

Unsere Preisliste ist so erstellt, dass Speisen entsprechend Ihren Wünschen hinzugenommen oder gestrichen werden können.

Wir empfehlen für Ihre Kalkulation,

400 – 700 g Speisen pro Person zu berechnen:

- 200 g Braten, Schinken, Salami
- 50 g Käse
- 50 g Fisch
- 120 g Salate
- 80 g Brot / Brötchen
- 80 g Hack / Buletten
- 80 g Dessert

660 g / Person: Gesamt



Vorspeisen

warm: Soljanka nach Art des Hauses

warm: Gulaschsuppe / Kesselgulasch

Partybulette, garniert

Zungenröllchen mit Sahnemeerrettich, kleine Platte

Melonenschiffchen / Schwarzw. Schinken, kl. Platte

Schweinemedaille aufwendig dekoriert

Minischnitzel mit Fruchtspieß



Canapés § Appetithäppchen

(ca. 4 – 8 Stück / Person) - ideal für den Empfang

Canapés belegt mit Käse, Schinken oder Salami

Canapés belegt m. Lachs, Räucheraal o. Schillerlocken

Gefüllte Blätterteigfigürchen

Gefüllte Champignonköpfe mit Leberpastete

Käsehäppchen mit oder ohne Pumpnickel

Gefüllte Croissants süß oder herzhaft

Gefüllte Eierhälften mit Kaviar feinstens dekoriert

Gefüllte Eierhälften mit Früchten

Gefüllte Früchte

Baguette Schnittchen wahlweise mit Schinken,

Salami, Braten, Käse oder Hackepeter belegt

Baguette Schnittchen mit Lachs, Räuchermakrele

Schillerlocken oder Shrimps

Tomaten-Mozzarella-Schnittchen

Halbe Brötchen

(ca. 3-4 halbe Brötchenteile / Person)

reichlich belegt mit würzigem Hackepeter,

Koch-, Lachsschinken, Salami, Braten,

Käse oder Salat



Salate (1 Kg / ca. 8 Personen)

Kartoffelsalat nach Art des Hauses

Speckkartoffelsalat / Pellkartoffelsalat ohne Mayon.

Nudelsalat, bunt mit Mayonnaise

Delikater Krautsalat

Brathähnchensalat

Schopskasalat (Tomaten, Paprika, Gurke, Feta)

Geflügelsalat mit Ananas oder herzhaft

Eiersalat mit Kräutern oder mit Senf

Eiersalat mit Lachs

Rindfleischsalat mit Tomate u. Paprika

Rindfleischsalat mit Meerrettich

Käsesalat süß 13,50 €/Kg / Käseschinkensalat

Zungensalat mit Champ.

Tzatziki



Antipasti Platte, mit aufwendiger Deko

Gemüseplatten (ca. 10 Personen)

mit zwei verschiedenen Dips

Tomaten-Mozzarella-Platte

Mango-Mozzarella-Platte

Kalte Buffetplatten versch. Variationen:

(ca. 80-200 g / Person)

Buffetplatte (Braten, Schinken, Salami u.a.)

Schinkenplatte

Schlachteplatte

Gemischte Platte (Aufschnitt & Käse)



Hackepeterplatten ca. 40-80 g / Pers.

Hackepeterigelfamilie

Hackepeterigel 500 g

Hackepeterschwein 500 g

Hackepeterschweinefamilie

Hackepeterfiguren (Herz, Zahlen ...)



Käseplatten ca. 50-80 g / Pers.

Käseplatte I, mit Früchten garniert

Käseplatte II, mit feinsten Käsesorten



Fischplatten ca. 50 g pro Pers.

Fischplatte I, Lachs, Schillerl., Räuchermakrele u.a.

Fischplatte II, (Delikat) Aal, Lachs, Kaviar u.a.

Heiße Spezialitäten (200 g Fleisch pro Pers.)

Sächs. Kräuternacknbraten mit deftiger Soße

Zwiebnacknbraten mit würziger Soße

Gebackener Schweinekamm „Berlin“

einzigartigen Geschmack durch Äpfel

und Käse, mit kräftiger Soße gereicht

Bierfleisch (mit Zwiebeln) deftig-herb, mit Soße

Herzhafter Jägerbraten (gefüllt mit Champignons)

eine Waldpilzrahmsoße rundet den Braten ab

Schweinenacken „Griechischer Art“ (gefüllt mit

Feta, Tomaten u. Champ.) wir empfehlen zu diesem

kräftigen Braten unseren hausgemachten Tzatziki

Schweinebraten „Französischer Art“ (gefüllt mit

Paprika und Champignons) auf Ratatouille

Gefüllter Spießbraten mit deftiger Soße

Kaßler „Großmutter Art“ auf Sauerkraut

Zwiebelfleisch „Apollo“ mit geschmorten Zwiebeln

oder Pfefferrahmsoße

Schlemmersteakpfanne mit Käse überbacken

Feuerfleisch (400 g)

Bratenvariationen, mit Soße

Krustenbraten (aus der Keule) mit Sauerkraut

Minischnitzel vom Schwein mit Rahmchampignons

Gemischtes aus der Pfanne (gefüllte Steaks u.a.)

Fleischkäse versch. Sorten

Gef. Champignonköpfe mit Hackfleisch Rohgewicht

Blätterteigvariationen Rohgewicht

Mini Buletten (mediterrane Buletten 20,00 € / Kg)

Hähnchenkeulen halbiert Rohgewicht



Schmackhaftes aus Geflügel

(200 g Fleisch pro Person)

Putenschlemmerrolle gefüllt mit Lauch und Käse

(fein mit Zitronenpfeffer gewürzt) mit Soße

Zarter Hähnchenaufauf mit Tomate und Frischkäse

Hähnchennuggets (Empfehlung Gourmet Dip)

Putenbrust „Amsterdam“ gefüllt mit Emmentaler

und bunten Kräutern, dazu Curry- oder Bratensoße

Putenspargelpastete mit Käse, Kräutern und Spargel

auf Bratensoße

Putenrouladen mit versch. Füllungen, Bratensoße

Ragout fin aus Geflügelfleisch

