



Fleischgerichte *pro Person*

Ab 8 Personen

Prager Schinken Burgunderschinken im Brotteig Bayerisch Kraut oder Speckkartoffelsalat	€ 13,50
Kasseler in Blätterteig Amerikanischer Krautsalat Remouladensauce	€ 11,50
Schweinefilet in Blätterteig Schweinefilet mit feinen Kräutern in Blätterteig bunter Sommersalat mit Dressing	€ 13,50
Jungschweinrücken Jungschweinerücken mit kroscher Schwarte knackiger Weißkohlsalat Sauce und Baguettebrot	€ 12,50
Kronshagener Grillschinken Krustenbraten heiß aus dem Ofen Bayerisch Kraut Sauce Baguettebrot	€ 12,50
Spanferkel (ab 20 Personen) Spanferkel aus dem Ofen Bayerisch Kraut, Senf und Baguettbrot	€ 16,00
Schwedenbraten Schweinebraten gefüllt mit Backpflaumen Bayerisch Kraut, Sauce und Baguettbrot	€ 12,50
Grillhaxe bayerisch Kraut Baguette	€ 11,50



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

www.fleischerei-seemann.de

	<i>Pro Person</i>
Fleischkäse (bayerischer Leberkäse) - <i>ab 5 Personen</i> Bayerisch Kraut Baguettebrot und Senf	€ 10,00
Ratsherrenfilet - <i>ab 8 Personen</i> Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Sauce Hollandaise gemischtes Sommergemüse und Salzkartoffel	€ 15,00
Kasselerbraten - <i>ab 6 Personen</i> Sauerkraut, Baguettebrot, Sauce	€ 12,50
Burgunderbraten - <i>ab 8 Personen</i> Mit hausgemachtem Sauerkraut, Sauce und Baguette	€ 12,50
Schweinefilet Christine - <i>ab 6 Personen</i> - Schweinefilet überbacken mit Zwiebeln, Tomaten, Champignons und Cremefraiche in Auflaufform	€ 12,80
Grünkohl nach Holsteiner Art (<i>Saisonartikel</i>) - <i>ab 6 Personen</i> Grünkohl mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst, Röstkartoffeln	€ 16,00
Chili con Carne - <i>ab 8 Personen</i> Mexikanisches Bohnengericht mit Rindfleisch und Baguettebrot	€ 6,80
Holsteiner Rübenmus - <i>ab 6 Personen</i> Rübenmus mit Kasseler und Kochwurst	€ 12,00
Gyros - <i>ab 8 Personen</i> mit Krautsalat, Tzaziki und Reis	€ 12,00
Lasagne Bolognese - <i>ab 6 Personen</i> mit Hackfleisch, Lasagne-Nudeln, Tomaten und Cremefraiche	€ 10,00
Spare-Ribs - <i>ab 10 Personen</i> Barbecuesauce, Baguette, Krautsalat	€ 12,50
Sauerfleisch - <i>ab 8 Personen</i> mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	€ 12,00



Schweinefiletgeschnetzeltes - ab 8 Personen		€ 16,00
Schweinefilet mit Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Champignons u. Calvados mit Wild- und Langkornreis		
Roastbeef - ab 8 Personen		€ 19,00
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce dekoriert und auf Platte gelegt		
Rinderfiletgeschnetzeltes - ab 8 Personen		€ 18,50
Rinderfilet mit Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Champignons u. Calvados mit Wild- und Langkornreis oder Baguette		
Rinderbraten- oder Schweinebraten - ab 8 Personen		€ 16,00
mit Rotkohl, Kartoffeln und Bratensauce		
Tafelspitz mit Meerrettichsauce - ab 8 Personen		€ 16,00
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln		
geschmorte Lammkeule - ab 6 Personen		€ 16,00
Knoblauchsauce und Baguette Kartoffelgratin, Griechischer Salat mit Schafskäse		
Rindergulasch - ab 6 Pers.		€ 14,50
mit Stangenbohnen und Kartoffeln		
<u>Delikate Torten:</u>		
Schinkentorte - für 6 Personen	komplett.	€ 55,00
mit Kochschinken, Pilzen, Käse, Käsegratinsauce und Knoblauch dazu Sommersalat und Dressing		
Hackfleischtorte - für 6 Personen	komplett	€ 55,00
mit Paprika, Mais, Zwiebeln und Käse dazu Sommersalat und Dressing		
Lachstorte für 6 Personen		€ 60,00
mit gekochtem Ei, Spinat und geräuchertem Lachs		



