

## Warme Fleisch- Fisch und Gemüsespeisen 1/2

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Wildschwein gewürzt und aufgezogen auf den Spieß	Ca. 30 kg - bei Selbstabholung	(1, 2)	<b>274,00 €</b>
Wildschweinkeule aufgeschnitten in Rotweinsauce	für ca. 10 Personen	(3)	<b>86,00 €</b>
Spanferkel im Steinofen knusprig gebacken	Ca. 20 kg - ausreichend für 25- 30 Personen. Wir schneiden bei Ihnen vor Ort auf (50,00 €) zuzüglich Anlieferung je nach Entfernung	(1, 2)	<b>303,00 €</b>
Spanferkel gewürzt und aufgezogen auf den Spieß	Ca. 23 kg - Leihgebühr für den Spieß (60,00 €) - Selbstabholung	(1, 2)	<b>259,00 €</b>
Spanferkelkeule aufgeschnitten	für ca. 10 Personen	(1, 2)	<b>80,00 €</b>
Krustenbraten	15 Scheiben für 10 Personen	(1, 2)	<b>64,00 €</b>
Burgunderschinken im Brotteig gebacken	für 10 Personen	(1, 2)	<b>83,00 €</b>
Burgunderschinken im Brotteig gebacken auf Sauerkraut	für 10 Personen	(1, 2)	<b>94,00 €</b>
Kasselerbraten saftig gebraten im eigenen Bratenfond	für 10 Personen		<b>72,00 €</b>
Kasselerbraten auf Sauerkraut	für 10 Personen		<b>86,00 €</b>
Ministeaks mit Champignons in Sahneseauce	15 Scheiben für 10 Personen	(8)	<b>85,00 €</b>
Mediterran gefüllte Schweineschnitzel	für ca. 10 Personen		<b>85,00 €</b>
Ministeaks mit Tomate und Mozzarella überbacken	für ca. 10 Personen	(8)	<b>75,00 €</b>
Hackfleischbällchen auf buntem Wok-Gemüse	für ca. 10 Personen	(1, 3)	<b>85,00 €</b>
Schweinemedallions mit Gnocchi, Tomaten und Bohnen	für ca. 10 Personen	(3, 14)	<b>105,00 €</b>
Champignonrahmtopf vom Schwein / von der Pute	für ca. 10 Personen	(8)	<b>85,00 €</b>
Lammkeule mit Rosmarin	für ca. 10 Personen		<b>105,00 €</b>

## Warme Fleisch- Fisch und Gemüsespeisen 2/2

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Saftiges Lammhüftsteak mit Böhnchen im Schinkenmantel	für ca. 10 Personen	(1, 2)	<b>121,00 €</b>
Rinderbraten mit gebratenen Kräuterchampignons und Kirschtomaten	für ca. 10 Personen	(3)	<b>104,50 €</b>
Kalbsfilet in Gorgonzolasoße	für ca. 10 Personen	(8)	<b>165,00 €</b>
Putenrollbraten gefüllt mit Ananas und Backpflaume	für ca. 10 Personen	(3, 8)	<b>82,50 €</b>
Putenbrustfilet gefüllt mit Brokkoliröschen in Sahnesoße	15 Scheiben für 10 Personen	(8)	<b>82,50 €</b>
Putenbraten gefüllt mit Zucchini und Paprika in heller Soße	für ca. 10 Personen	(3, 8)	<b>82,50 €</b>
Hähnchenroulade in Salbeisoße	für ca. 10 Personen	(3, 8)	<b>93,50 €</b>
Hähnchenfilet in Currysoße	für ca. 10 Personen	(3, 8)	<b>93,50 €</b>
Zanderfilet an Petersilienwurzelpüree	für ca. 10 Personen	(3, 8)	<b>93,50 €</b>
Wildlachsfilet auf Blattspinatsahnesoße	für ca. 10 Personen	(1, 2, 8)	<b>93,50 €</b>
Mediterrane Nudelpfanne mit feinem Gemüse und gewürfelten Tomaten	für ca. 10 Personen	(3)	<b>71,50 €</b>
Butternutkürbis mit Süßkartoffelspalten an Curry-Ingwersoße	für ca. 10 Personen	(3)	<b>71,50 €</b>

