

Datum der Feier:

Lieferadresse:

Name:

Lieferzeit:

Essenszeit:

Personenzahl:

## Warme Speisen

### Suppen

- 1  Hochzeitssuppe vom Huhn 8,a,c,f,g,i,j  
 2  Hochzeitssuppe vom Rind 8,a,c,f,g,i,j  
 3  Hochzeitssuppe vom Huhn und Rind 8,a,c,f,g,i,j  
 4  Borsch 8,a,c,f,g,i,j  
 5  Gulaschsuppe 8,a,c,f,g,i,j  
 6  Käselauchcremesuppe mit Hackfleisch 8,a,c,f,g,i,j  
 7  Gyrossuppe 8,a,c,f,g,i,j

Preise pro Person für Suppe mit warmen Essen kombiniert bis 1 Sorte Ihrer Wahl

4,00€ pro Person

### Fleisch und Fischgerichte mit dazu passenden Saucen

#### Gerichte vom Schwein

- 8  Kasselerbraten in der Bratensauce 1,2,a  
 9  Nackenbraten (Champignonsauce, Pfeffersauce, Jägersauce, Zigeunersauce, Zwiebelrahmsauce )  
 10  Nackenbraten mit Obstfüllung in der Obstbratensauce 1,5,a  
 11  Krustenbraten von dem Schweinerücken 1,2,a (Pfeffersauce, Zigeunersauce, Bratensauce)  
 12  Schweinehaxen mit gebratenen Zwiebeln oder Zigeunersauce, Pfeffersauce, Bratensauce)  
 13  Nackensteaks gegrillt 4 (Champignonsauce, Pfeffersauce, Kräuter-Steaksauce, Zigeunersauce, Zwiebelsauce)  
 14  Schaschlikspießchen vom Schweinenacken mit Zwiebeln f  
 15  Schweinerippchen mit marinierten Zwiebeln 4  
 16  Schweineschnitzel 1,8,a,c,g,h  
 17  Schweinegyros in der Metaxasauce und mit Käse überbacken 1,4,a  
 18  Schweinegyros mit Zaziki 4,8,g  
 19  Schweinefilet gegrillt 4 (Champignonsauce, Pfeffersauce, Kräuter-Steaksauce, Jäger und Zigeunersauce)  
 20  Schweinefilet Geschnetzeltes „Stroganow Art“ 1,8,11,a,g  
 21  Hackbällchen vom Schwein und Rind 8,a,c,g,h (Zigeunersauce, Champignonsauce, Pfeffersauce, Jägersauce)  
 22  Manti a,c

## Gerichte vom Geflügel

- 23  Hähnchenbrustfilet (Champignonsauce, Pfefferrahmsauce, Paprikarahmsauce, Kräuter-Steaksauce, Currysauce)  
 24  Hähnchenbrust im Speckmantel 1,2,3,4,a (Kräuter-Steaksauce, Pfefferrahmsauce, Champignonsauce)  
 25  Hähnchenbrustfilet an Currysauce mit Ananas und Käse überbacken 8,a,g  
 26  Hähnchenbrustschnitzel 1,8,a,c,g,h  
 27  Hähnchengyros von der Keule mit Zaziki 4,8,g  
 28  Schaschlikspiesschen von der Hähnchenkeule mit gebratenen Zwiebeln f  
 29  Schaschlikspiesschen von der Putenkeule mit gebratenen Zwiebeln f  
 30  Putengyros in der Metaxasauce und mit Käse überbacken 4  
 31  Entenkeule im Eigensaft 1,2,3,4

## Gerichte vom Rind

- 32  Zwiebelfleisch 1,a  
 33  Rinderbraten (Bratensauce oder Pfeffersauce) 1,a  
 34  Rindergulasch (kann enthalten 1,2,3,4,8,11,a,c,f,g,h,i,j)  
 35  Rinderhackbällchen 8,a,c,g,h (Bratensauce, Zigeunersauce, Pfeffersauce)

## Fischgerichte

- 36  Seelachsfilet gratiniert 1,2,3,4,8,11,a,c,f,g,h,i,j  
 37  Seelachsfilet mit Rahmspinat gratiniert 1,2,3,4,8,11,a,c,f,g,h,i,j  
 38  Tilapiafilet gebraten 8,a,c,g,h  
 39  Tilapiafilet gratiniert 1,2,3,4,8,11,a,c,f,g,h,i,j  
 40  Pangasiusfilet gebraten 8,a,c,g,h  
 41  Pangasiusfilet gratiniert 1,2,3,4,8,11,a,c,f,g,h,i,j

Preise für alle Fleisch und Fischarten ausser Edle Fleisch und Fischarten

|  |                   |
|--|-------------------|
| 20-34 Personen bis 3 Sorten Ihrer Wahl   | 14,40€ pro Person |
| 35-59 Personen bis 4 Sorten Ihrer Wahl   | 14,10€ pro Person |
| 60-99 Personen bis 5 Sorten Ihrer Wahl   | 13,80€ pro Person |
| 100-149 Personen bis 6 Sorten Ihrer Wahl | 13,50€ pro Person |
| ab 150 Personen bis 7 Sorten Ihrer Wahl  | 13,20€ pro Person |

