

Warme Fleisch- Fisch und Gemüsespeisen 1/2

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Wildschweinbraten aufgeschnitten in Rotweinsauce	für ca. 10 Personen	(3)	110,00 €
Spanferkel im Steinofen knusprig gebacken	Ca. 20 kg - ausreichend für 25- 30 Personen. Wir schneiden bei Ihnen vor Ort auf (70,00 €) zuzüglich Anlieferung je nach Entfernung	(1, 2)	363,00 €
Spanferkelkeule aufgeschnitten	für ca. 10 Personen	(1, 2)	88,00 €
Saftiger Schweinekrustenbraten	15 Scheiben für 10 Personen	(1, 2)	68,00 €
Burgunderschinken im Brotteig gebacken	für 10 Personen	(1, 2)	86,00 €
Burgunderschinken im Brotteig gebacken auf Sauerkraut	für 10 Personen	(1, 2)	114,00 €
Kasselerbraten saftig gebraten im eigenen Bratenfond	für 10 Personen		72,00 €
Kasselerbraten auf Sauerkraut	für 10 Personen		99,00 €
Schweinelachsbraten mit Champignons in Sahneseauce	15 Scheiben für 10 Personen	(8)	88,00 €
Ministeaks mit Tomate und Mozzarella überbacken	für ca. 10 Personen	(8)	78,00 €
Schweinefiletmedaillons mit Gnocchi, Tomaten und Bohnen	für ca. 10 Personen	(3, 14)	125,00 €
Lammkeulenbraten mit Rosmarin	für ca. 10 Personen		110,00 €
Saftiges Lammhüftsteak mit Böhnchen im Schinkenmantel	für ca. 10 Personen	(1, 2)	121,00 €
Rinderbraten mit gebratenen Kräuterchampignons und Kirschtomaten	für ca. 10 Personen	(3)	104,50 €

Warme Fleisch- Fisch und Gemüsespeisen 2/2

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Kalbsfilet in Gorgonzolasoße	für ca. 10 Personen	(8)	165,00 €
Putenbrustfilet mit Brokkoliröschen in Sahnesoße	15 Scheiben für 10 Personen	(8)	89,00 €
Putenbraten gefüllt mit Zucchini und Paprika in heller Soße	für ca. 10 Personen	(3, 8)	89,00 €
Champignonrahmtopf von der Pute	für ca. 10 Personen	(8)	98,00 €
Hähnchenroulade in Salbeisoße	für ca. 10 Personen	(3, 8)	98,00 €
Hühnchenfilet in Currysoße	für ca. 10 Personen	(3, 8)	90,00 €
Hühnerfrikassee	für ca. 10 Personen	(8)	85,00 €
Zanderfilet auf Gemüsebett/ Petersilienwurzelpüree	für ca. 10 Personen	(3, 8)	130,00 €
Wildlachsfilet auf Blattspinatsahnesoße	für ca. 10 Personen	(1, 2, 8)	150,00 €
Mediterrane Nudelpfanne mit feinem Gemüse und gewürfelten Tomaten	für ca. 10 Personen	(3)	71,50 €
Hokkaidokürbis mit Süßkartoffelspalten in Curry-Ingwersoße	für ca. 10 Personen	(3)	75,00 €
Gemüsecurry mit Belugalinse	für ca. 10 Personen	(3)	75,00 €

Beilagen

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Salzkartoffeln mit frischer Petersilie	Pro Portion	(8)	3,30 €
In Schale gebackene Erdäpfel	Pro Portion		3,80 €
Kartoffelspalten mit frischem Rosmarin in Olivenöl gebacken	Pro Portion		3,90 €
Kartoffelkroketten	Pro Portion	(1, 4, 8)	3,90 €
Kartoffelgratin klassisch	Pro Portion	(8)	4,80 €
Kartoffelgratin mit Gemüse	Pro Portion	(8)	5,80 €
Schupfnudeln in Butter glasiert	Pro Portion	(8)	4,50 €
Bandnudeln in feiner Buttersoße	Pro Portion	(8)	4,80 €
Wildreis mit feinem Gemüse	Pro Portion		3,60 €
Saisonales Gemüse mit feiner Kräutersoße	Pro Portion		6,50 €
Grillgemüse mit Rosmarinkartöffelchen	Pro Portion		7,20 €
Mediterranes Grillgemüse	Pro Portion	(8)	6,80 €
Zarte Böhnchen im Schinkenmantel	Pro Portion		5,00 €
Kürbisgemüse in Curry-Ingwersoße	Pro Portion		6,80 €
Rosenkohl mit brauner Butter	Pro Portion	(8)	4,50 €
Herzhaft würziger Grünkohl	Pro Portion		4,30 €
Apfelrotkohl	Pro Portion		3,80 €
Pikantes Sauerkraut	Pro Portion		3,50 €

