

Party-Service

nach Maß

Sie planen ein geselliges Beisammensein
und möchten sich nicht um die Küche kümmern
müssen?

Dann sind wir gerne für Sie da!!

Ob kleine Party oder großes Ereignis,
ob Gartenfest oder Feier im geschlossenen Raum
Wir sorgen für das leibliche Wohl Ihrer Gäste!
Vom kleinen Imbiss über Platten und Menüs aller Art
bis hin zum aufwendigen Komplett-Büffet
liefern wir Ihnen Alles, was das Herz bzw. der Magen
begehrt.

Wir gestalten jedes Essen

– ob ofen- bzw. grillfertig vorbereitet oder tafelfertig
gegart und zubereitet –
dem Anlass entsprechend ganz nach Ihren Wünschen.

Wählen Sie aus unserem umfangreichen Party-
Programm
oder entscheiden Sie sich für einen unserer Vorschläge.

Gerne nehmen wir uns Zeit für ein persönliches
Beratungs-Gespräch,
damit Ihre Feier auch kulinarisch ein voller Erfolg wird.

Bitte sprechen Sie uns an!!

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei der
nächsten Feier verwöhnen zu dürfen!

Suppen und Eintöpfe

	Preis pro Person
kräftige Hühnersuppe mit Fleisch- und Ei-Einlage	2,90 €
kräftige Rindfleischsuppe mit Gemüse- und Nudel-Einlage	2,90 €
würzige Waldpilzrahmsuppe mit Pilz-Einlage	3,50 €
herzhafte Currycremesuppe mit Hühnerfleisch-Einlage	3,40 €
sahnige Spargelcremesuppe mit Einlage	3,20 €
sahnige Blumenkohlcremesuppe mit Einlage	3,20 €
herzhafte Porreecremesuppe mit Käse und Hackfleisch	3,60 €
feine Krabbencremesuppe mit Krabbenfleisch-Einlage	3,90 €
deftige Erbsensuppe mit Kartoffeln und Fleisch-Einlage	3,00 €
klassische Gulaschsuppe	3,50 €
Serbische Bohnensuppe	3,50 €
Gyrossuppe nach Art des Hauses	3,80 €
Chili con Carne	3,90 €
Bunter Brotkorb	-,70 €

Hausgemachte Salate

	Preis pro Person
Eisbergsalat mit Dressing Art des Hauses	3,00 €
Bunter Gartensalat nach Saison-Angebot gemischt	3,00 €
Karottensalat mit Apfel und Zitrone	3,00 €
Porreesalat mit Äpfeln	3,00 €
Wachsbrechbohnen-Salat mit Zwiebeln	3,00 €
Farmersalat mit Sellerie und Karotten	3,00 €
Krautsalat nach Hausfrauenart	3,00 €
Krautsalat mit Sahne	3,00 €
Kartoffelsalat mit Ei	3,00 €
Nudelsalat nach Art des Hauses	3,00 €
Indonesischer Nudelsalat pikant, mit Paprika und Curry	3,00 €
Tsatsiki	3,00 €
Partysalat	3,00 €

Kaltes und Warmes für zwischendurch

auf Platten angerichtet	Preis pro Stück
Belegte Brötchen je ½ mit Auflage nach Wahl	1,40 €
Frikadelle	1,50 €
Hähnchenkeule gegrillt	2,50 €
Kotelett, 200g, gebraten	3,50 €
Schweineschnitzel, 200g, paniert und gebraten	3,80 €
Hähnchenschnitzel, 150g, paniert und gebraten	3,50 €
Schweinehaxe, gegrillt	4,50 €
 Kleine Aufschnittplatte mit Brot	 Preis pro Person
verzehrfertig belegt gemischter Braten, Schinkenvariationen, Hackepeter und verschiedene Käsesorten	8,90 €
 Große Aufschnittplatte mit Brot	 10,90 €
verzehrfertig belegt gemischter Braten, Schinkenvariationen, Hackepeter, verschiedene Käsesorten, Forelle, Makrele und Lachs	
 Medaillon-Platte kleine Schweine-Medaillons, zart gebraten, 2 Stück p. P.	 3,50 €
Schinkenröllchen , 2 Stück p. P.	2,50 €
Halbe Eier , 2 Stück p. P.	2,00 €
Hackbällchen , 2 Stück p. P.	1,50 €
Käse- Spieße , 4 Stück p. P.	2,00 €

