

Genusswerk Höner

Alte Osnabrücker Str. 33 • 33335 Gütersloh
Tel: 05241 – 97080 • www.genusswerk-hoener.de



PARTYraum Preisliste

Lieber Kunde,

...in Ihrem Interesse haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen mit hochwertigen Produkten und einem umfangreichen Service Ihre Feiern in jeder Art zu unterstützen. Ob in unserem Partyraum, bei Ihnen zu Hause oder in anderen Räumlichkeiten, stehen wir Ihnen gerne mit unserem Rundum - Service zur Verfügung.

Bei der Auswahl von Rohstoffen gehen wir auf Nummer sicher. Unser Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel stammen aus heimischer, artgerechter Aufzucht von Landwirten aus unserer Region (Umkreis von 30 km).

Die Verarbeitung unserer Rohstoffe erfolgt nach alter Tradition, in Verbindung mit modernster Technik. Sie ist daher immer frisch und von Spitzenqualität.

Mit unserer Party – Service - Liste möchten wir Ihnen aufzeigen, was wir für Sie tun können damit Ihre Feier ein Erfolg wird.

Wir beraten sie gerne!!!

Familie Höner und Team
Diese Preisliste ist gültig ab März. 2026



der Genusswerk Partyraum

Was Sie wissen sollten!!!

Eine Reichhaltige Auswahl an Büffet´s und Menüs finden sie in unserer Partyservice- Liste.
Lieferung erfolgt zu unseren Geschäftszeiten im Partyservice.

Geschäftszeiten im Party-Service (Lieferung und Abholung von Büffet´s.)

MO: 8-19 Uhr Di: 8-19 Uhr Mi: 8-15 Uhr
Do: 8-19 Uhr Fr: 8-19 Uhr Sa: 8-20 Uhr

(An Sonn & Feiertagen Ruhetag)

Bei großen Festlichkeiten richten wir uns selbstverständlich nach dem Ablauf der Feier.

Bestellen Sie bitte Frühzeitig vor Ihrer Veranstaltung (eine vorab Reservierung ist möglich). (Bestellannahme ab 10 Pers.)
Längerfristige Reservierung sind sinnvoll.

Die Zubereitung des Buffets erfolgt am Tag der Auslieferung,
deshalb ist unsere Ware immer frisch und von Spitzenqualität.
Ein Teil unserer Speisen wird mit Alkohol angerichtet. Falls
Sie jedoch diese Speisen ohne Alkohol Wünschen, sprechen
Sie uns darauf an.

Auf Wunsch bringen wir Ihnen auch Ihr Wunsch- Buffet ins Haus.

Die Pauschale für die ersten 10 km beträgt 20,- €, je weiterer km 1,50€.

Vorlegebesteck bzw. Anlege besteck erhalten sie auf Wunsch zu Ihrem Büffet oder Menü Kostenlos dazu.

Geschirr, Besteck können Sie sich bei uns gegen eine Gebühr ausleihen.

Das Leihgeschirr sollte möglichst einen Tag vor Ihrem Veranstaltungstermin abgeholt,
und am darauffolgenden Werktag gereinigt bis 10 Uhr zurückgebracht werden.

Besteht keine Möglichkeit das Geschirr zu reinigen übernehmen wir das für Sie. (siehe Reinigungskosten),
Ebenfalls besteht die Möglichkeit unseren Abholservice zu reservieren.

Diese Serviceleistungen bitte bei der Bestellung mit angeben.

Beachten sie bitte das übrig gebliebene Speisen vom Büffet zeitnahe
kaltgestellt werden (im Kühlschrank unter 4°C.)

Reklamation: diese sind sofort nach Erhalt der Ware anzubringen bzw. unmittelbar danach.

Spätere Reklamationen werden nicht anerkannt.

Hierbei beachten: den zu reklamierenden Artikel vorzuzeigen.

Bei Abholung von Geschirr und Platten berechnen wir Ihnen die An- und Abfahrt.

Bei Verlust oder Bruch müssen die entsprechenden Teile ersetzt werden.

Die Bezahlung erfolgt bei Anlieferung, spätestens jedoch 3 Tage danach.

Diese Preisliste ist gültig ab Jan. 2026 Preisänderungen behalten wir uns vor.

Bitte fragen Sie bei Ihrer Bestellung nach der neuesten Liste.

Diese erhalten Sie in unserem Feinkost - Fleischer- Fachgeschäft.

Öffnungszeiten

Mo: 7-18 Uhr Di: 7-18 Uhr Mi: 7-15 Uhr
Do: 7-18 Uhr Fr: 7-18 Uhr Sa: 8-14 Uhr

Bestell Annahme von MO – FR

Wir Beraten Sie gerne!

Andere Termine nur nach Vereinbarung.

Familie Höner & Team

Facebook: Genusswerk Höner

Alte Osnabrücker Str. 33 33335 Gütersloh

Tel.: 05241 / 97080

E- Mail : info@genusswerk-hoener.de

HP: www.genusswerk-hoener.de

Suppen und Eintöpfe ab 10 Port.

Rindfleischsuppe mit Spargel, Eierstich und Markklößchen	Portion 0,5 l	6,- €
Gulaschsuppe mit Champignons	Portion 0,5 l	6,- €
Gulaschsuppe mit Brechbohnen	Portion 0,5 l	6,- €
Hühnersuppe mit Einlage	Portion 0,5 l	6,- €
Spargelcreme – Suppe (zur Spargelzeit)	Portion 0,5 l	6,30 €
Zwiebelsuppe	Portion 0,5 l	5,50 €
Tomaten- Creme Suppe mit Hackfleisch	Portion 0,5 l	6,- €
Käse – Creme – Suppe mit Hackfleisch	Portion 0,5 l	6,- €
Käse – Creme – Suppe mit Hähnchenbrust Streifen	Portion 0,5 l	6,30 €
Gyros – Suppe	Portion 0,5 l	6,30 €
Hähnchen - Gyros – Suppe	Portion 0,5 l	6,30 €
Brokkoli – Creme – Suppe mit Hackfleisch	Portion 0,5 l	6,- €
Kartoffel – Creme – Suppe mit Wiener Würstchen	Portion 0,5 l	6,- €
Kartoffel – Creme – Suppe mit Lachsstreifen	Portion 0,5 l	7,20 €
Erbsensuppe	Portion 0,5 l	6,- €
Linsensuppe	Portion 0,5 l	6,- €
Mitternachtssuppe mit Hackfleisch & Ananas	Portion 0,5 l	6,- €
Pizza – Suppe mit Hackfleisch	Portion 0,5 l	6,30 €
Serbische – Bohnensuppe	Portion 0,5 l	6,30 €
Grünkohleintopf mit Kohlwurst, Kassler & Kartoffeln	Portion 0,5 l	6,80 €

Vegetarische Suppen

Broccoli – Creme - Suppe	Port. 0,5 l	5,20 €
Tomaten – Crème - Suppe	Port. 0,5 l	5,20 €
Käse – Crème - Suppe	Port. 0,5 l	5,20 €
Kartoffel – Creme – Suppe	Port. 0,5 l	5,20 €
Lauch – linsen Suppe mit Kartoffeln	Port. 0,5 l	5,20 €
Minestrone	Port. 0,5 l	6,40 €

Brunch ab 15 Personen

Rührei und Speck
Aufschnittplatte mit Braten, Dauerwurst, Schinken, Leberwurst und Frischwurst
Fleischsalat Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten
Fischplatte gemischt mit Räucherlachs und Forelle dazu Sahnemeerrettich
Butter Marmelade gemischter Brotkorb und Brötchen

pro. Pers. 14,90 €

Erweiterung oder andere Zusammenstellungen nach ihren Wünschen!!!

