



# Angebotsmappe

Unser Angebot für Sie ...

## Speisen

## Speisen

Buffet ab 10 Pers., Personenangaben im Rahmen eines kompletten Buffets, Preise zzgl. MwSt.

### **Belegte Brötchen, Baguette-Häppchen** reichhaltig belegt und garniert, Mindestmenge 30 Stück

<b>Brötchen oder Baguette</b>	Braten, Schinken, Käse, Hackepeter, aufgeschnittene Frikadelle	<b>2,00 €</b>
<b>Brötchen oder Baguette</b>	Eier-, Kassler-, Geflügel-, Fleischsalat	<b>2,10 €</b>
<b>Brötchen oder Baguette</b>	Fisch (Räucherlachs, Forellenfilet)	<b>2,20 €</b>
<b>Schnitzelbrötchen</b>		<b>2,35 €</b>
<b>Putenschnitzelbrötchen</b>		<b>2,45 €</b>
<b>Brötchen oder Baguette</b>	Veganer Belag	<b>2,10 €</b>
<b>Mehrkornbrötchen</b>	Aufschlag für ½ Brötchen	<b>0,40 €</b>

### **Finger Food**

<b>Käsespieße mit Trauben</b>		<b>1,35 €</b>
<b>Tandoori-Hähnchenspieße mit Sweet Chili Dip, warm</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Puten-Aprikosenspieße mit Sternanis Dip, warm</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Kokos-Garnelen mit Mango-Minze Dip, warm</b>		<b>3,10 €</b>
<b>Gegrillte Garnelenspieße mit Zuckerschoten, Mini-Maiskolben, warm</b>		<b>3,10 €</b>
<b>Garnelen im Kartoffelnest mit Sweet Chilli Dip a 10 Stück</b>		<b>24,20 €</b>
<b>Bresaola auf Birne mit Rucola und Parmesan</b>		<b>2,65 €</b>
<b>Spieße von marinierten Mozzarellakugeln, Cherrytomaten, Basilikum</b>		<b>2,65 €</b>
<b>Grillzucchini Röllchen mit Minze, Chili und Ziegenkäse</b>		<b>2,65 €</b>
<b>Gemügesticks mit zwei verschiedenen Dips</b>		<b>19,80 €</b>
<b>Räucherlachs auf Rösti mit Kaviar</b>		<b>2,65 €</b>
<b>Miniciabatta mit Hähnchenschnitzel</b>		<b>2,20 €</b>
<b>gefüllte Champignons mit Hackfleisch, warm</b>		<b>2,00 €</b>
<b>gefüllte Champignons vegan mit Ajvar, warm</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Mini Wrap mit Frischkäse und Räucherlachs</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Mini Wrap mit Käse und Schinken</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Mini Wrap mit Hähnchen und Mango</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Mini Wrap vegan mit Coleslaw</b>		<b>2,20 €</b>

## Vorspeisen (ab 5 Stück)

<b>Mozzarella</b>	mit Tomate und Basilikum und Balsamico	<b>2,75 €</b>
<b>Gekochter Schinken</b>	mit Spargel gefüllt und Dillrahm	<b>2,75 €</b>
<b>Hähnchenbrüstchen</b>	mit Mandelpanade und Obst	<b>2,75 €</b>
<b>Roastbeefröllchen</b>	mit Sahnemeerrettich	<b>2,75 €</b>
<b>Putenbrust</b>	auf Pfirsich	<b>2,75 €</b>
<b>Landschinken</b>	auf Honigmelone	<b>2,75 €</b>
<b>Ziegenkäsetaler</b>	mit Feigensenf und Röstkernen	<b>2,75 €</b>
<b>Tranchen der Barbarie-Ente</b>	auf Mango-Käse	<b>2,75 €</b>
<b>Tête Moine</b>	mit Birne	<b>2,75 €</b>
<b>Edelpilzkäse</b>	mit Weintrauben	<b>2,75 €</b>
<b>Große Vorspeisenplatte</b>	5 x Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich 5 x Hühnerbrüstchen mit Mandeln 5 x Schinkenröllchen mit Spargel 5 x Räucherlachs mit Kaviarei 5 x Mozzarella mit Tomate und Basilikum	<b>66,00 €</b>