Vegetarisches

	Preis pro Person
Spinat – Lasagne mit Tomaten und Knoblauch	6,50 €
Nudelauflauf mit Champignons und Brokkoli	6,90 €
Kartoffelauflauf mit Waldpilzen und buntem Gemüse	6,90 €

Klassisch-rustikales

	Preis pro Person
Schweinshaxe gegrillt dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut	8,90 €
Labskaus dazu Rollmops, rote Bete und eingelegte Gurke	8,90 €
Gulasch dazu Salzkartoffeln und Rotkohl	9,50 €
Grünkohl mit Pinkel, Kassler, Kochwurst und Salzkartoffeln	11,90 €

Pfannen-Gerichte

auf Platten und in Schüsseln fertig angerichtet

	Preis pro Person
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein dazu Reis und Gartensalat	10,90 €
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein dazu Kartoffel-Gratin und Gartensalat	11,50 €
Rindergeschnetzeltes überbacken in herzhafter Rahmsoße, dazu Kartoffel-Gratin und Gartensalat	12,90 €
Geflügel-Pfanne Geflügelfleisch in Curry-Frucht-Soße dazu Reis und Gartensalat	10,90 €
Geflügel-Pfanne mit Knoblauch und Cherrytomaten dazu Kartoffel-Gratin und Gartensalat	11,90 €

Schlemmer – Gerichte

	Preis pro Person
Putenbrustfilet überbacken in feiner Sahnesoße mit Champignons, dazu Reis und Gartensalat	12,90 €
Putenbrustfilet überbacken dazu Kartoffel-Gratin und Gartensalat	13,50 €
Schweinefilet „Cafe de Paris“ in herzhaft-pikanter Soße dazu Reis und Gartensalat	14,90 €
Schweinefilet „Cafe de Paris“ dazu Kartoffel-Gratin und Gartensalat	15,50 €
Schweinefilet im Speck-Mantel dazu Champignon-Rahmsoße, Reis und buntes Gemüse	14,90 €
Schweinefilet im Ganzen gebraten dazu frische Champignons, Kartoffel-Gratin und buntes Gemüse	15,90 €

Braten-Spezialitäten

vom Schwein

	Preis pro Person
Spießbraten nach Art des Hauses ungefüllt, eingelegt in hausgemachter Marinade	6,50 €
Spießbraten mit Füllung Ihrer Wahl	6,50 €
Röstzwiebel-Braten saftiger Schweinenacken, gefüllt mit Röstzwiebeln und herzhaft gewürzt	6,50 €
Kasseler Braten vom mageren Schweine-Rücken	7,50 €
Backschinken nach Art des Hauses	7,90 €
Brokkoli-Braten magerer Schweinelachs, gefüllt mit Brokkoli und Käse	7,90 €
Kutscher-Braten Schichtbraten vom Schwein gefüllt mit Zwiebeln und gestreiftem Speck	6,90 €
Schlemmer-Braten Schichtbraten vom Schwein gefüllt mit Kochschinken und Käse	7,90 €
Gyros-Braten Schichtbraten vom Schwein gefüllt mit Krautsalat und Tsatsiki	7,90 €
Griechischer Bauern-Braten Schichtbraten vom Schwein gefüllt mit Paprika und Schafskäse	8,50 €
Hawaii-Braten Schichtbraten vom Schwein gefüllt mit Ananas und Curry	8,50 €
Spanferkel gegrillt eingelegt nach Art des Hauses	10,50 €

Braten-Spezialität

vom Geflügel

Puten-Braten

**Preis
pro Person**
7,90 €

Braten-Spezialitäten

vom Rind

Rinder-Schmorbraten

in feiner Rahmsoße

**Preis
pro Person**
8,50 €

Rotwein-Braten

Rinderbraten in Rotwein eingelegt

8,90 €

Rosmarin-Braten

Rinderbraten in Rosmarin-Marinade eingelegt

8,90 €

Rinder-Roulade **klassisch**

gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke, 2 Stück p. P.

