

Festmenüs

	Preis pro Person	ab 50 Pers.	ab 10 Pers.
1 Festmenü 1 Schweinefilet mit Pfifferlingsauce ^a Putengeschnetzeltes »Delfter Art« ^{a, 4} Mandelbroccoli ^{a, c} , Karotten, Erbsen Röstigratin ^{a, 4} und Spätzle ^{dr, e}	14,80		15,30
2 Festmenü 2 Schweinefiletmedaillons mit rotem Pfeffer ^a Entenbrustfilet mit Orangensauce Mandelbroccoli ^{a, c} und Pariser Karotten Kroketten ^a und Blechkartoffeln	16,90		17,40
3 Festmenü 3 Filetspitzen in Rieslingsauce ^a Hähnchenfiletmedaillons im Knuspermantel ^{dr, e} Gemüse der Saison ^{a, e} und Gartensalat ^a Kartoffelgratin ^a und Spätzle ^{dr, e}	15,90		16,40
4 Festmenü 4 Kalbsgeschnetzeltes »Züricher Art« ^{a, dr} Lachsfiletsteak mit Limettensauce ^{a, e} mediterranes Gemüse Rosmarinkartoffeln und Reis	16,50		17,00
5 Festmenü 5 Lachsfilet im Blätterteig ^{dr, e} mit Rieslingsauce ^a Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm ^a Feldsalat mit Cocktailtomaten und Dressing Röstigratin ^{a, 4} und Halbwilder Reis	16,50		17,00
6 Festmenü 6 Schweinefiletmedaillons im Schinkenmantel in Kräutersauce ^a Hähnchenfiletmedaillons in Apfel-Pfifferlingsauce ^a Beilagensalat im Weckglas ^a Blechkartoffeln und Bandnudeln ^{dr, e}	17,00		17,50
7 Festmenü 7 Rindergeschnetzeltes ^a »Mexikanisch« Pfefferfiletspieße Gemüse der Saison ^{a, e} Röstigratin ^{a, 4} und gelber Reis	17,00		17,50
8 Festmenü 8 Rindermedaillons in Pfeffersauce ^{a, c} Medaillons vom Schweinefilet mit Pestohaube ^a mediterranes Gemüse Kartoffelgratin ^a und Spätzle ^{dr, e}	18,00		18,50
9 Festmenü 9 Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Burgundersauce ^a mediterrane Hähnchenspieße gegrillt Gemüse der Saison ^{a, e} Pariser Kartoffeln und Kroketten ^a	19,00		19,50

Partybuffets

	Preis pro Person	ab 50 Pers.	ab 20 Pers.
10 Partybuffet 1 Schweinebraten mit Senfkruste ^{b, e} Partyschnitzel ^{dr, e} Hähnchenfiletspieße Broccoli ^{a, e} , Erbsen, Karotten Kartoffelgratin ^a und Blechkartoffeln	13,40		13,90
11 Partybuffet 2 Spießbraten ^c Schaschlikspieße ^c Mini Chickenburger ^{a, dr, e, h} Gemüse der Saison ^{a, e} Kartoffelgratin ^a und Rosmarinkartoffeln	15,00		15,50
12 Partybuffet 3 Schinken-Krustenbraten ⁶ Minipartyschnitzel ^{dr, e} Hähnchenfiletmedaillons im Knuspermantel ^{dr, e} Erbsen-Karotten Karottensalat und Gurken-Tomatensalat Kartoffelgratin ^a und Bratkartoffeln ³	15,00		15,50
13 Partybuffet 4 Rinderroulade mit Sauce ^{a, b, 6} Spanferkelkrustenbraten Hähnchenfiletmedaillons im Knuspermantel ^{dr, e} Broccoli ^{a, e} , Erbsen, Karotten und Apfelrotkohl Pariser Kartoffeln und Klöße ^{dr, e}	15,40		15,90
14 Partybuffet 5 Pusztabraten ^{c, 5} Gyrosgeschnetzeltes in Metaxarahm ^a Hähnchenfiletmedaillons paniert ^{dr, e} Gemüse der Saison ^{a, e} Bunter Bohnensalat und Krautsalat Kartoffelgratin ^a und Rosmarinkartoffeln	16,00		16,50
15 Partybuffet 6 Schinken-Krustenbraten ⁶ Hähnchenfiletmedaillons paniert ^{dr, e} hausgemachte Frikadellen ^{b, dr, e} Broccoli ^{a, e} , Karotten, Erbsen bunte Salatplatte mit Dressing ^a Kartoffelgratin ^a und Kroketten ^a	16,00		16,50
16 Partybuffet 7 Kalbsbraten mit Balsamicosauce Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm ^a Hähnchenfiletmedaillons paniert ^{dr, e} Gemüse der Saison ^{a, e} bunte Salatplatte mit Dressing ^a Kartoffelgratin ^a und Spätzle ^{dr, e}	18,00		18,50

