

Festmenüs			Partybuffets			Länderbuffets (kalt-warm)		
	Preis pro Person	ab 50 Pers. ab 10 Pers.		Preis pro Person	ab 50 Pers. ab 20 Pers.		Preis pro Person	
1	Festmenü 1 Schweinefilet mit Pfifferlingsauce ^a Putengeschnetzeltes »Delfter Art« ^{a, 4} Mandelbroccoli ^{a, e} , Karotten, Erbsen Röstigratin ^{a, 4} und Spätzle ^{dr, e}	17,10 17,60	10	Partybuffet 1 Schweinebraten mit Senfkruste ^{b, dr, e} Partyschnitzel ^{dr, e} Hähnchenfiletspieße Broccoli ^{a, e} , Erbsen, Karotten Kartoffelgratin ^a und Blechkartoffeln	15,40 15,90	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	22,60
2	Festmenü 2 Schweinefiletmedaillons mit rotem Pfeffer ^a Entenbrustfilet mit Orangensauce Mandelbroccoli ^{a, e} und Pariser Karotten Kroketten ^a und Blechkartoffeln	19,20 19,70	11	Partybuffet 2 Spießbraten ^c Rahmschnitzelpfanne ^a Mini Chickenburger ^{a, dr, e, h} Gemüse der Saison ^{a, e} Kartoffelgratin ^a und Wedges	17,20 17,70	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	29,90
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}	18,70 19,20	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	17,20 17,70	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, Grilltomaten Gemüsereis und Kartoffelgratin ^a	21,50
4	Festmenü 4 Kalbsgeschnetzeltes »Züricher Art« ^{a, dr} Lachsfiletsteak mit Limettensauce ^{a, e} Gemüse der Saison ^{a, e} Rosmarinkartoffeln und Reis	18,80 19,30	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}	19,00 19,50	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	21,50
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	18,80 19,30	14	Partybuffet 5 Pfefferrahmbraten ^a Gyrosgeschnetzeltes in Metaxarahm ^a Hähnchenfiletmedaillons paniert ^{dr, e} Gemüse der Saison ^{a, e} Bunter Bohnensalat und Krautsalat Kartoffelgratin ^a und Rosmarinkartoffeln	18,30 18,80	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}	19,90
6	Festmenü 6 Schweinefiletmedaillons im Schinkenmantel in Kräutersauce ^a Hähnchenfiletmedaillons in Apfel-Pfifferlingsauce ^a Beilagensalat im Weckglas ^a Blechkartoffeln und Bandnudeln ^{dr, e}	19,30 19,80	15	Partybuffet 6 Schinken-Krustenbraten mit Sauce ^{a, 6} Hähnchenfiletmedaillons paniert ^{dr, e} Nackengrillsteak ^c Broccoli ^{a, e} , Karotten, Erbsen bunte Salatplatte mit Dressing ^a Kartoffelgratin ^a und Kroketten ^a	18,80 19,30			
7	Festmenü 7 Rindermedaillons in Pfeffersauce ^{a, c} Medaillons vom Schweinefilet mit Pestohaube ^a mediterranes Gemüse Kartoffelgratin ^a und Spätzle ^{dr, e}	20,60 21,10	16	Partybuffet 7 Kalbsbraten mit Balsamicosauce ^a Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm ^a Hähnchenfiletmedaillons paniert ^{dr, e} Gemüse der Saison ^{a, e} bunte Salatplatte mit Dressing ^a Kartoffelgratin ^a und Spätzle ^{dr, e}	20,60 21,10			
8	Festmenü 8 Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Burgundersauce ^a mediterraner Hähnchenspieß gegrillt Gemüse der Saison ^{a, e} Pariser Kartoffeln und Kroketten ^a	21,90 22,40						
			Alle Partybuffets auch ab 15 Personen zzgl. 1,50Euro/Person					

