

# ***FLEISCHEREI KORTLANG***

## ***Party- Service***

---

***für jeden Anlass***

***Bahnhofstrasse 47 26919 Brake  
Tel: 04401/4716 Fax 04401/704762  
[www.fleischerei-kortlang.de](http://www.fleischerei-kortlang.de)***

# **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	3,50 €
kräftige Rindfleischsuppe mit Gemüse- und Nudel-Einlage	3,50 €
würzige Waldpilzrahmsuppe mit Pilz-Einlage	3,90 €
herzhafte Currycremesuppe mit Hühnerfleisch-Einlage	3,90 €
sahnige Spargelcremesuppe mit Einlage	3,90 €
sahnige Blumenkohlcremesuppe mit Einlage	3,90 €
herzhafte Porreecremesuppe mit Käse und Hackfleisch	4,20 €
feine Krabbencremesuppe mit Krabbenfleisch-Einlage	4,90 €
deftige Erbsensuppe mit Kartoffeln und Fleisch-Einlage	3,50 €
klassische Gulaschsuppe	3,90 €
Serbische Bohnensuppe	3,90 €
Gyrossuppe nach Art des Hauses	4,50 €
Chili con Carne	4,90 €
<b>Bunter Brotkorb</b>	<b>-,80 €</b>

## Hausgemachte Salate

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

## **Kaltes und Warmes** für zwischendurch

	<b>Preis</b>
<b>auf Platten angerichtet</b>	<b>pro Stück</b>
Belegte Brötchen je ½ mit Auflage nach Wahl	1,50 €
Frikadelle	1,50 €
Hähnchenkeule gegrillt	2,50 €
Kotelett, 200g, gebraten	4,20 €
Schweineschnitzel, 200g, paniert und gebraten	4,50 €
Hähnchenschnitzel, 150g, paniert und gebraten	3,50 €
Schweinehaxe, gegrillt	4,90 €
	<b>Preis</b>
<b>Kleine Aufschnittplatte mit Brot</b>	<b>pro Person</b>
verzehrfertig belegt gemischter Braten, Schinkenvariationen, Hackepeter und verschiedene Käsesorten	10,90 €
<b>Große Aufschnittplatte mit Brot</b>	12,90 €
verzehrfertig belegt gemischter Braten, Schinkenvariationen, Hackepeter, verschiedene Käsesorten, Forelle, Makrele und Lachs	
<b>Medaillon-Platte</b> kleine Schweine-Medaillons, zart gebraten, 2 Stück p. P.	4,50 €
<b>Schinkenröllchen</b> , 2 Stück p. P.	2,90 €
<b>Halbe Eier</b> , 2 Stück p. P.	2,00 €
<b>Hackbällchen</b> , 2 Stück p. P.	1,90 €
<b>Käse- Spieße</b> , 4 Stück p. P.	2,00 €

## **Vegetarisches**

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

## **Klassisch-rustikales**

	<b>Preis pro Person</b>
<b>Schweinshaxe</b> gegrillt dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut	9,50 €
<b>Labskaus</b> dazu Rollmops, rote Bete und eingelegte Gurke	8,90 €
<b>Gulasch</b> dazu Salzkartoffeln und Rotkohl	9,50 €
<b>Grünkohl</b> mit Pinkel, Kassler, Kochwurst und Salzkartoffeln	13,50 €

## **Pfannen-Gerichte**

auf Platten und in Schüsseln fertig angerichtet

**Preis  
pro Person**

<b>Rahmgeschnetzeltes</b> vom Schwein dazu Reis und Gartensalat	11,90 €
<b>Rahmgeschnetzeltes</b> vom Schwein dazu Kartoffel-Gratin und Gartensalat	12,50 €
<b>Rindergeschnetzeltes</b> überbacken in herzhafter Rahmsoße, dazu Kartoffel-Gratin und Gartensalat	13,90 €
<b>Geflügel-Pfanne</b> Geflügelfleisch in Curry-Frucht-Soße dazu Reis und Gartensalat	11,90 €
<b>Geflügel-Pfanne</b> mit Knoblauch und Cherrytomaten dazu Kartoffel-Gratin und Gartensalat	12,90 €