Alle Partybuffets auch ab 15 Personen zzgl. 1,00Euro/Person

Länderbuffets (kalt-warm)

	Preis pro Person
20 Kleines italienisches Buffet (ab 15 Personen) gegrilltes mediterranes Gemüse Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum ^a Rucola mit Parmesanspänen ^a ofenfrisches Baguette ^{dr} Schweinefilet mit Pesto-Kruste ^a dazu Balsamicosauce Medaillons vom Hähnchenfilet »Italienischer Art« ^a Bandnudeln mit mediterranem Gemüse ^{dr, e} Rosmarinkartoffeln	19,50
21 Großes italienisches Buffet (ab 40 Personen) Melonenspalten mit Parmaschinken ^a Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce) ^{a, c, e} Tomaten-Carpaccio mit Rucola, Parmesanspänen ^a und schwarzen Oliven Antipasti – gegrilltes und mariniertes Gemüse ofenfrisches Baguette ^{dr} Schweinefiletmedaillons in Parmaschinken ^a Lachsfilet auf mediterranem Gemüse Kräuterbandnudeln ^{dr, e} und Röstigratin ^{a, 4} Panna Cotta mit Himbeersauce im Glas ^a Früchtespieße	25,90
22 Griechisches Buffet (ab 15 Personen) Bauernsalatplatte Oliven, Feta ^a und Zaziki ^a griechischer Nudelsalat ^{a, dr} ofenfrisches Baguette ^{dr} Gyros in Metaxarahm ^a Souflakispieße Gemüsereis und Kartoffelgratin ^a	18,50
23 American Buffet (ab 15 Personen) Westernsteaks auf Schmorzwiebeln ^c Spareribs ^c Texasspieße Chicken Nuggets ^{dr, e} gegrillte Maiskolben Barbecue Dip ⁵ Country Wedges Farmersalat ^a frischer Gartensalat dazu American-Dressing ^a	18,50
24 Bayerisches Buffet (ab 15 Personen) Grillhaxe (1/2) ⁶ Bayerischer Leberkäs ^{a, 3, 4} Minischnitzel in Brezelpanade ^{dr, e} Nürnberger Rostbratwürstchen ² Kartoffelpüree ^a und Bratkartoffeln ³ Sauerkraut und Krautsalat ofenfrische Wiesenbrezeln ^{dr, e} Süßer Senf ^{b, c}	17,00

Alle Länderbuffets auch ab 10 Personen zzgl. 1,50 Euro/Person
Buffet Nr. 21 ab 30 Personen möglich, zzgl. 1,50 Euro/Person

