



Fleischgerichte

pro Person

Ab 8 Personen

Prager Schinken Burgunderschinken im Brotteig Bayerisch Kraut oder Speckkartoffelsalat	€ 12,50
Kasseler in Blätterteig Amerikanischer Krautsalat Remouladensauce	€ 11,00
Schweinefilet in Blätterteig Schweinefilet mit feinen Kräutern in Blätterteig bunter Sommersalat mit Dressing	€ 12,50
Jungschweinrücken Jungschweinerücken mit kroscher Schwarte knackiger Weißkohlsalat Sauce und Baguettebrot	€ 11,50
Kronshagener Grillschinken Krustenbraten heiß aus dem Ofen Bayerisch Kraut Sauce Baguettebrot	€ 11,50
Spanferkel (ab 20 Personen) Spanferkel aus dem Ofen Bayerisch Kraut, Senf und Baguettbrot	€ 13,50
Schwedenbraten Schweinebraten gefüllt mit Backpflaumen Bayerisch Kraut, Sauce und Baguettebrot	€ 11,00
Grillhaxe bayerisch Kraut Baguette	€ 10,00



	<i>Pro Person</i>
Fleischkäse (bayerischer Leberkäse) - <i>ab 5 Personen</i> Bayerisch Kraut Baguettebrot und Senf	€ 9,00
geschmorte Lammkeule - <i>ab 6 Personen</i> Knoblauchsauce und Baguette Kartoffelgratin, Griechischer Salat mit Schafskäse	€ 14,00
Spare-Ribs - <i>ab 10 Personen</i> Barbecuesauce, Baguette, Krautsalat	€ 12,00
Kasselerbraten - <i>ab 6 Personen</i> Sauerkraut, Baguettebrot, Sauce	€ 10,00
Holsteiner Rübenmus - <i>ab 6 Personen</i> Rübenmus mit Kasseler und Kochwurst	€ 11,00
Schweinefilet Christine - <i>ab 6 Personen</i> - Schweinefilet überbacken mit Zwiebeln, Tomaten, Champignons und Cremefraiche in Auflaufform	€ 12,00
Orientalisches Schweinefilet - <i>ab 6 Personen</i> Schweinefilet überbacken mit Champignons, Zwiebeln und Bananen in Auflaufform	€ 12,00
Burgunderbraten - <i>ab 8 Personen</i> Mit hausgemachtem Sauerkraut, Sauce und Baguette	€ 11,00
Sauerfleisch - <i>ab 8 Personen</i> mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	€ 12,00
Roastbeef - <i>ab 8 Personen</i> mit Bratkartoffeln und Remouladensauce dekoriert und auf Platte gelegt	€ 16,00
Schweinefiletgeschnetztes - <i>ab 8 Personen</i> Schweinefilet mit Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Champignons u. Calvados mit Wild- und Langkornreis oder Baguette	€ 15,00



Pro Person

Rinderfiletgeschnetzeltes - ab 8 Personen		€ 17,50
Rinderfiletmit Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Champignons u. Calvados mit Wild- und Langkornreis oder Baguette		
Rinderbraten- oder Schweinebraten - ab 8 Personen		€ 14,50
mit Rotkohl, Kartoffeln und Bratensauce		
Tafelspitz mit Meerrettichsauce - ab 8 Personen		€ 15,00
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln		
Ratsherrenfilet - ab 8 Personen		€ 14,00
Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Sauce Hollandaise gemischtes Sommergemüse und Salzkartoffel		
Gyros - ab 8 Personen		€ 11,00
mit Krautsalat, Tzaziki und Reis		
Lasagne Bolognese - ab 6 Personen		€ 10,00
mit Hackfleisch, Lasagne-Nudeln, Tomaten und Cremefraiche		
Grünkohl nach Holsteiner Art (Saisonartikel) - ab 6 Personen		€ 14,00
Grünkohl mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst, Röstkartoffeln		
Chili con Carne - ab 8 Personen		€ 6,00
Mexikanisches Bohnengericht mit Rindfleisch und Baguettebrot		
Schinkentorte - für 6 Personen	komplett.	€ 45,00
mit Kochschinken, Pilzen, Käse, Käsegratinsauce und Knoblauch dazu Sommersalat und Dressing		
Hackfleischtorte - für 6 Personen	komplett	€ 45,00
mit Paprika, Mais, Zwiebeln und Käse dazu Sommersalat und Dressing		



