

## Festmenüs

	Preis pro Person	ab 50 Pers.	ab 10 Pers.
<b>1 Festmenü 1</b> Schweinefilet mit Pfifferlingsauce <sup>a</sup> Putengeschnetzeltes »Delfter Art« <sup>a, 4</sup> Mandelbroccoli <sup>a, c</sup> , Karotten, Erbsen Röstigratin <sup>a, 4</sup> und Spätzle <sup>dr, e</sup>	15,80		16,30
<b>2 Festmenü 2</b> Schweinefiletmedaillons mit rotem Pfeffer <sup>a</sup> Entenbrustfilet mit Orangensauce Mandelbroccoli <sup>a, c</sup> und Pariser Karotten Kroketten <sup>a</sup> und Blechkartoffeln	17,80		18,30
<b>3 Festmenü 3</b> Filetspitzen in Rieslingsauce <sup>a</sup> Hähnchenfiletmedaillons im Knuspermantel <sup>dr, e</sup> Gemüse der Saison <sup>a, e</sup> und Gartensalat <sup>a</sup> Kartoffelgratin <sup>a</sup> und Spätzle <sup>dr, e</sup>	16,90		17,40
<b>4 Festmenü 4</b> Kalbsgeschnetzeltes »Züricher Art« <sup>a, dr</sup> Lachsfiletsteak mit Limettensauce <sup>a, e</sup> Gemüse der Saison <sup>a, e</sup> Rosmarinkartoffeln und Reis	17,40		17,90
<b>5 Festmenü 5</b> Lachsfilet im Blätterteig <sup>dr, e</sup> mit Rieslingsauce <sup>a</sup> Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm <sup>a</sup> Feldsalat mit Cocktailtomaten und Dressing Röstigratin <sup>a, 4</sup> und Halbwilder Reis	17,40		17,90
<b>6 Festmenü 6</b> Schweinefiletmedaillons im Schinkenmantel in Kräutersauce <sup>a</sup> Hähnchenfiletmedaillons in Apfel-Pfifferlingsauce <sup>a</sup> Beilagensalat im Weckglas <sup>a</sup> Blechkartoffeln und Bandnudeln <sup>dr, e</sup>	17,90		18,40
<b>7 Festmenü 7</b> Rindermedaillons in Pfeffersauce <sup>a, c</sup> Medaillons vom Schweinefilet mit Pestohaube <sup>a</sup> mediterranes Gemüse Kartoffelgratin <sup>a</sup> und Spätzle <sup>dr, e</sup>	19,00		19,50
<b>8 Festmenü 8</b> Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Burgundersauce <sup>a</sup> mediterrane Hähnchenspieß gegrillt Gemüse der Saison <sup>a, e</sup> Pariser Kartoffeln und Kroketten <sup>a</sup>	20,30		20,80