Kalte Buffets und Snacks		Preis pro Person/Platte	Fingerfood Buffets		Preis pro Person/Platte	Fingerfood		Preis ab 10 Stück pro Sorte	Stück
30	Schnitzel-Buffer (ab 10 Personen) Mini-Schnitzel ^{dr, e} Mini-Mandelschnitzel ^{dr, e} Mini-Hähnchenschnitzel im Knuspermantel ^{dr, e} Mini-Putenschnitzel ^{dr, e} 2 verschiedene Dips ^{3, 5}	11,50	38	Fingerfoodbuffet kalt-warm (ab 15 Pers.) Scampispieße auf Limettensauce ^{a, e} Lachshappen gegrillt in Senfdip ^b Nürnberger Würstchen ² auf Sauerkraut Miniburger ^{dr, e, h} , Nuggets fruchtig süß ^{dr, 2} Mozzarella-Tomatensticks ^a italienischer Pastasalat ^{dr, e} Mini-Gemüsetartes ^{a, dr}	26,90	44	Filethäppchen ^a		2,20
31	Snacks aus Grill & Pfanne Mini-Schnitzel ^{dr, e} Hackfleischbällchen ^{b, dr, e} Medaillons vom Hähnchenfilet im Knuspermantel ^{dr, e} Pflaumen im Speckmantel ^{2, 3} Hähnchenfilet-Zapfen 2 verschiedene Saucen ^{3, 5}	Platte für 10 – 12 Personen 118,00	39	Fingerfoodbuffet 2.0 kalt-warm (ab 15 Pers.) Scampispieß im Sesammantel ^{a e h i} auf gelbem Reis mit Limettensauce, Mini Veggiburger ^{dr h} , Rinderspießchen auf gegrilltem Gemüse, Nuggets auf fruchtiger Sauce ^{dr} , gegrillte Gemüsespieße auf Kräutercroutons ^{dr} , hausgemachte Wedges mit Quark Dip ^a , Blätterteigtäschchen mit Spinat und Feta ^{a dr e} , Feldsalat mit Champignons, Parmaschinken-Melonen-Sticks, Gemüsetartes ^{a dr}	33,50	45	Putenfilettranchen im Bambuskörbchen ²		2,20
32	Party-Platte Medaillons vom Schweinefilet »Toscana« ^a Mini-Mandelschnitzel ^{dr, e} Medaillons vom Hähnchenfilet im Knuspermantel ^{dr, e} Hähnchenfilet-Zapfen Hackfleischbällchen ^{b, dr, e}	Platte für 10 – 12 Personen 126,00	40	Fingerfoodplatte »Feinschmecker« Filethäppchen ^a , Hackfleischspießchen ^b , Kartoffeltäschli ^a Putenfilet im Bambuskörbchen ² , Lachsfilethappen Mozzarella-Tomatensticks ^a , Pflaumen im Speckmantel ^{2, 3} Pumpernickeltaler mit Käse ^{a, d2, d3}	Platte mit 80 Teilen 142,00	46	Hähnchenfilet-Zapfen		2,40
33	Gourmet-Platte Medaillons vom Schweinefilet mit Pestohaube ^a Medaillons aus der Rinderhüfte »Mediterran« ^{a, c} Medaillons vom Hähnchenfilet im Knuspermantel ^{dr, e} Medaillons vom Putenfilet »Hawaii« ^{a, 3}	Platte mit 40 Teilen 152,00	41	Fingerfoodplatte »festlich« Lachstatar auf Crostini mit Dillspitzen ^{a, dr} Roastbeefröllchen auf Crostini mit Meerrettich ^{dr} Hähnchenfilet-Zapfen, Datteln im Speckmantel ^{2, 3} Krabbencocktail im Bambuskörbchen ⁱ , Anipasti-Spießchen Appenzeller Sternspießchen ^a	Platte mit 80 Teilen 172,00	47	Entenbrustfilet-Stick		2,40