Geflügelgerichte: *pro Person*

Italienische Hähnchenpfanne - süß-sauer - *ab 6 Personen* **€ 12,00**
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Weißwein

Putenbrust Christine - *ab 6 Personen* **€ 12,00**
überbackenes Putenfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Champignons
und Creme Fraiche in Auflaufform

Putenbrust orientalisch - *ab 6 Personen* **€ 12,00**
Putenfilet mit Champignons und Bananen in Auflaufform

geräucherte Putenbrust - *ab 6 Personen* **€ 13,00**
Curry-Früchte-Sauce Waldorfsalat und Baguette

Putengeschnetzeltes „Bombay“ - *ab 8 Personen* **€ 14,00**
Putenfiletgeschnetzeltes mit Curry und gemischten Früchten
mit Wild- und Langkornreis oder Baguette

Putenrahmgeschnetzeltes - *ab 8 Personen* **€ 14,00**
Putenfilet mit Champignons und Kräutern
mit Wild- und Langkornreis

Hähnchenbrustfilet in Curry-Kokosmilchsauce - *ab 8 Personen* **€ 15,00**
Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch,
Curry und Zitronengras dazu Wild- und Langkornreis

Hühnerfricassee - *ab 6 Personen* **€ 12,00**
mit Wild- und Langkornreis

Wildgerichte *pro Person*

Entenkeule - *ab 8 Personen* **€ 18,00**
Rotkohl, Kartoffeln und Sauce

Wildbraten mit Pfifferlingsauce - *ab 8 Personen* **€ 19,50**
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Rosenkohl, Pfifferlingsauce



Fischgerichte: *pro Person*

Lachs-Lasagne - ab 6 Personen	€ 11,00
frischer Lachs, Lasagne-Nudeln und Sauce Bechamel	
Edelfischragout - ab 6 Personen	€ 14,00
verschiedene Edelfischarten mit Lauch, Karotten, Sahnesauce, Wild- und Langkornreis	
Lachsfilet gedünstet - ab 6 Personen	€ 15,90
in Weißweinsauce mit Shrimps mit Langkorn- und Wildreis	
Penne mit Scampis in Sahnesauce - ab 6 Personen	€ 14,00
Dorschfilet - ab 6 Personen	€ 15,50
mit Senfsauce, Salzkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat	
Lachstorte für 6 Personen	€ 45,00
mit gekochtem Ei, Spinat und geräuchertem Lachs	

Vegetarisches *pro Person*

Gemüse-Lasagne - ab 6 Personen	€ 10,00
Sommergemüse, Lasagne-Nudeln und Sauce Bechamel	
Gemüsegratin - ab 6 Personen	€ 9,00
Sommergemüse, Broccoli, Porree, Tomaten, Gratinsauce und Käse	
Vegetarische Gemüsepfanne mit Penne - ab 6 Personen	€ 10,00
Zucchini, Möhren, Porree, Brokkoli und Champignons in Olivenöl geschmort mit Penne Nudeln	
Pilz-Lauchpfanne mit Knoblauchsauce und Baguette	€ 11,50
Couscous-Bratling mit Sour Cream und Kartoffelgratin	€ 12,50



Beilagen (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht) pro Person

Kartoffelgratin	€ 3,50
Salzkartoffeln	€ 2,50
Bratkartoffeln	€ 3,00
Rosmarinkartoffeln	€ 3,50
Wild- und Langkornreis	€ 2,50
Pfannengemüse	€ 4,50
<i>Zucchini, Möhren, Porree, Brokkoli und Champignons in Olivenöl geschmort</i>	
Ratatouillegemüse	€ 4,50
<i>Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Auberginen in Olivenöl geschmort</i>	
Kaisergemüse	€ 3,50
<i>Karotten, Blumenkohl, Broccoli</i>	
Broccoli	€ 3,50
Möhren	€ 3,50
Erbsen	€ 3,50
Rosenkohl oder Rotkohl	€ 3,50
Bayerisch Kraut	€ 2,50
Waldorfsalat	€ 2,50
Amerikanischer Krautsalat oder Kraut	€ 2,50
Kartoffelsalat	€ 2,50
Nudelsalat	€ 2,50
Baguette	€ 0,70

