



**Fleischgerichte** *pro Person*

---

*Ab 8 Personen*

<b>Prager Schinken</b> Burgunderschinken im Brotteig Bayerisch Kraut oder Speckkartoffelsalat	<b>€ 13,50</b>
<b>Kasseler in Blätterteig</b> Amerikanischer Krautsalat Remouladensauce	<b>€ 11,50</b>
<b>Schweinefilet in Blätterteig</b> Schweinefilet mit feinen Kräutern in Blätterteig bunter Sommersalat mit Dressing	<b>€ 13,50</b>
<b>Jungschweinrücken</b> Jungschweinerücken mit kroscher Schwarte knackiger Weißkohlsalat Sauce und Baguettebrot	<b>€ 12,50</b>
<b>Kronshagener Grillschinken</b> Krustenbraten heiß aus dem Ofen Bayerisch Kraut Sauce Baguettebrot	<b>€ 12,50</b>
<b>Spanferkel</b> (ab 20 Personen) Spanferkel aus dem Ofen Bayerisch Kraut, Senf und Baguettbrot	<b>€ 15,50</b>
<b>Schwedenbraten</b> Schweinebraten gefüllt mit Backpflaumen Bayerisch Kraut, Sauce und Baguettbrot	<b>€ 12,50</b>
<b>Grillhaxe</b> bayerisch Kraut Baguette	<b>€ 11,50</b>



	<i>Pro Person</i>
<b>Fleischkäse</b> (bayerischer Leberkäse) - <i>ab 5 Personen</i> Bayerisch Kraut Baguettebrot und Senf	<b>€ 10,00</b>
<b>Ratsherrenfilet</b> - <i>ab 8 Personen</i> Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Sauce Hollandaise gemischtes Sommergemüse und Salzkartoffel	<b>€ 15,00</b>
<b>Kasselerbraten</b> - <i>ab 6 Personen</i> Sauerkraut, Baguettebrot, Sauce	<b>€ 12,50</b>
<b>Burgunderbraten</b> - <i>ab 8 Personen</i> Mit hausgemachtem Sauerkraut, Sauce und Baguette	<b>€ 12,50</b>
<b>Schweinefilet Christine</b> - <i>ab 6 Personen</i> - Schweinefilet überbacken mit Zwiebeln, Tomaten, Champignons und Cremefraiche in Auflaufform	<b>€ 12,80</b>
<b>Grünkohl nach Holsteiner Art</b> ( <i>Saisonartikel</i> ) - <i>ab 6 Personen</i> Grünkohl mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst, Röstkartoffeln	<b>€ 15,50</b>
<b>Chili con Carne</b> - <i>ab 8 Personen</i> Mexikanisches Bohnengericht mit Rindfleisch und Baguettebrot	<b>€ 6,80</b>
<b>Holsteiner Rübenmus</b> - <i>ab 6 Personen</i> Rübenmus mit Kasseler und Kochwurst	<b>€ 12,00</b>
<b>Gyros</b> - <i>ab 8 Personen</i> mit Krautsalat, Tzaziki und Reis	<b>€ 12,00</b>
<b>Lasagne Bolognese</b> - <i>ab 6 Personen</i> mit Hackfleisch, Lasagne-Nudeln, Tomaten und Cremefraiche	<b>€ 10,00</b>
<b>Spare-Ribs</b> - <i>ab 10 Personen</i> Barbecuesauce, Baguette, Krautsalat	<b>€ 12,50</b>
<b>Sauerfleisch</b> - <i>ab 8 Personen</i> mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	<b>€ 12,00</b>