Kalte Buffets und Snacks

Preis pro Person/Platte

- 30 Schnitzel-Buffer** (ab 10 Personen)
 Mini-Schnitzel^{dt, e}
 Mini-Mandelschnitzel^{dt, e}
 Mini-Hähnchenschnitzel im Knuspermantel^{dt, e}
 Mini-Putenschnitzel^{dt, e}
 2 verschiedene Dips^{3, 5} 9,50
- 31 Snacks aus Grill & Pfanne**
 Mini-Schnitzel^{dt, e}
 Hackfleischbällchen^{b, dt, e}
 Medaillons vom Hähnchenfilet im Knuspermantel^{dt, e}
 Pflaumen im Speckmantel^{2, 3}
 Hähnchenfilet-Zapfen
 2 verschiedene Saucen^{3, 5}
 Platte für 10 – 12 Personen 96,90
- 32 Party-Platte**
 Medaillons vom Schweinefilet »Toscana«^a
 Mini-Mandelschnitzel^{dt, e}
 Medaillons vom Hähnchenfilet im Knuspermantel^{dt, e}
 Hähnchenfilet-Zapfen
 Hackfleischbällchen^{b, dt, e}
 Platte für 10 – 12 Personen 107,90
- 33 Gourmet-Platte**
 Medaillons vom Schweinefilet mit Pestohaube^a
 Medaillons aus der Rinderhüfte »Mediterran«^{a, c}
 Medaillons vom Hähnchenfilet im Knuspermantel^{dt, e}
 Medaillons vom Putenfilet »Hawaii«^{a, 3}
 Platte mit 40 Teilen 129,80
- 34 Sticks & Dips – vegetarisch**
 bunte Gemüsesticks, Tortillachips^{4, dt}
 verschiedene Dips^{a, 3, 5}
 Platte für 10 – 12 Personen 65,00

Fingerfood Buffets

Preis pro Person/Platte

- 38 Fingerfoodbuffet kalt-warm (ab 15 Pers.)**
 Scampispiße auf Limettensauce^{a, e}
 Lachshappen gegrillt in Senfdip^b
 Nürnberger Würstchen² auf Sauerkraut
 Miniburger^{dt, e, h}, Nuggets fruchtig süß^{dt, 2}
 Mozzarella-Tomatensticks^a
 italienischer Pastasalat^{dt, e}, Mini-Gemüsetartes^a 21,90
- 39 Fingerfoodplatte »Feinschmecker«**
 Filethäppchen^a, Hackfleischspießchen^b, Kartoffeltäschli
 Putenfilet im Bambuskörbchen², Lachsfilethappen
 Mozzarella-Tomatensticks^a, Pflaumen im Speckmantel^{2, 3}
 Pumpernickeltaler mit Käse^{a, d2, d3}
 Platte mit 80 Teilen 120,00
- 40 Fingerfoodplatte »festlich«**
 Lachstatar auf Crostini mit Dillspitzen^{a, dt}
 Roastbeefröllchen auf Crostini mit Meerrettich^{dt}
 Hähnchenfilet-Zapfen, Datteln im Speckmantel^{2, 3}
 Krabbencocktail im Bambuskörbchenⁱ, Anitipasti-Spießchen
 Appenzeller Sternspießchen^a
 Platte mit 80 Teilen 150,00



Flying Buffet

Auf kleinen Platten zum Herumreichen

- 41 Minischnitzel am Spieß^{dt, e}**
 Hackfleischspießchen^{b, dt, e}
 Hähnchenfilet-Zapfen, Miniwraps²
 Ricotta Lachs Lollies^{a, e}, Mozzarella-Tomatensticks^a
 Datteln im Speckmantel^{2, 3}, Couscousalat im Glas^b
 Pumpernickel mit Käse^{a, d2, d3}, Mini Muffins^{a, c, f}
 ab 20 Personen, pro Person 18,90

- 42 Fingerfoodplatte »Veggie«**
 Bruschetta^{dt}, Antipasticreme auf Crostini^{a, dt}
 Mini-Gemüsetartes^{a, dt}, Mozzarella-Tomatensticks^a
 Appenzeller Sternspießchen^a, Früchtespiesschen
 Couscoussalat^b im Glas
 Gemüsesticks mit Dip^a
 Platte mit 80 Teilen 155,00

