

| Inhalt | Seite |
|--|--------------|
| Ein Wort an unsere Kunden... | 2 |
| Canapés | 3 |
| Canapés auf Toast-, Korn-, Misch- oder Schwarzbrot | 4 |
| Flûte-Canapés | 7 |
| Belegte halbe Tafelweck mit Butter | 10 |
| Buffets und Menüs | 13 |
| Frühstück und Brunch | 18 |
| Kalte oder kalt-warme Buffets | 21 |
| Warme Vorspeisen | 35 |
| Suppen als Vorspeise | 36 |
| Hauptgerichte vom Schwein | 37 |
| Hauptgerichte vom Rind | 38 |
| Hauptgerichte vom Kalb und Wild | 39 |
| Hauptgerichte vom Geflügel | 40 |
| Hauptgerichte vom Lamm und Fisch | 41 |
| Rustikale Gerichte | 42 |
| Kombinationen verschiedener Hauptgerichte | 43 |
| Suppen und Eintöpfe | 45 |
| Salate | 46 |
| Desserts | 47 |
| Service Leistungen | 48 |

Ein Wort an unsere Kunden...

Bevor Sie sich in unseren Katalog vertiefen, dürfen wir Ihnen noch nachfolgende Informationen geben:

- Unser Katalog stellt nur eine Übersicht über das Lieferprogramm dar. Selbstverständlich sind die einzelnen Angebote abänderbar und variabel. Auch auf Ihre speziellen Wünsche und individuellen Vorschläge gehen wir gerne ein.
- Die Anlieferung erfolgt in einem Umkreis bis zu 50 km ab unseren Standorten frei Haus.
- Selbstverständlich liefern wir auch an Sonn- und Feiertagen ohne Aufschlag.
- Nach vorheriger Absprache kann die Anlieferung zu jeder von Ihnen gewünschten Uhrzeit erfolgen (24-Stunden-Service).
- Die in unserem Katalog genannten Preise sind Endpreise, d. h. incl. der jeweils gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Im Preis enthalten ist die Anlieferung des Essens zur gewünschten Zeit und der Aufbau des Kalten bzw. Kalt-warmen Buffets auf von Ihnen bereit gestellten Tischen sowie die Abholung des Geschirrs. Bruch oder fehlende Teile werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.
- Nicht enthalten sind Serviceleistungen jeglicher Art, Aufbau der Tische für das Buffet, Dekorationsmaterial wie Blumen, Kerzen, Tischdecken, Personal etc.
- Unsere Angebotspalette umfasst außerdem einen Geschirrservice (selbstverständlich geben Sie uns das gebrauchte Geschirr ungespült zurück). Für Ihr Sommerfest, Ihre Gartenparty oder ganz einfach für Ihre Feier bieten wir Ihnen auch Zelte, Bistrotische, Bestuhlung etc. an.

Haben Sie Fragen? Wünschen Sie eine individuelle Beratung? Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns eine E-Mail. Wir stehen jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr

DELIKAT

Party-Service

Team

Canapés

Mit dem Sektglas in der einen Hand lassen sie sich mit zwei flinken Fingern der anderen Hand problemlos und genussvoll zum Munde führen. Teller und Besteck sind bei solchen Anlässen ebenso unpraktisch wie unnötig.

Diese kleinen Delikatessen, die bei allen Festen und Feiern ganz groß herauskommen, heißen denn auch nicht einfach Häppchen, Snacks oder Schnittchen, sondern sind als Canapés in aller Genießer Munde.

Canapés – die kleinen Appetithappen

Dass unsere Canapés für jede Bestellung frisch zubereitet werden versteht sich von selbst und bedarf daher keiner großen Erwähnung. Für die Kalkulation der benötigten Menge rechnen Sie mit etwa 5-6 Stück pro Person.

Aus unserem Angebot können Sie die Canapés zu den unterschiedlichsten Preisgruppen selbst zusammenstellen. Wir haben Ihnen auch schon eine Auswahl der beliebtesten Kombinationen aufgelistet. Oder: Lassen Sie sich von uns beraten!

Zu welchen Gelegenheiten Sie Canapés anbieten können?

Wie wäre es mit: Geburtstag im Kollegenkreis? Gartenparty? Wohnungseinweihung? Kleiner Umtrunk in der Firma? Hochzeitstag? Ein Geburtstag zu Zweit oder im kleinen oder größeren Kreis? Sektempfang? Einladung von Freunden? Kleine Party? Bewirtung bei einer Besprechung? Und, und, und...die Liste lässt sich unendlich fortsetzen.

**Canapés
auf Toast- Korn-, Misch- und Schwarzbrot**

| | Preis pro Stück |
|------------------------------|------------------------|
| 110 Bauernpastete | 1,60 € |
| 111 Bauernschinken | 1,60 € |
| 112 Bündner Fleisch | 2,00 € |
| 113 Entenbrustfilet | 1,90 € |
| 114 Geräucherte Gänsebrust | 2,10 € |
| 115 Kaiserfleisch | 1,50 € |
| 116 Kalbsbraten | 2,10 € |
| 117 Kaminschinken | 1,50 € |
| 118 Lachsschinken | 1,60 € |
| 119 Putenbrust | 1,60 € |
| 120 Entenpastete | 1,80 € |
| 121 Roastbeef, rosa gebraten | 1,70 € |
| 122 Salami | 1,30 € |
| 123 Schinken, roh | 1,40 € |
| 124 Schweinemedaille | 1,70 € |
| 125 Schweinerücken | 1,50 € |
| 126 Fischpastete | 2,30 € |
| 127 Forellenfilet | 2,10 € |
| 128 Geräucherter Lachs | 2,10 € |
| 129 Graved Lachs | 2,10 € |
| 130 Krabben | 2,40 € |
| 131 Lachstatar | 2,50 € |
| 132 Hummerpastete | 2,50 € |
| 133 Riesengarnelen | 2,90 € |

**Canapés
auf Toast- Korn-, Misch- und Schwarzbrot**

| | Preis pro Stück |
|-------------------------------|------------------------|
| 134 Blauschimmelkäse | 1,50 € |
| 135 Brie | 1,50 € |
| 136 Butterkäse | 1,50 € |
| 137 Camembert | 1,50 € |
| 138 Chaûme | 1,60 € |
| 139 Harzer mit Kümmel | 1,30 € |
| 140 Knoblauchkäse | 1,50 € |
| 141 Kräuter-Frischkäse | 1,50 € |
| 142 Münster | 1,70 € |
| 143 Press bleu | 1,50 € |
| 144 Schafskäse | 1,60 € |
| 145 Schnittkäse | 1,40 € |
| 146 Winzerkäse | 1,60 € |
| 147 Ziegenkäse | 1,50 € |