## Partybuffets

	Preis pro Person	ab 50 Pers.	ab 20 Pers.
<b>10 Partybuffet 1</b> Schweinebraten mit Senfkruste <sup>b, dr, e</sup> Partyschnitzel <sup>dr, e</sup> Hähnchenfiletspieße Broccoli <sup>a, e</sup> , Erbsen, Karotten Kartoffelgratin <sup>a</sup> und Blechkartoffeln	14,20		14,70
<b>11 Partybuffet 2</b> Spießbraten <sup>c</sup> Rahmschnitzelpfanne <sup>a</sup> Mini Chickenburger <sup>a, dr, e, h</sup> Gemüse der Saison <sup>a, e</sup> Kartoffelgratin <sup>a</sup> und Wedges	15,90		16,40
<b>12 Partybuffet 3</b> Schinken-Krustenbraten <sup>6</sup> Minipartyschnitzel <sup>dr, e</sup> Hähnchenfiletmedaillons im Knuspermantel <sup>dr, e</sup> Erbsen-Karotten Karottensalat und Gurken-Tomatensalat Kartoffelgratin <sup>a</sup> und Bratkartoffeln <sup>3</sup>	15,90		16,40
<b>13 Partybuffet 4</b> Rinderroulade mit Sauce <sup>a, b, 6</sup> Spanferkelkrustenbraten Hähnchenfiletmedaillons im Knuspermantel <sup>dr, e</sup> Broccoli <sup>a, e</sup> , Erbsen, Karotten und Apfelrotkohl Pariser Kartoffeln und Klöße <sup>dr, e</sup>	17,40		17,90
<b>14 Partybuffet 5</b> Pfefferrahmbraten <sup>a</sup> Gyrosgeschnetzeltes in Metaxarahm <sup>a</sup> Hähnchenfiletmedaillons paniert <sup>dr, e</sup> Gemüse der Saison <sup>a, e</sup> Bunter Bohnensalat und Krautsalat Kartoffelgratin <sup>a</sup> und Rosmarinkartoffeln	16,90		17,40
<b>15 Partybuffet 6</b> Schinken-Krustenbraten mit Sauce <sup>a, 6</sup> Hähnchenfiletmedaillons paniert <sup>dr, e</sup> Nackengrillsteak <sup>c</sup> Broccoli <sup>a, e</sup> , Karotten, Erbsen bunte Salatplatte mit Dressing <sup>a</sup> Kartoffelgratin <sup>a</sup> und Kroketten <sup>a</sup>	17,40		17,90
<b>16 Partybuffet 7</b> Kalbsbraten mit Balsamicosauce <sup>a</sup> Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm <sup>a</sup> Hähnchenfiletmedaillons paniert <sup>dr, e</sup> Gemüse der Saison <sup>a, e</sup> bunte Salatplatte mit Dressing <sup>a</sup> Kartoffelgratin <sup>a</sup> und Spätzle <sup>dr, e</sup>	19,00		19,50

Alle Partybuffets auch ab 15 Personen zzgl. 1,50Euro/Person

## Länderbuffets (kalt-warm)

	Preis pro Person
<b>20 Kleines italienisches Buffet</b> (ab 15 Personen) gegrilltes mediterranes Gemüse Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum <sup>a</sup> Rucola mit Parmesanspänen <sup>a</sup> ofenfrisches Baguette <sup>dr</sup> Schweinefilet mit Pesto-Kruste <sup>a</sup> dazu Balsamicosauce Medaillons vom Hähnchenfilet »Italienischer Art« <sup>a</sup> Bandnudeln mit mediterranem Gemüse <sup>dr, e</sup> Rosmarinkartoffeln	20,60
<b>21 Großes italienisches Buffet</b> (ab 40 Personen) Melonenspalten mit Parmaschinken <sup>a</sup> Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce) <sup>a, c, e</sup> Tomaten-Carpaccio mit Rucola, Parmesanspänen <sup>a</sup> und schwarzen Oliven Antipasti – gegrilltes und mariniertes Gemüse ofenfrisches Baguette <sup>dr</sup> Schweinefiletmedaillons in Parmaschinken <sup>a</sup> Lachsfilet auf mediterranem Gemüse Kräuterbandnudeln <sup>dr, e</sup> und Röstigratin <sup>a, 4</sup> Panna Cotta mit Himbeersauce im Glas <sup>a</sup> Früchtespieße	27,20
<b>22 Griechisches Buffet</b> (ab 15 Personen) Bauernsalatplatte Oliven, Feta <sup>a</sup> und Zaziki <sup>a</sup> griechischer Nudelsalat <sup>a, dr</sup> ofenfrisches Baguette <sup>dr</sup> Gyros in Metaxarahm <sup>a</sup> Souflakispieße, Grilltomaten Gemüsereis und Kartoffelgratin <sup>a</sup>	19,50
<b>23 American Buffet</b> (ab 15 Personen) Westernsteaks auf Schmorzwiebeln <sup>c</sup> Spareribs <sup>c</sup> Texasspieße Chicken Nuggets <sup>dr, e</sup> gegrillte Maiskolben Barbecue Dip <sup>5</sup> Country Wedges Farmersalat <sup>a</sup> frischer Gartensalat dazu American-Dressing <sup>a</sup>	19,50
<b>24 Bayerisches Buffet</b> (ab 15 Personen) Grillhaxe (1/2) <sup>6</sup> Bayerischer Leberkäs <sup>a, 3, 4</sup> Minischnitzel in Brezelpanade <sup>dr, e</sup> Nürnberger Rostbratwürstchen <sup>2</sup> Kartoffelpüree <sup>a</sup> und Bratkartoffeln <sup>3</sup> Sauerkraut und Krautsalat ofenfrische Wiesenbrezeln <sup>dr, e</sup> Süßer Senf <sup>b, c</sup>	17,90