<b>Schweinefiletgeschnetzeltes</b> - ab 8 Personen		<b>€ 16,00</b>
Schweinefilet mit Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Champignons u. Calvados mit Wild- und Langkornreis		
<b>Roastbeef</b> - ab 8 Personen		<b>€ 17,00</b>
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce dekoriert und auf Platte gelegt		
<b>Rinderfiletgeschnetzeltes</b> - ab 8 Personen		<b>€ 18,50</b>
Rinderfilet mit Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Champignons u. Calvados mit Wild- und Langkornreis oder Baguette		
<b>Rinderbraten- oder Schweinebraten</b> - ab 8 Personen		<b>€ 15,50</b>
mit Rotkohl, Kartoffeln und Bratensauce		
<b>Tafelspitz mit Meerrettichsauce</b> - ab 8 Personen		<b>€ 15,00</b>
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln		
<b>geschmorte Lammkeule</b> - ab 6 Personen		<b>€ 15,00</b>
Knoblauchsauce und Baguette Kartoffelgratin, Griechischer Salat mit Schafskäse		
<b>Rindergulasch</b> - ab 6 Pers.		<b>€ 14,50</b>
mit Stangenbohnen und Kartoffeln		
<b>Curry-Wurst</b> - ab 6 Personen-		<b>€ 5,50</b>
in delikater hausgemachter Currysauce		
<b>Delikate Torten:</b>		
<b>Schinkentorte</b> - für 6 Personen	komplett.	<b>€ 55,00</b>
mit Kochschinken, Pilzen, Käse, Käsegratinsauce und Knoblauch dazu Sommersalat und Dressing		
<b>Hackfleischtorte</b> - für 6 Personen	komplett	<b>€ 50,00</b>
mit Paprika, Mais, Zwiebeln und Käse dazu Sommersalat und Dressing		
<b>Lachstorte</b> für 6 Personen		<b>€ 55,00</b>
mit gekochtem Ei, Spinat und geräuchertem Lachs		



**Wild- und Geflügelgerichte:** *pro Person*

<b>Italienische Hähnchenpfanne</b> - ab 6 Personen	<b>€ 12,00</b>
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebeln und Rotwein	
<b>Putenbrust Christine</b> - ab 6 Personen	<b>€ 12,00</b>
überbackenes Putenfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Champignons und Creme Fraiche in Auflaufform	
<b>geräucherte Putenbrust</b> - ab 6 Personen	<b>€ 13,00</b>
Curry-Früchte-Sauce Waldorfsalat und Baguette	
<b>Hühnerfricassee</b> - ab 6 Personen	<b>€ 12,00</b>
mit Wild- und Langkornreis	
<b>Putengeschnetzeltes „Bombay“</b> - ab 8 Personen	<b>€ 14,00</b>
Putenfiletgeschnetzeltes mit Curry und gemischten Früchten mit Wild- und Langkornreis oder Baguette	
<b>Putenrahmgeschnetzeltes</b> - ab 8 Personen	<b>€ 14,00</b>
Putenfilet mit Champignons und Kräutern mit Wild- und Langkornreis	
<b>Hähnchenbrustfilet in Curry-Kokosmilchsauce</b> - ab 8 Personen	<b>€ 15,00</b>
Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch, Curry und Zitronengras dazu Wild- und Langkornreis	
<b>Entenkeule</b> - ab 8 Personen	<b>€ 18,50</b>
Mit Apfelrotkohl, Kartoffelgratin und Sauce	
<b>Wildbraten mit Pfifferlingsauce</b> - ab 8 Personen	<b>€ 19,50</b>
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Pfifferlingsauce	



**Fischgerichte:** \_\_\_\_\_ *pro Person*

<b>Lachs-Lasagne</b> - ab 6 Personen	€ 12,50
frischer Lachs, Lasagne-Nudeln und Sauce Bechamel	
<b>Edelfischragout</b> - ab 6 Personen	€ 14,50
verschiedene Edelfischarten mit Lauch, Karotten, Sahnesauce, Wild- und Langkornreis	
<b>Lachsfilet gedünstet</b> - ab 6 Personen	€ 16,50
in Weißweinsauce mit Shrimps mit Langkorn- und Wildreis	
<b>Penne mit Scampis</b> in Sahnesauce - ab 6 Personen	€ 15,00