Suppen/ Eintöpfe: *ab 8 Personen - 400ml /Person* pro Person

Italienische Tomatensuppe mit Fleischklößchen und Creme fraiche	€ 3,50
Broccolicremesuppe mit Fleischklößchen	€ 3,50
Krabbensuppe mit Nordseekrabben	€ 5,50
Erbsensuppe mit Fleisch- und Wursteinlage	€ 3,80
Fischsuppe „Strander Art“	€ 5,00
Gulaschsuppe ungarische Art mit reichlich Rindfleisch	€ 4,50
Gyrossuppe mit Creme Fraiche und pikant abgeschmeckt	€ 4,50
Hochzeitssuppe, Rindfleischsuppe mit Fleisch- und Mehlklößchen	€ 4,00
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	€ 4,50
Käse-Lauch-Hackfleischsuppe	€ 4,50
Gemüsesuppe mit viel Einlage (vegetarisch)	€ 4,00
Zitronengras-Kokosmilchsuppe (vegan)	€ 4,50
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Fleischklößen (Saisonartikel)	€ 4,50
Kürbiscremesuppe (Saisonartikel)	€ 4,00
Grünkohlsuppe mit Kochwursteinlage (Saisonartikel)	€ 4,50



„Kleine Leckereien“

	<i>Pro Person</i>
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Dressing	€ 8,00
Antipasti verschiedene Sorten	€ 4,00
Tomaten mit Mozzarella	€ 4,00
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce)	€ 6,50
Lachstatar	€ 4,00
	<i>Stück</i>
Antipastispieße mit kleinen ital. Leckereien (vegetarisch)	€ 2,00
Melone mit Parma- oder Seranoschinken	€ 1,70
Partyfrikadellen	€ 0,90
Lachsrollchen	€ 0,90
Gefüllte Mini-Paprika mit Frischkäse	€ 1,20
Chicken Wings	€ 2,50
Tomate-Mozzarella-Spieß	€ 0,90
Käsespieß mit Trauben	€ 0,90
Datteln im Speckmantel	€ 0,80
Pflaume im Speckmantel	€ 0,70
Hähnchen Spieß	€ 1,50
Obstspieß	€ 1,50
Garnelenspieß mit getrockneter Tomate	€ 1,80
Wrap mit Thunfisch, Mais, Paprika, Salat und Creme Fraiche	€ 3,90
Wrap mit gebr. Hähnchenbruststreifen, Zucchini, Tomate und Salat	€ 3,90
Wrap mit Räucherlachs, Tomate, Salat und Creme Fraiche	€ 3,90
Wrap mit Tomate, Salat und Kräutersauce	€ 3,50
Mini - Croissant verschieden gefüllt	€ 1,00
Partygebäck mit Frischkäse oder Schinkenkäsefüllung	€ 0,80

Cocktails - in Gläsern angerichtet

	<i>pro Cocktail</i>
Krabbencocktail	€ 4,50
Krabbensalat mit Früchten	
Hähnchenbruststreifen , gebraten auf Salatbett mit Dressing	€ 4,50
Flusskrebsscocktail	€ 4,50
Flusskrebsschwänze in Pesto	

Salate

	<i>pro Person</i>
Bunter Sommersalat mit Dressing nach Wahl	€ 3,00
Ruccolasalat mit Cherry-Tomaten, Parmesankäse und Balsamicodressing	€ 4,00
Feldsalat mit Entenbruststreifen, Orangenfilets u. Balsamicodressing	€ 5,00
Feldsalat mit Ziegenkäse, Birnen, Walnüssen und Dressing aus Olivenöl, Balsamico und Honig	€ 4,50



1/2 Brötchen *jeweils reichlich garniert!*

mit Aufschnitt

pro Stück

Beefhack amerikanisch	€ 2,20
Burgunderbraten	€ 2,20
Hüttenspeck	€ 2,20
Italienische Mortadella	€ 2,20
Kasseler	€ 2,20
Kochschinken	€ 2,20
Lachsschinken	€ 2,20
Holsteiner Mettwurst und Salami, eigene Herstellung!	€ 1,90
Roastbeef	€ 2,40
Schweinebraten	€ 2,40
Serranoschinken	€ 2,40
Spargelschinken	€ 2,40
Parmaschinken	€ 2,40
Wurstaufschnitt, hausgemacht	€ 1,90
Zwiebelmett	€ 1,90

mit Salat

Eiersalat	€ 1,90
Fleischsalat mit feinen Kräutern	€ 1,90
Farmersalat	€ 1,90
Waldorfsalat	€ 1,90
Krabbensalat	€ 2,40

mit Ei

gekochtes Ei	€ 1,90
Rührei	€ 2,20

mit Käse

Briekäse	€ 1,90
verschiedene Schnittkäse	€ 1,90
verschiedene Frischkäsecremes, hausgemacht	€ 1,90

mit Geflügel

Geflügelaufschnitt	€ 1,90
Geflügelsalat	€ 1,90
Putenbrust, geräuchert	€ 2,20
Entenbrustfilet gebraten	€ 3,50

mit Fisch

Aal auf Rührei	€ 3,50
Forellenfilet	€ 2,80
Räucherlachs	€ 2,80
Rührei mit Nordsekrabben	€ 3,50