9,50 €

Tafelspitz

mit Meerrettichsoße

8,90 €

Sauerbraten, rheinischer Art

mit oder ohne Rosinen

8,90 €

Sättigungs-Beilagen

	Preis pro Person
Reis	1,50 €
Salzkartoffeln	1,80 €
Bouillon-Kartoffeln kleine Kartoffeln in Gemüse-Bouillon abgekocht	1,90 €
Kartoffel-Knödel	1,90 €
Kartoffel-Kroketten	2,30 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	2,50 €
Schwenkkartoffeln kleine Kartoffeln in Olivenöl gedünstet	2,50 €
Rosmarinkartoffeln junge Kartoffeln in Olivenöl und Rosmarin gedünstet	3,00 €
Kartoffel-Gratin	3,00 €
Rotkohl	2,30 €
Sauerkraut	2,30 €
Pfannen-Wirsing	3,00 €
Prinzess-Böhnchen mit Speck	3,50 €
Bunte Gemüseplatte	3,00 €
Brokkoli-Gratin	3,50 €

Soßen kalt und warm

Warm	Preis pro Person
klassische Bratensoße	-,80 €
klassische Rahmsoße	-,80 €
Jäger-Soße	-,80 €
Zigeuner-Soße	-,80 €
Sauce Hollandaise	-,80 €
Sauce Cafe de Paris	-,80 €
Zwiebelrahm-Soße	-,80 €
Champignonrahm-Soße	-,80 €
Curryrahm-Soße	-,80 €
Kräuterrahm-Soße	-,80 €
Meerrettichsoße	-,80 €

Kalt	
Frischkäse-Dip mit Kräutern	-,90 €
Tsatsiki	-,90 €
Knoblauch-Dip	-,70 €
Zigeuner-Dip	-,70 €
Barbeque-Dip	-,70 €
Chili-Dip	-,70 €
Curry-Dip	-,70 €

Nachspeisen/Desserts

	Preis pro Person
Erdbeercreme	2,10 €
Zitronencreme	2,10 €
Götterspeise mit Vanillesoße	2,30 €
Vanillepudding mit Schokoladensoße	2,30 €
Schokoladenpudding mit Vanillesoße	2,30 €
Mousse au Chocolat	2,30 €
Mango-Joghurt-Mousse	2,30 €
Lemmon-Joghurt-Mousse	2,30 €
Rote Grütze reich an Früchten mit Vanillesoße	2,30 €
Panna Cotta mit pürierten Früchten	2,50 €
Quarkspeise mit bunten Früchten	2,50 €
Himbeer-Traum Sahnequark mit Baiser und Himbeeren	2,80 €
Tiramisu	2,80 €

2-Gang-Menüs mit Braten vom Rind

Menü 1

Vorsuppe

Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage

Klassischer Rinder-Schmorbraten in feiner Rahmsoße
dazu Kartoffel-Gratin und Prinzess-Böhnchen mit Speck