## Kalte Platten

<b>Unser Angebot für Ihre Feier:</b> (12 Personen)	1 große gemischte Braten-Schinken-Platte 1 kleine gemischte Käseplatte 1 große gemischte Fischplatte 5 Salate a 400 g Ihrer Wahl	<b>132,00 €</b>
<b>Rustikale Party-Platte</b> (5 Personen)	Kasslerrücken, Frikadellen, Hähnchenkeulen und Schweinerückenbraten	<b>42,90 €</b>
<b>Feinschmecker Party-Platte</b> (5 Personen)	Schweinerückenbraten, Roastbeefröllchen, Schinken auf Melone, Hähnchenbrüstchen mit Mandeln und Schweinemedallions auf Orange	<b>66,00 €</b>
<b>Kleiner Anlass Party-Platte</b> (5 Personen)	Schinken, Braten, verschiedene Käsesorten, Räucherfisch und Butterrose	<b>60,50 €</b>
<b>Gemischte Braten-Schinkenpl.</b> (500g / 1000g)	Schinken, Braten, Salami, Rinderzunge und Putenbrust mit Obst und Gemüse garniert	<b>klein 25,30 €</b> <b>groß 46,20 €</b>
<b>Gemischte Bratenplatte</b> (500g / 1000g)	Jungschweinerücken, Kasslerrücken, Roastbeef und Putenbrust mit Obst garniert	<b>klein 25,30 €</b> <b>groß 46,20 €</b>
<b>Gemischte Schinkenplatte</b> (500g / 1000g)	verschiedene rohe und gekochte Schinken mit Obst und Gemüse garniert	<b>klein 25,30 €</b> <b>groß 46,20 €</b>

<b>Roastbeefplatte</b> (500g / 1000g)	mit Obst garniert und Sahnemeerrettich	<b>klein 27,50 €</b> <b>groß 48,40 €</b>
<b>Gemischte Käseplatte</b> (500g / 1000g)	verschiedene Schnitt- und Weichkäsesorten mit Obst garniert	<b>klein 27,50 €</b> <b>groß 48,40 €</b>
<b>Hausmacher Wurstplatte</b> (600g / 1200g)	Blut-, Leber- und Knackwurst, Sülze, Bauern- schinken, Schweinebraten und Zunge mit sau- rem Gemüse garniert	<b>klein 24,20 €</b> <b>groß 41,80 €</b>
<b>Räucherlachsplatte</b> (500g / 1000g)	mit Sahnemeerrettich	<b>klein 33,00 €</b> <b>groß 61,60 €</b>
<b>Räucherfischplatte</b> (500g / 1000g)	Räucherlachs, Forellenfilet, Butterfisch, Heil- butt, Räucherhappen	<b>klein 36,30 €</b> <b>groß 55,00 €</b>
<b>Hackepeterplatte</b> (500g / 1000g)	frischer Hackepeter im Gemüsebett	<b>klein 17,60 €</b> <b>groß 31,90 €</b>
<b>Geflügelplatte</b> (15 / 30 Teile)	Hähnchenschenkel, Hähnchenbrustfilet, Putenbrust, kleine Putenschnitzel mit Obst garniert	<b>klein 28,60 €</b> <b>groß 52,80 €</b>
<b>Gourmet Fischplatte</b> (2000g)	Räucherlachs, Heilbutt, Forellenfilet, Butter- fisch, Fischhappen, Rollmops, Kaviar-Ei, Meerrettich	<b>99,00 €</b>
<b>Kaviar-Eier</b>	Lachscreme und Kaviar ½ Ei (Russische Eier)	<b>2,10 €</b>

Wir stellen Ihnen auch gern individuelle Platten und Arrangements zusammen.

### **Brot**

<b>Partybrotkorb</b>	verschiedene Sorten Graubrot, Weißbrot, Partybrötchen (Preis / Person)	<b>2,65 €</b>
<b>Brötchensonne</b>	15 Brötchen	<b>15,40 €</b>
<b>Baguettestange</b>	hell	<b>2,55 €</b>
<b>Ciabatta</b>		<b>3,20 €</b>
<b>Knoblauchbrot, warm</b>	700 g	<b>12,10 €</b>

### **Butter**

<b>Butterrose groß</b>	300 g	<b>5,50 €</b>
<b>Butterrosen klein</b>	3 x 100 g	<b>5,50 €</b>
<b>Butterweintraube</b>	(Preis / Person)	<b>1,35 €</b>