## Edele Fleisch und Fischarten

- 42  Rinderrouladen in der Bratensauce 1,2,3,4,a,j  
 43  Lammbraten von der Keule in der Bratensauce 1,a  
 44  Entenbrustfilet an Bratensauce 1,a  
 45  Zanderfilet gebraten 8,a,c,g,h  
 46  Lachsfilet gratiniert 1,2,3,4,8,11,a,c,f,g,h,i,j

Aufschlag für edle Fleisch und Fischarten

|                 |                            |
|-----------------|----------------------------|
| 20-34 Personen  | 2,00€ pro Sorte pro Person |
| 35-59 Personen  | 1,90€ pro Sorte pro Person |
| 60-99 Personen  | 1,80€ pro Sorte pro Person |
| ab 100 Personen | 1,70€ pro Sorte pro Person |

Alle Saucen enthalten 1,2,3,4,8,11,a,c,f,g,h,i,j

## Sättigungsbeilagen

- 47  Kartoffelgratin 8,g
- 48  Salzkartoffeln mit Butter oder Kräuterbutter 8,g
- 49  Schwenkkartoffeln von kleinen runden Kartoffeln 8,g
- 50  Bratkartoffeln 1,2,3
- 51  Kartoffelklöße mit Butter 8,a,c,g
- 52  Kartoffelspalten
- 53  Kroketten
- 54  Reis
- 55  Reis mit Wildreis
- 56  Risotto
- 57  Spätzle a,c
- 58  Butternudeln 8,a,c,g
- 59  Buchweizen mit Butter
- 60  Schupfnudeln a,c

|  |                  |
|--|------------------|
| 20-34 Personen bis 3 Sorten Ihrer Wahl   | 3,30€ pro Person |
| 35-59 Personen bis 3 Sorten Ihrer Wahl   | 3,20€ pro Person |
| 60-99 Personen bis 4 Sorten Ihrer Wahl   | 3,10€ pro Person |
| 100-149 Personen bis 4 Sorten Ihrer Wahl | 3,00€ pro Person |
| ab150 Personen bis 5 Sorten Ihrer Wahl   | 2,90€ pro Person |

## Gemüsebeilagen

- 61  Gemüsegratin 1,8,c,g
- 62  Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Erbsen mit Bröselbutter 1,8,a,c,g,h
- 63  Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Erbsen mit Sc.Hollandaise 1,8,c,g
- 64  Gebratene Champignons mit Creme Fraîche und Knoblauch 8,g
- 65  Gebratene Champignons in der dunkle Sauce 1
- 66  Prinzessbohnen im Speckmantel 2,3,8,g
- 67  Brokkoli und Blumenkohl mit Mandelbutter 8,g
- 68  Apfelrotkohl 8,g
- 69  Sauerkraut 8,g
- 70  Rosenkohl

|  |                  |
|--|------------------|
| 20-34 Personen bis 2 Sorten Ihrer Wahl   | 3,30€ pro Person |
| 35-59 Personen bis 2 Sorten Ihrer Wahl   | 3,20€ pro Person |
| 60-99 Personen bis 3 Sorten Ihrer Wahl   | 3,10€ pro Person |
| 100-149 Personen bis 3 Sorten Ihrer Wahl | 3,00€ pro Person |
| ab 150 Personen bis 4 Sorten Ihrer Wahl  | 2,90€ pro Person |

## Geschirr Verleih

|   | sauber zurück | schmutzig zurück |
|---|---------------|------------------|
| <input type="checkbox"/> Suppengeschirr (Suppenteller, Löffel)            | 0,30 €        | 0,50 €           |
| <input type="checkbox"/> Suppengeschirr (Suppentasse, Untertasse, Löffel) | 0,45 €        | 0,75 €           |
| <input type="checkbox"/> Hauptgang (Teller, Messer, Gabel)                | 0,45 €        | 0,75 €           |
| <input type="checkbox"/> Salatteller                                      | 0,15 €        | 0,25 €           |
| <input type="checkbox"/> Kaffeeeschirr (Becher, Kuchenteller, Löffel)     | 0,45 €        | 0,75 €           |
| <input type="checkbox"/> Kuchengabeln                                     | 0,15 €        | 0,25 €           |
| <input type="checkbox"/> Dessert (Dessertschale, Löffel)                  | 0,30 €        | 0,50 €           |
| <input type="checkbox"/> Kaffeemaschine 14 Liter mit Filter               |               | 20,00 €          |