## Kalte Buffets und Snacks

Preis pro Person/Platte

- 30 Schnitzel-Buffer** (ab 10 Personen)  
 Mini-Schnitzel<sup>dt, e</sup>  
 Mini-Mandelschnitzel<sup>dt, e</sup>  
 Mini-Hähnchenschnitzel im Knuspermantel<sup>dt, e</sup>  
 Mini-Putenschnitzel<sup>dt, e</sup>  
 2 verschiedene Dips<sup>3, 5</sup> 10,00
- 31 Snacks aus Grill & Pfanne**  
 Mini-Schnitzel<sup>dt, e</sup>  
 Hackfleischbällchen<sup>b, dt, e</sup>  
 Medaillons vom Hähnchenfilet im Knuspermantel<sup>dt, e</sup>  
 Pflaumen im Speckmantel<sup>2, 3</sup>  
 Hähnchenfilet-Zapfen  
 2 verschiedene Saucen<sup>3, 5</sup>  
 Platte für 10 – 12 Personen 102,00
- 32 Party-Platte**  
 Medaillons vom Schweinefilet »Toscana«<sup>a</sup>  
 Mini-Mandelschnitzel<sup>dt, e</sup>  
 Medaillons vom Hähnchenfilet im Knuspermantel<sup>dt, e</sup>  
 Hähnchenfilet-Zapfen  
 Hackfleischbällchen<sup>b, dt, e</sup>  
 Platte für 10 – 12 Personen 114,00
- 33 Gourmet-Platte**  
 Medaillons vom Schweinefilet mit Pestohaube<sup>a</sup>  
 Medaillons aus der Rinderhüfte »Mediterran«<sup>a, c</sup>  
 Medaillons vom Hähnchenfilet im Knuspermantel<sup>dt, e</sup>  
 Medaillons vom Putenfilet »Hawaii«<sup>a, 3</sup>  
 Platte mit 40 Teilen 136,30
- 34 Sticks & Dips – vegetarisch**  
 bunte Gemüsesticks, Tortillachips<sup>4, dt</sup>  
 verschiedene Dips<sup>a, 3, 5</sup>  
 Platte für 10 – 12 Personen 69,00