- 43 Fingerfoodplatte »bayerisch«**
 Kernbeißer mit Bauernspeck und Essiggurke^{dt, d3, 6}
 Pumpernickeltaler mit Obadzda^{a, d2, d3}
 Radieschenblüten mit Frischkäse^a
 Kartoffelsalat im Weckglas^e
 Käsehäppchen mit Salzbrezeln^{a, b, dt}
 Kaminwurzesticks⁶, Hähnelhappencrossis^{dt, e}
 Weißwurstthappen auf Laugengebäck^{a, b, c, dt, 4}
 Platte mit 80 Teilen 130,00

Fingerfood

Preis ab 10 Stück pro Sorte Stück

- 44 Filethäppchen^a** 1,90
- 45 Putenfilettranchen im Bambuskörbchen²** 1,90
- 46 Hähnchenfilet-Zapfen** 2,10
- 47 Entenbrustfilet-Stick** 2,10
- 48 Hackfleischspießchen^{b, dt, e}** 1,40
- 49 Pflaumen im Speckmantel^{2, 3}** 1,40
- 51 Pumpernickeltaler mit Lachs^{d2, d3}** 1,90
- 52 Lachsfilethappen im Sesammantel^h** 1,90
- 53 Minipasteten mit Garnelen^{dt, e, i}** 1,90
- 54 Ricotta Lachs Lollie^{a, e}** 2,20
- 55 Pumpernickeltaler mit Käse^{a, d2, d3}** 1,45
- 56 Pasta-^{dt, e}, Linsen-^b, Couscous-^b oder Kartoffelsalat^e im Glas** 2,40
- 57 Käsespießchen^a** 1,00
- 58 Mozzarella-Tomatenstick^a** 1,10
- 59 Gemüsesticks mit Dip^a im Glas** 2,10
- 60 Miniwrap²** 2,20
- 61 Antipasti-Spießchen** 1,70
- 62 Mini-Gemüsetarte^{dt, a}** 1,70
- 63 Kartoffeltäschli^a** 1,80
- 64 Parmaschinken-Melonenstick** 1,80
- 65 Früchtespießchen** 1,70

Canapees

Preis ab 5 Stück pro Sorte Stück

- Kaviarbrötchen^{dt}** reichhaltig belegt und festlich garniert
- 68 Kasselerbraten^{3, 6}, Schweinebraten, Putenfilet, Lachsschinken^{3, 6}, Sommerwurst^{2, 3}, Hobelkäse^a, Weichkäse^a, Ei, Tomate-Mozzarella^a, Antipasti** 2,10
- 69 Räucherlachs, Forellenfilet** 2,60
- 70 Brötchenhälften^{dt}** reichhaltig belegt und garniert 1,80
- 71 Miniwopper^{dt}** helle und dunkle ganze Partybrötchen mit Salat und verschiedenem Belag 2,20

und immer ofenfrisch ...

... Baguette, Partybrötchen, kerniges Vollkornbrot
 Stangengraubrot, Wiesenbrezeln, Mini Croissants, ...



LUST AUF
BURGER & CO?

FRAGEN SIE NACH
 UNSEREM FLYER

Für Ihre Party!

Leckerer vom Spanferkel

- 35 Spanferkelkrustenbraten** pro Pers. 8,50
- 36 Spanferkelkeule** mit Knochen
 ausreichend für 4 – 5 Personen Abholpreis 45,00
- 37 Partyspanferkel⁶** ganz ohne Knochen
 ausreichend für bis zu 15 Personen Abholpreis 119,00

Frühstücksbuffet

Preis pro Person

72	Schlemmerfrühstück (ab 10 Personen) Räucherlachs, Wurst- ^{2,3,6} und Käseplatte ^a Rührei mit Schnittlauch ^{a,e} Marmelade, Honig und frische Früchte Brot ^{dt} , Brötchen ^{dt} , Butter ^a	14,00
Ergänzungsmöglichkeiten zum Schlemmerfrühstück Croissant ^e , gebratener Bacon ⁶ , Orangensaft ⁵ Joghurttraum ^a mit Müsli ^{f,dt} in Schälchen portioniert Nürnberger Rostbratwürstchen ²		
73	Käsebrett (ab 10 Personen) internationale Käsevariationen	Wählen Sie zwei Sorten 3,50 5,00

