

Kalte Platten - Preise

Schinken- Bratenplatte	pro Person	7,50 €
Schinkenspezialitätenplatte		7,50 €
Italienische Aufschnittplatte		7,50 €
Reine Bratenplatte		7,50 €
Rustikale Platte		6,50 €
Käseplatte		7,00 €
Käsespeziplatte		9,50 €
Räucherfischplatte		9,00 €

Fingerfood – Preise

Kleine Buletten/Hackbällchen	pro Stück	1,00 €
Kleine Schnitzelchen		1,50 €
Melonenspalten		2,50 €
Käse- Obstspieße		2,00 €
Tomate-Mozzarella-Spieße		1,50 €
Antipastispieße mit Mozzarella		2,50 €
Antipastispieße mit Feta		2,50 €
Oliven- Bergkäse auf Pumpernickel		2,30 €
Satèspieße mit Ananas		2,50 €
Garnelenspieß mit Zuckerschote		3,50 €
Lachsmelette (=20 Scheiben)		3,00 €
½ Saltimboccaschnitzel		2,50 €
Backpflaumen im Speckmantel		2,50 €
Räucherlachsrostis		1,00 €
Hähnchenbrustfilet		3,00 €
Gefüllte Tomaten mit hauseigenen Salaten		2,50 €
Schoko- Obstspieße		2,50 €
Feinkostsalate im Gläschen		2,50 €
Gemüseteller mit Dip		15,00 €
Lachstorte (für 16 Personen)		20,00 €
Frischkäsetorte (für 16 Personen)		20,00 €



Preisliste warme Speisen – pro Portion

Krustenbraten mit Soße	5,00 €
Gebackene Schweinekeule iG.	6,00 €
Spanferkelbraten mit Knochen (ohne Knochen 7,00 €)	6,00 €
Kasslerbraten mit Soße	5,50 €
Kassler im Brotteig	6,50 €
Schw.kammbraten in Altbiersoße	5,00 €
Gefüllter Kammbraten, rustikal	5,00 €
Gef. Karreébraten (Frischkäse)	6,00 €
Gefülltes Schweinefilet	8,00 €
Schweinelendenbraten mit Soße	8,00 €
Schweinegeschnetzeltes	6,00 €
Schweinsroulade	6,00 €
Gulasch, gemischt	6,00 €
Mini - Grillhaxe	3,50 €
Pökeleisbein	5,00 €
Schmorrippchen	5,00 €
Gefüllte Paprikaschote	4,50 €
Kohlroulade	3,50 €
Herz- bzw. Nierchenragout	3,00 €
Gefüllte Putenbrust	6,00 €
Putenroulade	6,00 €
Putengeschnetzeltes mit Champis	6,00 €
Putengulasch mit Paprika-Letscho	6,00 €
Putencurry mit Ananas	6,00 €
Putenrollbraten	6,00 €
Putenkeule, knusprig gebacken	6,00 €
Paprika-Hähnchenpfanne	6,00 €
H.-brustfilet mit Letschosoße	6,00 €
Rinderrouladen	8,00 €
Rinderschmorbraten	7,00 €



Sauerbraten	7,00 €
Rindergulasch	7,00 €
Rindslendenbraten	15,00 €
Rindsgeschnetzeltes	8,00 €
Roastbeef, rosé in Rotweinsauce	10,00 €
Rinderbrust in Meerrettichsauce	5,50 €
Tafelspitzbraten	6,00 €
Rinderzunge in Butter	7,00 €
Kalbshaxe	15,00 €
Kalbsnierenbraten	8,00 €
Kalbsrouladen	13,00 €
Züricher Geschnetzeltes	9,50 €
Kalbszunge	8,00 €
Lammkeulenbraten	7,50 €
Lammgeschnetzeltes mit Bohnen	9,50 €
Lammkotelett mit Prinzessbohnen	7,00 €
Entenpfanne mit Orangenspalten	8,50 €
Gef. Entenbrust in Orangensauce	10,00 €
Hirschkeulenbraten	9,00 €
Hirschmedaillons m. Pfifferlingen	15,00 €
Kaninchenkeule	7,50 €
Kaninchenragout	7,00 €