Schnittchen & CO. Mindestmenge 15 St. je Auswahl

<u>Schnittchen (Baguette-Brot)</u>	gut belegt und gemischt	St. 1,60 €
<u>Schnittchen (Baguette-Brot)</u>	mit Schweine- Medaillon	St. 2,40 €
<u>Schnittchen (Baguette-Brot)</u>	mit Räucherlachs o. Forelle	St. 2,60 €
<u>1/2 Bel. Brötchen</u>	mit Dauerwurst, Braten, Mett, Schinken oder Käse	St. 1,80 €
<u>1/2 Bel. Brötchen</u>	mit Räucherlachs o. Forelle	St. 2,80 €
<u>1/2 Bel. Vollkornschnittchen</u>	mit Dauerwurst, Schinken, Braten, oder Käse	St. 1,90 €
<u>1/2 Bel. Vollkornschnittchen</u>	mit Räucherlachs o. Forelle	St. 2,80 €

<u>Kanapee</u>	mit Westfälischen Schinken	St. 2,20 €
<u>Kanapee</u>	mit Käse nach Wahl	St. 2,20 €
<u>Kanapee</u>	mit Honig Kochschinken	St. 2,20 €
<u>Kanapee</u>	mit Lachs & Ei	St. 3,50 €
<u>Kanapee</u>	Schweine Filet	St. 3,50 €
<u>Kanapee</u>	Hähnchen Filet	St. 3,50 €

Auswahl zur Zusammenstellung und Ergänzung ihres Büffet` s
(Frühstück, Mittag oder am Abend)

<u>Aufschnitt Platte</u> (10 Pers.) Dauerwurst, Frischwurst, Braten, Schinken, Käse	150 g pro Pers. 34,50 €
<u>Aufschnitt Platte</u> Rustikal (10 Pers.) Dauerwurst, Blutwurst, Leberwurst, Hausmacher Sülze und Griebenschmalz	150 g pro Pers. 25,90€
<u>Fischplatte</u> (10 Pers.) Räucherlachs & Forellenfilet dazu Sahnemeerrettich	100 g pro Pers. 55,90 €
<u>Käseplatte</u> (10 Pers.) verschiedene Sorten Käse	100 g pro Pers. 36,50 €
<u>Bratenplatte</u> (10 Pers.) Kassler Braten, Schweinebraten, Hähnchen- Medaillon, Schweine- Medaillon, und Senf- Sahne- Soße	100 g Pro Pers. 39,50 €
<u>Schinkenplatte</u> (10 Pers.) Roh Schinken Spezialitäten	100 g pro Pers. 39,50 €
<u>Mettschweinchen</u> (10 Pers.) Thüringer Mett auf Zwiebelringen	150 g Pro Pers. 25,00 €

Selbstverständlich stellen wir Ihnen die Büffet` s nach
Ihren Wünschen zusammen.

Vorspeisen und Häppchen & mehr

(Ab 15 St./Port.)

Räucherlachsblüten auf Reibekuchen

mit Schnittlauch – Creme – Fraiche

je 4,40 €

„Anti – Pasti „

Paprika – Auberginen, Zucchini & Champignons
eingelegt in Thymian – Rosmarin Marinade,

Port. 4,50 €

Melonen – Schiffchen

mit westfälischem Schinkenspeck
und Weintraube garniert

je. 2,90 €

Spargelröllchen

je 1,80 €

Kräuterbaguette „Grossini „

Port. 2,- €

Bruschetta „Promodori“

St.0,95 €

Pizza Brötchen

Tomate – Mozzarella

St. 1,95 €

Mozzarella Sticks

mit Joghurt Dipp

Port. 2,10 (3 St.)

Gefüllte Eier

garniert mit Kaviar oder Krabben

½ Stck. 1,40 €

Mozzarella mit Tomaten

und frischem Basilikum

Port. 3,80 €

Tomate – Mozzarella Spieße

St. 1,60 €

Chicken Crossy dazu hausgemachter Knoblauch Dipp

Port. 2,80 € (3 St.)

Curry Wurst

Hausgemachte Bratwurst mit Hausgemacher Currywurst Soße

Port. 2,60 €

Party- Frikadelle (ca.50 g)

je 0,90 €

Hausmacher Frikadelle (ca. 180 g)

je 2,20 €

Geflügel Frikadelle (ca. 120 g)

je 1,60 €

Rindfleisch Frikadelle (ca. 80 g)

je 1,50 €

Party- Schnitzel (ca.100 g)

je 2,- €

Verschiedene Backwaren

Stangenbrot	3,90 €	Kräuterstange	4,10 €
Roggenstange dunkel	4,10 €	Zwiebelstange	4,10 €
Sovital Stange	4,10 €	Käsestange	4,30 €
Krustenstange	4,10 €	Partybrötchen	0,60 €
Brötchen	0,55 €	Reihensemmel	0,50 €
Suppenbrötchen	0,55 €		
Party Rad Hell (30 Teile)	15,- €	Laugenbaguette	1,60 €
Fladenbrot	3,50 €	Ciabatta	3,50 €

Finger Food

Mini Burger

ca.35 g aus Rindfleisch, Tomate und Würziger Soße
Mindestmenge 20 St.

je 1,60 €

Chicken- Sweat- Pepper

Hähnchenfilet mit Paprika, Mariniert und gerillt
Mindestmenge 20 St.

je 1,60 €

Chicken Wings BBQ

Mindestmenge 10 Port.

je 3,- € / 3 St.

Bruschetta Promodori

Baguette mit Marinierten
Tomatenwürfel
Mindestmenge 20 St.

je 0,90 €



Petit Coline Käse

Blätterteig gefüllt mit Frischkäse

je 1,40 €

Mindestmenge 20 St.

Petit Coline Lachs

Blätterteig gefüllt mit Frischkäse

je 1,60 €

Mindestmenge 20 St.

Chicken Finger ´s

Aus dem Innenfilet

je 1,50 €

Mindestmenge 20 St.

Wraps Veggi

mit Julienne Gemüse „Süß – Sauer“

je 4,- €

Mindestmenge 15 St.