## Glanzlichter

<b>Schweinerücken "Gärtnerin Art"</b>	Schweinerücken am Knochen gebraten, tran- chiert, mit reichlich Gemüse garniert	<b>99,00 €</b>
<b>Lachsforelle "Neptun"</b>	Lachsmedaillon, Minihummer, Kaviar-Ei	<b>99,00 €</b>
<b>Putenbrust "Klassisch"</b>	Putenbrust auf Waldorfsalat mit Obst garniert	<b>99,00 €</b>

## Besonderes für Ihr Buffet

<b>Kassler im Brotteig</b>	1,8 kg Fleischeinwaage, für ca. 10 Personen mit Bratensoße	<b>61,60 €</b>
<b>Spanferkelrolle mit Kopf</b> ca. 15 kg mit Kopf, ca. 10 kg ausgelöst	ausgelöst und gewickelt, in deftigen Scheiben portioniert, mit Senf, Meerrettich und reichlich Bratensoße, für ca. 15 Personen	<b>141,90 €</b>
<b>Spanferkelkeule</b>	für ca. 5 Personen	<b>47,30 €</b>
<b>Große warme Bratenplatte</b>	1 kg Putenbrust, 1 kg Kasslerrücken, 1 kg Schweinenackenbraten dazu reichlich Bratensoße, für ca. 15 Personen	<b>80,30 €</b>
<b>Gebackene Schweineschulter</b>	in Kräuterkruste, mit Rotweinsauce und Gemüse im Ganzen oder portioniert, für 10 Personen	<b>61,60 €</b>

## Suppen und Eintöpfe (ab 10 Portionen)

mit Baguette oder Graubrot

<b>Borschtsch</b>	0,25 l	<b>3,20 €</b>
<b>Ungarische Gulaschsuppe</b>	0,25 l	<b>3,20 €</b>
<b>Ukrainische Soljanka</b>	0,25 l	<b>3,20 €</b>
<b>Klare Kraftbrühe</b>	0,25 l mit Gemüse, Fleischklößchen, Eierstich	<b>3,20 €</b>
<b>Chili con Carne</b>	0,25 l mit Rindfleisch	<b>3,20 €</b>
<b>Käse-Lauch Suppe</b>	0,25 l mit Hackfleisch	<b>3,20 €</b>
<b>Marseiller Fischsuppe</b>	0,25 l	<b>3,20 €</b>
<b>Linseneintopf</b>	0,50 l mit Knacker	<b>5,20 €</b>
<b>Gemüseintopf</b>	0,50 l mit Pute	<b>5,20 €</b>
<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b>	0,50 l mit Wiener	<b>5,20 €</b>
<b>Kesselgulasch</b>	0,50 l	<b>5,20 €</b>

### **Vegetarische Suppen und Eintöpfe (ab 10 Portionen)**

<b>Spargelcremesuppe</b>	0,25 l		<b>3,20 €</b>
<b>Champignoncremesuppe</b>	0,25 l		<b>3,20 €</b>
<b>Knoblauchsuppe</b>	0,25 l		<b>3,20 €</b>
<b>Käse-Lauch Suppe</b>	0,25 l		<b>3,20 €</b>
<b>Broccolicremesuppe</b>	0,25 l		<b>3,20 €</b>
<b>Karotten-Ingwer-Suppe</b>	0,25 l		<b>3,20 €</b>
<b>Zucchini cremesuppe</b>	0,25 l	mit Birne und Gorgonzola	<b>3,20 €</b>
<b>Zitronengrassuppe</b>	0,25 l	mit Kokosmilch	<b>3,20 €</b>
<b>Zuckerschotensuppe</b>	0,25 l	mit Orangensaum	<b>3,20 €</b>
<b>Gemüse Eintopf</b>	0,50 l	mit Spätzle	<b>5,20 €</b>