Pfannengerichte / Aufläufe

Harzer Grenzlandpfanne	6,00 €
Zwiebelfleisch Pfanne	5,00 €
Kasslerpfanne mit Schupfnudeln	6,50 €
Italienische Hackbällchenpfanne	6,00 €
Hähnchen- Spätzle-Pfanne	7,00 €
Zitronenhähnchen mit Knoblauch	6,00 €
Italienische Nudelpfanne	7,00 €
Griechische Nudelpfanne m. Oliven	7,00 €
Schlemmerauflauf	6,50 €



Vegetarisch

Kartoffel-Gemüse-Auflauf	5,00 €
Gemüsegratin, ohne Kartoffel	5,00 €
Blechnudelpfanne	5,00 €

Fisch

Fischauflauf m. Pfeffer u. Tomate	7,00 €
Norw. Lachslasagne	9,00 €
Fischgratin mit Bacon und Käse	7,50 €

Beilagen

Rotkraut Sauerkraut	2,00 €
Gemüsebeilage	2,00 €
Röstkartoffeln Kartoffeln	2,00 €
Spätzle Reis Klösse Nudeln	2,00 €

Preisliste Bäckersortiment

Partyrad 15-er
Stangenbrot, Weizen
Stangenbrot, Roggen u. Spezial
Stangenbrot mit Körnern
Ciabatta
Laugenbrezen
Laugenstangen
Vinschgauer
Croissant
Partybrötchen
Gemischte Brötchen
Kleines Weizenbrot
Roggen -Kastenbrot, 750g
Mischbrot, 1000g



Fürs mediterrane Buffet

Tomate-Mozarella mit Basilikum	15,00 €
Ruccolasalat mit Parmasch. und Parmesan	20,00 €
Feldsalat mit gebratenen Champiköpfen Pinienkernen und Parmesan	20,00 €
Vitello Tonnato	30,00 €
Gemischter Antipasti- Teller	30,00 €
Entenbrust mit Orangenspalten	25,00 €
20 kleine Fleischbällchen mit Gorgonzola und Mandeln	30,00 €
Garnelen	Preis auf Anfrage

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße	kg 6,00 €
Sahnequark mit Früchten	6,00 €
Gemischter Obstsalat mit Rum	20,00 €
Klassisches Tiramisu	Schale 25,00 €
Melone-Tiramisu	30,00 €
Schokomousse mit Brombeeren	kg 15,00 €
Vanillemouse mit Erdbeeren	15,00 €
Vanillemouse mit Biskuit	15,00 €
Portionierte Obstplatte (saisonbedingt)	15,00 €
Obstspieße	2,50 €
Schoko- Obstspieße	3,00 €

In Gläschen portioniert/ Stück: *(weitere Desserts auf Anfrage)*

Panna Cotta mit Erdbeerpüree	2,50 €
Tiramisu	2,50 €
Rote Grütze	2,00 €
Früchtequark	2,00 €



Preisliste Nebenkosten

Sonn- und Feiertagszuschlag	25,00 bis 50,00 €
Biertischgarnitur	10,00 €
Stehische	5,00 bis 10,00 €
Tischtuch 130x130	3,00 €
Tischtuch 130x210	5,00 €
Gläser	-0,40 €
Teller	-0,40 €
Messer Gabel Löffel	je -0,40 €
Kaffeegeschirr	-0,80 €
Holzkohlegrill mit Kohle	50,00 €
Gasgrill mit Gas (inkl. Reinigung)	40,00 €
Personalservice	Stunde 35,00 €
Aufbau Buffett nach Größe	ab 10,00 €