# Beilagen

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
In Schale gebackene Erdäpfel	Pro Portion		<b>3,60 €</b>
Polentaschnitten	Pro Portion		<b>4,20 €</b>
Kartoffelkroketten	Pro Portion	(1, 4, 8)	<b>3,90 €</b>
Butterkartoffeln mit frischer Petersilie	Pro Portion	(8)	<b>3,30 €</b>
Schupfnudeln in Butter glasiert	Pro Portion	(8)	<b>3,90 €</b>
Kartoffelgratin klassisch	Pro Portion	(8)	<b>4,20 €</b>
Kartoffelgratin mit Gemüse saisonal	Pro Portion	(8)	<b>5,00 €</b>
Kartoffelspalten mit frischem Rosmarin in Olivenöl gebacken	Pro Portion		<b>4,20 €</b>
Pastinaken- und Selleriestangenpüree	Pro Portion	(8)	<b>3,90 €</b>
Bandnudeln in Gorgonzolasoße	Pro Portion	(8)	<b>6,10 €</b>
Bandnudeln in feiner Buttersoße	Pro Portion	(8)	<b>5,00 €</b>
Wildreis mit feinem Gemüse	Pro Portion		<b>3,60 €</b>
Heiße gemüsepfanne mit feiner Kräutersoße	Pro Portion		<b>7,20 €</b>
Mediterrane Gemüsepfanne	Pro Portion		<b>7,20 €</b>
Kürbisgemüse in Curry-Ingwersoße	Pro Portion		<b>6,10 €</b>
Rosenkohl mit brauner Butter	Pro Portion	(8)	<b>5,00 €</b>
Herzhaft würziger Grünkohl	Pro Portion		<b>3,90 €</b>
zarte Böhnchen im Schinkenmantel	Pro Portion		<b>5,00 €</b>

# Hausgemachte Suppen

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Deftige Soljanka nach Hausrezept	Pro Portion	(1, 2, 3, 4, 8)	<b>3,90 €</b>
Minestrone	Pro Portion	(3)	<b>4,30 €</b>
Käse- Lauchcremesuppe mit Hackfleisch	Pro Portion	(8)	<b>4,30 €</b>
Würziger Kesselgulasch nach Traditionsrezept der Familie Spehr	Pro Portion	(3)	<b>5,00 €</b>
Champignoncremesuppe	Pro Portion	(8)	<b>3,90 €</b>
Hühnerfrikassée viel Fleischeinlage	Pro Portion	(8)	<b>7,60 €</b>
Möhren- Ingwersuppe	Pro Portion	(8)	<b>4,20 €</b>
Tomaten- Kokossuppe mit Kräutercroutons	Pro Portion	(3)	<b>4,20 €</b>
Cremiges Kartoffel-Chilisüppchen	Pro Portion		<b>4,20 €</b>
Hähnchen-Curry-Kokossuppe	Pro Portion		<b>5,30 €</b>
Tom Ka Gai	Pro Portion		<b>5,30 €</b>
Mediterrane Gemüsebouillon mit Wildlachs	Pro Portion		<b>5,30 €</b>
Spargelsuppe mit Spargelspitzen	Pro Portion	(8)	<b>4,70 €</b>
Chili con Carne a la Oliver	Pro Portion	(3)	<b>4,70 €</b>
Gaszpacho im Gläschen	Pro Portion		<b>4,20 €</b>