Wraps Chicken

mit Julienne Gemüse „Süß – Sauer“

je 4,- €

Mindestmenge 15 St.

Wraps Chicken

mit Julienne Gemüse „Mango“

je 4,- €

Mindestmenge 15 St.

Kalte Büffet`s ab 10 Pers.

Frühschoppen Büffet:

Gulaschsuppe mit Champignons, Mettschweinchen und Käsebrett, dazu Partybrot

pro Pers. 11,50 € ab 10 Pers.

Empfangs Büffet:

Bunt belegte Schnittchen, (5 Stück pro Person) dazu Party- Frikadellen und Käse - Igel

pro Pers. 11,50 € ab 10 Pers.

Kaltes Büffet: Variante I

Party - Schnitzel, Chicken Wings, Chicken Crossy mit Curry Dipp, Geflügel – Frikadellen Bällchen, Spargelröllchen, Bratenplatte, gemischtes Käsebrett, Salate nach Wahl, dazu Partybrot

pro Pers. 18,50 € ab 10 Pers.

Kaltes Büffet: Variante II

gemischte Bratenplatte mit: Kassler, Schweine Medaillons, Putenbrust, Schweinebraten und Remouladensoße, Party Schnitzel, Party- Frikadellen, Fischauswahl mit Lachs & Forelle Spargelröllchen, Käsebrett, Salate nach Wahl, dazu Partybrot

pro Pers. 22,50 € ab 10 Pers.

Der Gyros Spieß



Hausgemachtes Gyros vom Drehspieß

dazu Krautsalat, Fladenbrot, hausgemachtes Tzatziki

Pro Pers 9,70 €

Ab 15 Pers. bis 40 Pers.

inkl. Gyrosgrill (Leihweise)

Außerdem besteht die Möglichkeit mit Beilagen zu erweitern oder zu ergänzen.

Menü - Vorschläge!!!

Ab 10 Gäste

Griechischer Rahmbraten mit Kräutern & Käse überbacken an Zwiebel- Rahm- Soße dazu Gemüsevariationen mit Soße Hollandaise und Rösti –Taler.

pro Pers. 15,80 €

Griechischer Rahmbraten mit Kräutern & Käse überbacken an Zwiebel- Rahm- Soße dazu Gemüsevariationen mit Soße Hollandaise und Rösti –Taler.

pro Pers. 15,80 €

Schweine – Filet – Topf in Waldpilzsoße mit Pfifferlingen und Champignons dazu Kroketten und Mandelbroccoli

pro Pers. 19,80 €

Schweine – Lendchen in Sahne Champignon Rahmsoße mit Käse gratiniert dazu Kroketten und Mandelbroccoli

pro Pers. 19,80 €

Salimbocca von der Hähnchen - Brust mit Schinken und Salbei in Tomatensoße und Käse überbacken dazu Tagliatelle

pro Pers. 18,50 €

Hähnchen- Brustfilet gebacken in Kräutermarinade, überbacken mit Tomate und Mozzarella dazu Röstkartoffeln mit Rosmarin, Curry Dip und gemischter Salat

pro Pers. 17,80 €

Rinder- Rouladen nach Hausfrauen „Art“ dazu Apfel- Rotkohl und Salzkartoffeln

pro Pers. 15,80 €

Entenbrust an Orangenrahm- Soße dazu Erdbeer- Rotkohl und Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln mit Petersilie

pro Pers. 22,50 €

Bierbraten vom Schweinekamm in Altbier- Zwiebel- Rahmsoße dazu frische Eierspätzle und Leipziger Allerlei

pro Pers. 16,80 €

Pußta- Schnitzelpfanne vom Schweine Rücken dazu Kroketten und gemischter Salat

pro Pers. 16,80 €

Hähnchen - Schnitzelpfanne mit Rahmchampignons und Käse gratiniert dazu Kroketten und gemischter Salat

pro Pers. 16,80 €

Büffetvorschläge

Familien Büffet

Warmes Büffet: Hähnchen Geschnitzeltes mit frischen Champignons, Chicken Finger´s und Partyschnitzel mit Pußta Soße, dazu Röstkartoffeln mit Speck und Kroketten.

Kaltes Büffet: Schinkenplatte mit Honigmelone gemischtes Käsebrett, verschiedene Salate und gemischter Brotkorb

pro Pers. 22,50 €

ab 20 Pers.

Büffet Gut Bürgerlich

Warmes Büffet: Schweizer- Rahmgeschnitzeltes dazu Spätzle, Schlemmer Schnitzel mit Spargel und Hollandaise überbacken dazu Kroketten, gemischte Gemüseplatte mit Prinzessbohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Brokkoli

Kaltes Büffet: Party-Frikadellen, Spargelröllchen, gemischtes Käsebrett verschiedene Salate und gemischter Brotkorb

pro Pers. 23,50 €

ab 20 Pers.

Gala Büffet

Warmes Büffet: Rinderbraten nach Hausfrauen „Art“, Schweine Lendchen in Sahnesoße mit Champignons, Schnitzel von der Hähnchen Brust, dazu Kartoffel - Gratin, Röstkartoffeln mit Rosmarin und frische Eierspätzle, Gemüseauswahl mit Prinzessbohnen, Fingermöhren, Blumenkohl, Brokkoli und Hollandaise

Kaltes Büffet: Fischplatte mit Lachs und Forellenfilets dazu Sahnemeerrettich, gemischte Salate nach Wahl, Party- Frikadellen, Spargelröllchen gemischtes Käsebrett und Brotkorb

pro Pers. 27,50 €

ab 20 Pers.

Bayrisches Bauernbüffet

Grillhaxen **oder** Haxen Nüsschen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree frisch gebackener Fleischkäse, gemischtes Käsebrett, Mettschwein auf Zwiebelringe Brotkorb & Laugenstangen

pro Pers. 18,50 €

ab 20 Pers.

Büffetvorschläge

Schlemmer - Büffet

Warmes Büffet: Schweinemedallions in Kräuter- Rahm – Soße mit Champignons
Rinder Rahmgeschnetzeltes Stroganoff „Art“, Schnitzel von der Hähnchen Brust
Butter Reis mit Petersilie, Salzkartoffeln, Rösti – Ecken, Kaisergemüse mit Hollandaise.

Kaltes Büffet: eine Auswahl an verschiedenen Roh Schinken mit Honigmelone,
verschiedene angemachte Salate,
Käsebrett, gemischter Brotkorb und Butter.

Pro Pers. 25,90 € ab 25 Pers.

Feinschmecker Büffet

Warmes Büffet: Fischfilet in Krabben - Sahne Soße,
Hähnchen – Schnitzel - Pfanne an Rahmchampignons mit Käse überbacken,
Schweinelendchen in Orangen - Soße
Beilagen: Halb Wilder Reis, Krokette,
frische Eierspätzle.