Canapés auf Toast-, Korn-, Misch- und Schwarzbrot

Wenn Sie sich von uns etwas zusammenstellen lassen möchten, bieten wir Ihnen an:

| | Preis pro Stück |
|--|------------------------|
| 101 Variante 1: | 1,50 € |
| Salami, Bauernschinken, roher Schinken, Kaiserfleisch, Lachsschinken, Bauernpastete, Schnittkäse, Winzerkäse, Camembert | |
| 102 Variante 2: | 1,70 € |
| Kaminschinken, Schwarzwälder Schinken roh, Schweinerücken, Roastbeef, Kaiserfleisch, Räucherlachs, Butterkäse, Press bleu, Münster | |
| 103 Variante 3: | 1,90 € |
| Roastbeef, Entenbrust, Schweinerücken, Kalbsbraten, Lachsschinken, Forellenfilet, Räucherlachs, Krabben, Winzerkäse, Brie, Butterkäse, Camembert | |
| 104 Variante 4: | 2,10 € |
| Parmaschinken, Entenbrustfilet, ger. Gänsebrust, Roastbeef, Schweinemedallions, Graved Lachs, Räucherlachs, Forellenfilet, Krabben, Schafskäse, Chaûme, Münster, Kräuter-Frischkäse | |

**Flûte-Canapés
auf französischen Flûte, dunkel und hell**

| | Preis pro Stück |
|------------------------------|------------------------|
| 148 Bauernpastete | 1,40 € |
| 149 Bauernschinken | 1,40 € |
| 150 Bündner Fleisch | 2,00 € |
| 151 Entenbrustfilet | 1,90 € |
| 152 Gefüllte Hähnchenbrust | 1,60 € |
| 153 Entenpastete | 1,80 € |
| 154 Geräucherte Gänsebrust | 2,00 € |
| 155 Kaiserfleisch | 1,50 € |
| 156 Kalbsbraten | 2,00 € |
| 157 Kaminschinken | 1,60 € |
| 158 Lachsschinken | 1,60 € |
| 159 Putenbrust | 1,50 € |
| 160 Parmaschinken | 1,90 € |
| 161 Roastbeef, rosa gebraten | 1,70 € |
| 162 Salami | 1,40 € |
| 163 Schinken, roh | 1,40 € |
| 164 Schweinemedailon | 1,80 € |
| 165 Schweinerücken | 1,70 € |

**Flûte-Canapés
auf französischem Flûte, dunkel und hell**

| | Preis pro Stück |
|------------------------|------------------------|
| 166 Butterfisch | 2,00 € |
| 167 Fischpastete | 2,20 € |
| 168 Forellenfilet | 2,00 € |
| 169 Geräucherter Lachs | 1,90 € |
| 170 Graved Lachs | 2,00 € |
| 171 Krabben | 2,30 € |
| 172 Lachstatar | 2,50 € |
| 173 Räucheraal | 2,50 € |
| 174 Schillerlocken | 2,60 € |
| 175 Blauschimmelkäse | 1,50 € |
| 176 Brie | 1,40 € |
| 177 Butterkäse | 1,40 € |
| 178 Camembert | 1,40 € |
| 179 Chaûme | 1,60 € |
| 180 Harzer mit Kümmel | 1,40 € |
| 181 Knoblauchkäse | 1,50 € |
| 182 Kräuter-Frischkäse | 1,50 € |
| 183 Münster | 1,50 € |
| 184 Press bleu | 1,50 € |
| 185 Schafskäse | 1,50 € |
| 186 Schnittkäse | 1,30 € |
| 187 Winzerkäse | 1,50 € |
| 188 Ziegenkäse | 1,50 € |

**Flûte-Canapés
auf französischem Flûte, dunkel und hell**

Wenn Sie sich von uns etwas zusammenstellen lassen möchten, bieten wir Ihnen an:

| | Preis pro Stück |
|--|------------------------|
| 105 Variante 1: | 1,40 € |
| Aufschnitt (verschiedene Sorten Wurst) und Schnittkäse | |
| 106 Variante 2: | 1,60 € |
| Wurst und Braten-Aufschnitt, Lachs, Forellenfilet, verschiedene Sorten Käse | |
| 107 Variante 3: | 1,80 € |
| Roastbeef, Kaiserfleisch, Schinken roh, Gefüllte Hähnchenbrust, Lachs, Forellenfilet, Camembert, Brie, Buttermünster | |
| 108 Variante 4: | 2,00 € |
| Entenbrustfilet, ger. Gänsebrust, Roastbeef, Lachsschinken, Burgunderschinken, Norw. Räucherlachs, Forellenfilet, Riesengarnelen, Münster, Brie, Chaûme, Butterkäse | |

Belegte halbe Tafelweck, mit Butter

| | Preis pro Stück |
|------------------------------|------------------------|
| 210 Bauernpastete | 1,50 € |
| 211 Bauernschinken | 1,50 € |
| 212 Bündner Fleisch | 2,20 € |
| 213 Schweinebraten | 1,60 € |
| 214 Gekochte Zunge | 1,40 € |
| 215 Geräucherte Gänsebrust | 2,20 € |
| 216 Kaiserfleisch | 1,60 € |
| 217 Kalbsbraten | 2,10 € |
| 218 Kaminschinken | 1,50 € |
| 219 Lachsschinken | 1,60 € |
| 220 Putenbrust | 1,50 € |
| 221 Fleischkäse | 1,50 € |
| 222 Roastbeef, rosa gebraten | 1,80 € |
| 223 Salami | 1,40 € |
| 224 Schinken, roh | 1,50 € |
| 225 Schweinemedaille | 2,00 € |
| 226 Schweinerücken | 1,80 € |
| 227 Wurstaufschnitt | 1,60 € |

Belegte halbe Tafelweck, mit Butter

| | Preis pro Stück |
|------------------------|------------------------|
| 228 Fischpastete | 2,40 € |
| 229 Forellenfilet | 2,30 € |
| 230 Geräucherter Lachs | 2,30 € |
| 231 Graved Lachs | 2,30 € |
| 232 Krabben | 2,50 € |
| 233 Blauschimmelkäse | 1,60 € |
| 234 Brie | 1,60 € |
| 235 Butterkäse | 1,60 € |
| 236 Camembert | 1,60 € |
| 237 Chaûme | 1,80 € |
| 238 Harzer mit Kümmel | 1,40 € |
| 239 Knoblauchkäse | 1,50 € |
| 240 Kräuter-Frischkäse | 1,50 € |
| 241 Münster | 1,50 € |
| 242 Press bleu | 1,50 € |
| 243 Schafskäse | 1,60 € |
| 244 Schnittkäse | 1,40 € |
| 245 Winzerkäse | 1,60 € |
| 246 Ziegenkäse | 1,60 € |

