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 Kasselernacknbraten in der Bratensauce 1,2,a
 9 Nacknbraten (Champignonsauce, Pfeffersauce, Jägersauce, Zigeunersauce, Zwiebelrahmsauce)
 10 Nacknbraten 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 vom Grill (Champignonsauce, Pfefferrahmsauce, Paprikarahmsauce, Kräuter-Steaksauce)
 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 Hähnchenschnitzel von der Brust 1,8,a,c,g,h
 27 Hähnchenschnitzel von der Keule 1,8,a,c,g,h
 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 Hähnchengyros von der Keule mit Zaziki 4,8,g

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 Risotto (Reis mit Möhren, Zwiebeln wie Plow Gewürz)
- 56 Bulgur
- 57 Spätzle hausgemacht 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
ab 150 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 mit gebratenen Zwiebeln, Möhren und Speck 2,3,8,g
- 67 Brokkoli und Blumenkohl mit Mandelbutter 8,g
- 68 Apfelrotkohl 8,g
- 69 Mediterrane Gemüsepfanne
- 70 Prinzessbohnen im Speckmantel 2,3,8,g

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
☐ Suppengeschirr (Suppenteller, Löffel)	0,30 €	0,50 €
☐ Suppengeschirr (Suppentasse, Untertasse, Löffel)	0,45 €	0,75 €
☐ Hauptgang (Teller, Messer, Gabel)	0,45 €	0,75 €
☐ Salatteller	0,15 €	0,25 €
☐ Kaffeeeschirr (Becher, Kuchenteller, Löffel)	0,45 €	0,75 €
☐ Kuchengabeln	0,15 €	0,25 €
☐ Dessert (Dessertschale, Löffel)	0,30 €	0,50 €
☐ Kaffeemaschine 14 Liter mit Filter		20,00 €