Gnewuch's

Unser Shop-Sortiment

1. Die Fingerfood-Büfetts
    1. Fingerfood-Büfett „Vegetarisch“
    2. Fingerfood-Büfett „Land und Meer“
    3. Fingerfood-Büfett „Etwas Besonderes“

2. Das Fingerfood - Vollkommen individuell
    1. Individuelles Fingerfood „Vegetarisch“
    2. Individuelles Fingerfood „Land“
    3. Individuelles Fingerfood „Meer“
    4. Individuelles Fingerfood „Dips & Saucen“
    5. Individuelles Fingerfood „Brotspezialitäten“

3. Die Schnittchen
    1. Schnittchen „Vegetarische“-Art
    2. Schnittchen nach „Land“-Art
    3. Schnittchen nach „Meer“-Art

4. Die Büfetts - Für Sie zusammengestellt
    1. Büfett „Bratkartoffel-Spaß-Büfett 1“
    2. Büfett „Bratkartoffel-Spaß-Büfett 2“
    3. Büfett „Italienisches Büfett 1“
    4. Büfett „Italienisches Büfett 2“
    5. Büfett „See und Lang harmonisch vereint“
    6. Büfett „Barbecue“

5. Das Grillbüfett - Vollkommen individuell,
   zum selber zusammenstellen und selbst grillen

    1. Individuelles Büfett-Auswahl „Kalte Speisen“
    2. Individuelles Büfett-Auswahl „Warme Speisen“
    3. Individuelles Büfett-Auswahl „Dips“
    4. Individuelles Büfett-Auswahl „Brotauswahl“
    5. Individuelles Büfett-Auswahl „Fleisch & Fisch“

Gnewuch's

6. Suppen & Eintöpfe

7. Vorspeisen & Salate

8. Komplette Gerichte

9. Fleisch und Beilagen
   1. Das Fleisch
   2. Vorspeisen & Beilagen

10. Dessert

11. Leihservice

12. Lieferkosten

Für Sie zur Information:

Alle Catering-Angebote können entweder geliefert oder Abgeholt werden. Bestellung mindestens eine Woche im Voraus.

Wenn es eilig ist, rufen Sie bitte an.

1. DIE FINGERFOOD-BÜFETTS

Fingerfood-Büfett „Vegetarisch“
Ab 10 Personen, 22,50€ pro Person

4 Stk. Mini Frühlingsröllchen
1 Stk. Bruschetta
2 Stk. Mini Kartoffeltaschen Frischkäsefüllung
2 Stk. Lauch-Quiche mit Cherrytomaten und Creme Fraiche
1 Stk. Crostini mit Grillpaprika und Avocadocreme
2 Stk. Blätterteigschnecke mit Spinat und Schafskäse
4 Stk. Laugenpralinen und Kräuterdip

Fingerfood-Büfett „Land und Meer“
Ab 10 Personen, 27,70€ pro Person

3 Stk. Kleine BBQ-Frikadellen
1 Stk. Roastbeef kalt Waldorfsalat auf Roggenbrot
1 Stk. Crostini mit Beizlachs auf Rührei und Senf-Honig-Dillsauce
2 Stk. Käsespieße mit Weintrauben
2 Stk. Melonenschiffchen mit Parmaschinken und Oliven
2 Stk. Scampi am Spieß mit Cherrytomate und Basilikumblatt
4 Stk. Pizzabrötchen und Aioli

Fingerfood-Büfett „Etwas Besonderes“
Ab 15 Personen, 29,80€ pro Person

2 Stk. Hähnchen mit Sweet Chili Sauce in Tempura gebacken mit Ananas am Spieß
1 Stk. Mini Cheeseburger
1 Stk. Matjestatar auf Schwarzbrot
1 Stk. Bruschetta mit Nordseekrabben
1 Stk. Blauschimmelkäse mit Birne Feigensenf auf Körnerbrot
3 Stk. Gemüsestrudel mit Filoteig
1 Stk. Partysonne , Focaccia und Hirtenkäsedip tomatisiert

2. DAS FINGERFOOD - VOLLKOMMEN INDIVIDUELL

Mindestbestellmenge: 10 Stk. pro Sorte. Vegan auf Anfrage.