## Finger Food 1/2

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Knusprige Minihähnchenkeule	Stück	(1, 2, 3, 4, 8)	<b>2,20 €</b>
Yakitori Hähnchenspieß mit Sojasoße und Honig	Stück	(1)	<b>1,90 €</b>
Saftiger Hähnchenbrustspeiß pikant mariniert	Stück		<b>2,50 €</b>
Putenspieß mit Backpflaume und Schinken	Stück		<b>2,50 €</b>
Minischnitzel vom Schwein oder von der Pute	Stück		<b>2,00 €</b>
Hähnchenbrusthappen in Knusperpanade	Stück		<b>2,20 €</b>
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Blattspinat und Parmesankäse	Stück		<b>2,90 €</b>
Herzhaftes Mini-Boulettchen pikant garniert	Stück	(3)	<b>1,80 €</b>
Filetspeiß mit Zucchini und Paprika	Stück		<b>2,50 €</b>
Filetmedaillon mariniert und mit Antipasti garniert	Stück		<b>2,80 €</b>
Rosa Roastbeefröllchen gefüllt mit würziger Remoulade	Stück	(8)	<b>3,30 €</b>
Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel	Stück	(8)	<b>2,80 €</b>
Sesam-Karotten-Knusperstick	Stück	(8)	<b>2,50 €</b>
Mini-Crêpes-Röllchen mit Räucherlachs und Honig-Senf-Dip	Stück	(8)	<b>1,80 €</b>
Antipasti am Speiß	Stück	(8)	<b>1,90 €</b>
Minitomate-Mozarellaspieß mit Basilikum	Stück	(8)	<b>1,90 €</b>
Grillgemüsespeiß von Fenchel, Zucchini, Möhre und Champignon	Stück		<b>2,20 €</b>

## Finger Food 2/2

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Früchtespieß	Stück		<b>2,20 €</b>
Chorizzo- Käse- Olive gespießt	Stück	(8)	<b>2,20 €</b>
Ciabattaschnittchen mit Käseröschen und getrockneter Tomate	Stück	(8)	<b>1,60 €</b>
Miniquiche mit diversen Füllungen	Stück	(1, 2, 5)	<b>2,60 €</b>
Wakamesalat im Gläschen mit Noodlestick	Stück	(8)	<b>4,20 €</b>
Körnerbrotschnittchen mit zartem Schinken	Stück		<b>1,60 €</b>
Kleine Wraps verschieden gefüllt	Stück	(8)	<b>2,80 €</b>
Mini Sandwiches	Stück	(8)	<b>2,20 €</b>
Gebratener Champignonkopf auf Vollkornbrot gespießt	Stück		<b>1,60 €</b>
Lachspinchos mit Honig-Senffrischkäse	Stück		<b>2,00 €</b>
Räucherfischhappen	Stück	(3)	<b>2,90 €</b>
Gebrautes Gemüse auf Focaccia	Stück		<b>1,80 €</b>

# Kalte Platten

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Gemischte Käsespezialitätenplatte	Pro Portion		<b>5,40 €</b>
Schinkenplatte mit hausgemachten Spezialitäten	Pro Portion		<b>5,00 €</b>
gemischte Salamiplatte	Pro Portion		<b>5,00 €</b>
gemischte Salamiplatte	Pro Portion		<b>5,40 €</b>
italienische Wurst- und Schinkenplatte	Pro Portion		<b>5,40 €</b>
Räucherfischplatte	Pro Portion		<b>7,20 €</b>
Antipastiplatte	Pro Portion		<b>5,40 €</b>
Gemüsestickplatte mit Sauerrahmdip oder Avocadocreme	Pro Portion	(8)	<b>3,90 €</b>
Tomate-Mozarella mit Basilikum	Pro Portion	(2, 3, 8)	<b>3,60 €</b>
Honig- und Galliamelone mit Parmaschinken und Serranoschinken	Pro Portion		<b>4,30 €</b>