Belegte halbe Tafelweck, mit Butter

Wenn Sie sich von uns etwas zusammenstellen lassen möchten, bieten wir Ihnen an:

| | Preis pro Stück |
|---|------------------------|
| 201 Variante 1: | 1,50 € |
| Aufschnitt (verschiedene Sorten Wurst) und Schnittkäse | |
| 202 Variante 2: | 1,70 € |
| Aufschnitt (verschiedene Sorten Wurst) Lachs, Forellenfilet, verschiedene Sorten Käse | |
| 203 Variante 3: | 1,90 € |
| Roastbeef, Kaiserfleisch, Schinken roh, Schinken gekocht, Lachs, Forellenfilet, Camembert, Brie, Buttermünster | |
| 204 Variante 4: | 2,10 € |
| Entenbrustfilet, ger. Gänsebrust, Roastbeef, Lachsschinken, Burgunderschinken, Norw. Räucherlachs, Forellenfilet, Münster, Buttermünster, Brie, Winzerkäse | |

Buffets und Menüs

Man lädt wieder ein. Und Anlässe gibt es mehr als genug: ob zum Geburtstag, zur Taufe, zur Verlobung, zur Hochzeit oder einem anderen Familienfest, zu einer Party mit Freunden und Bekannten, einer Wohnungseinweihung oder einem Sommerfest im Garten, ob zu einem Jubiläum, einer Geschäftseröffnung oder zu Silvester. Ein Kaltes bzw. Kalt-warmes Buffet oder auch einzelne Platten passen zu jeder Gelegenheit.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige Vorschläge von Kalten und Kalt-warmen Buffets sowie einzelnen Platten zusammengestellt.

Ebenso finden Sie Vorschläge für Menüs, angefangen von der Vorspeise über Suppen, Hauptgerichte von Fleisch, Fisch und Geflügel sowie Kombinationen verschiedener Hauptgerichte bis hin zum Dessert.

Bei den Hauptgerichten haben wir nur das Gericht selbst, ohne Beilagen, aufgeführt. Die Beilagen werden individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt. Selbstverständlich sind sie im jeweilig angegebenen Preis mit enthalten.

Gerne beraten wir Sie auch bei einer individuellen Zusammenstellung eines Buffets, eines Menüs oder zu einzelnen Kalten Platten. Fragen Sie uns. Ihre Feier soll ein voller Erfolg werden.

Kalte Platten zum selbst abholen

Die nachfolgend aufgeführten Platten sind für ca. 4-6 Personen berechnet. Selbstverständlich können diese Platten auch für eine größere Personenzahl angerichtet werden.

Diese Platten können auch als Ergänzung eines Kalten oder Kalt-warmen Buffets dienen. Sprechen Sie mit uns.

| | Preis pro Platte |
|---|-------------------------|
| 301 Hausmacher Platte (für ca. 4-6 Personen) Blut- und Leberwurst, Schwartenmagen, Sülze | 23,00 € |
| 302 Hausmacher Platte (für ca. 4-6 Personen) Kleine Rohesser, Salami, kleine Wiener, Blutwurst, Leberwurst, Schinkenröllchen, Schwartenmagen | 26,00 € |
| 303 Hausmacher Platte (für ca. 4-6 Personen) Kaiserfleisch, kleine panierte Schnitzel, gefüllte Hähnchenschenkel, Römerbraten, Rohesser, Schwartenmagen, Sülze | 30,00 € |
| 304 Gemischte Schinkenplatte (für ca. 4-6 Personen) Parmaschinken auf Melonenschiffchen, Schwarzer Pfefferschinken, Burgunderschinken, Schwarzwälder Räucherschinken, Lachsschinken | 32,00 € |

Achtung: Pfand pro Platte 20,00 €

Kalte Platten zum selbst abholen

| | Preis pro Platte |
|--|-------------------------|
| 305 Wurstplatte (für ca. 4-6 Personen) | 25,00 € |
| Verschiedene Sorten Aufschnitt, roher Schinken, gekochter Schinken | |
| 306 Bratenplatte (für ca. 4-6 Personen) | 27,00 € |
| Schweinebraten in Kräuterkruste, Römerbraten, Spanferkelrollbraten, Pastete im Teig, Schinkenröllchen | |
| 307 Bratenplatte (für ca. 4-6 Personen) | 35,00 € |
| Schweinefilet, Roastbeef, Schinkenröllchen, Kaiserfleisch, gefüllte Hähnchenbrust, Kräuterbraten | |
| 308 Bratenplatte (für ca. 4-6 Personen) | 42,00 € |
| Roastbeef, Entenbrustfilet, Kalbsbraten, gegrillter Schweinerücken, Schweinelendchen, Hähnchenbrust mit Kräuter-Champignon-Füllung, Hähnchenmedaillons mit Schinken-Käse-Füllung | |
| 309 Geflügelplatte (für ca. 4-6 Personen) | 39,50 € |
| Entenbrustfilet, geräucherte Gänsebrust, Hähnchenbrust mit Kräuter-Champignon-Füllung, Hähnchenschenkel mit Schinken-Käse-Füllung, kleine Putenschnitzel | |

Achtung: Pfand pro Platte 20,00 €

Kalte Platten zum selbst abholen

| | Preis pro Platte |
|--|-------------------------|
| 310 Fischplatte (für ca. 4-6 Personen) | 28,50 € |
| Norwegischer Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet | |
| 311 Fischplatte (für ca. 4-6 Personen) | 31,00 € |
| Schottischer Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet, Fischpastete | |
| 312 Fischplatte (für ca. 4-6 Personen) | 38,00 € |
| Fischpastete „Delikat“, Graved Lachs, geräucherte Forellenfilets, Shrimps | |
| 313 Fischplatte (für ca. 4-6 Personen) | 49,00 € |
| Riesengarnelen, Schottischer Räucherlachs, Forellenfilet aus dem Wachholderrauch, Graved Lachs, Fischterriner „Neptun“ | |

Achtung: Pfand pro Platte 20,00 €

Kalte Platten zum selbst abholen

| | Preis pro Platte |
|---|-------------------------|
| 314 Käsebrett klein (4-6 Personen) 5 - 6 verschiedene Sorten Käse | 21,00 € |
| 315 Käsebrett mittel (8-10 Personen) 6 - 8 verschiedene Sorten Käse | 34,00 € |
| 316 Käsebrett groß (12-14 Personen) 8 - 10 verschiedene Sorten Käse | 49,00 € |

Für jede weitere Person berechnen wir einen Zuschlag von (4,00 €)