Vegetarisch:

Tomate-Mozzarella,	€ 2,20
Ei mit Gemüse	€ 2,20



Lunchpakete (nach Ihren Wünschen, z.B.)

pro Person

Kieler Segler

€ 12,00

2 Brötchen mit Wurst und Käse

2 kleine Frikadellen

1 Paar Wiener Würstchen

1 Apfel oder Banane

1 Butterkuchen

1 Schokoriegel

1 Tomate-Mozzarella-Spieß

Schnittchen (auf gebuttertem Schwarz- und Mischbrot)

pro Person

ab 2 Pers.

Gourmet-Schnittchen

€ 17,50

Kasseler, Roastbeef, Lachsschinken, Brie-Käse, Geflügelsalat,
Krabbensalat, Räucherlachs, Aal auf Rührei, Schweinefiletsteak.

Schlemmer-Schnittchen

€ 14,50

Lachsschinken, Kasseler, Schweinebraten, Katenschinken,
Schnittkäse, Brikäse, Fleischsalat, Krabbensalat, Roastbeef.

Maritime Häppchen

€ 17,50

Geräucherter Lachs, Aal auf Rührei, Krabbensalat,
Eiercreme mit Kaviar, geräucherte Forellenfilets,
Makrelenfilets.

Canapés: (Cocktailhäppchen auf rundem Schwarzbrot)

pro Person

(ab 2 Pers.)

Canapés Cru

€ 17,00

Geräucherter Lachs, Aal auf Ei, Käsevariationen,
Spargelschinken, Hüttenspeck, Burgunder, Eiercreme
mit Kaviar.

Canapés Grand Cru

€ 19,00

Geräucherter Lachs, Nordseekrabben, Käsevariationen,
Roastbeef, Lachsschinken, ital. Salami,
Eiercreme mit Kaviar,
Shrimps mit Knoblauchsauce.



Kalte Platten:

pro Person

Aufschnitt:

Lukullus Feinschmeckerplatte - ab 5 Personen **€ 17,00**
Lachsschinken, Kasseler, Roastbeef, gek. Schinken,
Katenschinken, Brikäse, Schnittkäse,
Waldorfsalat, Krabbensalat, Räucherlachs, Aal auf
Rührei, Schweinesteak
(wahlweise mit Brot und Butter: zusätzlich 1,50 €)

Fisch:

„SEEMANN'S“ Fischplatte - ab 5 Personen **€ 18,00**
feinster Räucherlachs mit Honig-Senfsoße, Räucheraal filitiert auf Rührei,
Matjes auf Apfel mit Sahne, Räucherrollmops, Räuchermakrele,
Krabben mit Knoblauchsauce
(wahlweise mit Brot und Butter: zusätzlich 1,50 €)

Pute:

Putenbrust geräuchert - ab 5 Personen **€ 12,00**
mit Waldorfsalat, Farmersalat, Currysauce u.
Remouladensauce, reich garniert mit Früchten

Wild:

Rehrücken - ab 5 Personen **€ 18,00** *pro Person*
garniert mit Birnen und Preiselbeeren

Käse:

Käseplatten nach Ihren Wünschen arrangiert **ab** **€ 15,00**
Käseigel auf Pampelmuse (Stück) **€ 15,00**
Käseigel auf Ananas (Stück) **€ 30,00**



Buffets

pro Person

Vesperplatte *ab 6 Personen*

€ 14,00

Kasseler,
Schweinebraten,
Lachsschinken,
Katenschinken
Schnittkäse, Brikäse,
Waldorfsalat, Krabbensalat,
gemischter Brotkorb und Butter

Rustikales Buffet *- ab 8 Personen*

€ 15,00

Mettwurst,
Leberwurst,
gekochter Schinken,
Katenschinken
Lachsschinken,
Kasseler,
kleine Frikadellen
Beefhack und Mett,
delikater Fischsalat
feine Leberpastete,
feine Kaisersülze
Käse,
gemischter Brotkorb und Butter.

