



Fleischgerichte *pro Person*

Ab 8 Personen

Prager Schinken Burgunderschinken im Brotteig Bayerisch Kraut oder Speckkartoffelsalat	€ 16,00
Kasseler in Blätterteig Amerikanischer Krautsalat mit Remouladensauce	€ 16,00
Schweinefilet in Blätterteig Schweinefilet mit feinen Kräutern in Blätterteig bunter Sommersalat mit Dressing	€ 17,00
Jungschweinrücken Jungschweinerücken mit kroscher Schwarte knackiger Weißkohlsalat, Sauce und Baguette	€ 15,00
„Kronshagener“ Grillschinken Krustenbraten heiß aus dem Ofen Bayerisch Kraut, Sauce und Baguette	€ 15,00
Grillhaxe bayerisch Kraut und Baguette	€ 15,00
Schwedenbraten mit Rotkohl, Kartoffelgratin und brauner Soße	€ 19,00
Fleischkäse (bayerischer Leberkäse) - <i>ab 5 Personen</i> Bayerisch Kraut, Baguette und Senf	€ 13,00
Ratsherrenfilet - <i>ab 8 Personen</i> Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Sauce Hollandaise gemischtes Sommergemüse und Salzkartoffel	€ 18,00
Kasselerbraten - <i>ab 6 Personen</i> Sauerkraut, Baguette und Sauce	€ 15,00
Schweinefilet Christine - <i>ab 6 Personen</i> - Schweinefilet überbacken mit Zwiebeln, Tomaten, Champions, und Creme Fraîche in Auflaufform mit Wild- und Langkornreis	€ 17,50



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

www.fleischerei-seemann.de

Grünkohl nach Holsteiner Art (<i>Saisonartikel</i>) - <i>ab 6 Personen</i> Grünkohl mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst, Röstkartoffeln	€ 19,50
Chili con Carne - <i>ab 8 Personen</i> Mexikanisches Bohnengericht mit Rindfleisch und Baguette	€ 8,90
Holsteiner Rübenmus - <i>ab 6 Personen</i> Rübenmus mit Kasseler und Kochwurst	€ 15,00
Gyros - <i>ab 8 Personen</i> mit Krautsalat, Tzaziki und Reis	€ 15,00
Lasagne Bolognese - <i>ab 6 Personen</i> mit Hackfleisch, Lasagne-Nudeln, Tomaten und Creme Fraiche	€ 14,00
Spare-Ribs - <i>ab 10 Personen</i> Barbecuesauce, Baguette, Krautsalat	€ 18,00
Schweinefiletgeschnetzeltes - <i>ab 8 Personen</i> Schweinefilet mit Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Champignons u. Calvados mit Wild- und Langkornreis	€ 18,50
Roastbeef - <i>ab 8 Personen</i> mit Bratkartoffeln und Remouladensauce dekoriert und auf Platte gelegt	€ 21,50
Rinderfiletgeschnetzeltes - <i>ab 8 Personen</i> Rinderfilet mit Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Champignons u. Calvados mit Wild- und Langkornreis	€ 21,50
Rinderbraten - <i>ab 8 Personen</i> mit Rotkohl, Kartoffeln und Bratensauce	€ 19,80
Schweinebraten - <i>ab 8 Personen</i> mit Rosenkohl, Kartoffeln und Bratensauce	€ 18,00
Tafelspitz mit Meerrettichsauce - <i>ab 8 Personen</i> Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln	€ 21,00



geschmorte Lammkeule - ab 6 Personen **€ 19,50**
Knoblauchsauce und Baguette
Kartoffelgratin, Griechischer Salat mit Schafskäse

Rindergulasch -ab 6 Pers. **€ 19,50**
mit Stangenbohnen und Kartoffelgratin

Delikate Torten:

Schinkentorte - für 6 Personen **€ 70,00** komplett.
mit Kochschinken, Pilzen, Käse, Gratinsauce und Knoblauch
dazu Sommersalat und Dressing

Hackfleischtorte - für 6 Personen **€ 70,00** komplett
mit Paprika, Mais, Zwiebeln und Käse dazu Sommersalat und Dressing

Lachstorte für 6 Personen **€ 75,00**
mit gekochtem Ei, Spinat und geräuchertem Lachs