# Hausgemachte Salate

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Kartoffelsalat mit frischen Kräutern und Mayonnaise	Pro Portion	(3, 8, 14)	<b>3,20 €</b>
Kartoffelsalat mit gebratenem Speck und Zwiebeln in Öl-Essigmarinade	Pro Portion	(2, 3, 8)	<b>3,90 €</b>
Nudelsalat mit Paprikastreifen und frischem Lauch	Pro Portion	(2, 3, 5, 8)	<b>3,20 €</b>
Krautsalat mit knusprigen Speck, Kümmel und Limettendressing	Pro Portion		<b>3,20 €</b>
Avocado-Ei- Tomatensalat mit roten Zwiebeln	Pro Portion		<b>4,30 €</b>
Würziger Bulgursalat mit feinem Gemüse	Pro Portion	(3, 8, 14)	<b>3,20 €</b>
Klassischer zwiebelwürziger Bohnensalat	Pro Portion		<b>2,80 €</b>
Gemischter gemüsesalat mit Gartenkräuterdressing	Pro Portion		<b>3,90 €</b>
Gemüsesalat mit Ziegenkäse oder Schafskäse	Pro Portion	(8)	<b>4,30 €</b>
Ruccolasalat mit gerösteten Pinienkernen	Pro Portion		<b>4,30 €</b>
Parmesankäsehobel und Cherrytomaten	Pro Portion		<b>4,30 €</b>
Feldsalat mit gegrilltem Parmaschinken und Granatapfelkernen	Pro Portion		<b>4,30 €</b>
Farfallesalat mit feinem Gemüse und Pinienkernen	Pro Portion	(3, 5)	<b>3,90 €</b>
Spargelsalat mit frischen Kirschtomaten	Pro Portion		<b>4,30 €</b>

# Pasteten

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Blätterteigpasteten gefüllt mit pikantem Frischkäse	Stück	(8)	<b>1,90 €</b>
Blätterteigpasteten gefüllt mit Tomate und Feta	Stück	(8)	<b>2,80 €</b>
Blätterteigpasteten gefüllt mit Blattspinat und Parmesan	Stück		<b>2,80 €</b>
Mini-Blätterteigpastetchen gefüllt mit Lachstartar und Honig-Senffrischkäse	Stück		<b>2,10 €</b>

# Brot

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Gemischtes Brot und Brötchensortiment	Pro Portion		<b>2,00 €</b>
Knuspriges rustikales Baguettebrot	Pro Portion		<b>3,30 €</b>
Frische Kräuterbutter	Topf / Töpfe	(8)	<b>5,10 €</b>
Salzfassbutter	Topf / Töpfe	(8)	<b>3,90 €</b>
Tomatenbutter	Topf / Töpfe	(8)	<b>5,10 €</b>
Apfel-/ Zwiebel-/ Griebenschmalz	Topf / Töpfe		<b>4,40 €</b>

# Desserts

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Hausgemachte Fruchtgrütze mit Vanillesoße	Gläser	(8)	<b>2,80 €</b>
Hausgemachte Vanillecreme mit Früchten der Saison	Gläser	(8)	<b>3,10 €</b>
Mousse von Vollmilchschokolade	Gläser	(8)	<b>3,10 €</b>
Obstsalat mit Walnusskernen	Gläser		<b>2,80 €</b>
Obstsalat auf Joghurt	Gläser	(8)	<b>2,80 €</b>
Früchteplatte portioniert			<b>4,70 €</b>
Tiramisu	Stück	(8, 9)	<b>4,30 €</b>
Schwedische Quarkcreme	Gläser	(8)	<b>2,80 €</b>
Schokobrownie	Stück		<b>2,50 €</b>

# Büffetvorschlag 1/5

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
<b>Landlustbüffet ausreichend für 20 Personen</b>			<b>495,00 €</b> (24,75 € / Person)
Gemüestick mit Kräutersauerrahm			
Kartoffelcremesüppchen mit Chilliröllchen			
Krustenbraten aufgeschnitten an Grillgemüse			
Klassisches Kartoffelgratin			
Miniboulettchen pikant garniert			
Filetspieße mit Zucchini und Paprika			
Gemischte Gemüsesalatplatte mit Gartenkräuter-Joghurtdressing			
Schinkenschlemmerplatte mit hausgemachten Spezialitäten			
Käsespezialitätenplatte			
Brotsortiment gemischt			
Kräuterbutter und Apfelgriebenschmalz			
Weisses Schokomousse			
Obstsalat mit Walnusskernen			

