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 Schweinemedaillon aufwendig dekoriert

Minischnitzel mit Fruchtspieß





# Canapés § Appetitshäppchen

(ca. 4 – 8 Stück / Person) - ideal für den Empfang Canapés belegt mit Käse, Schinken oder Salami

Canap és belegt m. Lachs, Räucheraal o. Schillerlocken

Gefüllte Blätterteigfigürchen

Gefüllte Champignonköp fe mit Leberpastete

Käsehäppchen mit oder ohne Pumpernickel

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

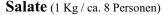
Schillerlocken oder Shrimps

Tomaten-Mozzarella-Schnittchen

#### Halbe Brötchen

(ca. 3-4 halbe Brötchenteile / Person) reichlich belegt mit würzigem Hackepeter, Koch-, Lachsschinken, Salami, Braten,





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)



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

Heiße Spezialitäten (200 g Fleisch pro Pers.) Sächs. Kräuternackenbraten mit deftiger Soße Zwiebelnackenbraten 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)

## Schmackhaftes aus Geflügel

(200 g Fleisch pro Person)

Putenschlemmerolle gefüllt mit Lauch und Käse (fein mit Zitronenpfeffer gewürzt) mit Soße

Zarter Hähnchenauflauf 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