Wild- und Geflügelgerichte: *pro Person*

Italienische Hähnchenpfanne - ab 6 Personen **€ 17,50**
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Ananas, Zwiebeln und Weißwein

Putenbrust Christine - ab 6 Personen **€ 18,90**
überbackenes Putenfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Champignons
und Creme Fraiche in Auflaufform mit Wild- und Langkornreis

geräucherte Putenbrust - ab 6 Personen **€ 17,50**
Curry-Früchte-Sauce Waldorfsalat und Baguette

Putengeschnetzeltes „Bombay“ - ab 8 Personen **€ 18,50**
Putenfiletgeschnetzeltes mit Curry und gemischten Früchten
mit Wild- und Langkornreis

Putenrahmgeschnetzeltes - ab 8 Personen **€ 18,50**
Putenfilet mit Champignons und Kräutern mit Wild- und Langkornreis

Hähnchenbrustfilet in Curry-Kokosmilchsauce - ab 8 Personen **€ 18,50**
Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch,
Curry und Zitronengras dazu Wild- und Langkornreis



Entenkeule - ab 8 Personen € 23,50
Mit Apfelrotkohl, Kartoffelgratin und Sauce

Wildbraten mit Pfifferlingsauce - ab 8 Personen € 24,50
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Pfifferlingsauce

Fischgerichte: *pro Person*

Lachs-Lasagne - ab 6 Personen € 17,00
frischer Lachs, Lasagne-Nudeln, Blattspinat
und Sauce Bechamel

Lachsfilet gedünstet - ab 6 Personen € 19,00
in Weißweinsauce mit Shrimps mit Langkorn- und Wildreis

Penne mit Scampis in Sahnesauce - ab 6 Personen € 19,00

Vegetarisches/Vegan *pro Person*

Gemüse-Lasagne - ab 6 Personen € 14,00
Sommergemüse, Lasagne-Nudeln und Sauce Bechamel

Vegane-Lasagne - ab 6 Personen € 14,00
Spinat, Gemüse, Lasagne-Nudeln und Sauce Bechamel

Gemüsegratin - ab 6 Personen € 14,00
Sommergemüse, Broccoli, Porree, Tomaten, Gratinsauce und Käse

Vegetarische Gemüsepfanne mit Penne - ab 6 Personen € 15,00
Zucchini, Möhren, Porree, Brokkoli und Champignons in
Olivenöl geschmort mit Penne Nudeln

Pilz-Lauchpfanne mit Knoblauchsauce und Baguette € 15,80

Veganes Gemüsecurry mit Reis € 15,50

Kürbis-Curry mit Reis, vegan € 15,50

Couscous-Bratling mit Sour-Cream und Kartoffelgratin € 15,50

Chili SIN carne mit Baguette € 9,00



Beilagen (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)	<i>pro Person</i>
Kartoffelgratin .	€ 3,80
Salzkartoffeln	€ 2,70
Bratkartoffeln	€ 4,50
Rosmarinkartoffeln	€ 4,50
Wild- und Langkornreis	€ 2,80
Pfannengemüse	€ 6,00
<i>Zucchini, Möhren, Porree, Brokkoli und Champignons in Olivenöl geschmort</i>	
Ratatouillegemüse	€ 6,00
<i>Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Auberginen in Olivenöl geschmort</i>	
Kaisergemüse	€ 4,00
<i>Karotten, Blumenkohl, Broccoli</i>	
Broccoli	€ 4,00
Möhren	€ 4,00
Erbsen .	€ 4,00
Rosenkohl oder Rotkohl	€ 4,00
Bayerisch Kraut	€ 3,50
Waldorfsalat .	€ 2,80
Amerikanischer Krautsalat oder Kraut .	€ 2,80
Kartoffelsalat	€ 2,80
Nudelsalat	€ 2,80
Baguette, geschnitten	€ 1,10