Holsteiner Buffet *- ab 10 Personen*

€ 24,00

Holsteiner Kartoffelsuppe
Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und
Remouladensauce aus eigener Herstellung
Rollmöpfe, Räucherlachs
Holsteiner Katenschinken,
Kasseler, Roastbeef, Schweinemett,
frischer Tomatensalat mit feinen Käuern und Zwiebeln
delikate Käsevariationen
gemischter Brotkorb mit Butter
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce



Bayerisches Buffet - ab 8 Personen

pro Person

€ 16,00

Weißwurst

Fleischkäse mit hausgemachtem Bayerisch Kraut

bayerischer Kartoffelsalat mit Speck

Obazda; Brezel und Laugengebäck

dazu reichen wir Senf und süßen Senf

Der Empfang - ab 4 Personen

€ 14,50

Schnittchen mit: Aal auf Rührei, geräucherter Putenbrust,

ital. Salami, holst. Katenschinken,

eine herzhaftes Käsevariation,

Tomate-Mozzarella-Spieß, Käsespieß, Obstspieß

Lachsrollchen

Hochzeitsbuffet (kalt/warm) - ab 10 Personen

€ 28,00

Hochzeitssuppe

Schweinefilet „Christine“ mit Wild- u. Langkornreis

Tomaten mit Mozzarellakäse ,

Melone mit Parmaschinken,

Räucherlachs mit Honigsenfesauce,

Aal auf Rührei

frische Nordseekrabben mit Sauce Aioli,

Schweinemedallions,

Käsevariation,

Pesto- Nudelsalat,

verschiedenes Brot und Butter.

Obstsalat oder Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet "Exquisit" - ab 6 Personen

€ 28,00

Feinster Räucherlachs mit Honig-Senfesauce ,

Ostsee-Aal, mild geräuchert auf Rührei

geräucherte Forellenfilets,

zartes Roastbeef mit Remoulade,

geräucherte Putenbrust mit Currysauce,

Schinken auf Melone,

Schweine- u. Rindermedallions garniert

Krabben mit Knoblauchsauce,

Krabbensalat, Geflügelsalat

Käsebrett, Brotkorb und Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce



Buffet „Deluxe“ (ab 10 Pers.)

pro Person
€ 34,00

Spargelcremesuppe
Rinderfilet-Geschnetzeltes mit Kartoffelgratin
gebratener Rehrücken garniert mit Früchten,
Entenbrust auf Feldsalat mit Dressing,
Räucherlachs mit Honigsensauce,
Shrimpscocktail im Glas,
frische Nordseekrabben mit Sauce Aioli
Putenbrust mit Currysauce, Burgunderbraten,
Roastbeef mit Remouladensauce
Käseplatte mit Weintrauben garniert
verschiedenes Brot und Butter.
Dessert nach Wahl

Italienisches Buffet (ab 10 Pers.)

€ 28,00

Italienische Hähnchenpfanne mit Reis,
Saltimbocca (warm, zartes Kalbsschnitzel mit Parmaschinken umwickelt und Salbei)
Scampi in Aioli,
milden Räucherlachs mit Meerrettich
Antipasti: verschiedene Sorten Oliven, marinierte Zucchini sowie
Paprika und eingelegter Fetakäse, getrocknete Tomaten
Tomaten Mozzarella mit Basilikum und Balsamicodressing,
Vitello tonato (Kalbsbraten hauchdünn mit Thunfischsauce),,
Ruccolasalat mit kleinen Tomaten, Parmesankäse und ger. Pinienkernen
und Balsamicodressing
Parmaschinken, ital. Salami, Ciabatta und Butter.
Wahlweise: Mascarponecreme oder Tiramisu

Fingerfoodbuffet (ab 8 Pers.)