**Vegetarisches** \_\_\_\_\_ *pro Person*

<b>Gemüse-Lasagne</b> - ab 6 Personen	€ 10,00
Sommergemüse, Lasagne-Nudeln und Sauce Bechamel	
<b>Gemüsegratin</b> - ab 6 Personen	€ 12,00
Sommergemüse, Broccoli, Porree, Tomaten, Gratinsauce und Käse	
<b>Vegetarische Gemüsepfanne mit Penne</b> - ab 6 Personen	€ 12,00
Zucchini, Möhren, Porree, Brokkoli und Champignons in Olivenöl geschmort mit Penne Nudeln	
<b>Pilz-Lauchpfanne mit Knoblauchsauce und Baguette</b>	€ 11,90
<b>Couscous-Bratling mit Sour-Cream und Kartoffelgratin</b>	€ 12,50
<b>Chili sin carne mit Baguette</b>	€ 6,80



<b>Beilagen</b> ( nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)	<i>pro Person</i>
Kartoffelgratin	€ 3,50
Salzkartoffeln	€ 2,50
Bratkartoffeln	€ 3,00
Rosmarinkartoffeln	€ 3,50
Wild- und Langkornreis	€ 2,50
Pfannengemüse	€ 5,00
<i>Zucchini, Möhren, Porree, Brokkoli und Champignons in Olivenöl geschmort</i>	
Ratatouillegemüse	€ 5,00
<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

<b>Suppen und Eintöpfe:</b> ab 8 Personen - ca. 400ml pro Person	<i>pro Person</i>
Ital. Tomatensuppe mit Fleischklößchen und Creme fraiche (veget. mit Pesto)	€ 4,00
Broccolicremesuppe mit Fleischklößchen	€ 4,00
Krabbensuppe mit Nordseekrabben	€ 5,90
Erbsensuppe mit Fleisch- und Wursteinlage	€ 4,50
Fischsuppe „Strander Art“	€ 5,50
Gulaschsuppe ungarische Art mit reichlich Rindfleisch	€ 5,00
Gyrossuppe mit Cremefraiche und pikant abgeschmeckt	€ 4,50
Hochzeitssuppe, Rindfleischsuppe mit Fleisch- und Mehlklößchen	€ 4,50
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)	€ 4,50
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	€ 5,00
	<i>Stück</i>
Antipastispieße mit kleinen ital. Leckereien (vegetarisch)	€ 2,50
Melone mit Parma- oder Seranoschinken	€ 1,90
Partyfrikadellen	€ 1,00
Tomaten-Mozzarella-Spieß	€ 1,00
Lachsröllchen	€ 1,00
Gefüllte Mini-Paprika mit Frischkäse	€ 1,20
Chicken Wings	€ 2,50
Käsespieß mit Trauben	€ 1,20
Datteln im Speckmantel	€ 0,90
Pflaume im Speckmantel	€ 0,80
Hähnchen Spieß	€ 1,80
Obstspieß	€ 1,80
Garnelenspieß mit getrockneter Tomate	€ 1,90
Wrap mit Thunfisch, Mais, Paprika, Salat und Creme Fraiche	€ 3,90
Wrap mit gebr. Hähnchenbruststreifen, Zucchini, Tomate und Salat	€ 4,20
Wrap mit Räucherlachs, Tomate, Salat und Creme fraiche	€ 4,20
Wrap mit Tomate, Salat und Kräutersauce	€ 3,50
Croissant verschieden gefüllt	€ 1,00
Partygebäck verschieden gefüllt	€ 0,80

**Cocktails** - in Gläsern angerichtet

---

<b>Krabbencocktail</b>	<i>pro Cocktail</i> € 4,50
<b>Hähnchenbruststreifen</b> , gebraten auf Salatbett mit Dressing	€ 4,50