Achtung: Pfand pro Platte 20,00 €

350 Frühstück (ab 10 Personen)

Räucherlachs „Kanada“ mit Sahnemeerrettich
Forellenfilets
Wurstaufschnitt
Salami
Roher Schinken
Gekochter Schinken
Großes gemischtes Käsebrett garniert mit Obst
Verschiedene Marmelade
Corn Flakes Frischmilch
Joghurt
Butter
Verschiedene Sorten Brötchen
Croissants

Rührei mit Schinken

Preis pro Person 10,50 €

351 Kleines Brunch Buffet (ab 10 Personen)

Wurstaufschnitt
Salami
Roher Schinken
Gekochter Schinken
Verschiedene Marmelade
Corn Flakes Frischmilch
Joghurt
Käsebrett
Butter
Verschiedene Sorten Brötchen
Croissants

Lyonerkuchen
Putengeschnetzeltes in Rieslingsoße
Nudeln

Karottensalat
Gemischter Blattsalat

Preis pro Person 18,50 €

352 Großes Brunch Buffet (ab 20 Personen)

Räucherlachs „Kanada“ mit Sahnemeerrettich
Forellenfilets
Fischterrinen „Toscana“
Luftgetrocknete Salami
Rosa gebratenes Roastbeef
Kalbsrückenbraten
Entenbrustfilet
Bauernschinken
Gemischtes Käsebrett mit Obst garniert

†*****

Verschiedene Sorten Marmelade
Müsli, Corn Flaks und Frischmilch
Joghurt
Butter und verschiedene Sorten Party-Weckchen
Croissants

Quiche Lorraine
Schweinefilet in Champignonrahmsauce und hausgemachte Spätzle

Rohkostsalate nach der Saison
Salat Melange

Preis pro Person 22,80 €

353 Vegetarisches Buffet

Schottischer Räucherlachs
Forellenfilet aus dem Wachholderrauch
Pastete vom Flusskrebs
Gemüsepastete
Blätterteigschiffchen in Käselauch mariniert
Gefüllte Tomatenkörbchen mit Maisrisotto
Antipasti
Verschiedene Gemüestifte am Joghurdipp

Großes gemischtes Käsebrett

Tomaten-Mozzarellasalat
Möhrensalat
Rettichsalat
Lauchsalat

Verschiedene Brotsorten

Preis pro Person 17,00 €

Wir empfehlen als warme Ergänzung:

Gemüelasagne
Bandnudeln in Trüffelbutter
Lauchkuchen

Mit warmem Teil

Preis pro Person 19,50 €

354 Kalt oder kalt warmes Buffet (Rustikal)

Blut und Leberwurst
Schwartenmagen
Sülze
Kleine Rohesser
Schwarzwälder Räucherschinken
Kaiserfleisch
Party Frikadellen
Kleine Putenschnitzel paniert
Gefüllte Hähnchenbrust
Hähnchenschlegel
Bauernpastete

Gemischtes Käsebrett reich garniert

Kartoffelsalat nach Hausfrauenart
Nudelsalat
Karottensalat

Senfsoße
Knoblauchsoße
Teufelsoße

Verschiedene Brot- und Buttersorten

Preis pro Person 14,00 €

Wir empfehlen als warme Ergänzung:

Leberknödel mit Sauerkraut, Speckrahmsoße und Püree

Mit warmem Teil

Preis pro Person 16,50 €

355 Kaltes oder kalt warmes Buffet (Italienisch) ab 25 Personen

Parmaschinken auf Melonenschiffchen
Luftgetrocknete Salami
Pollo Al Diavolo (Geflügelplatte)
Kalbfleisch in Kräuterkruste
Partyfrikadellen (feurig)
Kleine Schnitzel in Parmesan Panade
Entenpastete in Portwein
Schweinekamm „Toscana“

Käsebrett reich mit Obst garniert

Tomatensalat mit Mozzarella
Tortellinisalat
Salat a la Olive
Anti Pasti (eingelegte Oliven, Pepperoni u. Tomaten)

Knoblauchsoße
Teufelsoße

Verschiedene Brot- und Buttersorten

Preis pro Person 18,50 €

Wir empfehlen als warme Ergänzung:
Italienisches Zwiebelfleisch

Mit warmem Teil

Preis pro Person 20,50 €

356 Kaltes oder kalt warmes Buffet (Italienisch) ab 25 Personen

Gambas in Knoblauchöl
Fischterrinen Venedig
Ganzer gedünsteter Salm
Räucherlachs
Forellenfilets
Pollo Al Diavolo (Geflügelplatte)
Parmaschinken auf Melonenschiffchen
Kleine Piccata vom Kalbsrücken
Schweinelenende Romana
Roastbeef rosa gebraten

Gemischtes Käsebrett reich garniert

Mailändersalat
Paprikasalat
Tomatensalat mit Mozzarella
Krabbensalat a la Pasqualina

Grüne Soße
Pepperonisoße
Knoblauchsoße

Verschiedene Brot- und Buttersorten

Preis pro Person 25,50 €

Wir empfehlen als warme Ergänzung:
Ossobuco mit gedrehten Bandnudeln

Mit warmem Teil

Preis pro Person 29,00 €

357 Kaltes oder kalt warmes Buffet

Roher Schinken
Schweinekamm in Kräuterkruste
Gekochter Schinken mit Spargel
Bauernpastete
Römerbraten
Salami
Kleine Partyfrikadellen
Kleine Schnitzel
Gemischte Geflügelplatte

Gemischtes Käsebrett mit Obst garniert

Kartoffelsalat nach Art der Hausfrau
Nudelsalat
Karottensalat
Rettichsalat „Oma Anna“
**Unsere Salate werden immer frisch zubereitet.
Saisonbedingte Änderungen behalten wir uns daher vor.**

Remouladensoße
Knoblauchsoße
Senfsoße

Verschiedene Brot- und Buttersorten

Preis pro Person 15,00 €

Wir empfehlen als warme Ergänzung:
Kassler im Brotteig

Mit warmem Teil

Preis pro Person 17,00 €

358 Kaltes oder kalt warmes Buffet (ab 25 Personen)

Forellenfilet „Schweden“
Räucherlachs „Kanada“
Cocktailfrikadellen „du Chef“
Schweinemedallions „Förster Art“
Roastbeef, englisch gebraten
Gegrillter Schweinerücken
Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
Kaiserfleisch „Franz-Josef“
Gefüllte Hähnchenbrust „Delikat“
Brüsseler Hähnchenschlegel
Entenpastete in Portwein

Gemischtes Käsebrett mit Obst garniert

Tortellinisalat
Kartoffelsalat
Rettichsalat „Oma Anna“
Mecklenburger Möhrensalat, roh
Unsere Salate werden immer frisch zubereitet.
Saisonbedingte Änderungen behalten wir uns daher vor.

