

Preisliste

Wurstplatten

Wurstplatte
gemischter Aufschnitt mit Mixed Pickles garniertpro Person: 4,30 €

Rustikale Bauernplatte
Hausmacher, Rohwurst mit Mixed Pickles garniertpro Person: 4,30 €

„Gourmet“ Platte
Kalter Braten, Aufschnitt, Schinkenröllchen
mit Obstgarniturpro Person: 5,30 €

Bratenplatte „Reineck“
Kalter Braten, Schinkenröllchen, roher Schinken
mit Obstgarniturpro Person: 5,40 €

Schinkenplatte „Exquisit“
Versch. rohe Schinken, Kasseler, gekochter SchinkenPro Person: 5,80 €

Käse Variation „klein“
Internationale Käsesorten, mit Obst garniertPro Brett: 49,00 €

Käse Variation „mittel“
Internationale Käsesorten mit Obst garniertPro Brett. 59,00 €

Käse Variation „spezial“
Internationale Käsesorten pro Brett mit Obst garniertPro Brett: 69,00 €

Fischplatten

Lachsplatte
Echter, geräucherter Lachs pro Platte: 69,00 €

Forellenplatte
Halbes geräuchertes Forellenfilet mit
Sahnemeerrettichpro 1/2 Filet: 3,50 €

Erweiterung und Ergänzungen zum kalten Buffet

Gegrillte Hähnenschlegel KaltStück: 2,40 €

Frikadellen KaltStück: 1,30 €

Mini-Frikadellen KaltStück: 1,00 €

Hackbällchen KaltStück: 0,80 €

Kleine Schnitzel KaltStück: 2,50 €

Knusper Happen vom Hähnchenbrustfleisch KaltStück: 0,65 €

Mettigel Schweinemett mit ZwiebelnStück: 15,00 €

Schinkenröllchen mit FleischsalatStück: 1,60 €

Gefüllte Tomaten mit Reissalat (nur in der Sommersaison)Stück: 1,60 €

Gefüllte halbe Eier Garniert, ab 20 StückStück: 2,00 €

Melonenschiffchen mit rohem SchinkenStück: 1,80 €

Tomatenplatte Mozzarella nach Art des HausesStück: 30,00 €

Butterteller 250gStück: 2,75 €

Sahnemeerrettich eigene Herstellung 500g: 4,60 €

Salate

Fleischsalat eigene Herstellung 100g: 0,95 €

Rohkostsalat eigene Herstellung 100g: 1,05 €

Nudelsalat eigene Herstellung 100g: 0,95 €

Kosakensalat eigene Herstellung 100g: 0,95 €

Kartoffelsalat eigene Herstellung 100g: 0,85 €

Straßburger Wurstsalat mit Käse eigene Herstellung 100g: 1,15 €

Wurstsalat mit Zwiebeln eigene Herstellung 100g: 1,05 €



Eiersalat eigene Herstellung	100g: 1,05 €
Lauchsalat eigene Herstellung.....	100g: 1,15 €
Bratensalat „pikant“ eigene Herstellung.....	100g: 1,65 €
Broccolisalat mit gekochtem Schinken	100g: 1,55 €
Waldorfsalat mit Sellerie und Mandarinen.....	100g: 1,35 €
Reissalat eigene Herstellung	100g: 1,35 €
Blattsalat mit Dressing z.B. Eichblatt, Eisberg, Kopfsalat, Lollo Rosso	Tagespreise
Dekoration	pro Schüssel: 2,00 €

Kalte Soßen

Knoblauchsoße z.B. zu Braten, Gyros, Frikadellen	100g: 0,95 €
Kräutersoße	100g: 0,95 €
Meerrettichsoße z.B. zu Hähnchenschlegel, Fondue	100g: 0,95 €
Cocktailsoße	100g: 0,95 €

Suppen

Gulaschsuppe nach Art des Hauses	je Liter: 7,90 €
Klare Fleischsuppe mit Suppenklößchen	pro Portion: 2,90 €