**Salate**

---

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



**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	€ 2,50
Schweinebraten	€ 2,50
Serranoschinken	€ 2,50
Spargelschinken	€ 2,50
Parmaschinken	€ 2,50
Wurstaufschnitt, hausgemacht	€ 1,90
Zwiebelmett	€ 1,90

**mit Salat**

Eiersalat	€ 2,00
Fleischsalat mit feinen Kräutern	€ 2,00
Farmersalat	€ 2,00
Waldorfsalat	€ 2,00
Krabbensalat	€ 2,80

**mit Ei**

gekochtes Ei	€ 1,90
Rührei	€ 2,20

**mit Käse**

Briekäse	€ 2,00
verschiedene Schnittkäse	€ 2,00
verschiedene Frischkäsecremes, hausgemacht	€ 2,00

**mit Geflügel**

Geflügelaufschnitt	€ 2,00
Geflügelsalat	€ 2,00
Putenbrust, geräuchert	€ 2,50
Entenbrustfilet gebraten	€ 3,50

**mit Fisch**

Aal auf Rührei	€ 3,90
Forellenfilet	€ 2,90
Räucherlachs	€ 2,90
Rührei mit Nordseekrabben	€ 3,50

**Vegetarisch:**

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





**Schnittchen** (auf gebuttertem Schwarz- und Mischbrot) pro Person  
ab 2 Pers.

**Gourmet-Schnittchen** € 19,00  
Kasseler, Roastbeef, Lachsschinken, Brie-Käse, Geflügelsalat,  
Krabbensalat, Räucherlachs, Aal auf Rührei, Schweinesteak

**Schlemmer-Schnittchen** € 15,50  
Lachsschinken, Kasseler, Schweinebraten, Katenschinken, Schnittkäse,  
Briekäse, Fleischsalat, Krabbensalat, Roastbeef.

**Maritime Häppchen** € 18,50  
Geräucherter Lachs, Aal auf Rührei, Krabbensalat,  
Eiercreme mit Kaviar, geräucherte Forellenfilets,  
Makrelenfilets.

**Canapés:** (Cocktailhäppchen auf rundem Schwarzbrot) pro Person  
(ab 2 Pers.)

**Canapés Cru** € 18,00  
Geräucherter Lachs, Aal auf Ei, Käsevariationen,  
Spargelschinken, Hüttenspeck, Burgunder, Eiercreme  
mit Kaviar.

**Canapés Grand Cru** € 19,50  
Geräucherter Lachs, Nordseekrabben, Käsevariationen,  
Roastbeef, Lachsschinken, ital. Salami,  
Eiercreme mit Kaviar,  
Shrimps mit Knoblauchsauce.

**Kalte Platten:** pro Person

**Aufschnitt:**

**Lukullus Feinschmeckerplatte** - ab 5 Personen € 18,50  
Lachsschinken, Kasseler, Roastbeef, gek. Schinken,  
Katenschinken, Briekäse, Schnittkäse,  
Waldorfsalat, Krabbensalat, Räucherlachs, Aal auf  
Rührei, Schweinesteak  
(wahlweise mit Brot und Butter: zusätzlich 1,50 €)



**Fisch:**

---

**„SEEMANN'S“ Fischplatte** - ab 5 Personen **€ 19,00**  
feinster Räucherlachs mit Honig-Senfauce, 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 **€ 13,50**  
mit Waldorfsalat, Farmersalat, Currysauce u.  
Remouladensauce, reich garniert mit Früchten

**Käse:**

<b>Käseplatten nach Ihren Wünschen arrangiert</b>	<b>ab</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Käseigel auf Pampelmuse</b> (Stück)		<b>€ 18,00</b>
<b>Käseigel auf Annanas</b> (Stück)		<b>€ 36,00</b>

**Buffets**

---

*pro Person*

**Vesperplatte** *ab 6 Personen* **€ 15,00**  
Kasseler,  
Schweinebraten,  
Lachsschinken,  
Katenschinken  
Schnittkäse, Brikäse,  
Waldorfsalat, Krabbensalat,  
gemischter Brotkorb und Butter