Knoblauchsoße
Scharfe Cocktailsoße
Sahnemeerrettich

Verschiedene Butter- und Brotsorten

Preis pro Person 20,00 €

Wir empfehlen als warme Ergänzung:
Ganzer gebackener Hinterschinken

Mit warmem Teil

Preis pro Person 22,00 €

359 Kaltes oder kalt warmes Überraschungsbuffet (ab 15 Personen)

Bei diesem Buffet weiß man im Voraus nicht,
was man bekommt.

Dieses Buffet richtet sich nach dem, was wir an diesem Tag
für andere Buffets frisch zubereiten,
was es zu dieser Jahreszeit Schönes gibt...
...und nach der Art der Kreativität des Küchenchefs.

Aber eines können wir Ihnen versprechen:

Bei diesem Buffet kommen Sie immer auf Ihre Kosten.

Selbstverständlich beinhaltet dieses Buffet:

Einen Fischteil
Einen Fleischteil
Ein reich garniertes Käsebrett,
3-4 verschiedene Salate der Saison,
dem Buffet angepasste Soßen sowie
verschiedene Butter- und Brotsorten.

Preis pro Person 21,00 €

Mit warmer Ergänzung

Preis pro Person 25,50 €

360 Kaltetes oder kalt warmes Buffet (ab 20 Personen)

Hummerpastete
Forellenfilet „Schweden“
Räucherlachs „Kanada“
Schweinemedaillons „Förster Art“
Brüsseler Hähnchenschlegel „gefüllt“
Flugentenbrust „Napoleon“
Roastbeef, englisch gebraten
Delikatess-Pasteten
Partyfrikadellen „Gutsherren Art“
Gefüllte Hähnchenbrust „Delikat“

Gemischtes Käsebrett mit Obst garniert

Bayrischer Bohnensalat
Rettichsalat „Oma Anna“
Mecklenburger Möhrensalat, roh
Eiersalat
Krabbensalat „Nordsee“

**Unsere Salate werden immer frisch zubereitet.
Saisonbedingte Änderungen behalten wir uns daher vor.**

Remouladensoße
Knoblauchsoße
Teufelsoße
Sahnemeerrettich

Verschiedene Butter- und Brotsorten

Preis pro Person 19,00 €

Wir empfehlen als warme Ergänzung:

Gefüllte mit Lachs in Hummersoße

Mit warmem Teil

Preis pro Person 22,50 €

361 Kальtes oder kalt warmes Buffet (ab 15 Personen)

Fischterrinen
Riesengarnelen
Graved Lachs
Gedünstete Lachsforelle
Schweinefilet „Pariser Art“
Rosa gebratenes Roastbeef in Petersilienkruste
Gefüllter Schweinerücken
Kalbfleischpastete im Teig
Hähnchenbrüstchen mit Kräuter-Champignon-Füllung
Parmaschinken auf Melone
Geräucherte Gänsebrust

Gemischtes Käsebrett mit Trauben garniert

Rohkostsalate (Rettich- und Möhrensalat)
Eiersalat
Gurkensalat

**Unsere Salate werden immer frisch zubereitet.
Saisonbedingte Änderungen behalten wir uns daher vor.**

Knoblauchsoße
Currysoße
Dillsoße
Sahnemeerrettich

Verschiedene Butter- und Brotsorten

Preis pro Person 24,50 €

Wir empfehlen als warme Ergänzung:

Lachslasagne

Mit warmem Teil

Preis pro Person 26,50 €

362 Kaltes oder kalt warmes Buffet (ab 15 Personen)

Graved Lachs
Krabbencocktail „du Chef“
Geräuchertes Forellenfilet „Schweden“
Fischterrinen nach Art des Kapitäns
Räucherlachs
Roastbeef, englisch gebraten
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
Wildpastete
Kalbsrücken „Graf Bernhard“
Burgunderschinken mit Spargelspitzen

Großes internationales Käsebrett, reich garniert

Eiersalat
Matjessalat
Geflügelsalat „Dresden“
Rettichsalat „Oma Anna“
Mecklenburger Möhrensalat, roh
**Unsere Salate werden immer frisch zubereitet.
Saisonbedingte Änderungen behalten wir uns daher vor.**

Kräutersoße
Knoblauchsoße
Sahnemeerrettich

Verschiedene Butter- und Brotsorten

Preis pro Person 24,00 €

Wir empfehlen als warme Ergänzung:
Schweinelendchen in Champignon-Rahmsoße
und Spätzle

Mit warmem Teil

Preis pro Person 26,50 €

363 Kaltes oder kalt warmes Buffet (ab 20 Personen)

Gedünstete Lachsschnittchen
Krabbencocktail „du Chef“
Geräuchertes Forellenfilet „Schweden“
Räucherlachs „Kanada“
Riesengarnelen „Grönland“
Roastbeef, englisch gebraten“
Gegrillter Kalbsrücken
Schweinemedailles
Burgunderschinken mit Spargelspitzen
Entenbrustfilet „Napoleon“
Hähnchenbrüstchen, italienisch
Geräucherte Gänsebrust

Großes gemischtes Käsebrett, reich garniert

Spargelsalat „Lübeck“
Waldorfsalat „Astoria“
Eiersalat nach Art der Bäuerin
Blumenkohlsalat in Creme fraîche
**Unsere Salate werden immer frisch zubereitet.
Saisonbedingte Änderungen behalten wir uns daher vor.**

Knoblauchsoße
Scharfe Cocktailsoße
Dillsoße
Sahnemeerrettich

Verschiedene Butter- und Brotsorten

Preis pro Person 25,80 €

Wir empfehlen als warme Ergänzung:
Gefüllter Kalbsrücken und Kartoffelgratin

Mit warmem Teil

Preis pro Person 29,00 €

364 Kaltetes oder kalt warmes Buffet (ab 25 Personen)

Graved Lachs
Krabbencocktail „Lady Curzon“
Fischterrinen „Neptun“
Geräuchertes Forellenfilet „Schweden“
Räucherlachs „Kanada“
Riesengarnelen
Roastbeef, englisch gebraten
Gegrillter Kalbsrücken
Schweinemedallions
Parmaschinken auf Melonenschiffchen
Entenbrustfilet „Napoleon“
Geräucherte Gänsebrust
Gefüllte Poulardenbrust „Delikat“

Großes gemischtes Käsebrett, reich garniert

Matjessalat
Paprikasalat mit Schafskäse
Blumenkohlsalat in Creme fraîche
Spargelsalat
Verschiedene Rohkostsalate der Saison
Unsere Salate werden immer frisch zubereitet.
Saisonbedingte Änderungen behalten wir uns daher vor.