## Schlemmer – Gerichte

	<b>Preis pro Person</b>
<b>Putenbrustfilet</b> überbacken in feiner Sahnesoße mit Champignons, dazu Reis und Gartensalat	13,90 €
<b>Putenbrustfilet</b> überbacken dazu Kartoffel-Gratin und Gartensalat	14,50 €
<b>Schweinefilet „Cafe de Paris“</b> in herzhaft-pikanter Soße dazu Reis und Gartensalat	15,90 €
<b>Schweinefilet „Cafe de Paris“</b> dazu Kartoffel-Gratin und Gartensalat	16,50 €
<b>Schweinefilet</b> im Speck-Mantel dazu Champignon-Rahmsoße, Reis und buntes Gemüse	15,90 €
<b>Schweinefilet</b> im Ganzen gebraten dazu frische Champignons, Kartoffel-Gratin und buntes Gemüse	16,90 €



## **Braten-Spezialitäten**

### **vom Schwein**

	<b>Preis pro Person</b>
<b>Spießbraten nach Art des Hauses</b> ungefüllt, eingelegt in hausgemachter Marinade	6,90 €
<b>Spießbraten</b> mit Füllung Ihrer Wahl	6,90 €
<b>Röstzwiebel-Braten</b> saftiger Schweinenacken, gefüllt mit Röstzwiebeln und herzhaft gewürzt	6,90 €
<b>Kasseler Braten</b> vom mageren Schweine-Rücken	7,90 €
<b>Backschinken nach Art des Hauses</b>	8,50 €
<b>Brokkoli-Braten</b> magerer Schweinelachs, gefüllt mit Brokkoli und Käse	8,50 €
<b>Kutscher-Braten</b> Schichtbraten vom Schwein gefüllt mit Zwiebeln und gestreiftem Speck	7,50 €
<b>Schlemmer-Braten</b> Schichtbraten vom Schwein gefüllt mit Kochschinken und Käse	8,50 €
<b>Gyros-Braten</b> Schichtbraten vom Schwein gefüllt mit Krautsalat und Tsatsiki	8,50 €
<b>Griechischer Bauern-Braten</b> Schichtbraten vom Schwein gefüllt mit Paprika und Schafskäse	8,90 €
<b>Hawaii-Braten</b> Schichtbraten vom Schwein gefüllt mit Ananas und Curry	8,90 €
<b>Spanferkel gegrillt</b> eingelegt nach Art des Hauses	12,50 €

## **Braten-Spezialität** vom Geflügel

	<b>Preis pro Person</b>
Puten-Braten	8,90 €

## **Braten-Spezialitäten** vom Rind

	<b>Preis pro Person</b>
<b>Rinder-Schmorbraten</b> in feiner Rahmsoße	9,50 €
<b>Rotwein-Braten</b> Rinderbraten in Rotwein eingelegt	9,90 €
<b>Rosmarin-Braten</b> Rinderbraten in Rosmarin-Marinade eingelegt	9,90 €
<b>Rinder-Roulade klassisch</b> gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke, 2 Stück p. P.	9,90 €
<b>Tafelspitz</b> mit Meerrettichsoße	9,50 €
<b>Sauerbraten</b> , rheinischer Art mit oder ohne Rosinen	9,50 €

## Sättigungs-Beilagen

	<b>Preis pro Person</b>
Reis	2,00 €
Salzkartoffeln	2,50 €
Bouillon-Kartoffeln kleine Kartoffeln in Gemüse-Bouillon abgekocht	2,50 €
Kartoffel-Knödel	2,50 €
Kartoffel-Kroketten	2,80 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	2,80 €
Schwenkkartoffeln kleine Kartoffeln in Olivenöl gedünstet	2,80 €
Rosmarinkartoffeln junge Kartoffeln in Olivenöl und Rosmarin gedünstet	3,50 €
Kartoffel-Gratin	3,50 €
Rotkohl	3,00 €
Sauerkraut	2,90 €
Pfannen-Wirsing	3,50 €
Prinzess-Böhnchen mit Speck	4,00 €
Bunte Gemüseplatte	3,90 €
Brokkoli-Gratin	4,50 €