Kaltes Büffet: Fischplatte mit Lachs und Forelle,
Käsebrett gemischt mit Genusswerk Frischkäse – Creme,
Salate: Krautsalat, Gurkensalat, Griechischer Bauernsalat
gemischter Brotkorb

pro Pers. 25,50 € ab 25 Pers.

Fuhrmanns Büffet

Schinken- Krusten- Braten mit Altbiersoße,
Speckbohnen und Röstiecken.
Überbackene Schnitzel mit Champignon – Ragout & Käse,
Gemüsevariationen und Petersilienkartoffeln.

Vanille - Creme
mit Waldfrucht Topping.

Pro Pers. 19,50 € ab 20 Pers.

Gourmet Büffet

Warmes Büffet: Westfälisches Zwiebelfleisch auf Wunsch mit Kartoffelsalat,
Schweine Lachs Braten mit Kräutermett gefüllt in Kräuterrahmsoße
und Schnitzel von der Hähnchenbrust,
eine Auswahl an drei verschiedene Gemüse und Speckbohnen,
Butterkartoffeln mit Petersilie, Krokette.

Kaltes Büffet: gemischte Käseplatte
Fischplatte mit Räucherlachs und Forelle,
Bunt gemischte Salatplatte
mit French und Joghurt Dressing

pro Pers. 26,50 € ab 25 Pers.

Büffetvorschläge

Büffet Westfälischer Abend

Grünkohl mit Kohlwurst und Rauchenden
Kassler- Braten aus dem Buchenrauch
Salzkartoffeln und Bratkartoffeln
Mettschwein auf Zwiebelringen
gemischtes Käsebrett und Partybrot

pro Pers. 18,50 €

ab 20 Pers.

Bierbraten – Menü

Bierbraten vom Schweinekamm in Braten Soße,
Schweinemedaille in Sahnesoße
Schnitzel von der Hähnchenbrust im Knuspermantel,
Kaisergemüse mit Hollandaise
Kartoffelgratin und
Speckkartoffeln **oder** Röstkartoffeln mit Rosmarin & Meersalz.

pro Pers. 18,90 €

ab 15 Pers.

Menü Hawaii

Hawaii Schnitzel (Putenschnitzel mit Ananas und Käseüberbacken)
Schnitzel von der Hähnchenbrust,
Schweine Lendchen in Orangen Rahmsoße
Sommergemüse mit Butter – Kräuter Topping
Kroketten oder Kartoffelgratin

pro Pers. 17,- €

ab 15 Pers.

American – Snack – Buffet

Onion – Rings, Spare – Rips "Barbecue",
Chicken – Finger ´s,
Chicken – Wings, Chicken – Crossy ´s.
Potato – Wedges mit Sourer Crème.
dazu verschiedene Dipp´s:
Süß – Sauer Dipp, Barbecue Dipp,
Knoblauch Dipp, Curry Dipp,
Krautsalat & Cole - Slow Salat.

pro Pers. 18,- €

ab 20 Pers.

Büffet „Toskana“

Vorspeise:

Räucherlachs auf Kartoffel Puffer und Kräuter – Creme Fraiche

Hauptgänge:

Gegrillte Minutensteaks vom Schweine Nacken Champignons & Käse gratiniert,
Hähnchenfilet im Schinkenmantel
auf Ratatouille Gemüse.

Beilagen:

Röstkartoffeln mit Rosmarin, Röstiecken,
Kartoffel- Jogurt- Gratin.

Im Anschluss eine Auswahl an verschiedenen Käse dazu Baguette

pro Pers. 24,50 €

ab 25 Pers.

Büffetvorschläge

„La Dolce Vita“

Vorspeise:

Eine Auswahl „Anti Pasti“ mit Paprika, Zucchini & Champignons.
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico – Marinade.

Hauptgang:

Saltimbocca von der Hähnchenbrust an Tomaten Basilikum Soße,
Medaillons von Schweinerücken mit Champignons und Käse überbacken.

Beilagen:

Tagliatelle, Mailänder Röstkartoffeln
und eine Auswahl an Dreierlei Gemüse.

Dessert:

Tiramisu & Creme Arabella

Pro Pers. 28,50 € ab 25 Pers.

Büffet „Pasta Italia“

Vorspeise:

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico- Marinade.

Hauptgerichte:

Nudelpfanne „Alfredo“
(Tortellini mit Lauch, Cherry- Tomaten, Schinkensteifen und Tomatensoße)

Penne a la Bolognese

Hähnchen Schnitzel „Milano“ dazu Mailänder Röstkartoffeln
und Mandelbroccoli

pro Pers. 22,- € ab 25 Pers.

Büffet „Italienische Nacht“

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbei im Schinkenmantel,
dazu Pesto - Tagliatelle

Toskanische Schweineschnitzel auf Paprika Zucchini Gemüse mit Käse Gratiniert

Medaillons auf Schmor - Champignons mit Orangensoße
dazu gebackene Paprikakartoffeln und dreierlei Gemüseauswahl

pro Pers. 21,50 € ab 25 Pers.

Schnitzel Büffet „Milano“

Gekräuterte Schnitzel vom Schweinerücken
in Rahmsoße mit Champignons und Käse gratiniert.

Hähnchen- Schnitzel „Milano“
mit Tomate und Mozzarella überbacken.

dazu Röstkartoffeln mit Rosmarin & Meersalz, frische Eierspätzle,
dreierlei Gemüseauswahl und gemischter Tages Salat.

Pro Pers. 18,50 € ab 20 Pers.

Büffetvorschläge

Schlemmer- Schnitzel Büffet

Schlemmer- Schnitzel mit Spargel, Soße Hollandaise und Käse überbacken.

Hähnchen- Schnitzel Winzer „Art“
auf Ratatouille Gemüse und Käse gratiniert.

dazu Blumenkohl und Broccoli mit Kräuter- Hollandaise,
Butterkartoffeln mit Petersilie und frische Eierspätzle.

pro Pers. 18,50 € ab 20 Pers.

Schnitzel - Abend

Hauptgerichte:

Schnitzel von der Hähnchen Brust,
Partyschnitzel vom Schweinelachs,
Gemüse – Schnitzel.

dazu Champignon Rahmsoße & Pußta Soße.

Beilagen:

Paprika Röstkartoffeln, Steak Fries
&
Kaisergemüse mit Soße Hollandaise

pro Pers. 15,- € ab 20 Pers.

Veggi – Büffet I

Vorspeise:

Tomaten – Creme Suppe mit Basilikum
oder

Gemüse – Kartoffelpuffer mit Süß Saurem Gemüse Topping

Hauptgerichte:

Vegetarische Schnitzel „Milano“ mit Tomate & Mozzarella überbacken,
Rote Beete Puffer auf Pfannengemüse,
Falafel Bällchen auf Couscous Gemüse mit Tomaten - Minz – Sougo.

Beilagen:

Röstkartoffeln mit Rosmarin & Meersalz & gebackene Röstiecken.

pro Pers. 18,50 € ab 20 Pers.