## Fingerfood Buffets

Preis pro Person/Platte

- 38 Fingerfoodbuffet kalt-warm (ab 15 Pers.)**  
 Scampispiße auf Limettensauce<sup>a, e</sup>  
 Lachshappen gegrillt in Senfdip<sup>b</sup>  
 Nürnberger Würstchen<sup>2</sup> auf Sauerkraut  
 Miniburger<sup>dt, e, h</sup>, Nuggets fruchtig süß<sup>dt, 2</sup>  
 Mozzarella-Tomatensticks<sup>a</sup>  
 italienischer Pastasalat<sup>dt, e</sup>  
 Mini-Gemüsetartes<sup>a, dt</sup> 24,90
- 39 Fingerfoodbuffet 2.0 kalt-warm (ab 15 Pers.)**  
 Scampispiß im Sesammantel<sup>a, e, h, i</sup> auf gelbem Reis mit  
 Limettensauce, Mini Veggiburger<sup>dt, h</sup>, Rinderspießchen auf  
 gegrilltem Gemüse, Nuggets auf fruchtiger Sauce<sup>dt</sup>,  
 gegrillte Gemüsespiße auf Kräutercroutons<sup>dt</sup>,  
 hausgemachte Wedges mit Quark Dip<sup>a</sup>, Blätterteigtäschchen  
 mit Spinat und Feta<sup>a, dt, e</sup>, Feldsalat mit Champignons,  
 Parmaschinken-Melonen-Sticks, Gemüsetartes<sup>a, dt</sup> 31,00
- 40 Fingerfoodplatte »Feinschmecker«**  
 Filethäppchen<sup>a</sup>, Hackfleischspießchen<sup>b</sup>, Kartoffeltäschli<sup>a</sup>  
 Putenfilet im Bambuskörbchen<sup>2</sup>, Lachsfilethappen  
 Mozzarella-Tomatensticks<sup>a</sup>, Pflaumen im Speckmantel<sup>2, 3</sup>  
 Pumpnickeltaler mit Käse<sup>a, dt, d3</sup>  
 Platte mit 80 Teilen 126,00
- 41 Fingerfoodplatte »festlich«**  
 Lachstatar auf Crostini mit Dillspitzen<sup>a, dt</sup>  
 Roastbeefröllchen auf Crostini mit Meerrettich<sup>dt</sup>  
 Hähnchenfilet-Zapfen, Datteln im Speckmantel<sup>2, 3</sup>  
 Krabbencocktail im Bambuskörbchen<sup>i</sup>, Anitipasti-Spießchen  
 Appenzeller Sternspießchen<sup>a</sup>  
 Platte mit 80 Teilen 158,00
- 42 Fingerfoodplatte »Veggie«**  
 Bruschetta<sup>dt</sup>, Antipasticreme auf Crostini<sup>a, dt</sup>  
 Mini-Gemüsetartes<sup>a, dt</sup>, Mozzarella-Tomatensticks<sup>a</sup>  
 Appenzeller Sternspießchen<sup>a</sup>, Früchtespiesschen  
 Couscoussalat<sup>b</sup> im Glas  
 Gemüsesticks mit Dip<sup>a</sup>  
 Platte mit 80 Teilen 163,00
- 43 Fingerfoodplatte »bayerisch«**  
 Kernbeißer mit Bauernspeck und Essiggurke<sup>dt, d3, 6</sup>  
 Pumpnickeltaler mit Obadzda<sup>a, dt, d3</sup>  
 Radieschenblüten mit Frischkäse<sup>a</sup>  
 Kartoffelsalat im Weckglas<sup>e</sup>  
 Käsehäppchen mit Salzbrezeln<sup>a, b, dt</sup>  
 Kaminwurzesticks<sup>6</sup>, Hähnelhappencrossis<sup>dt, e</sup>  
 Weißwursthappen auf Laugengebäck<sup>a, b, c, dt, 4</sup>  
 Platte mit 80 Teilen 140,00



## Fingerfood

Preis ab 10 Stück pro Sorte Stück

- 44 Filethäppchen<sup>a</sup>** 2,00
- 45 Putenfilettranchen im Bambuskörbchen<sup>2</sup>** 2,00
- 46 Hähnchenfilet-Zapfen** 2,20
- 47 Entenbrustfilet-Stick** 2,20
- 48 Hackfleischspießchen<sup>b, dt, e</sup>** 1,50
- 49 Pflaumen im Speckmantel<sup>2, 3</sup>** 1,50
- 51 Pumpnickeltaler mit Lachs<sup>dt, d3</sup>** 2,00
- 52 Lachsfilethappen im Sesammantel<sup>h</sup>** 2,00
- 53 Minipasteten mit Garnelen<sup>dt, e, i</sup>** 2,00
- 54 Ricotta Lachs Lollie<sup>a, dt, e</sup>** 2,30
- 55 Pumpnickeltaler mit Käse<sup>a, dt, d3</sup>** 1,55
- 56 Pasta-<sup>dt, e</sup>, Linsen-<sup>b</sup>, Couscous-<sup>b</sup> oder Kartoffelsalat<sup>e</sup> im Glas** 2,55
- 57 Käsespißchen<sup>a</sup>** 1,10
- 58 Mozzarella-Tomatenstick<sup>a</sup>** 1,20
- 59 Gemüsesticks mit Dip<sup>a</sup> im Glas** 2,30
- 60 Miniwrap<sup>a, dt, 2</sup>** 2,35
- 61 Antipasti-Spießchen** 1,80
- 62 Mini-Gemüsetarte<sup>a, dt</sup>** 1,80
- 63 Kartoffeltäschli<sup>a</sup>** 1,95
- 64 Parmaschinken-Melonenstick** 1,95
- 65 Früchtespißchen** 1,80

