

PLATTEN- UND PARTYSERVICE



Mit allen Sinnen genießen!

Ideen für Ihre Festlichkeiten,
immer frisch und lecker.



Kaltes Buffet:

Räucherlachs

geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichsahne

intern. Rauchfleischplatte

Schinken-Spargelplatte

Schinken gemischt

Hähnchenkeulen

Putenschinken und Braten

versch. Käse

gemischte Party-Brötchen 10 Sorten

gefüllte Eier

Tomaten-Mozzarella-Platte

Feinkostsalate nach Absprache

gemischte Käseplatte mit Weissbrot

gemischte kalte Platten:

mit Räucherlachs und geräucherten Forellenfilet,

Schinken, Rauchfleisch ,

Braten, Geflügel, Aufschnitt, Käse

schön und reichlich garniert

Bauerngeräuchertes

gemischte kalte Platten:

mit Schinken, Rauchfleisch , Braten, Geflügel,

Aufschnitt, Käse

schön und reichlich garniert

Feinkostsalate versch. Sorten zu kalten Platten

Partybrötchen 10erlei Sorten

Kleine Schnitzel

Finger-Food warm:

Hackfleischbällchen

Frühlingsröllchen

Hähnchen-Ananas-Spießchen

Panierte Champignons

Finger-Food kalt:

belegte Brötchen Deluxe:

Versch. Brotsorten gebuttert, entsprechend dem Belag

Räucherlachs, edle Schinken, Parmaschinken usw. Schweinebraten, Roastbeeff, Salami, Käse und jeweils liebevoll garniert

½ gebutterte, belegte, garnierte, gemischte Wecken:

Schinken, Rauchfleisch, Braten, Wurst, Salami, Käse

Warme Speisen

Kalbssternrose in Sahnesoße mit Butterspätzle
 Spanferkelrollbraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat
 Portion Spareribs mit scharfer Soße
 Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Krautsalat
 Surhaxe mit Kartoffelknödel und Krautsalat
 Ochsenbraten mit Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut
 Bio-Putenrollbraten mit Ananas-Sahne-Soße und Bio-Spätzle
 Pfannenschaschlik mit Reis
 Putencurry mit Reis
 Spanferkelrollbraten mit Knödel und Krautsalat
 Ochsenbraten mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel
 Kalbssternrose in Sahnesoße mit Nudeln
 Schlemmerbraten mit Kartoffelknödel und Soße
 1 Portion hintere Schweinshaxe oder Subhaxe mit Kartoffelknödel und Krautsalat
 Schweine-Schäufelbraten (Schulterbraten) mit Semmelknödel und Krautsalat
 1/2 oder ein ganzes Spanferkel



Grillbuffet

Schweine Halssteak und Rückensteak
 Rindersteak - Lammsteak
 Putensteak - Hähnchenbrustfilet
 Gyros
 Spare-ribs – Bauchscheiben
 Rote und Weiße
 Rostbratwürste
 Käsebeisser – Rehgriller
 Grillgemüse
 Senf, Ketchup, Grillsossen
 die Auswahl muss je nach Personenzahl besprochen werden
 Wedges (Farmerkartoffeln)
 mit 1 Friteuse (es wird Starkstrom benötigt)
 incl. Frittfett

Salatbuffet:

Kartoffelsalat,
 Tomaten-, Gurken- Karotten-,
 Rettich-, Weisskrautsalat, gem. Blattsalat und
 Ackersalat und
 zweierlei Dressing

Käse-Oliven und Paprika
 gemischtes Kleinbrot
 gemischte Chiabatta

Desserts

Hausgemachter Fruchtsalat
mit frischen Früchten

Mousse au Chocolat / Vanille /
Erdbeere

Joghurt/Quarkcreme auf Himbeeren
im Glas

Joghurt/Quarkcreme auf Aprikosenmousse
im Glas

Dessertschnittchen

mit leichtem Mandarinen-Mousse

mit Schokoladen-Kaffee-Mousse

**Die Liste für Zusatzstoffe und allergene
Stoffe liegt im Laden bereit.**



1 Teller	gespült 0,40	ungespült 0,65
Besteck	gespült 0,50	ungespült 0,75
Chafing Dishes		
je Gerät Leihgebühr		Stück 5,00
Brennpasten		Stück 2,00

Leergutrückgabe:

Bringen Sie bitte die **gereinigten** Behälter und Serviceartikel **innerhalb von 3 Tagen** zurück.

Ungereinigte Artikel bitte am Tag nach dem Fest.

Für ungereinigte Teile berechnen wir Ihnen die dafür erbrachte Arbeitsleistung.

Partyservice am Sonntag nur auf Anfrage.

Ausnahme:

Plattenservice und Großveranstaltungen
ab 100 Personen.

Servicepersonal je Stunde, inkl. 19 % Mw-Steuer:
25,00 Euro

Warmes Essen Selbstabholung: 5 % Abholrabatt

Bestückung Chafing Dishes mit warmem Essen
oder Aufbau Buffet siehe Stundensatz.