Vorspeisen

Platte für 10 Personen

79	Tomaten-Carpaccio mit Rucola, Parmesanspänen ^a und schwarzen Oliven	38,50
80	Rote Beete-Carpaccio mit Feldsalat, Feta ^a und Walnusskernen	38,50
81	Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum ^a	38,50
82	Antipasti – gegrilltes und mariniertes Gemüse	49,50
83	Vitello Tonnato Kalbfleisch nach italienischer Art ^{a,c,e}	66,00
84	Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanspänen ^a	45,00
85	pochiertes Lachsfilet mit Feldsalatgarnitur und Senfsauce ^{b,c}	60,00
86	Fischplatte ⁱ verschiedene Sorten Räucherfisch	60,00
87	Feine Ricotta Lachsrolle mit Wildkräutergarnitur ^{a,dt,e}	60,00
88	Parmaschinken mit Melonenspalten	38,50
89	Antipasti-Crème ^{a,2} drei verschiedene Sorten	22,00

Vorspeisen-Teller

Für jeden Gast
auf einem Teller an-
gerichtet

90	Tomaten-Carpaccio mit Rucola, Oliven, gerösteten Pinienkernen und Parmesanchips ^a	pro Teller 6,20
91	Rote Beete-Carpaccio mit Feldsalat, Feta ^a und Walnusskernen	pro Teller 6,20
92	Bruschetta auf Rucola mit Parmesanspänen ^{a,dt} und schwarzen Oliven	pro Teller 6,20
93	Antipastiteller – gegrilltes Gemüse, Karoffeltäschli Mozzarella-Tomatensticks, Parmaschinken mit Melone Rucolagarnitur mit Oliven	pro Teller 7,20

Jede Vorspeise ab 5 Portionen möglich

Antipasti Special

Italienisch genießen

94	Parmaschinken mit Melonenspalten, italienische Salami ^{2,3} Garnelen »Aioli« ⁱ , Mozzarella-Tomatensticks ^a italienisches Gemüse mariniert und gegrillt, Antipasti-Creme ² Rucolagarnitur mit Parmesanspänen ^a	Platte 98,00
<i>Ausreichend für 12 – 15 Personen als Vorspeise oder für ca. 8 Personen als Snack zum Wein!</i>		

Suppen

Preis pro Liter

	ab 20 l	ab 5 l
100	Hochzeitsuppe mit Gemüse u. Eierstich ^{a,e}	7,90 8,30
101	Rindfleischsuppe mit Gemüse u. Eierstich ^{a,c,e}	7,90 8,30
102	Hühnersuppe mit Spargel u. Eierstich ^{a,e}	7,90 8,30
103	Gulaschsuppe ^a	7,90 8,30
104	Gyrossuppe ^{a,5}	7,90 8,30
105	Chili con Carne	7,90 8,30
106	Lauchsuppe mit Hackfleisch ^{a,dt}	7,90 8,30
107	Tomatensuppe (vegetarisch) ^a	7,30 7,70
108	Broccolicremesuppe (vegetarisch) ^a	7,30 7,70
109	Spargelcremesuppe (vegetarisch) ^a	7,30 7,70
110	Kürbissuppe (vegetarisch) ^a	7,30 7,70
111	Erbsensuppe mit Wurst ^{2,3,6}	6,80 7,20
112	Kartoffelsuppe mit Wurst ^{2,3,6}	6,80 7,20

Braten

Preis pro Person

	ab 25 Pers.	ab 5 Pers.
120	Schinken-Krustenbraten ⁶	6,50 6,90
121	Spießbraten vom Schweinenacken	6,50 6,90
122	Kasselerbraten ^{3,6}	6,80 7,20
123	Kalbsbraten mit Sauce ^a	9,10 9,50
124	Rinderbraten mit Pilz- oder Pfefferrahmsauce ^a	9,10 9,50
125	Rinderroulade mit Sauce ^{a,b,6}	Stück 7,00 7,40
126	Gulasch ^a	6,20 6,50
127	Hirschragout mit Waldpilzen ^{a,dt}	10,60 10,90
128	Entenbrustfilet mit Orangensauce	13,20 13,90

Aus Grill und Pfanne

Preis pro Stück

ab
50 St. | ab
5 St.