Suppen und Eintöpfe: ab 8 Personen - ca. 400ml pro Person	<i>pro Person</i>
Ital. Tomatensuppe mit Fleischklößchen und Creme fraiche (veget. mit Pesto)	€ 5,00
Broccolicremesuppe mit Fleischklößchen	€ 5,00
Krabbensuppe mit Nordseekrabben	€ 8,50
Erbsensuppe mit Fleisch- und Wursteinlage	€ 6,00
Gulaschsuppe ungarische Art mit reichlich Rindfleisch	€ 6,50
Gyrossuppe mit Creme fraiche und pikant abgeschmeckt	€ 5,50
Hochzeitsuppe, Rindfleischsuppe mit Fleisch- und Mehlklößchen	€ 5,50
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	€ 6,00
Käse-Lauch-Hackfleischsuppe	€ 6,00
Gemüsesuppe mit viel Einlage (vegetarisch)	€ 5,00
Zitronengras-Kokosmilchsuppe (vegan)	€ 5,00
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Fleischklößen (Saisonartikel)	€ 6,00
Kürbiscremesuppe	€ 5,50
Lauchcremesuppe mit Lachs	€ 6,50



„Kleine Leckereien“

	<i>Pro Person</i>
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Dressing	€ 9,00
Antipasti verschiedene Sorten	€ 5,00
Tomaten mit Mozzarella	€ 5,50
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce)	€ 8,50
	<i>Stück:</i>
Melone mit Parma- oder Serano-Schinken	€ 2,90
Partyfrikadellen	€ 1,50
Falafel-Bällchen, vegan	€ 1,10
Tomaten-Mozzarella-Spieß	€ 2,00
Lachsrollchen	€ 2,30
Gefüllte Mini-Paprika mit Frischkäse	€ 1,50
Chicken Wing	€ 2,50
Käsespieß mit Trauben	€ 2,20
Datteln im Speckmantel	€ 1,20
Pflaume im Speckmantel	€ 1,10
Hähnchen Spieß	€ 2,80
Obstspieß	€ 2,50
Garnelenspieß mit getrockneter Tomate	€ 3,20
Wrap mit Thunfisch, Mais, Paprika, Salat und Creme Fraiche	€ 5,80
Wrap mit gebr. Hähnchenbruststreifen, Zucchini, Tomate und Salat	€ 5,80
Wrap mit Räucherlachs, Tomate, Salat und Creme fraiche	€ 5,80
Wrap mit Tomate, Salat und Kräutersauce und Schafskäse	€ 5,80
Mini-Butter-Croissant	€ 1,50
Partygebäck verschieden gefüllt	€ 1,20

Cocktails - in Gläsern angerichtet

	<i>pro Cocktail</i>
Krabbencocktail	€ 7,00
Hähnchenbruststreifen , gebraten auf Salatbett mit Dressing	€ 6,50

Salate

	<i>pro Person</i>
Bunter Sommersalat mit Dressing nach Wahl	€ 5,00
Rucolasalat mit Cherry-Tomaten, Parmesankäse und Balsamico Dressing	€ 6,50
Feldsalat mit Entenbruststreifen, Orangenfilets u. Balsamicodressing	€ 8,00
Feldsalat mit Ziegenkäse, Birnen, Walnüssen und Dressing aus Olivenöl, Balsamico und Honig	€ 7,50
Cous-Cous-Salat mit Gemüse, Vegan!	€ 5,00



1/2 Brötchen *jeweils reichlich garniert!*

mit Aufschnitt

pro Stück

Beefhack amerikanisch	€ 2,90
Burgunderbraten	€ 3,20
Hüttenspeck	€ 2,70
Mortadella	€ 2,90
Kasseler	€ 2,90
Kochschinken	€ 2,90
Lachsschinken	€ 2,90
Holsteiner Mettwurst und Salami, eigene Herstellung!	€ 2,70
Roastbeef	€ 3,80
Rindersaftschinken	€ 3,00
Serranoschinken	€ 3,80
Leberkäse	€ 2,90
Parmaschinken	€ 3,80
Wurstaufschnitt, hausgemacht	€ 2,70
Zwiebelmett	€ 2,90

mit Salat

Eiersalat	€ 2,70
Fleischsalat mit feinen Kräutern	€ 2,70
Farmersalat	€ 2,50
Waldorfsalat	€ 2,50
Krabbensalat	€ 4,50

mit Ei

gekochtes Ei	€ 2,70
Rührei	€ 2,90

mit Käse

Briekäse	€ 2,70
verschiedene Schnittkäse	€ 2,60
verschiedene Frischkäsecremes, hausgemacht	€ 2,60

mit Geflügel

Geflügelaufschnitt	€ 2,60
Geflügelsalat	€ 2,80
Putenbrust, geräuchert	€ 2,90

mit Fisch

Aal auf Rührei	€ 5,20
Forellenfilet	€ 4,50
Räucherlachs	€ 4,00
Rührei mit Nordseekrabben	€ 4,00

Vegetarisch:

Tomate-Mozzarella,	€ 3,00
Ei mit Gemüse	€ 3,00

Veganer Brotaufstrich, Käse- oder Wurсталternative

€ 3,50



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

Gourmet-Schnittchen € 19,50

Kasseler, Roastbeef, Lachsschinken, Brie-Käse, Geflügelsalat,
Krabbensalat, Räucherlachs, Rührei mit Kräutern, Schweinefiletsteak.