Veggi – Büffet II

Vorspeise:

Bulgur Salat & Humus Broccoli Salat mit Nüssen.

Hauptgerichte:

Spaghetti mit Linsen Bolognese,
Hackrolle aus Getreide mit Tomaten Basilikum Füllung
auf Ratatouille Gemüse mit Käse überbacken,
Zucchini – Paprika – Möhren Frittata mit Hüttenkäse & Tomaten.

Beilagen:

Röstkartoffeln mit Paprika & gebackene Kartoffel Ecken.

pro Pers. 18,50 € ab 20 Pers.

Büffetvorschläge

Büffet Vierjahreszeiten

Vorspeise:

Räucherlachsblüten auf Reibekuchen mit
Schnittlauch – Creme – Fraiche

Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum
und Balsamico Marinade

verschiedene angemachte Rohkost Salate

Hauptgänge:

Schweinelendchen mit Gorgonzola gratiniert,
kleine Rinderrouladen in Zwiebelsoße,
Rotbarschfilet in Dill – Specksoße
Hähnchenbrustfilet in Tempura Teig mit Süß – Saurer Soße

Beilagen:

Ingwer – Duft Reis, Pesto – Nudeln, Schnittlauchkartoffeln
Speckbohnen und dreierlei Gemüseauswahl

Dessert:

Stracciatella - Mousse mit Erdbeersoße
und Eierlikörcreme

pro Pers. 31,50 €
ab 40 Pers.

Büffet Mediterrane

Vorspeisen:

Tomaten Mozzarella Spieße, Serrano Schinken mit Cantaloup Melone,
„Grossini „Knoblauchbaguette mit marinierten Tomatenwürfeln,
„Anti – Pasti „Paprika – Auberginen – Champignons und
Zucchini eingelegt in Thymian – Rosmarin Marinade.

Hauptgänge:

„Saltimbocca „von der Hähnchenbrust mit Salbei im Schinkenmantel
auf Tomaten Ratatouille Gemüse mit Pesto Tagliatelle,
Wildlachs Filet in Krabben Sahnesoße, Butterkartoffeln mit Petersilie
und Mandelbroccoli,

Toskanische Schweineschnitzel auf Tomaten- Zucchini Ragout
mit Käse gratiniert und gebackenen Paprikakartoffeln

Dessert:

Tiramisu mit Krokant Haube,
Amaretto - Creme mit Karamel Topping

pro Pers. 32,- €

ab 35 Pers.

Büffetvorschläge

„Finger Food“ – Büffet

Wraps Hähnchen „Süß Sauer“
Chicken Fingers mit Curry Dipp,
Petit Coline „Käse“ & Petit Coline „Lachs“,
Mini Chikadelle auf Tomaten Curry Reissalat im Glas,
Datteln im Speckmantel auf Couscous Salat im Glas,
Pizza Brötchen „Tonno“,
Tomate Mozzarella – Spieße.

pro Pers. 21,50 € ab 20 Pers.

„Snackeria“

Vorspeise:

Tomate - Mozzarella Spieße

Hauptgericht:

Saltimbocca von der Hähnchen Brust
mit Salbei und Schinken an Tomaten Topping,

Rücken Steak auf Pilzrisotto und mit Gorgonzola gratiniert.

Beilagen:

Potato Wedges, gebackene Paprika Kartoffeln
und Ratatouille Gemüse

Pro Pers. 20,- € ab 20 Pers.

Genießer Büffet

Warmes Büffet:

Rinderrouladen nach Hausfrauen „Art“ dazu
Salzkartoffeln mit Petersilie und Gemüse nach Wahl,

Hähnchen Medaillons mit Zucchini & Paprika an Tomaten – Basilikum Soße
dazu Tagliatelle,

Schweinelendchen mit Champignons und Mozzarella gratiniert
dazu Röstiecken.

Kaltes Büffet:

Schinkenvariationen vom Rohschinken mit Honig Melone,
Käsevariationen mit Brotauswahl.

Pro Pers. 27,50 € ab 25 Pers.

Weihnachts – Büffet

Vorspeise:

Räucherlachsblüten auf Reibekuchen
mit Schnittlauch – Creme Fraiche

Hauptgänge:

Rinder Rouladen nach Hausfrauen „Art“ dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln,

Entenbrust in Orangenrahmsoße mit
Erdbeerrotkohl und Schupfnudeln.

Wild – Ragout in Preiselbeere – Rotweinsoße
mit Waldpilzen, Broccoli und frische Eierspätzle.

Nachspeise:

Lebkuchen Tiramisu

Pro Pers. 29,50 € ab 25 Pers.

Büffetvorschläge

Barbecue Büffet

Nackensteak`s Kräuter & Western auf Schmorzwiebeln,
Hähnchen Filet „Kebab – Style auf Ratatouille Gemüse,
Bratwurst Grillschnecken,
Bratkartoffeln,
Krautsalat, Claw - Slaw Salat,
Bohnensalat,
Barbecue Dipp, Curry Dipp, Tzatziki,
und Ciabatta Brot.

Pro Pers. 18,50 €
Ab 25 Pers.

Big - Barbecue Büffet

Nacken Steaks „Kräuter“ & „Western“ auf Schmorzwiebeln,
gegrillte Hähnchen Filet´s, „Kräuterbutter“
auf Ratatouille Gemüse,
Rückensteak „Akropolis“ auf frischen Pfannen - Champignons
Bratkartoffeln,
Griechischer Bauernsalat, Cole - Slow Salat,
Bohnensalat, gemischte Salatplatte mit Dressing Auswahl,
Barbecue Dipp, Curry Dipp, Tzatziki,
gemischter Brotkorb & Ciabatta Brot dazu Hausgemachte Kräuterbutter

Pro Pers. 20,50 €
Ab 30 Pers.

Western Barbecue – Büffet

Spare – Rips “Western Bacon”
Chicken Wings “Barbecue”
Classic –“ Curry – Wurst”
Rinder – Hacksteak “Western”
Röstkartoffeln mit Speck
verschiedene Dipp Soßen & Tzatziki,
Claw – Slaw Salat, Bohnensalat
und Fladenbrot

Pro Pers. 18,50 €
Ab 25 Pers.

Unsere Barbecue Büffets bieten eine tolle Alternative zum Grillen vor Ort!!!
die Zubereitung erfolgt bei uns und wird in Büffet vorm Ihnen & Ihren Gästen Angeboten.

Hierbei ist kein zusätzlicher Personal - Aufwand nötig.

Büffetvorschläge

Zur Konfirmation und Kommunion

Menü I

Hauptgang: Bierkrustenbraten in Malzbier - Rahmsoße, Schweinelendchen mit Sahne - Champignon, Hähnchenbrustfilets mit und ohne Mandeln.

Beilagen: Kaisergemüse mit Hollandaise, Röstkartoffeln mit Speck, frische Eierspätzle und Kroketten.