140	Grillhaxe (^{1/2}) ⁶	2,75 2,95
141	Nackengrillsteak ^c	2,50 2,75
142	Spareribs ^c	Portion 6,60 6,90
143	Partyschnitzel ^{dt,e}	2,60 2,80
144	Mandelschnitzel ^{dt,e}	2,95 3,15
145	Medaillon vom Schweinefilet »Toscana« ^a	3,40 3,50
146	Rinderhüftsteak gegrillt ^c	4,50 4,70
147	Medaillon vom Hähnchenfilet ^{dt,e}	2,10 2,30
148	Hähnchenschnitzel paniert ^{dt,e} oder natur	3,00 3,20
149	Hähnchenschnitzel im Knuspermantel ^{dt,e}	3,10 3,30
150	Mediterraner Hähnchenfilet-Spieß	3,20 3,40
151	Frikadelle hausgemacht ^{b,dt,e}	2,10 2,30
152	Hackfleischbällchen hausgemacht ^{b,dt,e}	1,45 1,60

Saucen

pro Liter 11,00

Bratensauce^a | Pfefferrahmsauce^a | Champignonrahmsauce^a
Currysauce^{a,3} | Pusztasauce⁵ | Balsamicosauce^a | Sauce Hollandaise^{a,e}

Pfannengerichte

Preis pro Person

ab
25 Pers. | ab
5 Pers.

161	Rahmschnitzelpfanne ^a in Sahnesauce mit Pilzen	7,10 7,40
162	Schweinegeschnetzeltes »Delfter Art« ^{a,4} in pikanter Sauce mit Pilzen	7,50 7,80
163	Gyrosgeschnetzeltes »griechischer Art«	6,40 6,70
164	Gyrosgeschnetzeltes in Metaxarahm ^a	7,50 7,80
165	Schweinefiletmedaillons in Pfeffersauce ^a	8,20 8,50
166	Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm ^a	8,20 8,50
167	Schweinefiletmedaillons im Schinkenmantel in Kräutersauce ^a	9,50 9,80
168	Rindermedaillons in Pfeffersauce ^{a,c}	9,60 10,20
169	Hähnchenfilet in Champignonrahm ^a	8,20 8,50
170	Hähnchenfilet in Curryrahm mit Früchten ^{a,3}	8,20 8,50
171	Hähnchenfilet in Tomatenrahm ^a	8,20 8,50
172	Putenschnitzelpfanne in Rahmsauce ^a	8,20 8,50
173	Putengeschnetzeltes »Delfter Art« ^{a,4}	8,20 8,50
174	Putengeschnetzeltes »Asia« ^{a,4}	8,20 8,50

Fisch ab 5 Personen

Preis pro Person

180 Lachsfiletsteak gegrillt auf mediterranem Gemüse	13,00
181 Lachsfilet auf Gemüsebett mit Rieslingsauce ^a	13,00
182 Lachsfiletsteak gegrillt mit Limettensauce ^{a,e}	10,90

Gemüsebeilagen

Preis pro Person

ab 25 Pers. | ab 5 Pers.

190 Gemüseplatte ^{a,e}	3,75 3,85
191 Erbsen-Karotten-Gemüse	2,65 2,75
192 Blumenkohl u. Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{a,e}	4,00 4,10
193 mediterranes Gemüse gegrillt	3,50 3,60
194 Rahmwirsing ^a	2,60 2,70
195 Sauerkraut	2,60 2,70
196 Apfelrotkohl	2,60 2,70
197 Gemüseauflauf ^a gratiniert	3,40 3,50

Beilagen

Preis pro Person

ab 25 Pers. | ab 5 Pers.