So stellen Sie sich Ihr Fingerfood-Büffet selbst individuell zusammen:

1. Wählen Sie die Art des Fingerfoods aus
2. Wählen Sie bitte die Anzahl einer Fingerfood-Art.
   Für jede Art kann eine Brotsorte gewählt werden.
   Zur Auswahl stehen: Weißbrot, Roggenbrot oder Schwarzbrot.

Individuelles Fingerfood Art „Vegetarisch“

4 Stk. Mini Frühlingsröllchen, warm 3,20€
1 Stk. Bruschetta 3,20€
2 Stk. Mini Kartoffeltaschen Frischkäsefüllung, warm 3,20€
2 Stk. Lauch-Quiche mit Cherrytomaten und Creme Fraiche, warm 3,20€
1 Stk. Crostini mit Grillpaprika und Avocadocreme 3,20€
2 Stk. Blätterteigschnecke mit Spinat und Schafskäse 3,20€
2 Stk. Obstspieß Saisonal 3,00€
2 Stk. Käsespieß mit Weintrauben 3,00€
2 Stk. Gemüsespieß mit Tortellini und Pesto 3,00€
2 Stk. Tomate –Mozzarella Spieß mit Basilikum 3,00€
4 Stk. Zucchiniröllchen mit Cous Cous gefüllt 3,20€
1 Stk. Brie Käse mit Feigensenf auf Schwarzbrot 3,40€
1 Stk. Kräuterfrischkäse auf Schwarzbrot mit Cherrytomaten 3,20€
2 halbe gefüllte Eier 3,20€
2 Stk. gefüllte Champignons mit Spinat und Parmesan 3,40€

Individuelles Fingerfood Art „Land“

3 Stk. kleine BBQ Frikadellen 3,40€
1 Stk. Roastbeef kalt Waldorfsalat auf Roggenbrot 3,70€
2 Stk. Melonenschiffchen mit Parmaschinken und Olive 3,70€
2 Stk. Hähnchen mit Sweet Chili Sauce in Tempura gebacken mit Ananas am Spieß 3,70€
1 Stk. Mini Cheeseburger 3,80€
1 Stk. Hähnchen Nugget Burger 3,80€

3 Stk. Mini Schnitzel Wiener Art 3,80€
2 Stk. Datteln im Speckmantel 3,20€
1 Stk. Salami auf Schwarzbrot mit Cornichons 3,40€
1 Stk. Geräucherte Pute auf Weißbrot mit Waldorfsalat 3,40€
1 Stk. Zwiebelmett auf Schwarzbrot 3,40€

Individuelles Fingerfood Art „Meer“
1 Stk. Crostini mit Beizlachs auf Rührei und Senf-Honig-Dillsauce 3,70€
2 Stk. Scampi am Spieß mit Cherrytomate und Basilikumblatt 3,70
1 Stk. Matjestatar auf Schwarzbrot 3,90€
1 Stk. Bruschetta mit Nordseekrabben 3,90€
3 Scheiben Wrap mit Räucherlachs Creme fraiche und Honig-Senf-Dill-sauce 3,70€
1 Stk. Geräuchertes Forellenfilet auf Schwarzbrot mit Sahnemeerrettich 3,70€

Individuelles Fingerfood „Dips & Saucen“
40g Kräuterdip 0,70€
40g Hirtenkäsedip tomatisiert 0,90€
40g Aioli 0,70€
40g Barbecuesauce 0,70€
40g Avocadocreme 0,90€

Individuelles Fingerfood „Brotspezialitäten“
4 Stk. Laugenpralinen 1,50€
4 Stk. Pizzabrötchen 1,80€
1 Stk. Partysonne(2 Brötchen p.P.) 1,50€
4 Scheiben Focaccia 1,50€
4 Scheiben Baguette/Meterbrot 1,00€
4 Scheiben Ciabatta klassich oder Tomate/Olive 1,50 €

3. DIE SCHNITTCHEN

Pro Schnittchen-Art müssen mindestens 10 Stk. bestellt werden.
Wir empfehlen sechs Schnittchen pro Person.