Dessert: Mousse au Chocolat

Pro Pers. 19,50 €
ab 15 Pers.

Menü II

Hauptgänge: Hähnchen - Schnitzelpfanne mit Käse gratiniert dazu frische Eierspätzle und Mandelbroccoli,

Rinderschmorbraten nach Hausfrauen „Art“ dazu
Dampfkartoffeln und Dreierlei Gemüse mit Hollandaise

Dessert: Bayrische Creme mit Erdbeer - Topping

Pro Pers. 21,50 €

Zu Konfirmation und Kommunionstagen ab 20 Pers.

Menü III

Schnitzel - Mittag

Hauptgerichte:

Florentiner Schnitzel von der Hähnchen Brust
mit Broccoli & Käse überbacken,
Partyschnitzel vom Schweinelachs,
Cordon Bleu von der Hähnchenbrust.
dazu Champignon Rahmsoße.

Beilagen:

Paprika Röstkartoffeln & Kartoffelgratin
&
Leipziger Allerlei mit Soße Hollandaise

pro Pers. 16,50 € ab 20 Pers.

Aufläufe

ab 10 Pers.

<u>Lasagne</u>	nach Bologneser Art	pro Gast 7,50 €
<u>Lachs- Lasagne</u>	mit Blattspinat	pro Gast 9,50 €
<u>Gutsherren- Auflauf</u>	mit Kartoffeln, Schinken und Röstzwiebeln und Käse überbacken	pro Gast 6,- €
<u>Kartoffel- Auflauf</u>	mit Erbsen, Möhren und Schinken	pro Gast 6,- €
<u>Gemüse- Auflauf</u>	mit Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Schinken und Käse überbacken	pro Gast 6,- €
<u>Nudel- Auflauf</u>	mit Hackfleisch und Käse überbacken	pro Gast 6,- €
<u>Kartoffel- Rosenkohl Auflauf</u>	mit Käse überbacken	pro Gast 6,- €

Lecker und Vegetarisch

<u>Gemüse- Auflauf</u>	mit Erbsen, Möhren Brokkoli, Blumenkohl und Käse überbacken	Port. 5,50 €
<u>Kartoffel- Auflauf</u>	mit Röstzwiebeln und Käse überbacken	Port. 5,50 €
<u>Paprika- Gemüse</u>	mit Champignons auf Röstitaler überbacken	Port. 6,- €
<u>Hackrollen mit Tomatenfüllung</u>	auf Ratatouille Gemüse und Käse überbacken	Port. 6,- €
<u>Vegane Frikadellen</u>	auf Paprika – Zucchini Gemüse	Port. 6,- €
<u>Röstkartoffeln an Paprika- Gemüse</u>	mit Champignons und Käse gratiniert	Port. 6,50 €
<u>Vegetarische Schnitzel „Milano“</u>	mit Tomate & Mozzarella überbacken	Port. 6,- €
<u>Rote Bette Puffer</u>	auf Pfannengemüse	Port. 6,- €
<u>Falafel Bällchen</u>	auf Couscous Gemüse mit Tomaten – Minz – Sougo.	Port. 6,50 €
<u>Spaghetti</u>	mit Linsen Bolognese	Port. 6,- €
<u>Zucchini – Paprika – Möhren Frittata</u>	mit Hüttenkäse & Tomaten.	Port. 6,- €

Die Alternative außerhalb unserer Geschäftszeit

Menü - Vorschläge!!!

Je ab 10 Gäste

1. Griechischer Rahmbraten mit Kräuterkruste, Käse überbacken und Zwiebel- Rahm- Soße dazu Kretanische Kartoffeln und Bauernsalat
pro Pers. 16,90 €
2. Schweine – Filet – Topf in Waldpilzsoße mit Pfifferlingen und Champignons dazu Eierspätzle und gemischter Salat
pro Pers. 17,80 €
3. Schweine – Filet – Topf in Waldpilzsoße mit Pfifferlingen und Champignons dazu Eierspätzle und gemischter Salat
pro Pers. 17,80 €
4. Saltimbocca von der Hähnchen - Brust im Schinkenmantel und Salbei in Tomatensoße und Käse überbacken dazu Tagliatelle
pro Pers. 16,80 €
5. Hähnchen- Brustfilet in Kräuterkruste überbacken mit Tomate und Mozzarella dazu gebackene Paprikakartoffeln, Curry Dipp und gemischter Salat
pro Pers. 16,50 €
6. Rinder- Rouladen nach Hausfrauen „Art“ dazu Apfel- Rotkohl und Salzkartoffeln
pro Pers. 16,50 €
7. Bierkrustenbraten in Altbier- Zwiebel- Rahmssoße dazu frische Eierspätzle und Leipziger Allerlei
pro Pers. 15,50 €
8. Pußta- Schnitzelpfanne vom Schweine Rücken dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat
pro Pers. 15,50 €

*Diese Gerichte bieten ihnen die Möglichkeit ihre Gäste mit
kleinem Aufwand zu beköstigen!!!
zu ihrer Bestellung erhalten sie einen Hinweis zum Erwärmen.*

Gerichte aus Schweinefleisch

ab 10 Pers.

Schnitzel- Pfanne überbacken Beilage Tipp: Kroketten	Port. 10,90 €
Pusta- Schnitzel- Pfanne Beilage Tipp: Kroketten	Port. 10,90 €
Winzer- Pfanne (Kassler mit Gemüse und Käse überbacken) Beilage Tipp: Röstitaler	Port. 10,90 €
Schweinebraten Klassisch Beilagen Tipp: Salzkartoffeln und Rotkohl	Port. 9,90 €
Schweine Filet in Sahnesoße	Port. 15,- €
Schweizer Rahmgeschnetzeltes	Port. 9,50 €
Lachsbraten Gefüllt mit Kräutermett	Port. 10,90 €
Spießbraten Gefüllt mit Kräutermett, oder mit Kräutern und Zwiebeln, oder mit Paprika und Röstzwiebeln oder mit Käse und Kochschinken	Port. 9,90 €
Bierkrustenbraten pikant gewürzt Nacken Braten in Bratensoße	Port. 9,90 €
Spanferkel Beilage Tipp: Sauerkraut und Kartoffelpüree	ab 20 Gäste Port. 8,90 € ab 30 Gäste Port. 8,50 €
Spanferkelschinken ab 15 Gäste	Port. 9,90 €
Grillschinken ab 15 Gäste Beilage Tipp: Krautsalat und Zwiebelstangenbrot oder Kartoffelpüree und Sauerkraut	Port. 9,- €
Grillhaxen (September – Februar) Beilage Tipp: Sauerkraut und Kartoffelpüree	ab 15 Stück je 6,50€ ab 25 Stück je 6,- € ab 40 Stück je 5,50 €
Haxen Nüsschen (September – Februar) (Haxe Schier o. Schwarte) Beilage Tipp: Sauerkraut und Kartoffelpüree	ab 15 St. St.6,50 €
Mini Grillhaxen (September – Februar) (½ Haxe Schier o. Schwarte) Beilage Tipp: Sauerkraut und Kartoffelpüree	ab 15 St. St. 3,80 €
Grünkohl mit Kassler, Kohlwurst, Salzkartoffeln (September – Februar) ab 15 Pers.	Port. 14,50 €
Fleischkäse in der Form gebacken	Port.5,50 €
Pfannen – Gyros mit Krautsalat, Tzatziki, und Fladenbrot	Port. 10,80 €
Schnitzel vom Schweinelachs ca. 140 g	St. 3,- €
Schnitzel vom Schweinelachs ca. 200 g	St. 4,20 €
Kassler- Lachs - Braten oder Kassler Nacken Braten	Port. 9,90 €

Gerichte aus Rindfleisch

ab 10 Pers.