### **Feinkostsalate (ab 400 g)**

**Preis / 100 g**

<b>Spargelsalat</b>	mit Spargel, Schinken, Ananas, Mayonnaise	<b>2,65 €</b>
<b>Broccoli-Shrimps-Salat</b>	mit Tiefseeshrimps, Broccoli, Apfel, Knoblauch, Mayonnaise	<b>3,10 €</b>
<b>Griechischer Salat</b>	mit Fetakäse, Zwiebeln, Oliven, Lauch, Paprika, Kräuter dressing	<b>2,65 €</b>
<b>Bremer Heringssalat</b>	mit Matjes, Apfel, Zwiebel, Gurke, Kräuter dressing	<b>3,10 €</b>
<b>Geflügelsalat "Florida"</b>	mit Ananas, Pfirsich, Mayonnaise	<b>2,65 €</b>
<b>Rindfleischsalat</b>	mit Gurke, Zwiebel, Paprika, Mais	<b>2,65 €</b>
<b>Kasslersalat</b>	mit Ananas, Sellerie, Apfel, Mayonnaise	<b>2,65 €</b>
<b>Champignonsalat</b>	mit Gurke, Paprika, Zwiebel, Kräuter dressing	<b>2,65 €</b>
<b>Schinken-Broccoli-Salat</b>	mit Schinken, Zwiebel, Kräuter dressing	<b>2,65 €</b>
<b>Obstsalat</b>		<b>2,65 €</b>
<b>Zungensalat</b>	mit Apfel, Zwiebel, Gurke, Kräuter dressing	<b>2,65 €</b>
<b>Käsesalat</b>	mit Schinken, Apfel, Gurke, Paprika, Mayonnaise	<b>2,65 €</b>
<b>Eiersalat</b>	mit Schinken, Paprika, Gurke, Mayonnaise	<b>2,65 €</b>
<b>Waldorfsalat</b>	mit Ananas, Apfel, Sellerie, Walnüssen, Mayonnaise	<b>2,65 €</b>
<b>Reinsberger Salat</b>	mit Schinken, Champignon, Ei, Silberzwiebel, Gurke, Paprika, Dressing	<b>2,65 €</b>

<b>Wiener Würstchen Salat</b>	mit Tomate, Gurke, Apfel	<b>2,65 €</b>
<b>Sächsischer Kartoffelsalat</b>	mit Schinken, Paprika, Ei, Gurke, Zwiebel, Salatdressing	<b>2,10 €</b>
<b>Nudelsalat</b>	mit Schinken, Gurke, Salatdressing	<b>2,10 €</b>

### **Rohkostsalate** (ab 400 g)

**Preis / 100 g**

<b>Gurkensalat</b>	mit Zwiebel, Dill, Essig-Öl-Marinade	<b>2,10 €</b>
<b>Tomatensalat</b>	mit Zwiebel, Essig-Öl-Marinade	<b>2,10 €</b>
<b>Bohnensalat</b>	mit Apfel, Zwiebel, Essig-Öl-Marinade	<b>2,10 €</b>
<b>Karottensalat</b>	mit Orange, Zitrone	<b>2,10 €</b>
<b>Karottensalat</b>	herzhaft	<b>2,10 €</b>
<b>Krautsalat</b>	mit Karotten, Essig-Öl-Marinade	<b>2,10 €</b>
<b>Amerikanischer Krautsalat</b>	mit Karotten, Lauch, Zwiebel, Joghurt, Salatmayonnaise	<b>2,10 €</b>

### **Salatarrangements**

<b>Ananas-Hähnchen-Salat</b>	gem. grüner Salat, frische Ananas, Joghurt, Curry, Hähnchen	<b>klein 13,20 €</b> <b>groß 24,20 €</b>
<b>Holzfällersalat</b>	knackige frische Salate mit Gorgonzola, Birnen, Croutons	<b>klein 13,20 €</b> <b>groß 24,20 €</b>
<b>Rucola Salat</b>	mit Basilikum, Pinienkernen, Parmesan, Balsamico, Olivenöl	<b>klein 13,20 €</b> <b>groß 24,20 €</b>
<b>Italienischer Salat</b>	mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Karotten, Mais, Zwiebel, Schinken, Ei, Thunfisch, Knoblauchdressing	<b>klein 13,20 €</b> <b>groß 24,20 €</b>
<b>Schapska Salat</b>	Tomate, Gurke, Paprika, Kraut, Fetakäse, Oliven, versch. Dressings	<b>klein 19,80 €</b> <b>groß 35,20 €</b>
<b>Salatplatte</b>	mit Eisbergsalat, Paprika, Radieschen, Tomaten, Gurke, Zwiebel, verschiedene Dressings	<b>klein 18,70 €</b> <b>groß 33,00 €</b>
<b>Schichtsalat groß</b> (2000g)	Sellerie, Ananas, Mais, Eier, Apfel, Lauch, Kochschinken, Dressing	<b>24,20 €</b>
<b>Antipastiplatte</b>	gegrillte Zucchini und Auberginen, geröstete Paprika, gefüllter Minikürbis, getrocknete Tomaten, gefüllte Peperoni	<b>38,50 €</b>