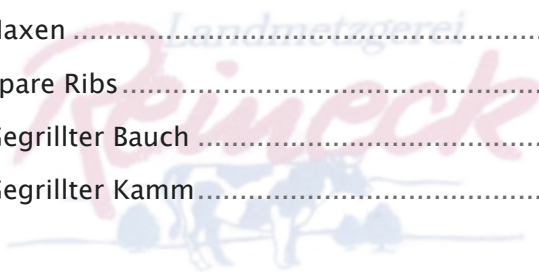
Grillspezialitäten

Haxen	pro Stück: 3,80 – 4,20 €
Spare Ribs	pro Person: 4,20 €
Gegrillter Bauch	pro Person: 3,40 €
Gegrillter Kamm.....	pro Person: 4,40 €

Gegrillter Rücken	pro Person: 4,40 €
Hähnchenschlegel	pro Stück: 2,40 €
Halbes Hähnchen	pro Stück: 4,00 €
Gegrillte Brustspitzen	pro Person: 4,20 €
Grillschinken.....	pro Person: 4,40 €
Panierter Schweinerücken	pro Person: 4,60 €
Panierter Schweinekamm	pro Person: 4,60 €

Aus dem Ofen

Fleischkäse	je 100g: 1,05 €
Zwiebelkäse	je 100g: 1,05 €
Pizzakäse.....	je 100g: 1,05 €
Knoblauchbraten	pro Person: 4,40 €
Elsässer Braten vom Schwein mit Kräuter, Quark, Käsefüllung	4,80 €
Schweinerollbraten	pro Person: 4,40 €
Früchtebraten vom Schwein gespickt mit Pflaumen, Aprikosen	4,60 €
Gefüllter Schweinebraten mit Kräutern, Zwiebel, grobem Brät.....	pro Person: 4,40 €
Rinderbraten	pro Person: 6,20 €
Gefüllte Kalbsbrust	pro Person: 4,60 €



Wild

Wildtöpfe Wildgulasch mit Pilzen, Lauch, mit Burgunder abgelöscht und Sahne verfeinert 8,40 €