34	Sticks & Dips – vegetarisch bunte Gemüsesticks, Tortilliachips ^{4, dr} verschiedene Dips ^{a, 3, 5}	Platte für 10 – 12 Personen 75,00	42	Fingerfoodplatte »Veggie« Bruschetta ^{dr} , Antipasticreme auf Crostini ^{a, dr} Mini-Gemüsetartes ^{a, dr} , Mozzarella-Tomatensticks ^a Appenzeller Sternspießchen ^a , Früchtespiesschen Couscoussalat ^b im Glas Gemüsesticks mit Dip ^a	Platte mit 80 Teilen 177,00	48	Hackfleischspießchen ^{b, dr, e}		1,60
Flying Buffet 35 Minischnitzel am Spieß ^{dr, e} Hackfleischspießchen ^{b, dr, e} Hähnchenfilet-Zapfen, Miniwraps ^{dr, 2} Ricotta Lachs Lollies ^{a, e} , Mozzarella-Tomatensticks ^a Datteln im Speckmantel ^{2, 3} , Couscoussalat im Glas ^b Pumpernickel mit Käse ^{a, d2, d3} , Mini Muffins ^{a, dr, e, f}		ab 20 Personen, pro Person 21,50	43	Fingerfoodplatte »bayerisch« Kernbeißer mit Bauernspeck und Essiggurke ^{dr, d3, 6} Pumpernickeltaler mit Obadzda ^{a, d2, d3} Radieschenblüten mit Frischkäse ^a Kartoffelsalat im Weckglas ^e Käsehäppchen mit Salzbrezeln ^{a, b, dr} Kaminwurzesticks ⁶ , Hähnelhappencrossis ^{dr, e} Weißwursthappen auf Laugengebäck ^{a, b, c, dr, 4}	Platte mit 80 Teilen 163,00	49	Pflaumen im Speckmantel ^{2, 3}		1,60
						51	Pumpernickeltaler mit Lachs ^{d2, d3}		2,20
						52	Lachsfilethappen im Sesammantel ^h		2,20
						53	Minipasteten mit Garnelen ^{dr, e, i}		2,20
						54	Ricotta Lachs Lollie ^{a, dr, e}		2,55
						55	Pumpernickeltaler mit Käse ^{a, d2, d3}		1,75
						56	Pasta- ^{dr, e} , Linsen- ^b , Couscous- ^b oder Kartoffelsalat ^e im Glas		2,80
						57	Käsespießchen ^a		1,25
						58	Mozzarella-Tomatenstick ^a		1,35
						59	Gemüsesticks mit Dip ^a im Glas		2,55
						60	Miniwrap ^{a, dr, 2}		2,60
						61	Antipasti-Spießchen		2,00
						62	Mini-Gemüsetarte ^{a, dr}		2,00
						63	Kartoffeltäschli ^a		2,20
						64	Parmaschinken-Melonenstick		2,20
						65	Früchtespießchen		2,00
						Canapees Preis ab 5 Stück pro Sorte Stück			
						Kaviarbröt ^{dr} 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		2,50
						69	Räucherlachs, Forellenfilet		3,20
						70	Brötchenhälften ^{dr} reichhaltig belegt und garniert		2,35
						... Baguette, Partybrötchen, kerniges Vollkornbrot Stangengraubrot, Wiesenbrezeln, ...			
						und immer <u>ofenfrisch</u> ...			