## Canapees

Preis ab 5 Stück pro Sorte Stück

- Kaviarbrötchen<sup>dt</sup>** reichhaltig belegt und festlich garniert
- 68 Kasselerbraten<sup>3, 6</sup>, Schweinebraten, Putenfilet, Lachsschinken<sup>3, 6</sup>, Sommerwurst<sup>2, 3</sup>, Hobelkäse<sup>a</sup>, Weichkäse<sup>a</sup>, Ei, Tomate-Mozzarella<sup>a</sup>, Antipasti** 2,30
- 69 Räucherlachs, Forellenfilet** 2,90
- 70 Brötchenhälften<sup>dt</sup>** reichhaltig belegt und garniert 2,00

## Flying Buffet

Auf kleinen Platten zum Herumreichen

- 35 Minischnitzel am Spieß<sup>dt, e</sup>**  
 Hackfleischspießchen<sup>b, dt, e</sup>  
 Hähnchenfilet-Zapfen, Miniwraps<sup>dt, 2</sup>  
 Ricotta Lachs Lollies<sup>a, e</sup>, Mozzarella-Tomatensticks<sup>a</sup>  
 Datteln im Speckmantel<sup>2, 3</sup>, Couscoussalat im Glas<sup>b</sup>  
 Pumpnickel mit Käse<sup>a, dt, d3</sup>, Mini Muffins<sup>a, dt, e, f</sup>  
 ab 20 Personen, pro Person 19,90