So stellen Sie sich Ihre Schnittchen individuell zusammen:

1. Wählen Sie Ihr Schnittchen
2. Wählen Sie die Brotsorte für diese Schnittchen-Art: Weiß-, Roggen-, oder Schwarzbrot
3. Wählen Sie die Anzahl für diese Schnittchen-Art aus. Ab 10 Stk. pro Sorte

Schnittchen „Vegetarische"-Art
Rührei mit Tomate-Mozzarella und Basilikumcreme 3,00€
Gekochtes Ei auf Farmersalat mit Remoulade 3,00€
Kräuterfrischkäse mit Cherrytomate 3,00€
Gouda Käse mit Salatgurke und Feigensenf 3,00€
Brie Käse mit Salatgurke und Feigensenf 3,00€
Blauschimmelkäse mit Birne und Feigensenf 3,20€
Schinkenspicker vegetarisch auf Waldorfsalat 3,20€
Avocado mit Paprikawürfel 3,20€

Schnittchen „Land"-Art
Mettwurst mit Chornichons 3,00€
Mett vom Schwein mit Zwiebelwürfel 3,00€
Mett von der Pute mit Zwiebelwürfel 3,20€
Geräucherte Pute auf Waldorfsalat mit Remoulade 3,20€
Kasseleraufschnitt auf Farmersalat 3,20€
Fleischsalat mit Paprikastreifen 3,20€
Party Frikadelle mit Remoulade und Ei 3,20€
Katenschinken mit Melone 3,20€
Kochschinkenröllchen mit Spargel und Remoulade 3,50€
Entenbrust auf Waldorfsalat Preiselbeeren 4,00€
Schweinefilet auf Farmersalat und Remoulade 4,00€
Roastbeef auf Waldorfsalat mit Remoulade 4,00€

Schnittchen „Meer“-Art

Matjes mit Zwiebelringen und Sahnemeerrettich-Preiselbeeren 3,50€

Thunfischsalat nach Art des Hauses 3,50€

Räucherlachs auf Rührei mit Senf-Honig-Dillsauce 4,00€

Geräuchertes Forellenfilet auf Rührei mit Tomate und Sahnemeerrettich 4,00€

Nordseekrabbensalat 4,50€

4. DIE BÜFETTS - FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT, AUS ERFAHRUNG GUT

Büfett „Bratkartoffel Spaß 1“
Ab 15 Personen, 29,20€ pro Person

Bunter Salat mit zwei Dressings, Gurkensalat, Salat von Strauchtomaten mit Mozzarella, Brotauswahl Kräuterdip, geräucherte Putenbrust mit Remoulade, Räucherlachs auf Crostini mit Sahne-Meerrettich,

Hacksteak im Baconmantel, Burgunderschinken Bratensauce, und Schmandkraut, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Als Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce

Büfett „Bratkartoffel Spaß 2“
Ab 20 Personen, 37,50€ pro Person

Bunter Salat mit Hirtenkäse, Melone und zwei Dressings, Porresalat mit Apfel und Käse in Schmanddressing, Bruschetta von Tomate-Mozzarella, Matjes mit Hausfrauensauce, Roastbeef kalt rosa gebraten mit Remoulade, Sauerfleisch vom Schweinenacken, gefüllte Eier, Käsewürfel mit Weintrauben, Brotauswahl Hirtenkäse-Tomatendip

Lachsfilet mit Grillgemüse, kleine Schnitzel Wiener Art, Speckbohnen, Champignonsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Zitronencreme mit Himbeeren

Büfett „Italienisches Büfett 1“
Ab 15 Personen, 35,20€ pro Person

Tomatensalat mit Oliven und Hirtenkäse, Rucolasalat mit Salatgurke, Cherrytomaten & Senf-Honig-Dressing, Rinder-Carpaccio mit Parmesanspänen, Beizlachs auf Crostini, Pizzabrötchen mit Aioli

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Schinken und Salbei, Knoblauchspaghetti mit Scampi, mediterranes Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Als Dessert: Mascarponecreme mit Beerenfrüchten