## 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	1,50 €
Tsatsiki	1,50 €
Knoblauch-Dip	1,50 €
Zigeuner-Dip	1,50 €
Barbeque-Dip	1,50 €
Chili-Dip	1,50 €
Curry-Dip	1,50 €

## Nachspeisen/Desserts

	<b>Preis pro Person</b>
Erdbeercreme	2,50 €
Zitronencreme	2,50 €
Götterspeise mit Vanillesoße	2,50 €
Vanillepudding mit Schokoladensoße	2,80 €
Schokoladenpudding mit Vanillesoße	2,80 €
Mousse au Chocolat	2,80 €
Mango-Joghourt-Mousse	2,80 €
Lemmon-Joghourt-Mousse	2,80 €
Rote Grütze reich an Früchten mit Vanillesoße	2,80 €
Panna Cotta mit pürierten Früchten	2,90 €
Quarkspeise mit bunten Früchten	2,90 €
Himbeer-Traum Sahnequark mit Baiser und Himbeeren	3,20 €
Tiramisu	3,50 €

## **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

**13,90 €/pro Person**

### Menü 2

**Klassische Rinder-Roulade in kräftiger Soße**

dazu Boullion-Kartoffeln und Pfannen-Wirsing

#### **Dessert**

Götterspeise mit Vanillesoße

**13,90 €/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

**13,90 €/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

**18,90 €/pro Person**

## **2-Gang-Menüs** mit gemischten Braten

### Menü 5

#### **Vorsuppe**

Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage

#### **Spießbraten und Kasseler**

dazu Bratkartoffeln und Gartensalat

**15,90 €/pro Person**

### Menü 6

#### **Vorsuppe**

Kräftige Hühnersuppe mit Einlage

#### **Spießbraten und Kasseler**

dazu Kartoffel-Gratin und Gemüse nach Saison-Angebot

**14,90 €/pro Person**

### Menü 7

#### **Kutscher-Braten und Burgunder Rollbraten**

dazu Salzkartoffeln , Gemüse und Salat nach Saison-Angebot

#### **Dessert**

Mousse au Chocolat mit Vanillesoße

**14,90 /pro Person**

### Menü 8

#### **Rosmarin-Braten vom Rind**

#### **und Röstzwiebel-Braten vom Schwein**

dazu Schwenkkartoffeln und Pfannen-Wirsing

#### **Dessert**

Panna Cotta mit pürierten Früchten

**16,90 €/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

**19,90 €/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

**18,90 €/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

**19,90 €/ 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

**20,90 /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

16,50 €/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

16,90 €/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

18,90 €/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

**22,90 €/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 Weißweinsauce 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

### **Käsebrett zum Schluss**

verschiedene Käsesorten mit bunten Früchten angerichtet

**25,90 €/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

**10,90 €/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

**11,90 €/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

**13,50 €/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

**14,90 €/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

**16,50 €/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

**18,50 €/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	2,90 €
Oliven gefüllt, 3 Sorten gemischt	2,90 €
Gefüllte Pepperoni	2,90 €
Eingelegte Zwiebeln, mediterrane Art	2,90 €
Gefüllte Pepperdrie, italienische Art	3,50 €
Champignonköpfe in Olivenöl und Balsamico gedünstet	3,90 €
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	3,90 €
Kräuterbutter	1,00 €
Knoblauchbutter	1,00 €
Ketchup	1,00 €
Mayonnaise	1,00 €

# **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

**16,90€/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

**18,90 €/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

**21,90 €/pro Person**



## **Bei Bedarf verleihen wir auch gerne das nötige Equipment**

### **Geschirr und Besteck**

Für Leihgeschirr gereinigt zurück berechnen wir einen  
Unkostenbeitrag von 1,50 Euro pro Person  
Bei ungereinigtem Geschirr einen  
Unkostenbeitrag von 2,50 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 30,- Euro. zuzügl. 19% Mwst.  
Grill-Meister für die Fleisch-Zubereitung  
pro Stunde 35,- 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 **15,00 €**  
**ab 11 bis 25 km** eine Pauschale von **20,00 €**  
**ab 25 km 1,50 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