## Warme Spezialitäten

<b>Kalbskeule</b>	(150 g) in Sahnesoße	<b>9,50 €</b>
<b>Putenrollbraten</b>	(150 g)	<b>6,95 €</b>
<b>Schweinszunge</b>	(150 g) mit Butter oder Hollandaise	<b>7,30 €</b>
<b>Rinderzunge</b>	(150 g) mit Butter oder Hollandaise	<b>10,60 €</b>
<b>Jungschweinrücken</b>	(150 g)	<b>6,75 €</b>
<b>Grillbraten</b>	(150 g) mit Lauch, Champignons und Paprika gefüllter Schweinekamm	<b>6,20 €</b>
<b>Schweinefilet</b>	(150 g)	<b>8,80 €</b>
<b>Kasslerbraten</b>	(150 g)	<b>6,60 €</b>
<b>Krustenbraten</b>	(150 g)	<b>6,05 €</b>
<b>Rinderbraten oder Sauerbraten</b>	(150 g)	<b>8,25 €</b>
<b>Rindsroulade</b>	(150 g)	<b>8,25 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b>	(150 g)	<b>8,25 €</b>
<b>Gegrillter Schweinekamm</b>	(150 g)	<b>6,05 €</b>
<b>Lammkeule</b>	(150 g)	<b>8,60 €</b>
<b>Hirschgulasch</b>	(150 g) mit Champignons	<b>7,70 €</b>
<b>Hirschkeule</b>	(150 g) mit Waldpilzen und Preiselbeeren	<b>11,00 €</b>
<b>Schweinesteak</b>	(100 g) mit Würzfleisch überbacken	<b>4,95 €</b>
<b>Schweinesteak</b>	(100 g) mit Ananas überbacken	<b>4,95 €</b>
<b>Schweineschnitzel</b>	(150 g)	<b>4,20 €</b>
<b>Kalbsschnitzel</b>	(150 g) ab 10 Stück	<b>7,15 €</b>
<b>Schweinsfilet "Calvados"</b>	mit Champignons, Apfelspalten, Hollandaise	<b>7,15 €</b>
<b>Schweinefilet</b>	in Gorgonzolasoße	<b>7,15 €</b>
<b>Schweinemedallions</b>	in Cornflakes-Mantel auf Rahmchampignons	<b>7,15 €</b>
<b>Entenbrust</b>	(250 g) mit Honig-Thymian-Kruste	<b>11,00 €</b>
<b>kleine Rinderroulade</b>	(80 g)	<b>4,40 €</b>
<b>Hackbraten</b>	(1,5 kg) mit grüner Pfefferrahm- oder Champignonsoße, für 10 Personen	<b>35,20 €</b>



## Frisch vom Grill

<b>Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße</b>	mit Aprikose und Walnusskernen	<b>4,40 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße</b>	mit Waldpilzen	<b>4,40 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße</b>	mit Tomate, Zwiebeln, Champignons	<b>4,40 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet "La Paz"</b>	mit Mozzarella, rote Zwiebel, Honig-Senf Soße, Dill, mit Gouda überbacken	<b>4,40 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet "Verona"</b>	mit Blattspinat, Kirschtomaten, Crème Fraîche, mit Gouda überbacken	<b>4,40 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet "Venedig"</b>	mit Tomate, Mozzarella, Basilikum, mit Gouda überbacken	<b>4,40 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet "Rotterdam"</b>	mit Tomate, Spargel, Broccoli, Sauce Hollandaise, mit Gouda überbacken	<b>4,40 €</b>
<b>Grillpfanne klein</b>	3 marinierte Schweinesteaks 3 Hühnerbrüstchen "Tessin" 3 Minischweinshaxen 6 kleine gebratene Hackfleischbällchen mit Champignons	<b>42,90 €</b>
<b>Grillpfanne groß</b>	5 marinierte Schweinesteaks 5 Putenrouladen "Royal" 5 Schaschlik 10 kleine gebratene Hackfleischbällchen 750 g Grillbraten und Champignons	<b>81,40 €</b>
<b>Hähnchennuggets</b>	ca. 50 Stück mit Barbecuesauce	<b>24,20 €</b>
<b>Chicken Wings</b>	ca. 40 Stück mit Barbecuesauce	<b>18,70 €</b>