LUST AUF
BURGER & CO?

FRAGEN SIE NACH
UNSEREM FLYER



LUST AUF
BURGER & CO?
FRAGEN SIE NACH
UNSEREM FLYER

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- ^{2, 3, 6} und Käseplatte ^a Rührei mit Schnittlauch ^{a, e} Marmelade, Honig und frische Früchte Brot ^{dt} , Brötchen ^{dt} , Butter ^a	16,40	100	Hochzeitssuppe mit Gemüse u. Eierstich ^{a, e}	9,60	10,00	140	Grillhaxe (^{1/2}) ⁶	3,15	3,35		
	Ergänzungsmöglichkeiten zum Schlemmerfrühstück Croissant ^c , gebratener Bacon ⁶ , Orangensaft ⁵ Joghurttraum ^a mit Müsli ^{dt, f} in Schälchen portioniert Nürnberger Rostbratwürstchen ²		101	Rindfleischsuppe mit Gemüse u. Eierstich ^{a, c, e}	9,20	9,60	141	Nackengrillsteak ^c	3,10	3,30		
	Wählen Sie zwei Sorten	4,20	102	Gulaschsuppe ^a	9,20	9,60	142	Spareribs ^c	Portion	7,55	7,85	
73	Käsebrett (ab 10 Personen) internationale Käsevariationen	6,25	103	Gyrossuppe ^{a, 5}	9,20	9,60	143	Partyschnitzel ^{dt, e}	3,10	3,30		
Vorspeisen			104	Chili con Carne	9,20	9,60	144	Medaillon vom Schweinefilet »Toscana« ^a	4,00	4,10		
			105	Chili sin Carne (vegan)	9,20	9,60	145	Medaillon vom Hähnchenfilet ^{dt, e}	2,55	2,75		
79	Tomaten-Carpaccio mit Rucola, Parmesanspänen ^a und schwarzen Oliven	44,00	106	Lauchsuppe mit Hackfleisch ^{a, dt}	9,20	9,60	146	Medaillon v. Hähnchenfilet im Knuspermantel ^{dt, e}	2,65	2,85		
80	Rote Beete-Carpaccio mit Feldsalat, Feta ^a und Walnusskernen	44,00	107	Tomatensuppe (vegetarisch) ^a	8,55	8,95	147	Hähnchenschnitzel paniert ^{dt, e} oder natur	3,60	3,80		
81	Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum ^a	44,00	108	Broccolicremesuppe (vegetarisch) ^a	8,55	8,95	148	Hähnchenschnitzel im Knuspermantel ^{dt, e}	3,70	3,90		
82	Antipasti – gegrilltes und mariniertes Gemüse	57,50	109	Spargelcremesuppe (vegetarisch) ^a	8,55	8,95	149	Mediterraner Hähnchenfilet-Spieß	3,80	4,00		
83	Vitello Tonnato Kalbfleisch nach italienischer Art ^{a, c, e}	76,70	110	Kürbissuppe (vegetarisch) ^a	8,55	8,95	150	Frikadelle hausgemacht ^{b, dt, e}	2,50	2,70		
84	pochiertes Lachsfilet mit Feldsalatgarnitur und Senfsauce ^{b, c}	69,20	111	Erbsensuppe mit Wurst ^{2, 3, 6}	8,55	8,95	151	Hackfleischbällchen hausgemacht ^{b, dt, e}	1,85	2,00		
85	Fischplatte ⁱ verschiedene Sorten Räucherfisch	69,20	112	Kartoffelsuppe mit Wurst ^{2, 3, 6}	8,55	8,95	Pfannengerichte					
86	Feine Ricotta Lachsrolle mit Wildkräutergarnitur ^{a, dt, e}	69,20	Braten		Preis pro Person	ab 25 Pers.	ab 5 Pers.	Preis pro Person				
87	Parmaschinken mit Melonenspalten	44,00	120	Schinken-Krustenbraten ⁶	7,50	7,90	162	Schweinegeschnetzeltes »Delfter Art« ^{a, 4} in pikanter Sauce mit Pilzen	8,65	8,95		
88	Antipasti-Crème ^{a, 2} drei verschiedene Sorten	26,20	121	Spießbraten vom Schweinenacken ^c	7,50	7,90	163	Gyrosgeschnetzeltes »griechischer Art«	7,40	7,70		
Antipasti Special			122	Spanferkelkrustenbraten	9,70	10,10	164	Gyrosgeschnetzeltes in Metaxarahm ^a	8,65	8,95		
Italienisch genießen			123	Kasselerbraten ^{3, 6}	7,80	8,20	165	Schweinefiletmedaillons in Pfeffersauce ^a	9,30	9,70		
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 114,50	124	Kalbsbraten mit Sauce ^a	10,55	10,95	166	Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm ^a	9,30	9,70		
Ausreichend für 12 – 15 Personen als Vorspeise oder für ca. 8 Personen als Snack zum Wein!			125	Rinderbraten mit Pilz- oder Pfefferrahmsauce ^a	10,55	10,95	167	Schweinefiletmedaillons im Schinkenmantel in Kräutersauce ^a	10,70	11,00		
			126	Rinderroulade mit Sauce ^{a, b, 6}	Stück 9,20	9,70	168	Rindermedaillons in Pfeffersauce ^{a, c}	11,35	11,65		
			127	Gulasch ^a	7,10	7,50	169	Hähnchenfilet in Champignonrahm ^a	9,30	9,70		
			128	Hirschragout mit Waldpilzen ^{a, dt}	12,10	12,50	170	Hähnchenfilet in Curryrahm mit Früchten ^{a, 3}	9,30	9,70		
			129	Entenbrustfilet mit Orangensauce	15,50	15,90	171	Hähnchenfilet in Tomatenrahm ^a	9,30	9,70		
			Saucen		pro Liter 12,55		172	Putenschnitzelpfanne in Rahmsauce ^a	9,30	9,70		
			Bratensauce ^a Pfefferrahmsauce ^a Champignonrahmsauce ^a				173	Putengeschnetzeltes »Delfter Art« ^{a, 4}	9,30	9,70		
			Currysauce ^{a, 3} Pusztaauce ⁵ Balsamicosauce ^a Sauce Hollandaise ^{a, c}				174	Putengeschnetzeltes mit asiatischem Gemüse ^{a, 4}	9,30	9,70		
			Mögen Sie's lieber VEGETARISCH & VEGAN? Dann fragen Sie nach unserem Flyer				Fisch ab 5 Personen					
							Preis pro Person					
							180	Lachsfiletsteak gegrillt auf mediterranem Gemüse	14,80			
							181	Lachsfilet auf Gemüsebett mit Rieslingsauce ^a	14,80			
							182	Lachsfiletsteak gegrillt mit Limettensauce ^{a, e}	12,40			
							183	Scampispieß gegrillt im Sesammantel ^h	Stück	3,15		