Geschmorter Hirschkalbsbraten Vom jährigen Hirsch, in Burgunder eingelegt 8,40 €

Beilagen

Nudeln pro Person: ab 1,50 €

Spätzle pro Person: 1,90 €

Tannenzapfen-Kroketten 6 Stück pro Person: 2,50 €

Kartoffelgratin pro Person: 2,50 €

Langkornreis pro Person: 1,30 €

Semmelknödel 3 Stück 2,50 €

Mischgemüse Erbsen, Karotten, Bohnen, Blumenkohl 2,30 €

Gemüsegratin pro Person: 2,50 €

Broccoli-Mandel-Gratin pro Person: 2,50 €

Speckbohnen pro Person: 2,50 €

Sauerkraut pro Person: 1,50 €

Fisch Lachs pro Stück: 3,10 €

Kartoffeltaschen mit Frischkäse pro Stück: 1,60 €

Warme Soßen

Braune Soße je Liter: 4,20 €

Braune Rahmsoße je Liter: 4,50 €

Weißer Rahmsoße je Liter: 4,50 €

Pilzrahmsoße je Liter: 6,80 €

Zwiebelsoße je Liter: 6,20 €

Zigeunersoße je Liter: 6,20 €

Jägersoße mit Pilzen je Liter: 6,20 €

Pfefferrahmsoße je Liter: 5,30 €

Meerrettichsoße je Liter: 4,90 €

Zum Dessert

Obstsalat „Maraschino“ mit Maraschinolikör 2,60 €

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten 2,40 €

Mousse au Vanille mit frischen Früchten 2,40 €

Tiramisu ital. Spezialität 3,10 €

Brot

Partyrad groß 30 Stück 14,00 €

Partyrad klein 12 Stück 10,00 €

Partybrötchen gemischt Mohn, Sesam, Kaiser pro Stück 0,45 €

Laugen-Partybrötchen Laugengebäck pro Stück 0,55 €

Partybrezel Laugengebäck pro Stück 0,60 €

Baguettestangen pro Stück 2,30 €

Verschiedene Baguette Zwiebel, Körner pro Stück 2,50 €

Verschiedene Baguette dunkler Teig pro Stück 2,70 €

Mehrkornbrötchen dunkel pro Stück 0,50 €

Rustikales Bauernbrot ab 2,0kg pro Stück 5,90 €

Deftiges aus dem Kessel

Schälrippchen	pro Person: 4,20 €
Kammrippchen	pro Stück: ca. 2,80 €
Knochenschinken	ab 25 Personen: 3,90 €
Schäufele	ab 10 Personen: 4,40 €
Kasslerkamm	pro Person: 4,40 €
Gesalzener Bauch	pro Person: 3,20 €
Suppenfleisch mit Meerrettich	pro Person: 6,20 €
Gulasch	pro Portion: 6,20 €
Maultaschen in der Brühe	2 Stück pro Portion: 3,80 €
Leberknödel	pro Stück: 1,00 €

Gerichte aus der Pfanne

Schnitzel vom Schwein	pro Stück: ab 3,30 €
Halbes Schweineschnitzel	pro Stück: 2,60 €
Gourmet Schnitzelchen vom Schweinefilet	pro Stück: 2,60 €
Putenschnitzel ca. 150g	pro Stück: ab 3,40 €
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel	pro Stück: 3,60 €
Hähnchenbrustfilet Toscana gefüllt mit Spinat und Käse ...	pro Stück: 3,60 €
Frikadellen	pro Stück: 1,30 €
Cevapcici	pro Stück: 0,80 €
Sahnegeschnetzeltes vom Schwein	pro Stück: 6,10 €
Budapester Pfanne	pro Stück: 5,80 €
Pfannengyros	pro Stück: 5,80 €
Schweinefilet Medaillons in Pilzrahmsoße	pro Person: 7,40 €

Schwenkbraten vom Schwein Spezialwürzung,
in der Form gegart

4,40 €

Schwenkbraten vom Kalb Spezialwürzung,
in der Form gegart

6,90 €

Kräuterbraten vom Schwein

pro Person: 4,40 €

Spezialitäten

Kalbsrahmbraten

pro Person: 7,90 €

Zwiebelbraten vom Rind mit glasierten
Zwiebeln und Bratensoße

7,40 €

Jägerbraten vom Schwein

pro Person: 5,90 €

Rinderspikbraten

pro Person: 5,90 €

Zigeunerbraten vom Schwein

pro Person: 6,20 €

Burgunderbraten vom Rind mit Rotweinsauce

7,40 €

Sauerbraten vom Rind

pro Person: 7,40 €

Schweinefilet im Schinkenmantel

pro Person: 6,30 €

Gefülltes Schweinefilet mit grobem Brät

6,20 €

Putenbraten aus der Brust

pro Person: 6,20 €

Puten-Früchtebraten
gespickt mit Pflaumen und Aprikosen

6,50 €

Lammkeule geschmort Knoblauch-Pfefferwürzung

7,40 €

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons

8,30 €

Pfefferrahmbraten vom Schwein mit Pfefferrahmsauce überzogen

5,50 €

Pfefferrahmbraten vom Rind mit Pfefferrahmsauce überzogen

6,50 €

Für Ihren Stehempfang

Halbe belegte Brötchen gemischt mit Wurst, Käse, Schinken, schön garniert.....	pro Halbes 2,40 €
Canapée gemischt mit Braten, Käse, Schinken, usw. extra garniert	je Stück 3,10 €
Butterbrezel	pro Stück: 1,20 €
Mini-Laugenstange	pro Stück: 0,65 €
Käsestangen ab 300g, 100g = ca. 10 Stück	pro 100g: 1,90 €
Schinken-Käse-Croissant ab 20 Stück	pro Stück: 1,70 €

Wichtige Hinweise:

Jeder Artikel sollte für mindestens 10 Personen sein.

Unseren Partyservice bieten wir Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag bis 19 Uhr, Samstag bis 18 Uhr.

Unsere Preise sind Abholpreise.

Wir akzeptieren nur Barzahlung.

Mit dieser Preisliste verlieren alle älteren Preislisten ihre Gültigkeit.

Telefonnummer: 07257 / 2088

Stand Oktober 2019