Büfett „Italienisches Büfett 2“
Ab 20 Personen, 46,30€ pro Person

Bruschetta, Parmaschinken-Melone, Vitello Tonnato, Antipasti Gemüse, Tomate-Büffelmozzarella, mariniertes Thunfischfilet, Rote Beete Carpaccio auf Romana Salat mit Senf-Honig-Dressing und Hirtenkäse, Beizlachs mit Sahnemeerrettich, Ciabatta Olive, Tomate, und Klassik mit Hirtenkäse-Tomatendip

Hähnchenbrustfilet mit Basilikum-Mozzarellakruste, Datteln im Speckmantel, Ofengemüse, Rinderfilet, Rosmarinkartoffeln, Spaghetti mit Parmesan und Cherrytomate

Als Dessert: Pana Cotta mit Erdbeersauce, Tiramisu

Büfett „See und Land harmonisch vereint“
Ab 20 Personen, 45,00€ pro Person

Gurkensalat mit Dill, Tomate-Mozzarella, Möhren-Apfelsalat, gefüllte Eier, kleine BBQ-Frikadellen, Roastbeef kalt mit Remouladensauce, Matjes mit Hausfrauensauce, Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dillsauce, Käse Auswahl vom Brett und Feigensenf, Brotauswahl und Kräuterdip

Pannfisch gebraten mit Senfsauce, Hähnchen-Brustfilet und Schweinefilet, Zwiebel-Champignongemüse, Sauce Bearnaise, Speckbohnen, Möhren, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Als Dessert: Schneegestöber-Vanillequarkcreme mit Himbeeren und Baiser, Schokomousse mit Vanillesauce

Büfett „Barbecue“
Ab 20 Personen, 35,00€ pro Person

Tomate-Mozzarella, Gurkensalat, Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola, Schichtsalat mit Eisberg-Mais-Paprika-Ei-Mayonnaise, Kartoffelsalat klassisch, Brotauswahl, Kräuterdip

Grillgemüse, Schafskäse mit Tomaten und Zwiebeln, gegrillte Champignons mit separater Knoblauchsoße

Rindfleischfrikadellen mit Hirtenkäse und Baconmantel, Schaschlikspieß vom Hähnchen, Spare Ribs, Saltimbocca vom Schweinefilet mit Schinken und Salbei

Als Dessert: Obstsalat mit Maracujaquark

Grillbüfett

Unsere Grillbüfetts samt Köchen für Ihr Zuhause oder wo auch immer

Grillbüfett I

Ab 25 Personen, 54,00€ pro Person inkl. Köchen und Equipment

Thüringer + Schinkenwurst
Rinderhüfte
Hähnchen mit Pesto mariniert
Schweinefilet im Baconmantel
Baconbomb: Hackrolle im Speckmantel mit Paprika und Cheddar gefüllt
Lachsfilet mit Limetten und Kräutern
Rosmarinkartoffeln
Gefüllte Champignons
Grillkäse mit Zwiebeln, Tomate und Pfefferschoten
Mediterraner Nudelsalat mit Cherrytomaten und Rucola
Frischer Blattsalat mit Melone und Mozzarella
Baguette-/Meterbrot, Partysonne
Kräuter- und Tomatenchili-Dip
Senf und Ketchup ist natürlich auch dabei

Grillbüfett II (ab 30 Pers.)

Ab 30 Personen, 62,00€ pro Person inkl. Köchen und Equipment

Frische Bratwurst
BBQ Garnelen
Lammrücken in Knobi-Rosmarinöl
Entrecote und Kräuterbutter
Kotelettes vom Iberico Schwein
Loup de Mer
Süßkartoffeltaler
Mojo-Kartoffeln mit Mojo Rosso/Rojo
Grillgemüse
Antipasti
Ruccola auf Avocado, Parmesan und Pinienkernen
Mozzarella mit Mango und Tomate
Brot und Ciabatta-Auswahl (Natur, Tomate, Olive, Knobi)
Dip Aioli-Schafskäse-Tomate-Olive