<u>Rinderbraten</u> In Bratensoße	pro Gast 15,50 €
<u>Zwiebelfleisch</u> Rindfleisch in Zwiebelsoße dazu Salzkartoffeln und verschiedene Gurkensorten	pro Gast 12,50 € mit Beilagen pro Gast 16,50 €
<u>Rindfleisch in Meerrettichsoße</u> dazu Salzkartoffeln und Birnen gefüllt mit Preiselbeeren	pro Gast 18,50 €
<u>Sauerbraten nach Hausfrauen „Art“</u> dazu Semmelknödel und Rotkohl	pro Gast 22,- €
<u>Gulasch nach Hausfrauen Art halb & halb</u>	pro Gast 10,- €
<u>Pfundstopf</u> Lassen sie sich überraschen!	pro Gast 8,50 €
<u>Rindergeschnetzeltes</u> in Rahmsoße mit Pfifferlingen	pro Gast 14,50 €
<u>Rinder Rouladen nach Hausfrauen „Art“</u> (Frischgewicht ca. 200 gr.)	je Stück. 4,90 €
<u>Chili – Con – Carne mit Ciabatta Brot und Tzatziki</u>	pro Gast 11,- €

Fisch für 10 oder mehr Gäste

<u>Sahne Heringe</u> mit Äpfeln und Zwiebeln	1/2 Stck. 1,90 €
<u>Lachsfilet</u> in Krabben- Sahnesoße	pro Gast 16,- €
<u>Rotbarschfilet</u> in Krabben- Sahnesoße	pro Gast 15,- €
<u>Tilapia Fisch Filet (Buntbarsch)</u> in Dill Specksoße	pro Gast 13,50 €

Wild für 10 oder mehr Gäste

<u>Wildschweinkeule</u> dazu Kartoffelklöße, Rotkohl und Birnen gefüllt mit Preiselbeeren	pro Gast 20,50 €
<u>Wildschwein- Ragout</u> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	pro Gast 18,50 €
<u>Hirschkalbs- Keule</u> dazu Rotkohl und Semmelknödel	pro Gast 21,50 €
<u>Hirschkalbs- Ragout in Preiselbeer- Rotweinssoße</u> dazu Rotkohl und Semmelknödel	pro Gast 19,50 €
<u>Reh- Ragout</u> dazu Rotkohl und Salzkartoffel	pro Gast 19,50 €

Gerichte aus Geflügel

ab 10 Pers. / St.

Hähnchen- Schnitzel- Pfanne
in Sahnesoße pro Gast 10,50 €

Hähnchen- Geschnetzeltes pro Gast 9,80 €
mit Zwiebeln und Champignons

Hühnerfrikassee pro Gast 10,90 €
mit Champignons und Spargel

Hähnchenfilet Süß- Sauer pro Gast 9,90 €
auf Chinesisch „Art“ zubereitet

Putengulasch „Bombay“ pro Gast 9,90 €
mit Aprikosen, Brokkoli und Mandeln

Putengulasch „Waldmanns Art“ pro Gast 10,90 €
mit Pfifferlingen

Putenbrust pro Gast 9,90 €
in Kräuterrahmsoße überbacken

Entenbrust in Orangensoße pro Gast 18,90 €

Hähnchenkeulen Stck. 2,90 €

Hähnchenschnitzel Stck. 2,90 €
ca. 120 g

Hähnchenschnitzel Stck. 3,- €
mit Mandeln ca. 120 g

Hähnchen- Cordon- bleu Stck. 3,10 €
ca. 200 g

Hawaii- Schnitzel Stck. 3,30 €
Putenschnitzel überbacken mit Ananas und Käse ca. 150 g

Florentiner- Schnitzel Stck. 3,30 €
Putenschnitzel mit Brokkoli und Käse überbacken ca. 160 g

Putenschnitzel Stck. 2,90 €
ca. 150 g

Verschiedene Beilagen

je ab 10 Port.

<u>Salzkartoffeln</u>	Port. 2,80 €
<u>Speckkartoffeln</u>	Port. 3,50 €
<u>Bratkartoffeln</u>	Port. 3,50 €
<u>Röstkartoffeln mit Speck</u>	Port. 3,50 €
<u>Röstkartoffeln mit Rosmarin & Meersalz</u>	Port. 3,50 €
<u>Röstkartoffeln mit Paprika</u>	Port. 3,50 €
<u>Kartoffel - Gratin</u>	Port. 3,30 €
<u>Kartoffelklöße</u>	Port. 2,90 €
<u>Kartoffelpüree</u>	Port. 3,20 €
<u>Kroketten</u>	Port. 3,30 €
<u>Röstiecken</u>	Port. 3,30 €
<u>Herzoginkartoffeln</u>	Port. 3,30 €
<u>Pommes Frites</u>	Port. 2,50 €
<u>Potato Wedges</u>	Port. 3,- €
<u>Reis</u>	Port. 2,50 €
<u>Halb Wilder - Reis</u>	Port. 2,80 €
<u>Frische Eierspätzle</u>	Port. 3,30 €
<u>Nudeln</u>	Port. 2,80 €
<u>Sauerkraut</u>	Port. 3,20 €
<u>Rotkohl</u>	Port. 3,20 €
<u>Blumenkohl</u>	Port. 3,- €
<u>Broccoli</u>	Port. 3,- €
<u>Rosenkohl</u>	Port. 3,- €
<u>Kaisergemüse</u>	Port. 3,- €
<u>Balkangemüse</u>	Port. 3,- €
<u>Leipziger Allerlei</u>	Port. 3,- €
<u>Gemischte Gemüseplatte</u>	Port. 3,80 €
<u>Prinzessbohnen im Speckmantel (3 St.)</u>	Port. 4,20 €