LUST AUF  
**BURGER & CO?**

FRAGEN SIE NACH  
 UNSEREM FLYER

*und immer ofenfrisch ...*

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

Frühstücksbuffet		Preis pro Person	Suppen		Preis pro Liter	ab 20 l	ab 5 l	Aus Grill und Pfanne		Preis pro Stück	ab 50 St.	ab 5 St.	
72	Schlemmerfrühstück (ab 10 Personen) Räucherlachs, Wurst- <sup>2,3,6</sup> und Käseplatte <sup>a</sup> Rührei mit Schnittlauch <sup>a,e</sup> Marmelade, Honig und frische Früchte Brot <sup>dt</sup> , Brötchen <sup>dt</sup> , Butter <sup>a</sup>	15,00	100	Hochzeitsuppe mit Gemüse u. Eierstich <sup>a,e</sup>	8,40		8,80	140	Grillhaxe ( <sup>1/2</sup> ) <sup>6</sup>	2,90		3,10	
	Ergänzungsmöglichkeiten zum Schlemmerfrühstück Croissant <sup>6</sup> , gebratener Bacon <sup>6</sup> , Orangensaft <sup>5</sup> Joghurttraum <sup>a</sup> mit Müsli <sup>dt,f</sup> in Schälchen portioniert Nürnberger Rostbratwürstchen <sup>2</sup>		101	Rindfleischsuppe mit Gemüse u. Eierstich <sup>a,c,e</sup>	8,40		8,80	141	Nackengrillsteak <sup>c</sup>	2,70		2,95	
	Wählen Sie zwei Sorten	3,80	102	Gulaschsuppe <sup>a</sup>	8,40		8,80	142	Spareribs <sup>c</sup>	Portion	7,00		7,30
73	Käsebrett (ab 10 Personen) internationale Käsevariationen	5,40	103	Gyrossuppe <sup>a,5</sup>	8,40		8,80	143	Partyschnitzel <sup>dt,e</sup>	2,80		3,00	
			104	Chili con Carne	8,40		8,80	144	Medaillon vom Schweinefilet »Toscana« <sup>a</sup>	3,70		3,80	
			105	Chili sin Carne (vegan)	8,40		8,80	145	Medaillon vom Hähnchenfilet <sup>dt,e</sup>	2,30		2,50	
			106	Lauchsuppe mit Hackfleisch <sup>a,dt</sup>	8,40		8,80	146	Hähnchenschnitzel paniert <sup>dt,e</sup> oder natur	3,30		3,50	
			107	Tomatensuppe (vegetarisch) <sup>a</sup>	7,80		8,20	147	Hähnchenschnitzel im Knuspermantel <sup>dt,e</sup>	3,40		3,60	
			108	Broccolicremesuppe (vegetarisch) <sup>a</sup>	7,80		8,20	148	Mediterraner Hähnchenfilet-Spieß	3,50		3,70	
			109	Spargelcremesuppe (vegetarisch) <sup>a</sup>	7,80		8,20	149	Frikadelle hausgemacht <sup>b,dt,e</sup>	2,25		2,45	
			110	Kürbissuppe (vegetarisch) <sup>a</sup>	7,80		8,20	150	Hackfleischbällchen hausgemacht <sup>b,dt,e</sup>	1,60		1,75	
			111	Erbsensuppe mit Wurst <sup>2,3,6</sup>	7,30		7,70						
			112	Kartoffelsuppe mit Wurst <sup>2,3,6</sup>	7,30		7,70						
Vorspeisen		Platte für 10 Personen	Braten		Preis pro Person	ab 25 Pers.	ab 5 Pers.	Pfannengerichte		Preis pro Person	ab 25 Pers.	ab 5 Pers.	
79	Tomaten-Carpaccio mit Rucola, Parmesanspänen <sup>a</sup> und schwarzen Oliven	40,50	120	Schinken-Krustenbraten <sup>6</sup>	6,90		7,30	162	Schweinegeschnetzeltes »Delfter Art« <sup>a,4</sup> in pikanter Sauce mit Pilzen	7,95		8,25	
80	Rote Beete-Carpaccio mit Feldsalat, Feta <sup>a</sup> und Walnusskernen	40,50	121	Spießbraten vom Schweinenacken <sup>c</sup>	6,90		7,30	163	Gyrosgeschnetzeltes »griechischer Art«	6,80		7,10	
81	Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum <sup>a</sup>	40,50	122	Kasselerbraten <sup>3,6</sup>	7,20		7,60	164	Gyrosgeschnetzeltes in Metaxarahm <sup>a</sup>	7,85		8,25	
82	Antipasti – gegrilltes und mariniertes Gemüse	53,00	123	Kalbsbraten mit Sauce <sup>a</sup>	9,70		10,10	165	Schweinefiletmedaillons in Pfeffersauce <sup>a</sup>	8,65		8,95	
83	Vitello Tonnato Kalbfleisch nach italienischer Art <sup>a,c,e</sup>	71,00	124	Rinderbraten mit Pilz- oder Pfefferrahmsauce <sup>a</sup>	9,70		10,10	166	Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm <sup>a</sup>	8,65		8,95	
84	pochiertes Lachsfilet mit Feldsalatgarnitur und Senfsauce <sup>b,c</sup>	64,00	125	Rinderroulade mit Sauce <sup>a,b,6</sup>	Stück	7,50		7,90	167	Schweinefiletmedaillons im Schinkenmantel in Kräutersauce <sup>a</sup>	10,10		10,30
85	Fischplatte <sup>i</sup> verschiedene Sorten Räucherfisch	64,00	126	Gulasch <sup>a</sup>	6,50		6,90	168	Rindermedaillons in Pfeffersauce <sup>a,c</sup>	10,45		10,75	
86	Feine Ricotta Lachsrolle mit Wildkräutergarnitur <sup>a,dt,e</sup>	64,00	127	Hirschragout mit Waldpilzen <sup>a,dt</sup>	11,10		11,50	169	Hähnchenfilet in Champignonrahm <sup>a</sup>	8,65		8,95	
87	Parmaschinken mit Melonenspalten	40,50	128	Entenbrustfilet mit Orangensauce	14,30		14,70	170	Hähnchenfilet in Curryrahm mit Früchten <sup>a,3</sup>	8,65		8,95	
88	Antipasti-Crème <sup>a,2</sup> drei verschiedene Sorten	23,00						171	Hähnchenfilet in Tomatenrahm <sup>a</sup>	8,65		8,95	
								172	Putenschnitzelpfanne in Rahmsauce <sup>a</sup>	8,65		8,95	
								173	Putengeschnetzeltes »Delfter Art« <sup>a,4</sup>	8,65		8,95	
								174	Putengeschnetzeltes mit asiatischem Gemüse <sup>a,4</sup>	8,65		8,95	
Antipasti Special			Saucen		pro Liter	11,60		Fisch ab 5 Personen		Preis pro Person			
Italienisch genießen			Bratensauce <sup>a</sup>   Pfefferrahmsauce <sup>a</sup>   Champignonrahmsauce <sup>a</sup>					180	Lachsfiletsteak gegrillt auf mediterranem Gemüse			13,70	
94	Parmaschinken mit Melonenspalten, italienische Salami <sup>2,3</sup> Garnelen »Aioli« <sup>i</sup> , Mozzarella-Tomatensticks <sup>a</sup> italienisches Gemüse mariniert und gegrillt, Antipasti-Creme <sup>2</sup> Rucolagarnitur mit Parmesanspänen <sup>a</sup>	Platte 105,00	Currysauce <sup>a,3</sup>   Pusztasauce <sup>5</sup>   Balsamicosauce <sup>a</sup>   Sauce Hollandaise <sup>a,e</sup>					181	Lachsfilet auf Gemüsebett mit Rieslingsauce <sup>a</sup>			13,70	
	Ausreichend für 12 – 15 Personen als Vorspeise oder für ca. 8 Personen als Snack zum Wein!		Spanferkel					182	Lachsfiletsteak gegrillt mit Limettensauce <sup>a,e</sup>			11,50	
			130	Spanferkelkrustenbraten	pro Pers.	8,95							
			131	Spanferkelkeule mit Knochen ausreichend für 4 – 5 Personen	Abholpreis	48,00							