Wild- und Geflügelgerichte: *pro Person*

Italienische Hähnchenpfanne - *ab 6 Personen* **€ 12,00**
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebeln und Rotwein

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

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

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

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

Entenkeule - *ab 8 Personen* **€ 19,50**
Mit Apfelrotkohl, Kartoffelgratin und Sauce

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



Fischgerichte: _____ *pro Person*

Lachs-Lasagne - ab 6 Personen € 13,50
frischer Lachs, Lasagne-Nudeln
und Sauce Bechamel

Edelfischragout - ab 6 Personen € 14,50
verschiedene Edelfischarten mit Lauch, Karotten,
Sahnesauce, Wild- und Langkornreis

Lachsfilet gedünstet - ab 6 Personen € 17,50
in Weißweinsauce mit Shrimps mit Langkorn- und Wildreis

Penne mit Scampis in Sahnesauce - ab 6 Personen € 15,00

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 € 12,00
Zucchini, Möhren, Porree, Brokkoli und Champignons in
Olivenöl geschmort mit Penne Nudeln

Pilz-Lauchpfanne mit Knoblauchsauce und Baguette € 12,50

Couscous-Bratling mit Sour-Cream und Kartoffelgratin € 12,50

Chili SIN carne mit Baguette € 7,50



Beilagen (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	€ 0,80

Suppen und Eintöpfe: 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	€ 6,50
Erbsensuppe mit Fleisch- und Wursteinlage	€ 4,50
Fischsuppe „Strander Art“	€ 6,00
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	€ 4,50
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce)	€ 7,00
	<i>Stück</i>
Antipastispiße mit kleinen ital. Leckereien (vegetarisch)	€ 2,50
Melone mit Parma- oder Seranoschinken	€ 1,90
Partyfrikadellen	€ 1,00
Tomaten-Mozzarella-Spieß	€ 1,50
Lachsrollchen	€ 1,20
Gefüllte Mini-Paprika mit Frischkäse	€ 1,20
Chicken Wings	€ 2,50
Käsespieß mit Trauben	€ 1,50
Datteln im Speckmantel	€ 1,00
Pflaume im Speckmantel	€ 0,90
Hähnchen Spieß	€ 2,50
Obstspieß	€ 2,00
Garnelenspieß mit getrockneter Tomate	€ 2,40
Wrap mit Thunfisch, Mais, Paprika, Salat und Creme Fraiche	€ 4,50
Wrap mit gebr. Hähnchenbruststreifen, Zucchini, Tomate und Salat	€ 4,50
Wrap mit Räucherlachs, Tomate, Salat und Creme fraiche	€ 4,50
Wrap mit Tomate, Salat und Kräutersauce	€ 4,00
Croissant verschieden gefüllt	€ 1,20
Partygebäck verschieden gefüllt	€ 0,90

Cocktails - in Gläsern angerichtet

Krabbencocktail *pro Cocktail*
€ 5,00

Hähnchenbruststreifen, gebraten auf Salatbett mit Dressing € 5,00

Salate

	<i>pro Person</i>
Bunter Sommersalat mit Dressing nach Wahl	€ 3,50
Ruccolasalat mit Cherry-Tomaten, Parmesankäse und Balsamicodressing	€ 5,00
Feldsalat mit Entenbruststreifen, Orangenfilets u. Balsamicodtessing	€ 6,00
Feldsalat 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	€ 2,50
Burgunderbraten	€ 2,20
Hüttenspeck	€ 2,20
Italienische Mortadella	€ 2,50
Kasseler	€ 2,50
Kochschinken	€ 2,50
Lachsschinken	€ 2,50
Holsteiner Mettwurst und Salami, eigene Herstellung!	€ 2,00
Roastbeef	€ 2,70
Schweinebraten	€ 2,50
Serranoschinken	€ 2,70
Spargelschinken	€ 2,50
Parmaschinken	€ 2,70
Wurstaufschnitt, hausgemacht	€ 2,00
Zwiebelmett	€ 2,90