€ 21,00

im Rechaud angerichtet: Chicken-Wings, Poppers und
heiße Fingerfoodvariationen mit verschiedenen Dips,
Partyfrikadellen,
Canapés (2 Stück/Pers.) Tête de Moine (Mönchskopfkäse),
Spargelschinken
Salami-Olivenröllchen,
Backpflaumen im Speckmantel,
Riesengarnelen mit Kräutern am Spieß
Mozzarella-Tomatenspieße,
Käsespieße, Obstspieße, Baguettebrot

pro Person



Tapasbuffet (ab 10 Pers.)	€ 28,50
Hähnchenbrustwürfel in Sherrysauce Papas Arrugadas (kanarische Runzelkartoffel) dazu Sauce Aioli Mojo Rojo (pikante rote Sauce kalt), Verschiedene marinierte Oliven, Fetakäsewürfel und Paprikascheiben Ziegenkäse im Speckmantel Bruschetta-Tomatensalat mit Oliven und frischen Kräutern, dazu reichen wir frisches Baguettebrot Spanischer Käse (Manchego) in dünnen Scheiben Riesengarnelen in Knoblauchsauce Datteln im Speckmantel, Chorizo- und Serranoschinkenscheiben Creme Catalana (karamellisierter Vanillepudding)	
Für unsere „Kleinen“ (ab 6 Personen)	€ 14,00
Partywürstchen, Minipizza, Käsespieße, Gemügesticks mit Dip; Partyfrikadellen, Früchtequark, Süßigkeiten und Knabbergebäck Laugengebäck	
Frühstücksbuffet / Brunch (kalt/warm) - ab 8 Personen	€ 16,00
warmes Rührei und Speck, mild geräucherter Lachs holst. Mettwurst, Parmaschinken, ger. Putenbrust, Eiersalat, Krabbensalat, Käsevariationen, 2 versch. Marmelade, gemischte Brötchen und Brot, Butter,	
Grillbuffet - ab 8 Personen	€ 15,00
Zartes Nacken- und Putensteak mariniert Thüringer Rostbratwurst, Kartoffelsalat, ital. Nudelsalat, Tomate mit Mozzarella mit Basilikum und Balsamicodressing Baguettebrot mit Kräuterbutter, Senf und Ketchup, Knobisauce	



Kuchen

pro Portion

ab 5 Personen

Butterkuchen	€ 2,20
Apfelkuchen	€ 2,50
Käsekuchen	€ 2,50

Desserts

pro Person

Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 3,00
Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillesauce	€ 3,00
Obstsalat mit Vanillesauce	€ 3,20
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce	€ 3,30
Mousse au Chocolat Weiß, mit Obstsauce	€ 3,50
Mascarponecreme mit Kirschen	€ 3,50
Panna Cotta mit Erdbeersauce	€ 3,50
Bayrische crème mit Himbeerkompott	€ 3,80
Quarkspeise mit Mandarinen	€ 3,00
Creme Brûlée	€ 3,50
Tiramisu	€ 3,50
Sommertraum; Quarkspeise m. Aprikosenmus	€ 3,00
Vanille-Mascarponecreme mit Rhabarbergrütze(nur i. d. Saison)	€ 3,50
Erdbeeren mit Schlagsahne	Saisonpreis

Präsentkörbe

Gerne stellen wir Ihnen individuell gestaltete Präsente für jeden Anlass zusammen!
Sprechen Sie uns an, wir freuen uns darauf Ihnen behilflich zu sein!



Dienstleistungen

Leihgeschirr	pro Stück
Teller flach oder tief	€ 0,70
Dessertteller	€ 0,65
Suppentassen mit Untertasse	€ 0,80
Dessertschalen	€ 0,60
Messer, Gabel, Esslöffel	€ 0,40
Teelöffel, Kuchengabel	€ 0,40
Kaffeetasse mit Untertasse	€ 0,80
Wein-, Sekt-, Bier-, Wasserglas	€ 0,60
Kaffeemaschine mit Pumpkanne	€ 40,00
Festzeltgarnitur (1 Tisch + 2 Bänke)	€ 17,00
Steh Tisch	€ 12,00
Husse für Stehtisch	€ 8,00
Tischdecken ab	€ 8,00
Gasgrill incl. Gas und Reinigung	€ 40,00
Personal	
Servicepersonal pro Mitarbeiter	je Std. € 39,00

Zelte und Räumlichkeiten können wir Ihnen auf Anfrage gerne vermitteln.

Liefer- und Abholservice

Die Kosten für Anlieferung und Abholung erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern!

Unser Komplettservice vermittelt auch:

Getränke

Die angegebenen Platten- und Buffetpreise sind incl. 7 % MwSt. ohne weitere Dienstleistungen am Veranstaltungsort.

Werden **weitere Dienstleistungen** (wie Geschirr, Tische, Bedienung, Grill usw.) erwünscht, **erhöht sich die MwSt. für den Gesamtauftrag auf 19%** gemäß Umsatzsteuer-Gesetz.

Preisliste gültig ab 9.07.2019. Alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.