12,90 € pro Person

Menü 2

Klassische Rinder-Roulade in kräftiger Soße

dazu Boullion-Kartoffeln und Pfannen-Wirsing

Dessert

Götterspeise mit Vanillesoße

12,90 € pro Person

2-Gang-Menüs mit Braten vom Schwein

Menü 3

Backschinken nach Art des Hauses

dazu Salzkartoffeln und Rotkohl

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

12,90 € pro Person

Menü 4

Vorsuppe

sahnige Blumenkohlcremesuppe

zarte Filets aus der Schweinelende

in feiner Curry-Sahne-Soße

dazu Kartoffel-Gratin und bunter Salat nach Saison-Angebot

17,90 € pro Person

2-Gang-Menüs mit gemischten Braten

Menü 5

Vorsuppe

Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage

Spießbraten und Kasseler

dazu Bratkartoffeln und Gartensalat

14,90 €pro Person

Menü 6

Vorsuppe

Kräftige Hühnersuppe mit Einlage

Spießbraten und Kasseler

dazu Kartoffel-Gratin und Gemüse nach Saison-Angebot

13,90 €pro Person

Menü 7

Kutscher-Braten und Burgunder Rollbraten

dazu Salzkartoffeln , Gemüse und Salat nach Saison-Angebot

Dessert

Mousse au Chocolat mit Vanillesoße

13,90 /pro Person

Menü 8

Rosmarin-Braten vom Rind

und Röstzwiebel-Braten vom Schwein

dazu Schwenkkartoffeln und Pfannen-Wirsing

Dessert

Panna Cotta mit pürierten Früchten

15,90 €pro Person

Menü 9

Vorsuppe

sahnige Spargelcremesuppe

zarte Filets vom Schwein und klassische- Roulade vom Rind

dazu frische Champignons und Soße,

Salzkartoffeln und Gemüse nach Saison-Angebot

18,90 €pro Person

3-Gang-Menüs mit gemischtem Fleisch

Menü 10

Vorsuppe

Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage
**Klassische Rinder-Rouladen, Schweinebraten
und Kasseler Braten**

dazu Salzkartoffeln und Gemüse der Saison

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

17,90 € pro Person

Menü 11

Vorsuppe

Kräftige Hühnersuppe mit Einlage
**Rotwein-Braten vom Rind, Gyros-Braten vom Schwein
und Schweinefilets im Speck-Mantel**

dazu Kartoffel-Gratin und Boullion-Kartoffeln,
Pfannen-Wirsing und bunter Salat nach Saison-Angebot

Dessert

Himbeer-Traum

18,90 € pro Person

Empfehlung des Hauses

Menü 12

Vorsuppe

würzige Waldpilzrahmsuppe mit Pilzeinlage
**zartes Entenbrustfilet mit Honigkruste
an Orangensoße**

dazu Kartoffelknödel und Pfannenwirsing

Dessert

Panna Cotta mit pürierten Früchten

19,90 /pro Person

Unsere Büffet-Vorschläge

ab 30 Personen

Friesen-Büffet

Kaltes vorweg

Matjesfilets mit Zwiebeln auf Schwarzbrot

Snirtjebraten in Soße

Hamburger Pannfisch

Labskaus mit Rollmops und Gurke

dazu Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

Speckböhnchen, rote Bete und bunter Gartensalat

Dessert

rote Grütze mit Vanillesoße

14,50 €pro Person

Bayrisches Büffet

traditionelles vorweg

Weißwürstl mit süßem Senf und Laugenbrezeln

Leberkäse und ½ Schweinshaxe gegrillt

dazu Kartoffelpüree, Semmelknödel und Sauerkraut

Speck-Kartoffelsalat

Dessert

Bayrische Creme mit Früchten

15,90 €pro Person

Landhaus-Büffet

Vorsuppe

kräftige Rindfleischsuppe mit Gemüse- u. Nudleinlage

Rosmarinbraten vom Rind in würziger Soße

Geschnetzeltes vom Schwein in feiner Rahmsoße

mit Champignons

dazu Boullion-Kartoffeln, Reis, Pfannenwirsing und Brokkoli-Gratin

Dessert

Vanillepudding mit Schokoladensoße

17,90 €pro Person

Schlemmer-Büffet

Vorsuppe

sahnige Blumenkohlcremesuppe mit Einlage

Zwischengericht

geräuchertes von Forelle, Makrele und Lachs

dazu hausgemachte Salate und Party-Brötchen

Hauptgericht

Rotweinbraten vom Rind in feiner Rahmsoße

Putenbrustfilets an fruchtiger Curryrahmsoße

Schweinefilet mit frischen Champignons

dazu Kartoffel-Gratin, Schwenkkartoffeln, Reis
und bunte Gemüseplatten

Dessert

Himbeertraum

20,90 € pro Person

Italienisches Büffet

Kalter Gaumenschmaus vorweg

Tomate mit Mozzarella, Seranoschinken an Melone,
Datteln und Pflaumen im Speckmantel
Schinkenröllchen und verschiedene Oliven-Antipasti