## Büffetvorschlag 2/5

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
<b>Genussbüfett ausreichend für 20 Personen</b>			<b>506,00 €</b> (25,30 € / Person)
Antipasti/ Tomate-Mozzarella/ Melone-Parmaschinken			
Gemüsesüppchen mit Hackbällchen und Spargelspitzen			
Schlemmerkotelet in Champignon/Sahnesoße			
Knuspriges Bauernbaguette			
Yakitori Hähnchenspieße mit Honig und Sojasoße			
Putenspieße mit Backpflaume und Schinken			
Rucolasalat mit Grana Padano und gerösteten Pinienkernen			
Balsamicodressing			
Käsespezialitätenplatte			
Brotsortiment gemischt			
Salzfassbutter und Tomatenbutter			
Weisses Schokomousse			
Fruchtgrütze mit Vanillesoße			

## Büffetvorschlag 3/5

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
<b>Brunchbüffet ausreichend für 20 Personen</b>			<b>495,00 €</b> (24,75 € / Person)
Gemüsestick mit Kräutersauerrahm			
Käse-Lauchcremesüppchen			
saftiger Kasselerbraten und Schweinebratenaufschnitt mit Meerrettichcreme			
Eissalat / Rindfleischsalat			
Räucherlachsplatte mit Garnelen und Krabbensalat			
Feldsalat mit Cherrytomaten und Parmaschinken			
Käse- und Schinkenspezialitätenplatte			
Brotsortiment gemischt			
Fassbutter und Brunchaufstrich			
Konfitüren			
Frische Früchteplatte			

## Büffetvorschlag 4/5

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
<b>Grillbüffet hochwertig für 20 Personen</b>			<b>621,50 €</b> (31,08 € / Person)
<b>Fleisch für den Grill</b>			
15 saftige Putensteaks in Curry-Ingwermarinade			
10 Rinderhüftsteaks			
10 Lammhüftsteaks			
8 Sparerips			
20 Hausgemachte Rinderbratwürste			
Pfeffersoße, Senfsoße, Barbecuesoße			
<b>Gemüse und Beilagen warm</b>			
15 rustikale Grillgemüsespieße			
10 gefüllte Grilltomaten			
12 kleine Kartoffeln am Spieß mit Sourcream			
<b>Kalte Beilagen und Salate</b>			
15 Portionen Farfallesalat mit feinem Gemüse			
10 Portionen Rucolasalat mit Pinienkernen und Parmesanhobel			
10 Portionen gemischter Blattsalat mit gegrillten Parmaschinken und Minz dressing			
<b>Brot und Butter</b>			
frisches Brot, dunkel / hell + Kräuter- und Tomatenbutter			
<b>Dessert in Gläschen</b>			
10 x Quarkdessert mit Waldbeeren			
10 x Schokomousse			

# Büffetvorschlag 5/5

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
<b>Grillbüffet rustikal für 20 Personen</b>			<b>396,00 €</b> (19,08 € / Person)
<b>Fleisch für den Grill</b>			
15 Nackensteaks pikant eingelegt			
15 Hähnchensteaks in Curry-Ingwermarinade			
20 Thüringer Rostbratwürste			
Tzatziki, Barbecuesoße, Senfsoße			
<b>Kalte Beilagen und Salate</b>			
12 Portionen Kartoffelsalat			
12 Portionen Nudelsalat			
10 Portionen würziger Bulgursalat			
20 Tomate-Mozarellaspieße			
12 Käse-Olivenspieße			
Gemischtes Brotsortiment			
frische Kräuter- und Tomatenbutter			

## Hinweis

- Alle Preise sind Nettopreise
- Pro Warmhaltegerät berechnen wir 8,00 €
- Reine Speisenlieferung zuzüglich 7% Mehrwertsteuer
- Inklusive Geschirrerleih und Serviceleistungen zuzüglich 19% Mehrwertsteuer

## Zusatzstoffe

- mit Farbstoff(en)
- mit Konservierungsstoff(en)
- mit Antioxidationsmittel
- mit Geschmacksverstärker(n)
- mit Schwefeldioxid
- mit Schwärzungsmittel
- mit Phosphat
- mit Milcheiweiß
- koffeinhaltig
- chininhaltig
- gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
- mit Taurin
- enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
- mit Süßungsmittel