Telefon 0431 / 58 57 20 Fax 0431 / 58 94 75

[www.fleischerei-seemann.de](http://www.fleischerei-seemann.de)

**Rustikales Buffet** - ab 8 Personen

€ 17,50

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

**Holsteiner Buffet** - ab 10 Personen

€ 25,50

Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und  
Remouladensauce aus eigener Herstellung  
Rollmöpfe, Räucherlachs  
Holsteiner Katenschinken,  
Kasseler, Roastbeef, Schweinemett,  
frischer Tomatensalat mit feinen Kräutern 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  
dazu reichen wir Senf und süßen Senf

**Der Empfang** - ab 4 Personen

€ 15,50

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**

Schweinefilet „Christine“ mit Wild- u. Langkornreis  
Tomaten mit Mozzarellakäse ,  
Melone mit Parmaschinken,  
Räucherlachs mit Honigsenf-sauce,  
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**

**€ 29,50**

Feinster Räucherlachs mit Honig-Senf-sauce ,  
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**

Rinderfilet-Geschnetzeltes mit Kartoffelgratin  
gebratener Rehrücken garniert mit Früchten,  
Entenbrust auf Feldsalat mit Dressing,  
Räucherlachs mit Honigsenf-sauce,  
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.)

€ 29,50

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.)

€ 23,00

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*

€ 29,50

**Tapasbuffet** (ab 10 Pers.)

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 (karamellierter Vanillepudding)



Telefon 0431 / 58 57 20 Fax 0431 / 58 94 75

[www.fleischerei-seemann.de](http://www.fleischerei-seemann.de)

**Für unsere „Kleinen“** (ab 6 Personen) **€ 15,00**  
Partywürstchen, Minipizza, Käsespieße,  
Gemüsesticks mit Dip;  
Partyfrikadellen, Früchtequark,  
Süßigkeiten und Knabbergebäck  
Laugengebäck

**Frühstücksbuffet / Brunch** (kalt/warm) - ab 8 Personen **€ 17,50**  
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 **€ 16,50**  
Zartes Nacken- und Putensteak mariniert  
Thüringer Rostbratwurst, Kartoffelsalat, ital. Nudelsalat,  
Tomate mit Mozzarella mit Basilikum und Balsamicodressing  
Baguettbrot mit Kräuterbutter, Senf und Ketchup, Knobisauce

**Kuchen** *pro Portion*

---

**ab 5 Personen**

Butterkuchen	<b>€ 2,50</b>
Apfelkuchen	<b>€ 2,70</b>
Käsekuchen	<b>€ 2,70</b>

weitere Kuchen auf Anfrage!



## Desserts

*pro Person*

Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 3,00
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce	€ 3,30
Mousse au Chocolat Weiß, mit Obstsauce	€ 3,50
Mascarponecreme mit Kirschen	€ 3,50
Bayrische crème mit Himbeerkompott	€ 3,80
Quarkspeise mit Mandarinen	€ 3,00
Sommertraum; Quarkspeise m. Aprikosenmus	€ 3,00
Vanille-Mascarponecreme mit Fruchttopping	€ 3,50

### *Desserts ab 6 Personen:*

Panna Cotta mit Erdbeersauce	€ 3,50
Crème Brûlée	€ 3,50
Tiramisu	€ 3,50
Obstsalat mit Vanillesauce	€ 3,20

## 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	Stck	€ 0,80
Wein-, Sekt-, Bier-, Wasserglas	Stck	€ 0,60
Festzeltgarnitur (1 Tisch + 2 Bänke)	Stck	€ 17,00
Stehtisch	Stck	€ 12,00
Husse für Stehtisch	Stck	€ 12,00
Tischdecken ab	Stck	€ 10,00
Gasgrill incl. Gas und Reinigung	Stck	€ 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 Ihnen auch:

Partyzelte komplett aufgebaut und geschmückt  
Getränke  
Dekoration

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 1.11.2021. Alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.