Sahnemeerrettich
Scharfe Cocktailsoße

Verschiedene Butter- und Brotsorten

Preis pro Person 26,00 €

Wir empfehlen als warme Ergänzung:
Lachsschnitte in Champagnersoße

Mit warmem Teil

Preis pro Person 29,00 €

365 Italienisches Nudelbuffet (ab 15 Personen)

Die verschiedenen Nudeln

Tagliatelle
Spaghetti
Penne
Käsetortellini

Die verschiedenen Soßen

Tomatensoße mit frischen Kräutern
Carbonarasoße
Tomaten-Hackfleischsoße

Aus dem Ofen

Lasagne

Salate

Tomaten-Mozzarellasalat
Grüner Mischsalat
Endiviensalat mit Eiern und Dürrfleisch

Käsebrett mit Trauben

Verschiedene Brot- und Butter Sorten

Preis pro Person 14,50 €

366 Italienisches Buffet

Teigpastete „Napoli“
Parmaschinken auf Melone
It. Hackfleischbällchen
Kl. Putenschnitzel in Parmesan
It. Landschinken
Gem. Geflügelplatte
Luftgetrocknete Salami

Italienisches Käsebrett

Tortellinisalat
Tomaten-Mozzarellasalat
Mailändersalat
Italienischer Salat

Knoblauchsoße
Pepperonisoße
Orangen-Senfsoße

Verschiedene Brot- und Buttersorten

Preis pro Person 13,80 €

Wir empfehlen als warme Ergänzung:

Piccata in Tomaten-Kräutersoße mit Spaghetti

Frische Ravioli in Steinpilzsoße

Mit warmem Teil

Preis pro Person 15,90 €

Warme Vorspeisen

Quiches als Vorspeise oder für den kleinen Gästekreis
Jeder Kuchen ergibt ca. 15 Stücke

| | | Preis pro Kuchen | |
|-----|----------------------------|-------------------------|---------|
| 401 | Zwiebelkuchen | Abholpreis | 18,50 € |
| 401 | Zwiebelkuchen | Lieferpreis | 21,50 € |
| 402 | Quiche Lorraine | Abholpreis | 19,50 € |
| 402 | Quiche Lorraine | Lieferpreis | 22,50 € |
| 403 | Lauchkuchen | Abholpreis | 19,50 € |
| 403 | Lauchkuchen | Lieferpreis | 22,50 € |
| 404 | Lyonerkuchen | Abholpreis | 22,50 € |
| 404 | Lyonerkuchen | Lieferpreis | 26,00 € |
| 405 | Hackfleischkuchen (feurig) | Abholpreis | 22,50 € |
| 405 | Hackfleischkuchen (feurig) | Lieferpreis | 26,00 € |
| 406 | Lachskuchen | Abholpreis | 23,50 € |
| 406 | Lachskuchen | Lieferpreis | 27,00 € |
| 407 | Krabbenkuchen | Abholpreis | 25,50 € |
| 407 | Krabbenkuchen | Lieferpreis | 29,00 € |
| 408 | Meeresfrüchtekuchen | Abholpreis | 24,50 € |
| 408 | Meeresfrüchtekuchen | Lieferpreis | 28,00 € |
| 409 | Munster-Schinkenkuchen | Abholpreis | 24,50 € |
| 409 | Munster-Schinkenkuchen | Lieferpreis | 28,00 € |

Suppen als Vorspeise

| | Preis pro Person |
|---|-------------------------|
| 412 Rinderkraftbrühe mit Einlage | 3,80 € |
| 413 Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Einlage | 4,50 € |
| 414 Hühnerbrühe mit Einlage | 4,00 € |
| 415 Broccolirahmsuppe | 4,20 € |
| 416 Spargelcremesuppe | 4,50 € |
| 417 Lauchcremesuppe | 4,50 € |
| 418 Champignoncremesuppe | 4,50 € |
| 419 Leberknödelsuppe | 4,50 € |
| 420 Kartoffelsuppe | 4,00 € |
| 421 Kartoffelsuppe mit Lachsstückchen | 4,80 € |
| 422 Knoblauchsuppe „Delikat“ | 4,60 € |
| 423 Ungarische Gulaschsuppe | 4,50 € |
| 424 Zwiebelsuppe | 4,50 € |
| 425 Badische Schneckencremesuppe | 5,20 € |
| 426 Fischsuppe | 4,80 € |
| 427 Krabbensuppe | 4,80 € |
| 428 Tomatencremesuppe | 3,80 € |
| 429 Saarländische Gulaschsuppe | 4,50 € |
| 430 Minestrone | 4,60 € |

Hauptgerichte vom Schwein

| | Preis pro Person |
|---|------------------|
| 501 Eisbein, Erbsenpüree und Sauerkraut | 9,50 € |
| 502 Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | 9,50 € |
| 503 Gulasch nach Art des Hauses | 9,50 € |
| 504 Sahnegeschnetzeltes vom Schwein | 10,50 € |
| 505 Schweinerollbraten | 9,50 € |
| 506 Schweinebraten in Rotweinsauce | 9,50 € |
| 507 Rahmbraten nach Art der Bäuerin | 9,50 € |
| 508 Römerbraten | 9,50 € |
| 509 Spanferkelrollbraten | 10,50 € |
| 510 Kaiserbraten „Franz-Josef“ | 10,00 € |
| 511 Schweinerückensteak in Pfeffersauce | 12,50 € |
| 512 Gefüllter Schweinerücken in Champignonrahm | 13,50 € |
| 513 Gegrillter Schweinerücken in Tomaten-Kräutersauce | 13,00 € |
| 514 Schweinelendchen in Gorgonzolasauce | 15,00 € |
| 515 Schweinelendchen in Champignonrahmsauce | 15,00 € |
| 516 Schweinelendchen in Morchelrahmsauce | 15,50 € |
| 517 Schweinemedallions, einzeln gebraten, mit Pfifferlingen | 15,00 € |
| 518 Filettopf mit Paprika | 15,00 € |
| 519 Filetpfanne mit frischen Champignons | 15,00 € |

Zu allen Gerichten gehören vier Beilagen, die individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt werden. Für jede weitere Beilage berechnen wir 1,50 € pro Person.

