

Unser Partyserviceangebot:

Aus dem Suppentopf

- Rinderkraftbrühe mit Einlage € 9,80/ l
- Hühnerkraftbrühe mit Einlage € 9,80/ l
- Tomatencremesuppe mit Croutons € 9,40/ l
- Champignoncremesuppe € 9,40/ l
- Cremesuppe der Saison z.B. Spargel € 9,80/ l
- Ungarische Gulaschsuppe € 12,00/ l
- Geschnetzelte Suppe € 10,80/ l

Als Vorspeise kalkuliert man 0,25l Suppe pro Person.

Als Hautmahlzeit rechnet man mit mindestens 0,5l .

Warme Spezialitäten

- Backschinken oder Krustenbraten mit Senfstragonsauce € 10,50 p.P.
- Zwiebelsteakpfanne « A la Chef » € 10,50 p.P.
- Geschnetzeltes « Züricher Art » € 10,50 p.P.
- Schweinebraten in Pfefferrahmsauce, Champignonsauce € 10,50 p.P.
- Schweinefilet nach „Art des Hauses“ auf verschiedene Arten überbacken
Rahmchampignons
- Lauch, Möhren-Selleriegemüse € 13,80 p.P.
- Hähnchenbrustfilet in Curryrahm und Cocktailobst € 12,80 p.P.
- Hähnchenbrustfilet natur mit Rahmchampignons € 12,80 p.P.
- Rinderragout „ Stroganoff“ € 10,50 p.P.
- Westfälische Rinderschmorbraten € 14,50 p.P.
- Sauerbraten nach „Art des Hauses“ € 14,50 p.P.
- Rinderroulade „Westfälisch“ € 14,50 p.P.
- Wildragout „Hubertus“ mit Pfifferlingen € 15,50 p.P.
- Pochiertes Lachsfilet auf Blattspinat mit Sc. Bernaise € 14,50 p.P.

Beilagen: Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln, Salzkartoffeln,
Reis, Spätzle, Klöße
Gemüseauswahl

Aus der kalten Küche

Fleisch:

-	<i>Kleine Schweineschnitzel</i>	<i>ca. 100g</i>	<i>€ 2,20</i>
-	<i>Hackfleischbällchen</i>	<i>ca. 80g</i>	<i>€ 1,20</i>
-	<i>Senfkräuterbraten</i>	<i>ca. 100g</i>	<i>€ 1,90</i>
-	<i>Schweinefilet</i>	<i>ca. 100g</i>	<i>€ 3,50</i>
-	<i>Hähnchenfilet paniert</i>	<i>ca. 120g</i>	<i>€ 2,20</i>
-	<i>Kasslerlachsbraten</i>	<i>ca. 100g</i>	<i>€ 1,90</i>
-	<i>Roastbeef</i>	<i>ca. 100g</i>	<i>€ 5,80</i>
-	<i>Vitello Tonnato</i>	<i>ca. 100g</i>	<i>€ 3,20</i>
-	<i>Melone mit Knochenschinken</i>	<i>ca. 50g</i>	<i>€ 3,50</i>

Fisch:

-	<i>Matjes nach „Hausfrauen Art“</i>		
-	<i>mit Zwiebel, Apfel, Gurkendipp</i>	<i>ca. 50g</i>	<i>€ 2,00</i>
-	<i>Cherrymatjes</i>	<i>ca. 50g</i>	<i>€ 2,20</i>
-	<i>Salm kalt mit grüner Sauce</i>	<i>ca. 50g</i>	<i>€ 3,50</i>
-	<i>Senner Forellenfilet</i>	<i>ca. 50g</i>	<i>€ 3,50</i>
-	<i>Hausgebeizter Lachs / Sahnemeerrettich</i>	<i>ca. 50g</i>	<i>€ 3,50</i>
-	<i>Norwegischer „Graved Lachs“</i>	<i>ca. 50g</i>	<i>€ 3,50</i>
-	<i>Grönlandschrimps mit Dill und Melone</i>	<i>ca. 50g</i>	<i>€ 3,00</i>
-	<i>Räucheraal mit Schnittlauchrührei</i>	<i>ca. 50g</i>	<i>€ 4,50</i>

Salate:

-	<i>Krautsalat</i>	-	<i>Bauernsalat</i>
-	<i>Gem. Bohnensalat</i>	-	<i>Paprikasalat</i>
-	<i>Gurkensalat</i>	-	<i>Tomatensalat</i>
-	<i>Bunte Blattsalatmischung</i>	-	<i>Möhrensalat</i>
	<i>100 g € 1,00</i>		
-	<i>Eiersalat</i>	-	<i>Geflügelsalat</i>
-	<i>Waldorfsalat</i>	-	<i>Kartoffelsalat</i>
-	<i>Nudelsalat</i>		
-	<i>Tomatenscheiben mit Mozzarella</i>		
-	<i>Anti Pasti (Zucchini, Overgine, Pepperoni usw.)</i>		
	<i>100 g € 1,80</i>		

Rustikale Aufschnittplatte und Brotauswahl € 6,50 p.P.

Käseplatte und Brotauswahl € 4,50 p.P.

Dessert:

- *Vanillepudding nach Oma´s Art mit Beerensauce*
- *Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce*
- *Vanille- und Schokoladenmoussee mit Himbeersauce*
- *Bayrisch Creme mit Schattenmorellen*
- *Zitronencreme mit Himbeersauce*
- *Walnusscreme mit Pflaumenkompott*
- *Panacotta mit Erdbeersauce*

Je Sorte pro Person € 3,50

Canape´s Baguettescheiben belegt mit:

- *Lachs, Forelle, Aal* € 2,20
- *Roastbeef, div. Bratenaufschnitt, Schinken* € 2,00
- *Mettwurst, div. Käse, Zwiebelmett, Eiersalat* € 1,80

½ belegtes Brot mit Wurst od. Käse € 1,50

½ belegtes Brötchen mit Wurst od. Käse € 1,80

mit Räucherlachs od. Gravedlachs € 2,80

Geschirrservice:

Leihgebühr pro Geschirr- und Besteckteil -,10 €

Reinigung von Besteck und Geschirr pro Person 1,00 €

Reinigung von ChafingDish pro Stück 7,00 €

Lieferservice:

Wir liefern Ihnen ab 10 Personen frei Haus im Umkreis von 10 km.