Hausgemachte Suppen

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Deftige Soljanka nach Hausrezept	Pro Portion	(1, 2, 3, 4, 8)	4,20 €
Würziger Kesselgulasch nach Traditionsrezept der Familie Spehr	Pro Portion	(3)	5,50 €
Chili con Carne a la Oliver	Pro Portion	(3)	5,50 €
Käse- Lauchcremesuppe mit Hackfleisch	Pro Portion	(8)	5,50 €
Hühnchen-Curry-Kokossuppe	Pro Portion		6,50 €
Spargelsuppe mit Spargelspitzen	Pro Portion	(8)	4,50 €
Gemüsesüppchen mit Spargelspitzen	Pro Portion	(3)	4,20 €
Möhren- Ingwersuppe	Pro Portion	(8)	4,20 €
Kürbis Süßkartoffelsuppe	Pro Portion		4,20 €
Tomaten- Kokossuppe mit Kräutercroutons	Pro Portion	(3)	4,20 €
Kartoffel-Chilisüppchen	Pro Portion		4,00 €

Finger Food 1/2

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Knusprige Minihähnchenkeule	Stück	(1, 2, 3, 4, 8)	2,20 €
Yakitori Hähnchenspieß mit Sojasoße und Honig	Stück	(1)	2,20 €
Saftiger Hähnchenbrustspeiß pikant mariniert	Stück		2,80 €
Putenspieß mit Backpflaume und Schinken	Stück		2,80 €
Hähnchenbrusthappen in Knusperpanade	Stück		2,50 €
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Blattspinat und Parmesankäse	Stück		3,50 €
Minischnitzel von der Pute	Stück		2,70 €
Minischnitzel vom Schwein	Stück		2,20 €
Herzhaftes Mini-Boulettchen pikant garniert	Stück	(3)	1,80 €
Filetspeiß mit Zucchini und Paprika	Stück		2,80 €
Filetmedaillon mariniert und mit Antipasti garniert	Stück		3,50 €
Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel	Stück	(8)	3,50 €
Rosa Roastbeefröllchen gefüllt mit würziger Remoulade	Stück	(8)	3,80 €
Antipasti am Speiß	Stück	(8)	2,50 €
Grillgemüsespeiß von Paprika, Zucchini, Möhre und Champignon klein	Stück		2,50 €
Grillgemüsespeiß von Paprika, Zucchini, Möhre und Champignon groß	Stück		3,90 €
Minitomate-Mozzarellaspieß mit Basilikum	Stück	(8)	2,00 €