5. DAS GRILLBÜFETT - VOLLKOMMEN INDIVIDUELL, ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN UND GRILLEN

Mindestbestellmenge: 15 Stk. pro Sorte

Kalte Beilagen
80g je Sorte

Nudelsalat klassisch 1,50€
Mediterraner Nudelsalat getrockneter Tomate Rucola 1,50€
Kartoffelsalat klassisch 1,50€
Hamburger Speckkartoffelsalat 1,50€
Bunter Salat Mais, Paprika, Gurke, Melone, Schafskäse, Himbeerdressing 2,40€
Cole Slaw Salat 2,40€
Rucolasalat mit Cherrytomaten Parmesanspänen und Himbeerdressing 2,40€
Gurkensalat 2,40€
Möhren-Apfelsalat 2,40€
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum Balsamicocreme 2,70€
Porreesalat mit Apfel-Käsewürfel in Schmanddressing 2,70€
Rote Beete Carpaccio mit Hirtenkäse und Senf-Honig-Dressing 2,70€
Schichtsalat mit Eisberg-Paprika-Mais-Gurke-Ei-Mayonnaise 3,20€
Antipasti von Zucchini, Paprika, Oliven, Champignons 4,00€

Warme Beilagen
100g je Sorte

Kleine Pellkartoffeln 1,50€
Grillgemüse 2,00€
Rosmarinkartoffeln 2,00€
Süßkartoffeltaler 2,00€
Kartoffelgratin 2,10€
Gegrillter Schafskäse mit Tomaten und Zwiebeln 2,20€
Gebratene Champignons Knoblauchsauce separat 2,50€
Gefüllte Champignons mit Spinat und Parmesan 3,00€

Dips
40g je Sorte

Kräuterbutter 0,50€
Kräuterdip 0,70€
Aioli 0,70€
Hirtenkäse –Tomatendip 0,90€
Avocadocreme 0,90€

Brotauswahl

Baguette 1,00€
Partysonne 1,50€
Pizzabrötchen 1,80€
Ciabatta Tomate,Olive, Klassisch 1,50€
Mix aus Partysonne, Ciabatta-Tomate und Oliven 1,70€
Mix aus Baguette , Roggenbrot, Körnerbrot, Schwarzbrot 2,00€

Fleisch & Fisch
100g Rohgewicht je Sorte

Marinierte Putensteaks 3,80€
Marinierte Nackensteaks 3,80€
Berner Würstchen 3,80€
Rindfleischfrikadellen mit Hirtenkäse und Baconmantel 4,00€
Hühnerbrust mit Limette-Chili und Basilikum 4,00€
Schweinefilet im Baconmantel 4,80€
Schaschlik vom Schweinefilet 5,00€
Schaschlik vom Hähnchen 5,00€
Lamm Hüftsteaks 5,20€
Rumpsteak 6,00€

Seelachsfilet mit Dill-Senfmarinade 4,00€
Lachsfilet mit Pesto-Limette und Sesam 5,00€
Garnelen in Knoblauchöl mit Cherrytomaten 6,00€

6. SUPPEN & EINTÖPFE

Pro Person empfehlen wir mit 0,5 Liter zu kalkulieren.

Bestellungen nehmen wir ab 5 Litern (ca. 10 Personen) an, der Preis gilt pro 0,5 Liter. Dazu reichen wir Meterbrot.

Vegetarisch

Curry-Kokossuppe mit Zucchinistreifen und Möhren 8,50€

Kürbis-Orangensuppe mit Ingwer Gemüsewürfel 8,50€

Tomatencremesuppe Gemüsewürfel Mozzarella 8,50€

Karotten-Orangensuppe mit Bleichsellerie, Paprika und Fenchel 8,50€

Spargelcremesuppe Spargelstückchen 8,90€

Italienische Gemüsesuppe mit gebratenen Gnocchi, Pesto und Parmesan Creme fraiche 9,00€

Chili sin Carne 8,50€

Dazu eine Fleischeinlage extra mit je 60g Pro Person

Geflügelstreifen 1,50€

Fleischklößchen 1,00€

Kabanossi 1,50€

Eintöpfe

Erbsensuppe mit Würstchenscheiben 7,50€

Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben 7,50€

Porreesuppe mit Hackfleisch und Schmelzkäse 8,00€

Chili Con Carne 8,00€

Gulaschsuppe 8,90€

Soljanka 8,90€

7. VORSPEISEN & SALATE

Vorspeisen
Antipasti Platte mit Tomate Mozzarella, Oliven, gegrillter Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Möhren und dazu Baguette
als Vorspeise 9,80€