## Grillplatte individuell

Für die folgenden Fleischteile gilt eine Mindestabnahme pro Sorte von 5 Stück:

<b>Hähnchenschenkel</b>	halbiert	<b>3,10 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet</b>	paniert	<b>3,30 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet</b>	"Cordon bleu"	<b>3,75 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet "Tessin"</b>	gefüllt mit Broccoli und Schinken	<b>4,30 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet "Diana"</b>	gefüllt mit Waldpilzen	<b>4,30 €</b>
<b>Hähnchenroulade "Florenz"</b>	gefüllt mit Spinat	<b>4,30 €</b>
<b>Putenrouladen "Royal"</b>	gefüllt mit grünem Spargel und Philadelphia	<b>4,40 €</b>
<b>Putenspieß</b>	mit Obst	<b>3,55 €</b>
<b>Schaschlik vom Schwein</b>		<b>3,55 €</b>

<b>Gebratene Hackfleischbällchen</b>	2 Stück	<b>1,90 €</b>
<b>Gebratene Hackfleischbällchen</b>	2 Stück, "Griechische Art", gefüllt mit Feta	<b>2,10 €</b>
<b>Mariniertes Schweinesteak</b>		<b>3,00 €</b>
<b>Partyschnitzel</b>	2 Stück	<b>3,00 €</b>
<b>Minischweinshaxe</b>	ohne Fett und Schwarte	<b>4,10 €</b>

### **Das große Special für Ihr Buffet**

Ein großes Fleischstück im ganzen gebraten oder gebacken. Ideal zum tranchieren vor dem Gast.

<b>Schweinekeule "Hamburger Schnitt"</b>	ca. 6 kg Fleisch mit knuspriger Schwarte, dazu Senf, Meerrettich und Ketchup, für ca. 60 Personen	<b>ca. 198,00 €</b>
<b>Färsenoberschale in Thymiankruste</b>	ca. 5 kg Fleisch mit Rotweinsauce, für ca. 25 Personen	<b>ca. 176,00 €</b>
<b>Lammkeule mit Knoblauch gespickt</b>	ca. 1,5 kg Fleisch mit Rotweinsauce, für ca. 10 Personen	<b>ca. 55,00 €</b>

**Kulinarische Reise durch Deutschland** (ab 10 Personen) **Preis für ein Menü / Person**

**Sächsisches Menü** **17,60 €**

Backschinken auf Sauerkraut und Schweinekamm in Waldpilzsoße mit Schwenkkartoffeln und überbackenem Blumenkohl

**Berliner Menü** **17,60 €**

Currywurst mit Barbecuesauce  
kleine Buletten  
gebackener Schweinekamm auf Sauerkraut und Röstitaler

**Schwabenpfanne** **18,70 €**

Hähnchenbrust mit Champignons auf Spätzle  
Schweinesteak mit Maultaschen und Käse überbacken dazu Röstzwiebeln

**Thüringer Pfanne** **17,60 €**

Thüringer Bratwurst und Schleizer Knackwurst und Sauerkraut  
Thüringer Bierfleisch in Zwiebelsoße als Beilage Bratkartoffeln

**Bayern Pfanne** **17,60 €**

Nürnberger Bratwurst, Leberkäse und Minischweinshaxe auf Sauerkraut mit Klößen

**Leckerer aus aller Welt** (ab 10 Personen) **Preis für ein Menü / Person**

**Menü Australien** **18,70 €**

Känguruokeule mit gefüllten Zwiebeln (Champignons, Schinken, Rosmarin)  
Putenstreifen mit Zucchini und Zuckerschoten in Chilli-Honig-Soße  
als Beilage Oven Roots (Möhren-Karotten-Pfanne)

**Menü Mexico** **18,70 €**

Enchilada-Lasagne  
Schnitzel Mexikanische Art (Salsa-Sauce, Rahm, Bauchspeck, Zwiebeln, Knoblauch)  
Hähnchenbrust mit Mais, Paprika und Schafskäse auf schwarzen Bohnen  
Tortillas mit Krautfüllung

**Menü Texas** **18,70 €**

Schweinerückensteak, Rinderhacksteak und Grillwürstchen auf Riesenbohnen mit Barbecuesauce dazu gebratene Maiskolben und panierte Champignonköpfe mit Knoblauch Dip dazu Farmerkartoffeln