Finger Food 2/2

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Chorizzo- Käse- Olive gespießt	Stück	(8)	2,20 €
Ciabattaschnittchen mit Käseröschen und getrockneter Tomate	Stück	(8)	1,90 €
Körnerbrotschnittchen mit zartem Schinken	Stück		1,90 €
Gebrautes Gemüse auf Focaccia	Stück		2,20 €
Gebrauter Champignonkopf auf Vollkornbrot gespießt	Stück		1,90 €
Mini Sandwiches	Stück	(8)	2,50 €
Miniburger (ab 10 Stück)	Stück		3,50 €
Herzhaftes Küchlein mit Tomate und Feta	Stück		2,80 €
Herzhaftes Küchlein mit Blattspinat und Parmesan	Stück		2,80 €
Kleine Wraps verschieden gefüllt (in 4er Schritten bestellbar)	Stück	(8)	2,80 €
Miniquiche mit Gemüsefüllungen (ab 10 Stück)	Stück		2,60 €
Lachspinchos mit Honig-Senf-Senffrischkäse	Stück		2,40 €
Mini-Crêpes-Röllchen mit Räucherlachs und Honig-Senf-Dip (ab 10 Stück)	Stück	(8)	2,30 €
Räucherfischhappen auf Brot	Stück	(3)	3,50 €
Sesam-Karotten-Knusperstick	Stück	(8)	2,80 €
Wakamesalat im Gläschen mit Noodlestick	Stück	(8)	5,80 €
Falafelspieß mit getrockneter Tomate und Zucchinirollchen	Stück		3,30 €
Eihälfte gefüllt mit feiner Eicreme (ab 10 Stück)	Stück		1,80 €
Früchtespieß	Stück		2,50 €

Kalte Platten

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Gemischte Käsespezialitätenplatte	Pro Portion		5,80 €
Schinkenplatte mit hausgemachten Spezialitäten	Pro Portion		5,50 €
Regionale Wurstaufschnittplatte mit Salami	Pro Portion		5,00 €
mediterrane Aufschnitt- und Schinkenplatte	Pro Portion		5,50 €
kalter Braten aufgeschnitten	Pro Portion		5,80 €
Räucherfischplatte	Pro Portion		8,80 €
Antipastiplatte	Pro Portion		5,80 €
Gemüsestickplatte mit Sauerrahmdip oder Avocado-creme	Pro Portion	(8)	4,50 €
Tomate-Mozarella mit Basilikum	Pro Portion	(2, 3, 8)	3,90 €
Honig- und Galliamelone mit Parmaschinken und Serranoschinken	Pro Portion		4,90 €

Hausgemachte Salate

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Kartoffelsalat mit frischen Kräutern und Mayonnaise	Pro Portion	(3, 8, 14)	3,50 €
Kartoffelsalat in Öl-Essigmarinade	Pro Portion		3,90 €
Süßkartoffelsalat mit Rucola und Schafskäse	Pro Portion		3,90 €
Nudelsalat mit Paprikastreifen und frischem Lauch	Pro Portion	(2, 3, 5, 8)	3,50 €
Farfallesalat mit feinem Gemüse und Pinienkernen	Pro Portion	(3, 5)	4,50 €
Würziger Bulgursalat mit feinem Gemüse	Pro Portion	(3, 8, 14)	3,90 €
Roter Linsensalat mit Schafskäse	Pro Portion		3,90 €
Avocado-Ei- Tomatensalat mit roten Zwiebeln	Pro Portion		5,40 €
Krautsalat mit knusprigen Speck, Kümmel und Limettendressing	Pro Portion		3,00 €
Gemischter Gemüsesalat mit Gartenkräuterdressing	Pro Portion		4,20 €
Gemüsesalat mit Ziegenkäse oder Schafskäse	Pro Portion	(8)	4,50 €
Ruccolasalat mit gerösteten Pinienkernen, Parmesankäsehobel und Cherrytomaten	Pro Portion		4,50 €
Feldsalat mit gegrilltem Parmaschinken und Granatapfelkernen	Pro Portion		4,50 €
Spargelsalat mit frischen Kirschtomaten	Pro Portion		4,90 €

Brot

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Gemischtes Brot und Brötchensortiment	Pro Portion		2,00 €
Baguettestange	Stück		3,30 €
rustikales Baguettebrot	Stück		4,80 €
Minibrötchen	Stück		0,40 €
Salzfassbutter	Glas	(8)	3,90 €
Frische Kräuterbutter	Glas	(8)	4,90 €
Tomatenbutter	Glas	(8)	4,90 €
Apfel-/ Zwiebel-/ Griebenschmalz	Glas		4,40 €