## Gemüsebeilagen

	Preis pro Person	ab 25 Pers.	ab 5 Pers.
190 Gemüseplatte <sup>a, e</sup>	4,00		4,10
191 Erbsen-Karotten-Gemüse	2,80		2,90
192 Blumenkohl u. Broccoli mit Sauce Hollandaise <sup>a, e</sup>	4,25		4,35
193 mediterranes Gemüse gegrillt	3,70		3,80
194 Rahmwirsing <sup>a</sup>	2,75		2,85
195 Sauerkraut	2,75		2,85
196 Apfelrotkohl	2,75		2,85
197 Gemüseauflauf <sup>a</sup> gratiniert	3,60		3,70

## Beilagen

	Preis pro Person	ab 25 Pers.	ab 5 Pers.
200 Bratkartoffeln <sup>3</sup>	3,40		3,50
201 Kartoffelgratin <sup>a</sup>	3,40		3,50
202 Röstigratin <sup>a, 4</sup>	3,40		3,50
203 Salzkartoffeln	2,50		2,60
204 Rosmarinkartoffeln	3,00		3,10
205 Blechkartoffeln	3,00		3,10
206 Kartoffelpüree hausgemacht <sup>a</sup>	3,00		3,10
207 Kartoffelklöße hausgemacht <sup>dr, e</sup>	3,00		3,10
208 Kroketten <sup>a</sup>	3,00		3,10
209 Wedges hausgemacht	3,40		3,50
210 Reis	2,55		2,65
211 gelber Gemüserais	3,00		3,10
212 Halbwilder Reis	3,00		3,10
213 Spätzle <sup>dr, e</sup>	2,60		2,70
214 Bandnudeln <sup>dr, e</sup>	2,60		2,70