**Menü Afrika** **20,90 €**

Lammfleischstreifen mit Zwiebeln, Knoblauch und Paprika, Kitfo-Rinderhackfleisch in scharfer Soße, Currygemüse: Karotten, Süßkartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Paprika und Sellerie, Straußenmedaillons mit Pfefferminz-Joghurt Dip und Duftbutter dazu Fladenbrot

## **Beilagen**

Falafel ab 10 Portionen, einzelne Beilagen ab 6 Portionen

<b>Gemüseplatte</b>	Fingermöhrrchen, Brechbohnen, Rosenkohl, Kohlrabi, Erbsen, Broccoli, Spargel, Champignons, Blumenkohl, für 10-15 Personen	<b>42,90 €</b>
<b>Mediterrane Gemüseplatte</b>	Aubergine, Zucchini, Paprika, für 10-15 Personen	<b>42,90 €</b>
<b>China Gemüsepfanne</b>	Für 10 - 15 Personen	<b>29,70 €</b>
<b>Panierte Champignonköpfe</b>		<b>3,85 €</b>
<b>Erbsen</b>		<b>2,75 €</b>
<b>Broccoli</b>		<b>2,75 €</b>
<b>Leipziger Allerlei</b>		<b>2,75 €</b>
<b>Bohnen</b>		<b>2,75 €</b>
<b>Rotkohl</b>		<b>2,75 €</b>
<b>Sauerkraut</b>		<b>2,75 €</b>
<b>Spargel</b>	mit Butter oder Hollandaise	<b>4,95 €</b>
<b>Cremechampignons</b>		<b>3,10 €</b>
<b>Klöße</b>	2 Stück	<b>2,55 €</b>
<b>Schwenkkartoffeln</b>		<b>2,55 €</b>
<b>Salzkartoffeln</b>		<b>2,55 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b>		<b>2,55 €</b>
<b>Kartoffelspalten</b>	Farmerkartoffeln	<b>2,55 €</b>
<b>Knoblauchkartoffeln</b>		<b>2,55 €</b>
<b>Röstitaler</b>		<b>2,55 €</b>
<b>Kroketten</b>		<b>2,55 €</b>
<b>gefüllte Kartoffeltaschen</b>	mit Fetakäse	<b>3,65 €</b>
<b>Reis</b>		<b>2,55 €</b>
<b>Nudeln</b>		<b>2,55 €</b>
<b>Spätzle</b>		<b>2,55 €</b>
<b>Falafel</b>	frittierte Bällchen aus pürierten Bohnen, Erbsen	<b>3,20 €</b>
<b>Couscous</b>		<b>2,55 €</b>
<b>Hausgemachte Stampfkartoffeln</b>		<b>2,55 €</b>
<b>Kartoffel-Butter-Nocken</b>		<b>2,55 €</b>

## **Aufläufe**

<b>Kartoffelgratin</b>	mit JulienneGemüse	<b>klein 18,70 €</b> <b>groß 33,00 €</b>
<b>Kartoffelgratin</b>	mit Lachs und Blattspinat	<b>klein 22,00 €</b> <b>groß 38,50 €</b>
<b>Nudelaufbau</b>	mit Broccoli und Schinken	<b>klein 18,70 €</b> <b>groß 33,00 €</b>

## **Geschnetzeltes** (ab 5 Portionen)

<b>Pfannengyros</b>	(200 g) Schweinefleisch, Zwiebel, Paprika, Broccoli, Champignons, Knoblauchdressing	<b>6,05 €</b>
<b>Pfannengyros "Saloniki"</b>	(200 g) Schweinefleisch, Zwiebel, Peperoni, Hirtenkäse, überbacken mit Gouda, dazu Tzatziki	<b>6,40 €</b>
<b>Geschnetzeltes "Züricher Art"</b>	(200 g) Schweinefleisch, Champignons, Zwiebel, Broccoli	<b>6,05 €</b>
<b>Lammcurry</b>	(200 g)	<b>7,50 €</b>
<b>Putengeschnetzeltes</b>	(200 g) mit Champignons und Broccoli oder Obst mit Currysoße	<b>7,15 €</b>
<b>Champignonschlemmerpfanne</b>	(400 g) mit Knoblauchdressing	<b>6,05 €</b>
<b>Halb und Halb</b>	frisch gebratene Champignons (200 g) und Pfannengyros (200 g) mit Knoblauchdressing	<b>7,30 €</b>