Desserts

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Hausgemachte Fruchtgrütze mit Vanillesoße	Glas	(8)	2,80 €
Hausgemachte Vanillecreme mit Früchten der Saison	Glas	(8)	3,10 €
Mousse au Chocolat	Glas	(8)	3,10 €
Obstsalat mit karamelisierten Walnusskernen	Glas		2,80 €
Schwedische Quarkcreme	Glas	(8)	3,10 €
Früchteplatte	Pro Portion		4,40 €
Schokobrownie	Stück		2,50 €
Kleines Kuchenstück	Stück		2,20 €

Büffetvorschlag 1/5

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Landlustbüffet ausreichend für 20 Personen			580,00 €
Gemüestick mit Kräutersauerrahm			
Krustenbraten aufgeschnitten an Grillgemüse			
Klassisches Kartoffelgratin			
Miniboulettchen pikant garniert			
Filetspieße mit Zucchini und Paprika			
Gemischte Gemüsesalatplatte mit Gartenkräuter dressing			
Käsespezialitätenplatte			
Brotsortiment gemischt			
Kräuterbutter und Apfelgriebenschmalz			
Mousse au Chocolat			
Obstsalat mit karamelierten Walnusskernen			

Büffetvorschlag 2/5

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Genussbüfett ausreichend für 20 Personen			580,00 €
Antipasti/ Tomate-Mozzarella/ Melone-Parmaschinken			
Gemüsesüppchen mit Spargelspitzen			
Schweinelachsbraten mit Champignon in 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			
Mousse au Chocolat			
Fruchtgrütze mit Vanillesoße			

Büffetvorschlag 3/5

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Brunchbüffet ausreichend für 20 Personen			530,00 €
Gemüsestick mit Kräutersauerrahm			
Käse-Lauchcremesüppchen			
saftiger Kasselerbraten- und Schweinebratenaufschnitt mit Meerrettichcreme			
Eiersalat / Rindfleischsalat			
Räucherlachsplatte mit Garnelen und Krabbensalat			
Käse- und Schinkenspezialitätenplatte			
Brotsortiment gemischt			
Fassbutter und Kichererbsenhumus			
Konfitüren			
Frische Früchteplatte und Jogurt			

Büffetvorschlag 4/5

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Grillbüffet hochwertig für 20 Personen	fertig gegrillt im Warmhaltegerät zuzüglich 66,00 €		630,00 €
Fleisch für den Grill			
15 saftige Hähnchensteaks in Curry-Ingwermarinade			
10 Rinderhüftsteaks			
10 Lammhüftsteaks			
8 Sparerips			
20 Hausgemachte Rinderbratwürste			
Pfeffersoße, Senfsoße, BBQ Soße			
Gemüse und Beilagen warm			
15 rustikale Grillgemüsespieße			
10 Grilltomaten mit Gemüsefüllung			
12 kleine Kartoffeln am Spieß mit Sourcream			
Kalte Beilagen und Salate			
15 Portionen Farfallesalat mit feinem Gemüse			
10 Portionen Rucolasalat mit Pinienkernen und Parmesanhobel			
10 Portionen gemischter Blattsalat mit gegrillten Parmaschinken und Minzdressing			
Brot und Butter			
frisches Brot, dunkel / hell + Kräuter- und Tomatenbutter			
Dessert in Gläschen			
10 x Vanillecreme mit Früchten der Saison			
10 x Mousse au Chocolat			

Büffetvorschlag 5/5

Speise	Hinweis	Zusatzstoffe	Preis
Grillbüffet rustikal für 20 Personen	fertig gegrillt im Warmhaltegerät zuzüglich 66,00 €		400,00 €
Fleisch für den Grill			
15 Nackensteaks pikant eingelegt			
15 Hähnchensteaks in Curry-Ingwermarinade			
20 Thüringer Rostbratwürste			
BBQ Soße, Senfsoße			
Kalte Beilagen und Salate			
12 Portionen Kartoffelsalat			
12 Portionen Nudelsalat			
10 Portionen pikanter Weißkrautsalat			
20 Tomate-Mozarellaspieße			
12 Käse-Olivenspieße			
Gemischtes Brotsortiment			
Frische Kräuter- und Tomatenbutter			

Hinweis

- Alle Preise sind Nettopreise
- Pro Warmhaltegerät berechnen wir 8,00 €
- Reine Speisenerlieferung 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