Salate aus eigener Herstellung

<u>Bayrischer Kartoffelsalat</u> mit Speck	per kg 8,80 €
<u>Bayrischer Wurstsalat</u> mit Essig, Öl, Zwiebeln und Käse	per kg 10,80 €
<u>Bohnensalat</u> mit Paprika, Gurken und etwas Sahne	per kg 8,90 €
<u>Bulgur Salat</u> mit Paprika, Gurken	per kg 11,90 €
<u>Farmersalat</u> mit, Möhren, Sellerie, Paprika und Sahne	per kg 8,90 €
<u>Griechischer Bauernsalat</u> mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse	per kg 13,80 €
<u>Gurkensalat</u> mit Essig, Öl und Zwiebeln	per kg 8,20 €
<u>Kartoffelsalat</u> mit Zwiebeln und Ei	per kg 8,50 €
<u>Krautsalat</u> mit Paprika	per kg 8,50 €
<u>Claw Slow Salat</u> Amerikanischer Krautsalat	per kg 8,90 €
<u>Nudelsalat</u> mit Erbsen, Möhren und Mandarinen	per kg 8,90 €
<u>Mailänder Nudelsalat</u> mit Essig – Öl Dressing Paprika, getrocknete Tomaten und Oliven	per kg 9,90 €
<u>Porree Salat</u> mit Äpfeln und Ananas	per kg 12,20 €
<u>Reissalat</u> mit Paprika	per kg 9,50 €
<u>Mexikanischer Bohnensalat</u> mit Kidneybohnen, Mais, Zwiebeln und Paprika	per kg 12,30 €
<u>gemischter Tages Salat</u> Eisbergsalat, Gurken, Radieschen, Mais angemacht mit Sylter Dressing	per kg 8,90 €
<u>Salatplatte gemischt</u> Blattsalat, Gurken, Paprika, Möhren, Tomaten und Mais dazu: Joghurt Dressing oder French Dressing oder Italienisches Dressing	Pro Pers. 3,10 €

Saucen und Dipp`s

Champignon Rahm Soße	per kg 8,90 €
Curry Soße oder Curry Frucht Soße	per kg 8,90 €
Curry Mango – Soße	per kg 8,90 €
Jäger Soße	per kg 7,90 €
Pußta Soße	per kg 7,90 €

Tzatziki Dipp	per kg 9,70 €
Remouladen Dipp	per kg 7,90 €
Knoblauch Dipp	per kg 7,90 €
Cocktail Dipp	per kg 7,90 €
Asia Dipp	per kg 8,80 €

Leckere Desserts

je ab 10 Port.

Rote Grütze mit Vanille Soße	Port. 2,60 €
Zitronen - Creme	Port. 2,60 €
Vanille - Creme	Port. 2,60 €
Schoko - Creme	Port. 2,60 €
Erdbeer - Creme	Port. 2,60 €
Karamel - Creme	Port. 2,60 €
Herren - Creme	Port. 3,10 €
Weißwein - Creme	Port. 2,60 €
Rotwein - Creme	Port. 2,60 €
Pfirsich - Creme	Port. 2,80 €
Mango- Crème	Port. 2,80 €
Früchtequark	Port. 2,50 €
Bayrische- Creme mit Erdbeer Topping	Port. 2,90 €
Tiramisu	Port. 3,10 €
Stracciatella – Creme mit Erdbeer – Topping	Port. 2,80 €
Eierlikör – Creme	Port. 2,60 €
Pumpernickel - Creme mit Waldfruchtsoße	Port. 3,20 €
Amaretto – Creme mit Vanille - Soße	Port. 2,80 €

Dessert - Auswahl
im Glas!!!

Hierbei gibt es eine
Vielzahl an Variationen
Bei Interesse sprechen
sie uns an!!!!

Port. je 2,80 €

Mindestmenge 15 Port.
(je Sorte)



Sonstiger Service

Holzkohlegrill
70 cm x 50 cm Leihgebühr 12,- €

Holzkohlegrill
60 cm x 40 cm Leihgebühr 12,- €

Die Reinigung wird nach Aufwand berechnet.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen aus unserem
Grillsortiment eine Grill - Platte zusammen.
Sie erhalten bei uns auch die passenden
Soßen.

Für größere Feiern steht Ihnen natürlich
unser

Party - Raum zur Verfügung.

Grillspezialitäten

Rostbratwürstchen, Käsebratwurst
Nürnberger Bratwurst
Krakauer,
Geflügelbratwurst,

Bratwurst – Schnecken,
Mettspieße,
Mett Lolly,
Hacksteak aus Schweinefleisch,
Hacksteak aus Rindfleisch,
Cevapcici
Spare – Rips,
Dicke Rippen gewürzt,
Bauchfleisch gewürzt,
Grillfackeln,
Düsseldorfer Schnitzel,
Hirtenspieß,
Filet – Röllchen,
Grillkotelett,

Geflügel

Hähnchen – Brustfilet
Puten - Brust Steak

verschiedene Steak`s
vom Schweine Lachs
&
vom Schweine Nacken
u.v.m.

in Großer Auswahl an Marinaden
und Gewürzen

Alles was noch dazugehört!!!

	Leihgebühr	Reinigung
<u>Teller Flach</u>	0,20 €	0,30 €
<u>Teller Tief</u>	0,20 €	0,30 €
<u>Suppentasse mit Unterteller</u>	0,20 €	0,60 €
<u>Kuchenteller</u>	0,20 €	0,30 €
<u>Dessertschalen</u>	0,20 €	0,30 €
<u>Kaffeetasse mit Untertasse</u>	0,40 €	0,60 €
<u>Menümesser</u>	0,20 €	0,30 €
<u>Menügabel</u>	0,20 €	0,30 €
<u>Suppenlöffel</u>	0,20 €	0,30 €
<u>Kuchengabel</u>	0,20 €	0,30 €
<u>Dessertlöffel</u>	0,20 €	0,30 €

Reinigen von Tischwärmern, Platten, Schalen,
und Tablett, wird nach Aufwand berechnet.

Check Liste für Sie um Ihre Bestellung zu vereinfachen.

Bestellen sie möglichst 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung!!!

Längerfristige Reservierung sind sinnvoll. _____ (Wochen)!!!!!!!

Datum: _____

Tag: _____

Uhrzeit: _____

Anzahl der Gäste: _____

Anlieferung: _____

Abholung: _____

Auswahl Speisen – Büffetauswahl:

- Suppe:
- Vorspeisen:
- Div. Backwaren:
- Finger Food:
- Kaltes Büffet:
- Warmes Büffet:
- Warm - Kaltes Büffet:
- Salate:
- Brot & Brötchen
- Dessert:

Geschirr Ausleihen??? Siehe Leigeschirr!!!

Menge Angeben und Beachten das das Geschirr einen Tag vorher für sie zur Abholung bereit steht.
Damit ggf. vor Anlieferung der Tisch gedeckt werden kann,
und auch in der kalten Jahreszeit das Geschirr schon auf Zimmertemperatur steht.

Möchte ich das Geschirr selber Reinigen???

Sollte das Genusswerk - Höner die Reinigung & Abholung übernehmen???