Hauptgericht

„Ossobuco“ Beinscheiben vom Rind zart geschmort
in Weißweinssoße mit Tomaten und Knoblauch

„Schweinelendchen Milano“ in fruchtiger Tomatensoße

„Hähnchenbrust Roma“ zarte Filets im Gemüsebett

dazu Spinat-Lasagne und Gemüse-Risotto,
Ciabatta- und Panini-Brot und Partybrötchen
hausgemachte Salate

Desserts

Mascarponecreme und Tiramisu

Käse Brett zum Schluss

verschiedene Käsesorten mit bunten Früchten angerichtet

23,90 € pro Person

Schnitzel-Büffets

Der Klassiker in seiner ganzen Vielfalt

Um Ihnen einen Überblick zu geben über die Vielfalt der Variationsmöglichkeiten, die dieser Klassiker unter den Büffets bieten kann, haben wir unser Angebot zu einem kompletten Programm ausgearbeitet.

Entscheiden Sie sich für einen unserer Vorschläge
oder
stellen Sie sich Ihr Büffet individuell ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.

Zur Wahl stehen:

Schnitzel-Variationen

Soßen kalt und Warm

Sättigungs-Beilagen

Salate

Vorsuppen

Desserts

Wir wünschen viel Spaß beim Auswählen und freuen uns darauf, Ihnen Ihr **Wunschbüffet** liefern zu dürfen.

Unsere Büffet-Vorschläge

ab 15 Personen

Kleines Schnitzel-Büffet 1

kleine Schnitzel vom Schwein, klassisch paniert

dazu Jäger-Soße und Zwiebelrahm-Soße,
Bratkartoffeln und bunte Gemüsepatte

9,80 € pro Person

Kleines Schnitzel-Büffet 2

Kleine Schnitzel von Schwein und Hähnchen, klassisch paniert

dazu Champignonrahm-Soße und Sauce Cafe de Paris,
Kartoffel-Gratin und Gartensalat

10,50 € pro Person

Unser Klassiker

Traditionelles Schnitzel-Büffet

Kleine Schnitzel von Schwein und Hähnchen, klassisch paniert

dazu 3 Soßen Ihrer Wahl,
Bratkartoffeln und Salat nach Saison-Angebot

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

11,90 € pro Person

Schnitzel-Büffet de Luxe

Kleine Schnitzel von Schwein und Hähnchen

jeweils auf drei Arten paniert

dazu 3 Soßen Ihrer Wahl,
Bratkartoffeln und Kartoffel-Gratin,
bunte Gemüse-Platte und Salat nach Saison-Angebot

Dessert

Panna Cotta mit pürierten Früchten

12,90 € pro Person

Große Büffets

ab 30 Personen

Rustikales Schnitzel-Büffet

Vorsuppe

kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage

Kleine Schnitzel von Schwein und Hähnchen

jeweils auf drei Arten paniert

dazu Zigeuner-Soße, Zwiebelrahm-Soße

und Champignonrahm-Soße,

Kartoffel-Gratin und Schwenkkartoffeln,

Pfannen-Wirsing und Gartensalat

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

14,90 € pro Person

Großes Schnitzel-Büffet

Vorsuppe

Würzige Waldpilzrahmsuppe mit Einlage

kleine Schnitzel von Schwein und Hähnchen

jeweils auf drei Arten paniert

dazu 3 Soßen Ihrer Wahl,

Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin und Rosmarinkartoffeln,

Brokkoli-Gratin, Pfannenwirsing , Prinzess-Böhnchen

und Gartensalat

Dessert

Quarkspeise mit bunten Früchten

16,90 € pro Person

Wir starten in die Grillsaison

mit einem kompletten Programm, das sich mit dem entsprechenden Fleisch-Angebot aus unseren Ladengeschäften zu zahlreichen Büffet-Variationen kombinieren lässt.