## Pasta ab 5 Personen

	Preis pro Person
220 frische Käsetortellini al forno <sup>a, dr, e</sup>	7,60
221 Pasta-Gemüsepfanne mediterran <sup>a, dr, e</sup>	6,95
222 Gemüse-Lasagne <sup>a, dr</sup>	6,95
223 Lasagne Bolognese <sup>a, dr</sup>	7,40
224 Lachs-Spinat-Lasagne <sup>a, dr</sup>	10,00

## Salate

	kleine Schale 5 – 6 Per.	große Schale 10 – 12 Pers.
240 Pellkartoffelsalat <sup>e</sup> , Nudelsalat <sup>dr, e</sup> , Reissalat, Krautsalat, Karottensalat, frischer Gartensalat <sup>a</sup> , Gurken-Tomatensalat, Bunter Bohnensalat, Wintersalat (Chinakohl, Mais, Paprika) <sup>a, e</sup>	15,50	28,00
241 italienischer Nudelsalat <sup>dr, e</sup> , Linsensalat <sup>b, 5</sup> , Couscoussalat <sup>b, 5</sup> , griechischer Nudelsalat <sup>b, 5</sup> , Bauernsalat mit Feta <sup>a</sup>	20,00	37,00
242 Zaziki <sup>a</sup>	14,50	23,20
243 frische Salatplatte mit Dressing <sup>a</sup> mit Körnern, Kernen und Croutons <sup>dr</sup>	pro Person	3,70
244 Beilagensalat im Weckglas mit Dressing <sup>a</sup>	pro Glas	4,20

## Desserts ab 10 Personen

	Preis pro Person
250 Bayerische Creme mit Erdbeersauce <sup>a</sup>	3,40
251 Panna Cotta mit Himbeersauce <sup>a</sup>	3,40
252 Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>a, 1</sup>	3,40
253 Mousse au chocolat <sup>a, e</sup>	3,40
254 Crème brûlée <sup>a</sup>	3,40
255 Zitronenmousse <sup>a</sup>	3,40
256 Dessert portioniert im Glas ab 10 Stück pro Sorte von Nr. 250 bis Nr. 255	pro Glas 2,70
257 Welfenspeise <sup>a, e</sup>	4,30
258 Joghurtmousse mit Erdbeersauce <sup>a, e</sup>	4,30
259 Tiramisu <sup>a, dr, e</sup>	4,30
260 Apfel- oder Waldbeeren Crumble mit Vanillesauce <sup>a, dr, f, 1</sup>	4,30
261 frischer Fruchtsalat	4,30
262 frische Früchteplatte	4,30

Alle Preise verstehen sich für reine Speisenslieferung 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 400,- Euro frei Haus.

<sup>a</sup> Milch | <sup>b</sup> Senf | <sup>c</sup> Sellerie | glutenhaltiges Getreide: <sup>dr</sup> Weizen  
<sup>dr</sup> Gerste | <sup>dr</sup> Roggen | <sup>e</sup> Ei | <sup>f</sup> Nüsse | <sup>g</sup> Soja | <sup>h</sup> Sesam | <sup>i</sup> Krebstiere

<sup>1</sup> mit Farbstoff | <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff | <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel  
<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker | <sup>5</sup> mit Süßungsmittel | <sup>6</sup> mit Nitritpökelsalz



## Speisekarte

Zur Wilhelmshöhe 15 · 32257 Bünde

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

www.buks-partyservice.de



Dann fragen Sie nach unserem Flyer