200 Bratkartoffeln ³	3,20 3,30
201 Kartoffelgratin ^a	3,20 3,30
202 Röstigratin ^{a,4}	3,20 3,30
203 Salzkartoffeln	2,30 2,40
204 Rosmarinkartoffeln	2,80 2,90
205 Blechkartoffeln	2,80 2,90
206 Kartoffelpüree hausgemacht ^a	2,80 2,90
207 Kartoffelklöße hausgemacht ^{e,dt}	2,80 2,90
208 Kroketten ^a	2,80 2,90
209 Wedges hausgemacht	3,20 3,30
210 Reis	2,40 2,50
211 gelber Gemüserais	2,80 2,90
212 Halbwilder Reis	2,80 2,90
213 Spätzle ^{dt,e}	2,40 2,50
214 Bandnudeln ^{dt,e}	2,40 2,50

Salate

kleine Schale | große Schale
5 – 6 Per. | 10 – 12 Pers.

240 Pellkartoffelsalat ^e , Nudelsalat ^{dt,e} , Reissalat, Krautsalat, Karottensalat, frischer Gartensalat ^a , Gurken-Tomatensalat, Bunter Bohnensalat, Wintersalat (Chinakohl, Mais, Paprika) ^{a,e} , Feldsalat mit frischen Champignons	14,50 26,00
241 italienischer Nudelsalat ^{dt,e} , Linsensalat ^{b,5} , Couscoussalat ^{b,5} , griechischer Nudelsalat ^{b,5} , Schichtsalat ^a , Bauernsalat mit Feta ^a	18,50 35,00
242 Zaziki ^a	14,00 22,00
243 frische Salatplatte mit Dressing ^a mit Körnern, Kernen und Croutons ^{dt}	pro Person 3,50
244 Beilagensalat im Weckglas mit Dressing ^a	pro Glas 3,90

Desserts ab 10 Personen

Preis pro Person

250 Bayerische Creme mit Erdbeersauce ^a	3,20
251 Panna Cotta mit Himbeersauce ^a	3,20
252 Rote Grütze mit Vanillesauce ^{a,1}	3,20
253 Mousse au chocolat ^{a,e}	3,20
254 Crème brûlée ^a	3,20
255 Zitronenmousse ^a	3,20
256 Dessert portioniert im Glas ab 10 Stück pro Sorte von Nr. 250 bis Nr. 255	pro Glas 2,50
257 Welfenspeise ^{a,e}	3,90
258 Joghurtmousse mit Erdbeersauce ^{a,e}	3,90
259 Tiramisu ^{a,dt,e}	3,90
260 Apfel- oder Waldbeeren Crumble mit Vanillesauce ^{a,dt,f,1}	3,90
261 frischer Fruchtsalat	3,90
262 frische Früchteplatte	3,90

Alle Preise verstehen sich für reine Speisenlieferung und enthalten 7 % Mehrwertsteuer. Werden weitere Dienstleistungen (wie Geschirrmiete, Buffetausstattung, Service etc.) gewünscht, verpflichtet uns der Gesetzgeber für den gesamten Auftrag die volle Mehrwertsteuer von 19 % zu berechnen.

Anlieferung im Raum Bünde ab 300,- Euro frei Haus.

^a Milch | ^b Senf | ^c Sellerie | glutenhaltiges Getreide: ^{dt} Weizen
^{dt2} Gerste | ^{dt3} Roggen | ^e Ei | ^f Nüsse | ^g Soja | ^h Sesam | ⁱ Krebstiere

¹ mit Farbstoff | ² mit Konservierungsstoff | ³ mit Antioxidationsmittel
⁴ mit Geschmacksverstärker | ⁵ mit Süßungsmittel | ⁶ mit Nitritpökelsalz

2 | 2023



Speisekarte

Zur Wilhelmshöhe 15 · 32257 Bünde

Telefon: 0 52 23.6 09 06 · info@buks-party-service.de

www.buks-party-service.de



Wir haben noch mehr

VEGETARISCHES & PASTA

Fragen Sie nach unserem Flyer