

Kalte Platten

Schinken- Bratenplatte
Schinkenspezialitätenplatte
Italienische Aufschnittplatte
Reine Bratenplatte
Rustikale Platte
Käseplatte
Käsespeziplatte Rustik.
Räucherfischplatte

Fingerfood

Kleine Buletten/Hackbällchen
Kleine Schnitzelchen
Melonenspalten
Käse- Obstspieße
Tomate-Mozzarella-Spieße
Antipastispieße mit Mozzarella
Antipastispieße mit Feta
Oliven- Bergkäse auf Pumpernickel
Satèspieße mit Ananas
Garnelenspieß mit Zuckerschote
Lachsmelette (=20 Scheiben)
½ Saltimboccaschnitzel
Backpflaumen im Speckmantel
Räucherlachsbröstis
Hähnchenbrustfilet
Gefüllte Tomaten mit haus eigenen Salaten
Schoko- Obstspieße
Feinkostsalate im Gläschen
Gemüseteller mit Dip
Lachstorte (für 16 Personen)
Frischkäsetorte (für 16 Personen)



warme Speisen

Krustenbraten mit Soße

Gebackene Schweinekeule iG.

Spanferkelbraten mit Knochen (ohne Knochen 7,00 €)

Kasslerbraten mit Soße

Kassler im Brotteig

Schw.kammbraten in Altbiersoße

Gefüllter Kammbraten, rustikal

Gef. Karreébraten (Frischkäse)

Gefülltes Schweinefilet

Schweinelendenbraten mit Soße

Schweinegeschnetzeltes

Schweinsroulade

Gulasch, gemischt

Mini - Grillhaxe

Pökeleisbein

Schmorrippchen

Gefüllte Paprikaschote

Kohlroulade

Herz- bzw. Nierchenragout

Gefüllte Putenbrust

Putenroulade

Putengeschnetzeltes mit Champis

Putengulasch mit Paprika-Letscho

Putencurry mit Ananas

Putenrollbraten

Putenkeule, knusprig gebacken

Paprika-Hähnchenpfanne

H.-brustfilet mit Letschosoße

Rinderrouladen

Rinderschmorbraten



Sauerbraten
Rindergulasch
Rindslendenbraten
Rindsgeschnetzeltes
Roastbeef, rosé in Rotweinsauce
Rinderbrust in Meerrettichsauce
Tafelspitzbraten
Rinderzunge in Butter
Kalbshaxe
Kalbsnierenbraten
Kalbsrouladen
Zürcher Geschnetzeltes
Kalbszunge
Lammkeulenbraten
Lammgeschnetzeltes mit Bohnen
Lammkotelett mit Prinzessbohnen
Entenpfanne mit Orangenspalten
Gef. Entenbrust in Orangensauce
Hirschkeulenbraten
Hirschmedaillons m. Pfifferlingen
Kaninchenkeule
Kaninchenragout

Pfannengerichte / Aufläufe

Harzer Grenzlandpfanne
Zwiebelfleisch Pfanne
Kasslerpfanne mit Schupfnudeln
Italienische Hackbällchenpfanne
Hähnchen- Spätzle-Pfanne
Zitronenhähnchen mit Knoblauch
Italienische Nudelpfanne
Griechische Nudelpfanne m. Oliven
Schlemmerauflauf



Vegetarisch

Kartoffel-Gemüse-Auflauf
Gemüsegratin, ohne Kartoffel
Blechnudelpfanne

Fisch

Fischauflauf m. Pfeffer u. Tomate
Norw. Lachslasagne
Fischgratin mit Bacon und Käse

Beilagen

Rotkraut | Sauerkraut
Gemüsebeilage
Röstkartoffeln | Kartoffeln
Spätzle | Reis | Klösse | Nudeln

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
Ruccolasalat mit Parmasch. und Parmesan
Feldsalat mit gebratenen Champiköpfen
Pinienkernen und Parmesan
Vitello Tonnato
Gemischter Antipasti- Teller
Entenbrust mit Orangenspalten
20 kleine Fleischbällchen mit
Gorgonzola und Mandeln
Garnelen

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße
Sahnequark mit Früchten
Gemischter Obstsalat mit Rum
Klassisches Tiramisu
Melone-Tiramisu
Schokomousse mit Brombeeren
Vanillemouse mit Erdbeeren
Vanillemouse mit Biskuit
Portionierte Obstplatte (saisonbedingt)
Obstspieße
Schoko- Obstspieße

In Gläschen portioniert:
(weitere Desserts auf Anfrage)

Panna Cotta mit Erdbeerpüree
Tiramisu
Rote Grütze
Früchtequark



Preisliste Nebenkosten

Sonn- und Feiertagszuschlag	50,00 €
Biertischgarnitur	15,00 €
Stehtische	10,00 €
Tischtuch 130x130	5,00 €
Tischtuch 130x210	7,50 €
Gläser	-0,50 €
Teller	-0,50 €
Messer Gabel Löffel	je -0,50 €
Kaffeegeschirr	-1,00 €
Holzkohlegrill mit Kohle	60,00 €
Gasgrill mit Gas (inkl. Reinigung)	48,00 €
Personalservice	Stunde 40,00 €
Aufbau Buffett nach Größe	ab 25,00 €