## **Aus der Pfanne des Fischkochs** (ab 5 Portionen)

<b>Wildlachsfilet</b>	(150 g) auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise	<b>8,80 €</b>
<b>Kabeljaufilet</b>	(150 g) mit Kräuter-Champignons	<b>9,90 €</b>
<b>Rotbarschfilet</b>	(150 g) mit Safran-Krabben-Soße	<b>9,90 €</b>
<b>Heilbuttfilet</b>	(150 g) mit Kräuterbutter	<b>9,90 €</b>
<b>Seelachsfilet</b>	(150 g) mit gebutterten Gemüwestreifen in Dillsoße	<b>7,70 €</b>
<b>Brasilianische Fischpfanne "Bahia"</b>	Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Kokosmilch	<b>8,80 €</b>
<b>Große Fischpfanne "Ozean"</b> (ab 10 Portionen)	Seelachsfilet, St. Petersfisch, Schwertfisch, Frutti di Mare, Kräuterbutter, Soße Hollandaise	<b>12,10 €</b>

## **Süßspeisen** (ab 5 Stück)

Wir richten Ihren Nachtsch in Dessertgläsern oder auf Wunsch in Schüsseln an.

<b>Maracuja-Mango-Joghurt-Creme</b>	mit Sahnetupfer	<b>2,55 €</b>
<b>Sandorn-Birne-Joghurt-Creme</b>	mit Sahnetupfer	<b>2,55 €</b>
<b>Johannisbeere-Granatapfel-Joghurt Creme</b>	mit Sahnetupfer	<b>2,55 €</b>
<b>Aronia-Holunderbeere-Joghurt Creme</b>	mit Sahne	<b>2,55 €</b>
<b>Schokoladenpudding</b>	mit Vanillesoße und Sahnetupfer	<b>2,55 €</b>
<b>Käse-Sahne-Dessert</b>		<b>2,55 €</b>
<b>Heidelbeer-Sahne-Dessert</b>		<b>2,55 €</b>
<b>Eierlikör-Dessert</b>	mit Schokoladensplittern und Sahnetupfer	<b>2,55 €</b>
<b>Englisches Dessert</b>	Quark-Sahne Creme mit Kirschen, Sahne und Mandeln	<b>2,55 €</b>
<b>Mousse au Chocolat</b>	mit Vanillesoße und Sahnetupfer	<b>2,55 €</b>
<b>Rote Grütze "Altländer"</b>	mit Vanillesoße	<b>2,55 €</b>
<b>Obstcocktail "Florida"</b>	mit Vanillesoße und Sahnetupfer	<b>2,55 €</b>
<b>Mangogeelee</b>	mit Limettenschaum und Sahnetupfer	<b>2,55 €</b>
<b>Panna Cotta</b>	mit Waldbeeren und Sahnetupfer	<b>2,55 €</b>
<b>Kokoscreme</b>	mit Mangosoße und Sahnetupfer	<b>2,55 €</b>
<b>Vanillecreme</b>	mit Erdbeeren und Sahnetupfer	<b>2,55 €</b>
<b>1/2 gefüllter Pfirsich</b>	mit Philadelphiacreme gefüllt	<b>2,55 €</b>
<b>Profiterole</b>	kleine Windbeutel, 24 Stück	<b>41,80 €</b>

## **Obstvariationen**

<b>Obstspieß</b>	groß	<b>2,55 €</b>
<b>Obstspieß</b>	klein	<b>2,00 €</b>
<b>Kleine Platte</b>	Mundobst - für 10 Personen	<b>28,60 €</b>
<b>Große Platte</b>	Mundobst - für 20 Personen	<b>55,00 €</b>

## *Speisen für die Zubereitung am Spieß*

<b>Spanferkel</b>	12 - 25 kg	<b>14,50 € / kg</b>
<b>Hausschwein</b>	25 - 60 kg	<b>14,50 € / kg</b>
<b>Wildschwein</b>	25 - 60 kg	<b>14,50 € / kg</b>
<b>Damwild</b>	20 - 30 kg	<b>14,50 € / kg</b>

Menge: 200 - 300 g / Person

vorgegart, Zubereitung am Spieß ca. 3 - 4 h