Hauptgerichte vom Rind

| | Preis pro Person |
|--|-------------------------|
| 520 Rindersaftgulasch | 11,50 € |
| 521 Tafelspitz mit Meerrettichsoße | 11,50 € |
| 522 Sauerbraten | 11,50 € |
| 523 Rinderroulade „Saarländische Art“ | 12,00 € |
| 524 Rinderspießbraten in Burgundersoße | 11,50 € |
| 525 Rinderspickbraten in Champignonsoße | 11,50 € |
| 526 Rinderbraten (falsches Filet) | 11,50 € |
| 527 Roastbeef mit Pfifferlingen | 15,50 € |
| 528 Roastbeef mit grünem Pfeffer in Rahmsoße | 15,00 € |
| 529 Rinderfiletsteak „Provencale“ | 17,00 € |
| 530 Rinderlende in Parmesansoße | 17,00 € |
| 531 Rinderlende in Gorgonzolasoße | 17,00 € |
| 532 Rinderfilet in Morchelcreme | 17,00 € |
| 533 Rinderfilet mit Pfifferlingen | 17,00 € |
| 534 Filet Wellington | 20,00 € |

Zu allen Gerichten gehören vier Beilagen, die individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt werden. Für jede weitere Beilage berechnen wir 1,50 € pro Person.

Hauptgerichte vom Kalb

| | Preis pro Person |
|----------------------------------|-------------------------|
| 535 Wiener Schnitzel | 13,00 € |
| 536 Cordon bleu | 13,50 € |
| 537 Züricher Kalbsgeschnetzeltes | 15,50 € |
| 538 Kalbsnierenbraten | 12,00 € |
| 539 Kalbsbraten in Sahnesoße | 18,00 € |
| 540 Kalbsrücken „Graf Bernhard“ | 16,50 € |
| 541 Kalbsrücken im Kräutermantel | 21,50 € |
| 542 Kalbsfilet in Pernodsoße | 25,00 € |
| 543 Kalbsfilet mit Waldpilzen | 25,00 € |

Hauptgerichte vom Wild

| | Preis pro Person |
|--|-------------------------|
| 544 Hirschgulasch nach Art der Försterin | 14,00 € |
| 545 Hasenrückenfilet in Champignonrahm | 14,00 € |
| 546 Gefüllter Kaninchenbraten | 14,00 € |
| 547 Wildschweinkeule mit Waldpilzen und Kräutern | 15,00 € |
| 548 Wildschweintopf | 14,00 € |
| 549 Rehrücken mit Pfifferlingen | 21,00 € |
| 550 Rehkeule in Burgundersoße | 19,50 € |

Zu allen Gerichten gehören vier Beilagen, die individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt werden. Für jede weitere Beilage berechnen wir 1,50 € pro Person.

Hauptgerichte vom Geflügel

| | Preis pro Person |
|--|-------------------------|
| 551 Hühnerfrikassee | 10,50 € |
| 552 Hähnchenbrust mit Champignon-Kräuter-Füllung | 10,50 € |
| 553 Hähnchenbrust mit Broccoli-Füllung | 10,50 € |
| 554 Hähnchenbrust mit Blattspinat-Füllung | 10,50 € |
| 555 Hähnchenkeule ohne Knochen mit Schinken-Käse-Füllung | 10,50 € |
| 556 Poulardenbrust in Currysoße | 10,00 € |
| 557 Puten Cordon bleu | 10,70 € |
| 558 Schnitzel Wiener Art | 9,10 € |
| 559 Rahmschnitzel | 8,50 € |
| 560 Putengeschnetzeltes Berner Art | 10,20 € |
| 561 Putenrollbraten in Käsesoße | 9,80 € |
| 562 Barbarie-Entenbrustfilet | 13,50 € |
| 563 Entenbrustfilet in Madeirasoße mit grünem Pfeffer | 14,50 € |
| 564 Entenkeule mit Steinpilz-Füllung | 15,00 € |
| 565 Entenkeule in Knoblauch-Kräutersoße | 13,00 € |
| 566 Gebackene Gänsekeule | 14,80 € |

Zu allen Gerichten gehören vier Beilagen, die individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt werden. Für jede weitere Beilage berechnen wir 1,50 € pro Person.

Hauptgerichte vom Lamm

| | Preis pro Person |
|---|-------------------------|
| 567 Lammeintopf „Irish Stew“ | 12,00 € |
| 568 Lammeintopf „Delikat“ | 12,00 € |
| 569 Lammgulasch | 12,50 € |
| 570 Lammrücken in Knoblauch-Kräuterkruste | 15,50 € |
| 571 Lammrücken „Provencale“ | 15,00 € |
| 572 Lammcarree (4 Koteletts am Stück) | 15,00 € |
| 573 Lammkeule | 13,00 € |

Hauptgerichte vom Fisch

| | Preis pro Person |
|--|-------------------------|
| 574 Zanderfilet in Schnittlauchsoße | 14,00 € |
| 575 Mit Lachs gefüllte Klöße in Hummerrahm | 11,00 € |
| 576 Lachsklößchen | 12,50 € |
| 577 Hechtklößchen | 12,50 € |
| 578 Fischragout | 11,00 € |
| 579 Forelle nach Art der Müllerin | 12,00 € |
| 580 Pochierte Lachsschnitte | 13,80 € |
| 581 Seezungenröllchen in Krabbencreme | 21,00 € |
| 582 Seeteulel (Lotte) | 16,50 € |
| 583 St. Petersfisch (St. Pierre) | 15,00 € |
| 584 Scheibe vom Wildlachs | 14,00 € |
| 585 Victoriabarsch-Filet | 12,00 € |

Zu allen Gerichten gehören vier Beilagen, die individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt werden. Für jede weitere Beilage berechnen wir 1,50 € pro Person.
Rustikale Gerichte

| | | Preis pro Person |
|------------|--|-------------------------|
| 611 | Leberknödel mit Sauerkraut und Speckrahmsoße, Flûte oder Kartoffelpüree | 9,50 € |
| 612 | Gefüllte mit Speckrahmsoße und Sauerkraut | 9,50 € |
| 613 | Gefüllte Klöße und Leberknödel mit Sauerkraut und Speckrahmsoße, Flûte | 10,50 € |

| | | Preis pro kg |
|------------|--|---------------------|
| 614 | Spanferkelschinken im Brotteig (ab 2 kg) | 17,50 € |
| 615 | Prager-Schinken im Brotteig (ab 2 kg) | 16,50 € |
| 616 | Kassler im Brotteig (ab 2 kg) | 15,50 € |

Man rechnet für ca. 3 Personen ein Kilo.

Kombination verschiedener Hauptgerichte (ab 10 Personen)

| | Preis pro Person |
|--|-------------------------|
| 650 Schweinelendchen in Champignonrahmsoße und Burgunderbraten | 14,80 € |
| 651 Puten-Rahmschnitzel und Schweinebraten in Champignonrahmsoße | 13,50 € |
| 652 Rahmbraten und Rinderschmorbraten | 13,50 € |
| 653 Schweinerollbraten und Rinderspießbraten | 13,50 € |
| 654 Rinderbraten in Rotweinssoße und Kräuterbraten in pikanter Soße | 12,50 € |
| 655 Schweinerücken mit frischen Champignons in Rahmsoße und gefüllte Kalbsbrust | 14,50 € |
| 656 Rinderbraten und Schweinelendchen in Champignonrahmsoße | 15,50 € |

Zu allen Gerichten gehören vier Beilagen, die individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt werden. Für jede weitere Beilage berechnen wir 1,50 € pro Person.