Schlemmer-Schnittchen € 17,50

Lachsschinken, Kasseler, Burgunderbraten, Katenschinken,
Schnittkäse, Briekäse, Fleischsalat, Krabbensalat, Roastbeef.

Maritime Häppchen € 21,00

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

Der Empfang - ab 4 Personen € 19,50

Schnittchen mit: Rührei mit Kräutern, holst Katenschinken, ital.
Salami, Weichkäsevariation,
Tomate-Mozzarella-Spieß, Käsespieß, Obstspieß,
Lachsröllchen (8 Teile/Pers.)

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

Canapés Cru € 19,00

Geräucherter Lachs, Rührei mit Kräutern, Käsevariationen,
Spargelschinken, Hüttenspeck, Burgunder, Eiercreme
mit Kaviar.

Canapés Grand Cru € 21,00

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

Schnittchen auch vegetarisch oder vegan möglich!



Kalte Platten:

pro Person

Aufschnitt:

Lukullus Feinschmeckerplatte - ab 5 Personen

€ 24,50

Lachsschinken, Kasseler, Roastbeef, gek. Schinken, Katenschinken,
Briekäse, Schnittkäse, Waldorfsalat, Krabbensalat, Räucherlachs,
Rührei mit Kräutern, Schweinesteak
(wahlweise mit Brot und Butter: zusätzlich 2,50 €)

Fisch:

„SEEMANN'S“ Fischplatte - ab 5 Personen

€ 22,50

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 2,50 €)

Pute:

Putenbrust geräuchert - ab 5 Personen

€ 18,00

mit Waldorfsalat, Farmersalat, Currysauce u.
Remouladensauce, reich garniert mit Früchten

Wild:

pro Person

Rehrücken - ab 5 Personen

€ 29,00

garniert mit Birnen und Preiselbeeren

Käse:

Käseplatten nach Ihren Wünschen arrangiert

ab

€ 25,00

Käseigel auf Pampelmuse (Stück)

€ 22,00

Käseigel auf Ananas (Stück)

€ 45,00



Buffets

pro Person

Vesperplatte *ab 6 Personen*

€ 19,00

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

Rustikales Buffet *- ab 8 Personen*

€ 23,50

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*

€ 30,50

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*

€ 21,50

Weißwurst, Fleischkäse mit hausgemachtem
Bayerisch Kraut, bayerischer Kartoffelsalat mit Speck
Obazda; Laugengebäck
dazu reichen wir Senf und süßen Senf

Hochzeitsbuffet *- ab 10 Personen*

€ 33,00

Schweinefilet „Christine“ mit Wild- u. Langkornreis
Tomaten mit Mozzarellakäse, Melone mit Parmaschinken,
Räucherlachs mit Honigsenssauce, Rührei mit Kräutern,
frische Nordseekrabben mit Sauce Aioli,
Schweinemedallions, Käsevariation, Pesto- Nudelsalat,
verschiedenes Brot und Butter.
Obstsalat oder Rote Grütze mit Vanillesauce



Buffet "Exquisit" - ab 6 Personen € 36,00

Feinster Räucherlachs mit Honig-Senfsauce ,
Räucheraal auf Rührei
geräucherte Forellenfilets,
zartes Roastbeef mit Remoulade,
geräucherte Putenbrust mit Currysauce,
Schinken auf Melone,
Schweine- u. Rindermedaillons garniert
Krabben mit Knoblauchsauce,
Krabbensalat, Geflügelsalat
Käsebrett, Brotkorb und Butter
Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet „Deluxe“ (ab 10 Pers.) € 41,00

Rinderfilet-Geschnetzeltes mit Kartoffelgratin
gebratener Rehrücken garniert mit Früchten,
Entenbrust auf Feldsalat mit Dressing,
Räucherlachs mit Honigsenfsauce,
Schrimpscocktail 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.) € 36,00