Zur Wahl stehen:

Grillgut

Soßen kalt und warm

Antipasti

Sättigungsbeilagen

Salate

Desserts

Entscheiden Sie sich für einen unserer Vorschläge,
oder
stellen Sie sich ein Büffet individuell nach Ihrem Geschmack zusammen.

Wir wünschen viel Spaß beim Auswählen und freuen uns darauf, Ihnen Ihr **Wunschbüffet** liefern zu dürfen.

Antipasti

	Preis pro Person
Tomaten getrocknet	2,50 €
Oliven gefüllt, 3 Sorten gemischt	2,50 €
Gefüllte Pepperoni	2,50 €
Eingelegte Zwiebeln, mediterrane Art	2,50 €
Gefüllte Pepperdue, italienische Art	2,70 €
Champignonköpfe in Olivenöl und Balsamico gedünstet	3,30 €
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	3,50 €
Kräuterbutter	-, 80 €
Knoblauchbutter	-, 80 €
Ketchup	-,30 €
Mayonnaise	-,30 €

Unsere Büffet-Vorschläge

ab 30 Personen

Grillbüffet 1

Steaks von Schweinenacken, Schweinelachs und Hähnchen,

Bratwurst und Cevapcici,

hausgemachte Salate Ihrer Wahl,

Tomaten mit Mozzarella, gemischte Antipasti,

Tsatsiki und 2 Dips Ihrer Wahl,

dazu Brot-Variationen

14,90€pro Person

Grillbüffet 2

Steaks von Schweinenacken, Schweinelachs und Hähnchen

und aus der Rinderhäfte,

Bratwurst und Cevapcici,

hausgemachte Salate Ihrer Wahl,

Tomaten mit Mozzarella, gemischte Antipasti,

Tsatsiki und 2 Dips Ihrer Wahl

dazu Röschen aus Kräuterbutter und Brot-Variationen

Dessert

nach Wahl

16,90 €pro Person

Grillbüffet 3

Steaks von Schweinenacken, Schweinelachs, Hähnchen

und aus der Rinderhäfte, Bratwurst und Cevapcici,

ganze Seite vom Lachs

hausgemachte Salate Ihrer Wahl,

Tomaten mit Mozzarella, gemischte Antipasti,

Tsatsiki und 2 Dips Ihrer Wahl

dazu Röschen aus Kräuterbutter und Brot-Variationen

Dessert

nach Wahl

19,90 €pro Person

Bei Bedarf verleihen wir auch gerne das nötige Equipment

Geschirr und Besteck

Für Leihgeschirr gereinigt zurück berechnen wir einen
Unkostenbeitrag von 1,- Euro pro Person
Bei ungereinigtem Geschirr einen
Unkostenbeitrag von 2,- Euro pro Person.

Propangas-Grill

gereinigt zurück 10,00 €
ungereinigt zurück 20,00 €

XXL-Grillpfanne

gereinigt zurück 15,00 €
ungereinigt zurück 30,00 €

Personal

Büffet-Kraft zur Speisen-Ausgabe
pro Stunde 25,- Euro. zuzügl. 19% MwSt.
Grill-Meister für die Fleisch-Zubereitung
pro Stunde 25,- Euro zuzügl. 19 % MwSt.

Für verloren gegangenes oder beschädigtes Equipment
berechnen wir den Wiederbeschaffungs-Wert.

Unsere Lieferbedingungen

Bestellungen **ab 10 Personen** liefern wir innerhalb der Ortsgrenzen von Brake **frei Haus**.

Außerhalb der Ortsgrenzen berechnen wir
für eine Anfahrt

bis zu 10 km eine Pauschale von **10,00 €**
ab 11 bis 25 km eine Pauschale von **15,00 €**
ab 25 km 1,00 pro gefahrenen km

Sicher haben Sie Verständnis dafür, dass wir diese
zusätzlichen Kosten nicht alleine tragen können.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen
ein ungetrübtes Party-Vergnügen