SALATE
Mindestbestellmenge: 15 Stk. pro Sorte

Salate
80g je Sorte

Nudelsalat klassisch 1,50€
Mediterraner Nudelsalat getrockneter Tomate Rucola 1,50€
Kartoffelsalat klassisch 1,50€
Hamburger Speckkartoffelsalat 1,50€
Bunter Salat Mais, Paprika, Gurke, Melone, Schafskäse,
Himbeerdressing 2,40€
Cole Slaw Salat 2,40€
Rucolasalat mit Cherrytomaten Parmesanspänen und Himbeerdressing 2,40€
Gurkensalat 2,40€
Möhren-Apfelsalat 2,40€
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum Balsamicocreme 2,70€
Porreesalat mit Apfel-Käsewürfel in Schmanddressing 2,70€
Rote Beete Carpaccio mit Hirtenkäse und Senf-Honig-Dressing 2,70€
Schichtsalat mit Eisberg-Paprika-Mais-Gurke-Ei-Mayonnaise 3,20€
Antipasti von Zucchini, Paprika, Oliven, Champignons 4,00€

8. DIE VOLLSTÄNDIGEN GERICHTE

Ab 10 Personen, jeweils 10 Einheiten pro Gericht bestellen

Grünkohl mit Kochwurst, Backe, Kasseler, Senfsauce, Senf, Kartoffeln und süße Kartoffeln 22,50€

Roastbeef kalt und geräucherte Pute Remoulade, Bratkartoffeln und Gurkensalat 22,00€

Roastbeef kalt Remoulade Bratkartoffeln Gurkensalat 23,90 €

Geräucherte Pute Remoulade Bratkartoffeln Gurkensalat 20,60€

Haxe gegrillt mit Schwarzbiersauce, Sauerkraut, Knödel und Salzkartoffeln 22,80€

Schweineschnitzel Wiener Art mit Champignonrahmsauce, Erbsen-Möhren, Bohnen und Bratkartoffeln 20,50€

Rinderroulade mit Rahmsauce, Rotkohl, Bohnen, Kartoffeln 24,90€

Graue Erbsen mit Zwiebelsauce Kochwurst, Kasseler, Schweinebacke und Salzkartoffeln 19,80€

Gänsebraten vom Bauernhof Thormählen aus Neuendorf, Sauce, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffeln und Klöße 190,00 € für 4 Pers

Hühnerfrikassee mit Reis und Kartoffeln 15,50€

Dreierlei Matjes mit Hausfrauensauce Senf Honig Dillsauce, Speckbohnen, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln 23,50€

Pannfisch mit Senfsauce Bratkartoffeln und Gurkensalat 22,50€

Antipastiplatte mit Tomate Mozzarella, Oliven, gegrillter Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Möhren und dazu Baguette 15,20€

9. FLEISCH UND EXTRA BEILAGEN

Unsere Fleischauswahl ab 10 Personen:
Kräuternackenbraten (250 g gar) mit Rahmsauce 10,50€
Burguderschinken (250 g gar) mit Rahmsauce 10,50€
Schnitzel (250 g gar) Wiener Art mit Rahmsauce 10,50€
Schnitzel (250 g gar) aus Pute oder Hähnchen 11,00€
Rundstück warm (250 g gar) Rinder und Schweinebraten mit Rahmsauce und Kastenweißbrot 14,00€
Rinder und Schweinebraten (250 g gar) Rahmsauce 13,50€
Tafelspitz (250 g gar) Meerrettichsauce 16,50€
Rinderbäckchen (250 g gar) in Barolo geschmort Sauce 19,30€
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet, Champignons 15,90€
Medaillons vom Rinderfilet, Schweinefile, Hähnchen (250 g roh) Sauce Bearnaise und Schalottensauce 19,80€
Roastbeef warm (250 g roh) Schalottensauce 19,80€
Schweinefilet mit Kräuter-Senfkruste und Sauce Bearnaise 16,50€
Rinderroulade nach Hausfrauenart Rahmsauce 16,90€
Hirschbraten mit Waldpilzsauce 17,90€
Wildschweinbraten mit Waldpilzsauce 17,90€
Wildrahmgulasch mit Waldpilzen 16,50€
Geräucherte Putenbrust (160 g) mit Remoulade 11,00€
Hausgemachtes Sauerfleisch vom Nacken Remoulade 9,80€
Roastbeef kalt (160 g) mit Remoulade 14,90€