Italienische Hähnchenpfanne mit Penne
Saltimbocca kalt (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),,
Rucolasalat mit kleinen Tomaten, Parmesankäse und gerösteten Pinienkernen
und Balsamicodressing
Parmaschinken, ital. Salami, Ciabatta und Butter.
Wahlweise: Panna Cotta mit Erdbeertopping oder Tiramisu



Fingerfoodbuffet (ab 8 Pers.) **€ 32,00**

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

pro Person

€ 33,00

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
Cazpacho (kalte Gemüsesuppe) mit frischem Baguette
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) **€ 18,00**

Partywürstchen, Minipizza, Käsespieße,
Gemüsesticks mit Dip;
Partyfrikadellen, Früchtequark,
Süßigkeiten und Knabbergebäck
Laugengebäck

Frühstücksbuffet / Brunch (kalt/warm) - ab 8 Personen **€ 22,50**

warmes Rührei und Speck, mild geräucherter Lachs
holst. Mettwurst, Parmaschinken, ger. Putenbrust, Eiersalat,
Krabbensalat, Käsevariationen, 2 Sorten Marmelade,
gemischte Brötchen und Brot, Butter,

Grillbuffet - ab 8 Personen **€ 19,90**

Zartes Nacken- und Putensteak mariniert
Thüringer Rostbratwurst, Kartoffelsalat, ital. Nudelsalat,
Tomate mit Mozzarella mit Basilikum und Balsamico Dressing
Baguette mit Kräuterbutter, Senf und Ketchup, Knoblauchsauce



Grillbuffet Vegetarisch - ab 8 Personen **€ 21,00**

Grillkäse mariniert, Gemüsespieß gewürzt, vegetarische Bratwurst, Kartoffelsalat, italienischer Nudelsalat, Tomate mit Mozzarella mit Basilikum und Balsamico Dressing, Baguette mit Kräuterbutter, Senf und Ketchup Knoblauchsauce.

Kuchen *pro Portion*

ab 5 Personen

Butterkuchen	€ 3,80
Apfelkuchen	€ 3,90
Käsekuchen	€ 3,90

weitere Kuchen auf Anfrage! Auch Vegan möglich

Desserts *pro Person*

Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 4,20
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce	€ 4,20
Mousse au Chocolat Weiß, mit Obstsauce	€ 4,20
Mascarponecreme mit Kirschen	€ 4,80
Bayrische crème mit Himbeerkompott	€ 4,80
Quarkspeise mit Mandarinen	€ 4,20
Sommertraum; Quarkspeise m. Aprikosenmus	€ 4,20
Vanille-Mascarponecreme mit Fruchttopping	€ 4,80

Desserts ab 6 Pers:

Creme Brûlée	€ 4,90
Tiramisu	€ 4,90
Obstsalat mit Vanillesauce	€ 4,90
Panna Cotta mit Erdbeersauce	€ 4,90

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 (Geschirr bitte gereinigt zurückgeben)		pro Stück
Teller flach oder tief		€ 1,00
Dessertteller		€ 1,00
Suppentassen mit Untertasse		€ 1,00
Dessertschalen		€ 0,80
Messer, Gabel, Esslöffel		€ 0,60
Teelöffel, Kuchengabel		€ 0,60
Kaffeetasse mit Untertasse	Stck	€ 1,00
Wein-, Sekt-, Bier-, Wasserglas	Stck	€ 0,80
Festzeltgarnitur (1 Tisch + 2 Bänke)	Stck	€ 20,00
Steh Tisch	Stck	€ 14,00
Husse für Stehtisch	Stck	€ 12,00
Tischdecken ab	Stck	€ 10,00
Gasgrill incl. Gas und Reinigung	Stck	€ 55,00
Personal		
Servicepersonal pro Mitarbeiter	je Std.	€ 49,00

Liefer- und Abholservice

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

Unser Komplettservice vermittelt Ihnen auch:

Zelte und Räumlichkeiten können wir Ihnen auf Anfrage gerne vermitteln.

Getränke

Die angegebenen Platten- und Buffetpreise sind incl. 7 % MwSt.

Leergut und Geschirr bitte gereinigt zurückgeben, andernfalls müssen wir eine Reinigungsgebühr berechnen!

Preisliste gültig ab 15.03.2026. Alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.