mit Salat

Eiersalat	€ 2,00
Fleischsalat mit feinen Kräutern	€ 2,00
Farmersalat	€ 2,00
Waldorfsalat	€ 2,00
Krabbensalat	€ 3,00

mit Ei

gekochtes Ei	€ 2,00
Rührei	€ 2,20

mit Käse

Briekäse	€ 2,20
verschiedene Schnittkäse	€ 2,00
verschiedene Frischkäsecremes, hausgemacht	€ 2,00

mit Geflügel

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

mit Fisch

Aal auf Rührei	€ 4,50
Forellenfilet	€ 3,00
Räucherlachs	€ 3,00
Rührei mit Nordseekrabben	€ 3,50

Vegetarisch:

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

Veganer Brotaufstrich

€ 2,50



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

Gourmet-Schnittchen € 18,50
Kasseler, Roastbeef, Lachsschinken, Brie-Käse, Geflügelsalat,
Krabbensalat, Räucherlachs, Aal auf Rührei, Schweinefiletsteak.

Schlemmer-Schnittchen € 15,50
Lachsschinken, Kasseler, Schweinebraten, Katenschinken,
Schnittkäse, Brikäse, 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, Brikäse, 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-Senfsoße, Räucheraal filitiert auf Röhrei,
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

Wild:

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

Käse:

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

Buffets

pro Person

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



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

Holsteiner Kartoffelsuppe
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 Honigsensfsauce,
Aal auf Rührei
frische Nordseekrabben mit Sauce Aioli,
Schweinemedailles,
Käsevariation,
Pesto- Nudelsalat,
verschiedenes Brot und Butter.
Obstsalat oder Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet "Exquisit" - ab 6 Personen

€ 29,50

Feinster Räucherlachs mit Honig-Sensfsauce ,
Ostsee-Aal, mild geräuchert auf Rührei
geräucherte Forellenfilets,
zartes Roastbeef mit Remoulade,
geräucherte Putenbrust mit Currysauce,
Schinken auf Melone,
Schweine- u. Rindermedailles 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 Honigsensfsauce,
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 (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

Für unsere „Kleinen“ (ab 6 Personen) **€ 15,00**
Partywürstchen, Minipizza, Käsespieße,
Gemüseticks 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	€ 2,90
Apfelkuchen	€ 3,20
Käsekuchen	€ 3,20

weitere Kuchen auf Anfrage!



Desserts

pro Person

Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 3,50
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce	€ 3,80
Mousse au Chocolat Weiß, mit Obstsauce	€ 4,10
Mascarponecreme mit Kirschen	€ 4,10
Bayrische crème mit Himbeerkompott	€ 4,10
Quarkspeise mit Mandarinen	€ 3,80
Sommertraum; Quarkspeise m. Aprikosenmus	€ 3,80
Vanille-Mascaponecreme mit Fruchttopping	€ 4,10

Desserts ab 6 Pers:

Creme Brûlée	€ 4,20
Tiramisu	€ 4,20
Obstsalat mit Vanillesauce	€ 3,80
Panna Cotta mit Erdbeersauce	€ 4,20

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		€ 0,90
Dessertteller		€ 0,70
Suppentassen mit Untertasse		€ 0,95
Dessertschalen		€ 0,70
Messer, Gabel, Esslöffel		€ 0,55
Teelöffel, Kuchengabel		€ 0,50
Kaffeetasse mit Untertasse	Stck	€ 0,90
Wein-, Sekt-, Bier-, Wasserglas	Stck	€ 0,70
Festzeltgarnitur (1 Tisch + 2 Bänke)	Stck	€ 20,00
Steh Tisch	Stck	€ 12,00
Husse für Stehtisch	Stck	€ 12,00
Tischdecken ab	Stck	€ 10,00
Gasgrill incl. Gas und Reinigung	Stck	€ 45,00
Personal		
Servicepersonal pro Mitarbeiter	je Std.	€ 45,00

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.

Preisliste gültig ab 19.09.2022. Alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.