Unsere Fleischauswahl ab 20 Personen:
Burgunderschinken (100 g gar) im Brötchen mit Schmorzwiebeln und Remoulade ab 20 Stück 6,50€
Spanferkel (250 g gar) ab 20 Pers. mit Rahmsauce 13,90€

Unsere warmen Beilagen
Erbsen-Möhren 3,50€
Leipziger Allerlei 3,50€
Blumenkohl 3,50€
Brokkoli 3,50€

Bohnen 3,50€
Rotkohl 4,00€
Rosenkohl 4,00€
Bechamelsauce zum Gemüse 1,00€
Grillgemüse: Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Möhren, Champignons 5,00€
Champignons gebraten 3,00€
Reis 2,50€
Basmatireis 2,80€
Spirellinudeln 2,50€
Spaghetti 2,50€
Schupfnudeln 3,50€
Salzkartoffeln 3,50€
Kartoffelrösti 3,80€
Kroketten 3,80€
Bratkartoffeln (500 g roh gewogen) 5,50€
Kartoffelgratin 5,00€
Rosmarinkartoffeln 5,00€
Gebratene Gnocchi mit Tomate Pesto und Parmesan 5,90€

Saucen Extra
Sauce Bearnaise 2,50€
Sauce Hollandaise 2,20€
Rahmsauce 2,00€

10. DESSERTS

Unsere Desserts sind im Weckglas angerichtet. Kuchen und Torten liefern wir gerne auf Anfrage. Mindestbestellmenge 10 Gläser pro Sorte.

Schokoladenpudding mit Vanillesauce 3,80€
Schokoladenmousse mit Vanillesauce 4,50€
Haferflockencrumble separat dazu 1,50€
Pana Cotta mit Erdbeersauce 4,00€
Rote Grütze mit Vanillesauce 4,00€
Zitronen-Joghurtcreme mit Himbeeren 4,90€
Tiramisu 4,90€
Erdbeertiramisu saisonal 4,90€
Vanillequarkcreme mit Beerenfrüchten und Baiser 4,90€
Maracuja Quarkcreme mit Pfirsichen 4,90€
Mascarponecreme mit Obstsalat 5,90 € pro Glas

11. UNSER LEIHSERVICE

Zelte, Tische, Stühle und vieles mehr auf Anfrage. Ersatz für Bruch, Beschädigungen, Verlust etc. wird nach Aufwand berechnet.
Alle Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive der zurzeit gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Ab 10 Stück pro Sorte
Essteller 0,50€
Kuchenteller 0,50€
Salat oder Suppenteller 0,50€
Tasse Untertasse 1,00€
Suppentasse Untere 1,00€
Kaffeebecher 0,50€
Messer 0,50€
Gabel 0,50€
Suppenlöffel 0,50€
Dessertlöffel 0,50€
Kuchengabel 0,50€

Ab 20 Stück pro Sorte
Colaglas 0,60€
Wasserglas 0,60€
Weißweinglas 0,60€
Rotweinglas 0,60€
Sektglas 0,60€
Schnapsglas 0,60€

Stehtisch pro Stück 10,00€
Bierzeltgarnitur 3 teilig 15,00€
Büfett Tisch pro Stück 10,00€

12. UNSERE LIEFERKOSTEN

Horst 10€
Kiebitzreihe 15€
Elmshorn 25335 15€
Elmshorn 25336 und 25337 20€
Hohenfelde 15€
Steinburg 15€
Itzehoe 30€
Westerhorn 20€
Uetersen 30€
Tornesch 25€
Pinneberg - Nord 30€
Pinneberg - Süd 35€

Bei Büfetts zzgl. 10€ Aufbaukosten