 g.....	14,50
R 13	Gänsebrustfilet .....	350 g.....	14,50
R 14	Entenkeule .....	400 g.....	12,50
R 15	Gänsekeule .....	400 g.....	12,50
R 16	Hähnchenbrust „Hawaii“ mit Currysoße.....	300 g.....	10,90

Für ein persönliches Beratungsgespräch stehen wir Ihnen  
**Montags, Dienstags und Mittwochs in der Zeit von 15:00 Uhr bis 20:00 Uhr**  
in unserem Haus zur Verfügung.

## Gemüse

200g pro Person

€

---

S 01	Erbsen mit zerlassener Butter.....	3,30
S 02	Karotten mit zerlassener Butter .....	3,30
S 03	Blumenkohl mit Hollandaise .....	3,30
S 04	Butterbohnen .....	3,30
S 05	Mais .....	3,30
S 06	Broccoli mit zerlassener Butter und gerösteten Mandeln .....	3,30
S 07	Rosenkohl mit zerlassener Butter und gerösteten Mandeln .....	3,30
S 08	Romanesko .....	3,30
S 09	Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl, Möhren) .....	3,30
S 10	„Leipziger Allerlei“ (Erbsen, Karotten, Schwarzwurzel) .....	3,30
S 11	Balkanmischgemüse .....	3,30
S 12	Gebundenes Erbsen- und Wurzelgemüse .....	3,30
S 13	Apfelrotkohl .....	3,30
S 14	Ananas-Sauerkraut .....	3,30
S 15	Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln.....	3,30
S 16	Champignons in Knoblauchsoße.....	7,10
S 17	Gemüse der Saison.....	auf Anfrage

Für ein persönliches Beratungsgespräch stehen wir Ihnen  
**Montags, Dienstags und Mittwochs in der Zeit von 15:00 Uhr bis 20:00 Uhr**  
in unserem Haus zur Verfügung.



## Salate

150 g pro Person

€

---

T 01	Weißkrautsalat.....	2,70
T 02	Rotkrautsalat.....	2,70
T 03	Rohkostsalat, bunt.....	2,70
T 04	Gelber Bohnensalat.....	2,70
T 05	Bohnenmix.....	2,70
T 06	Apfelkarottensalat.....	2,70
T 07	Karottensalat.....	3,30
T 08	Gurkensalat.....	3,30
T 09	Tomatensalat.....	3,30
T 10	Porreesalat.....	3,30
T 11	Paprika-Krautsalat.....	3,30
T 12	Salatplatte der Saison mit verschiedenen Dressing, Croutons.....	3,80
T 13	Eisbergsalat mit Zitronensahne oder Kräutersoße.....	3,30
T 14	Sommersalat.....	3,30
T 15	Hirtensalat mit Hirtenkäse.....	3,80
T 16	Bauernsalat mit Hirtenkäse und Oliven.....	3,80
T 17	Staudenselleriesalat.....	3,30
T 18	Apfelrettichsalat.....	3,30
T 19	Schichtsalat, vegetarisch.....	3,80
T 20	Schichtsalat mit Schinken.....	3,80
T 21	Mexikosalat (Mais, Paprika, Zwiebeln, Kidneybohnen).....	3,30
T 22	Waldorfsalat (Sellerieknolle, Apfel, Nüsse, Mayonnaise).....	3,30
T 23	Reissalat.....	3,30
T 24	Nudelsalat mit oder ohne Mayonnaise.....	3,30
T 25	Wurstsalat.....	5,40
T 26	Geflügelsalat.....	5,40
T 27	Kräuterkrautsalat.....	3,30

Für ein persönliches Beratungsgespräch stehen wir Ihnen  
**Montags, Dienstags und Mittwochs in der Zeit von 15:00 Uhr bis 20:00 Uhr**  
in unserem Haus zur Verfügung.

**Beilagen**

250 g pro Person

€

---

U 01	Salzkartoffeln.....	2,80
U 02	Bratkartoffeln .....	3,80
U 03	Röstkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln.....	3,80
U 04	Kartoffelgratin .....	3,80
U 05	Gemüse-Kartoffelgratin.....	4,40
U 06	Speckkartoffelsalat.....	3,80
U 07	Kartoffelsalat „Hausmacher Art“ .....	3,80
U 08	Kartoffelsalat mit Frischwurst, gekochtem Ei und Gewürzgurke.....	3,80
U 09	Macaire-Kartoffel (5 Stück).....	3,80
U 10	Kartoffelpüree .....	3,30
U 11	Erbsenpüree .....	3,30
U 12	Gepellte Kartoffeln mit Kräutercreme .....	4,50
U 13	Kartoffelknödel.....	3,30
U 14	Zwetschgenknödel .....	3,30
U 15	Reis .....	2,70
U 16	Spätzle.....	3,30
U 17	Nudelvariationen.....	3,30
U 18	Tzatziki .....	1000 g..... 10,40
U 19	Sauce Hollandaise .....	1000 g..... 12,60
U 20	Currysoße, kalt und warm .....	1000 g..... 12,60

Für ein persönliches Beratungsgespräch stehen wir Ihnen  
**Montags, Dienstags und Mittwochs in der Zeit von 15:00 Uhr bis 20:00 Uhr**  
in unserem Haus zur Verfügung.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

---

Gern stellen wir alle Gerichte nach Ihren Wünschen zusammen!

Für ein persönliches Beratungsgespräch stehen wir Ihnen  
**Montags, Dienstags und Mittwochs in der Zeit von 15:00 Uhr bis 20:00 Uhr**  
in unserem Haus zur Verfügung.

Für die Anlieferung wird eine Kostenpauschale von 15,00€ berechnet.  
Wünschen Sie die Abholung des Leergutes, berechnen wir 40,00€ pauschal.

Die Rückgabe des Geschirrs, Servierplatten und Lieferbehälter erbitten wir bis spätestens zwei Tage nach Lieferung oder nach Vereinbarung. Fehlmengen, Bruch und Beschädigung gehen zu Lasten des Käufers. Die Gegenstände werden zum Neuwert abgerechnet.

Änderungen in der Zusammenstellung der Speisen oder Verschiebungen der Auslieferzeiten, berechtigen nicht zu Preisnachlässen.

Der Kaufpreis ist bei Anlieferung ohne Abzug fällig und ist spätestens bei Rückgabe des Geschirrs zu begleichen.

Mit dieser Preisliste verlieren vorherige Preislisten ihre Gültigkeit.

Irrtum vorbehalten.

## Zusätzliche Dienstleistungen

---

Für die Bereitstellung von	
Essgeschirr, berechnen wir pro Gedeck .....	2,00€
Kaffeegeschirr, berechnen wir pro Gedeck.....	2,00€

**Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

## Hinweis für Allergiker

---

Liebe Kunden, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie bitte mit uns. Gern geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

## So finden Sie uns

---