Kombination verschiedener Hauptgerichte

| | Preis pro Person |
|---|-------------------------|
| 657 Putengeschnetzeltes und Schweinebraten in Kräuterkruste | 13,50 € |
| 658 Schweinefilet mit Pfifferlingsoße und Lammkeule in Kräuter-Knoblauchsoße | 16,00 € |
| 659 Schweinelendchen in Rieslingsoße und Rumpsteak englisch gebraten in leichter Pfefferrahmsoße | 17,00 € |
| 660 Kalbgeschnetzeltes und Barbarie-Entenbrust in Madeira mit grünem Pfeffer | 15,50 € |

Zu allen Gerichten gehören vier Beilagen, die individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt werden. Für jede weitere Beilage berechnen wir 1,50 € pro Person.

Suppen und Eintöpfe (ab 10 Liter)

| | Preis pro Liter |
|--------------------------------------|------------------------|
| 711 Erbsensuppe | 5,00 € |
| 712 Erbsensuppe mit Sauerkraut | 5,20 € |
| 713 Erbsensuppe mit Wursteinlage | 5,90 € |
| 714 Linsensuppe | 5,00 € |
| 715 Linsensuppe mit Wursteinlage | 5,90 € |
| 716 Bibbelsches Bohnesupp | 5,60 € |
| 717 Serbische Bohnensuppe | 5,00 € |
| 718 Kartoffelsuppe | 4,90 € |
| 719 Kartoffelsuppe mit Wursteinlage | 5,60 € |
| 720 Kartoffelsuppe mit Lachsstücken | 6,30 € |
| 721 Minestrone | 6,50 € |
| 722 Ungarische Gulaschsuppe | 11,00 € |
| 723 Gulaschsuppe „Saarländische Art“ | 10,00 € |
| 724 Knoblauchsuppe | 11,00 € |
| 725 Lammeintopf | 12,00 € |
| 726 Chili con carne | 10,00 € |

Salate

| | Preis pro kg |
|--|---------------------|
| 751 Balkansalat | 11,50 € |
| 752 Bayerischer Bohnensalat | 9,00 € |
| 753 Blumenkohlsalat in Creme fraîche | 9,50 € |
| 754 Eiersalat nach Art der Bäuerin | 8,00 € |
| 755 Geflügelsalat „Dresden“ | 13,80 € |
| 756 Gurkensalat | 10,00 € |
| 757 Kartoffelsalat mit Mayonnaise | 9,00 € |
| 758 Kartoffelsalat „Saarländische Art“ | 9,00 € |
| 759 Krabbensalat | 21,00 € |
| 760 Lauchsalat | 11,50 € |
| 761 Matjessalat | 13,50 € |
| 762 Mecklenburger Möhrensalat roh | 8,50 € |
| 763 Nudelsalat | 9,00 € |
| 764 Paprikasalat mit Schaftkäse | 11,50 € |
| 765 Rettichsalat „Oma Anna“ | 8,50 € |
| 766 Rotkrautsalat | 8,50 € |
| 767 Schweizer Wurstsalat | 14,70 € |
| 768 Selleriesalat | 10,00 € |
| 769 Tortellinisalat | 11,50 € |
| 770 Waldorfsalat „Astoria“ | 10,50 € |
| 771 Weißkrautsalat | 8,50 € |
| 772 Wurstsalat „Badische Art“ | 14,50 € |
| 773 Wurstsalat „Saarländische Art“ | 13,50 € |

Unsere Salate werden immer frisch zubereitet. Daher kann es vorkommen, dass wir saisonal bedingt nicht immer alle Salate anbieten können.

Desserts**Preis pro Person**

| | | |
|------------|--|--------|
| 811 | Bayrisch Creme | 3,80 € |
| 812 | Eierlikör-Crème auf roter Grütze | 4,50 € |
| 813 | Erdbeercrème | 3,50 € |
| 814 | Mousse au Amaretto | 4,20 € |
| 815 | Mousse au vanille | 4,20 € |
| 816 | Mousse au chocolat | 4,20 € |
| 817 | Obstquark mit frischen Früchten | 3,60 € |
| 818 | Obstsalat von frischen Früchten | 4,50 € |
| 819 | Obstsalat von frischen Früchten mit Schuss | 4,90 € |
| 820 | Rote Grütze mit Vanillesoße | 4,20 € |
| 821 | Rotweincrème | 4,00 € |
| 822 | Tiramisu (ab 6 Personen) | 5,50 € |
| 823 | Weißweincrème | 4,00 € |

Service Leistungen

Geschirrservice für...

| | | | |
|------------|--------------------------------|-----------|--------|
| 911 | ...Kaltes Buffet | je Person | 1,70 € |
| 912 | ...Kalt-warmes Buffet | je Person | 2,00 € |
| 913 | ...Hauptgang beim warmen Essen | je Person | 1,00 € |
| 914 | ...Kaffeegeschirr | je Person | 1,20 € |
| 915 | ...Suppentasse | je Person | 0,70 € |
| 916 | ...Dessertteller | je Person | 0,50 € |

Gläserservice für...

| | | | |
|------------|---------------|-----------|--------|
| 921 | ...Sektgläser | je Person | 0,50 € |
| 922 | ...Weingläser | je Person | 0,50 € |
| 923 | ...Biergläser | je Person | 0,50 € |
| 924 | ...Saftgläser | je Person | 0,50 € |

Sowohl der Geschirrservice als auch der Gläserservice beinhalten die Miete der benötigten Teile sowie die ungespülte Rückgabe des Geschirrs und der Gläser. Der Geschirrservice für Buffets, warmes Essen und Kaffeegeschirr beinhaltet alle benötigten Geschirr- und Besteckteile. Für ein kaltes Buffet werden pro Person 2 Teller sowie zweimal Besteck und für ein kalt-warmes Buffet 3 Teller und dreimal Besteck gerechnet.

Bruch oder fehlende Teile werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

| | | | |
|------------|------------------------|-----------------------------------|----------------|
| 931 | Servicepersonal | je Person je Stunde | 22,50 € |
| 932 | Aschenbecher | je Stück | 0,25 € |
| 933 | Tischdecken - Vlies - | je Rolle klein (10 m) auf Anfrage | |
| 934 | Tischdecken - Vlies - | je Rolle groß (25 m) auf Anfrage | |