# Kalte Speisen

## Salate

- 71  Möhrensalat koreanische Art
- 72  Glasnudelsalat mit Hähnchen
- 73  Eingelegte Champignons ganze Köpfe
- 74  Eingelegte Auberginen mit Champignons ganze Köpfe
- 75  Auberginensalat mit Möhren und Paprika
- 76  Eingelegte Tomaten und Mozzarellakugeln in der Basilikummarinade 8,g
- 77  Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken und Thunfisch dazu Kräuter-Öldressing
- 78  Schichtsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Rucola und Schafskäse 8,g
- 79  Frischer Kohlsalat mit Möhrenstreifen und Dill
- 80  Kraut mit Möhren eingelegt (auf russische Art)
- 81  Coleslaw mit Cranberries und Walnüssen 8,c,g
- 82  Olivje mit Geflügelwurst 1,2,8,c,g
- 83  Schuba 8,c,d,g
- 84  Kartoffelsalat auf Wunsch mit Öl oder Majo 8,c,g
- 85  Fleischsalat mit Gewürzgurke und Zwiebeln
- 86  Gyrosschichtsalat (Schweinegyros, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Eisberg) 4,8,c,g
- 87  Griechischer Bauernsalat (Tomaten, Gurken, Paprika, Rote Zwiebeln, Oliven und Fetakäse) 8,g
- 88  Grünebohnsalat mit Zwiebeln, Möhren und Speck 2,3
- 89  Nudelsalat 8,g

Preise für Salate im Zusammenhang mit warmen Essen

|  |                  |
|--|------------------|
| 20-34 Personen bis 3 Sorten Ihrer Wahl   | 6,00€ pro Person |
| 35-59 Personen bis 4 Sorten Ihrer Wahl   | 5,70€ pro Person |
| 60-99 Personen bis 5 Sorten Ihrer Wahl   | 5,60€ pro Person |
| 100-149 Personen bis 6 Sorten Ihrer Wahl | 5,50€ pro Person |
| ab 150 Personen bis 7 Sorten Ihrer Wahl  | 5,40€ pro Person |

## Kalte Platten

- 90  Gemischte Fischplatte
- 91  Gedämpfter Lachs im Ganzen ( ab 100 Personen )
- 92  Meeresfrüchte
- 93  Lachs – Spinat Rolle 8,g
- 94  Wrap Rolle mit Lachsfüllung 8,a,c,g
- 95  Roastbeef mit Remouladensauce 8,c,g
- 96  Schnitzplatte vom Schwein und Hähnchen 1,8,a,c,g,h
- 97  Schweinefilet geräuchert ( hausgemacht )
- 98  Antipasti
- 99  Tomate – Mozzarella 8,g
- 100  Aubergine – Tomate – Mozzarella 8,g
- 101  Rohkostplatte mit Dressings 1,8,g
- 102  Käseplatte
- 103  Käsespicker 8,g
- 104  Hackbällchen aufgespießt mit Oliven, Cherrytomaten und Gewürzgurken. 8,a,c,g,h
- 105  Zitronen mit Cocktailkirschen aufgespießt
- 106  Mini Frühlingsrollen vegetarisch mit Chilisauce 1,4,a,c

Preise für kalte Platten im Zusammenhang mit warmen Essen

|   |                   |
|---|-------------------|
| 20-34 Personen bis 3 Sorten Ihrer Wahl  | 10,00€ pro Person |
| 35-59 Personen bis 4 Sorten Ihrer Wahl  | 9,50€ pro Person  |
| 60-99 Personen bis 5 Sorten Ihrer Wahl  | 9,40€ pro Person  |
| 100-149 Personen bis 6 Sorten aussuchen | 9,30€ pro Person  |
| ab 150 Personen bis 7 Sorten aussuchen  | 9,20€ pro Person  |

- 107  Beerentraum (Beerencocktail mit Philadelphiacreme und geröstete Mandeln) 8,11,g,h
- 108  Quarkcreme mit Früchten und gerösteten Mandeln 8,g,h
- 109  Tiramisu hausgemacht 1,8,9,a,c,f,g,h
- 110  Mousse au Chocolate 1,8,9,a,c,f,g,h
- 111  Stracciatella Creme 1,8,9,a,c,f,g,h
- 112  Herren Creme 1,8,9,a,c,f,g,h
- 113  Himbeerpudding 1,8,9,a,c,f,g,h
- 114  Erdbeerpudding 1,8,9,a,c,f,g,h
- 115  Schokopudding 1,8,9,a,c,f,g,h
- 116  Vanillepudding 1,8,9,a,c,f,g,h
- 117  Karamelpudding 1,8,9,a,c,f,g,h
- 118  Götterspeise Waldmeister 1,8,9,a,c,f,g,h

|   |                  |
|---|------------------|
| 20-34 Personen bis 2 Sorten Ihrer Wahl  | 4,50€ pro Person |
| 35-59 Personen bis 3 Sorten Ihrer Wahl  | 4,40€ pro Person |
| 60-99 Personen bis 4 Sorten Ihrer Wahl  | 4,30€ pro Person |
| 100-149 Personen bis 5 Sorten aussuchen | 4,20€ pro Person |
| ab 150 Personen bis 6 Sorten aussuchen  | 4,10€ pro Person |

Als Gläser-Bufferet pro Glas 3,50€ mindestbestellwert 10 Gläser je Sorte