<i>Gemüsebeilagen</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>ab 25 Pers.</i>	<i>ab 5 Pers.</i>
190 Gemüseplatte ^{a, e}	4,35		4,45
191 Erbsen-Karotten-Gemüse	3,10		3,20
192 Blumenkohl u. Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{a, e}	4,60		4,70
193 mediterranes Gemüse gegrillt	4,00		4,10
194 Rahmwirsing ^a	3,00		3,10
195 Sauerkraut	3,00		3,10
196 Apfelrotkohl	3,00		3,10
197 gegrillter Gemüsespieß	Stück		5,00

<i>Beilagen</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>ab 25 Pers.</i>	<i>ab 5 Pers.</i>
200 Bratkartoffeln ³	3,70		3,80
201 Kartoffelgratin ^a	3,70		3,80
202 Röstigratin ^{a, 4}	3,70		3,80
203 Salzkartoffeln	2,75		2,85
204 Rosmarinkartoffeln	3,25		3,35
205 Blechkartoffeln	3,25		3,35
206 Kartoffelpüree hausgemacht ^a	3,25		3,35
207 Kartoffelklöße hausgemacht ^{dt, e}	3,25		3,35
208 Kroketten ^a	3,25		3,35
209 Wedges hausgemacht	3,70		3,80
210 Reis	2,80		2,90
211 gelber Gemüsereis	3,25		3,35
212 Halbwilder Reis	3,25		3,35
213 Spätzle ^{dt, e}	2,85		2,95
214 griechische Kritharaki Nudeln ^{dt, e}	2,85		2,95
215 Bandnudeln ^{dt, e}	2,85		2,95
216 Penne (vegan) ^{dt}	3,05		3,10

<i>Pasta</i>	<i>ab 5 Personen</i>	<i>Preis pro Person</i>
220 frische Käsetortellini al forno ^{a, dt, e}	8,20	
221 Pasta-Gemüsepfanne mediterran (vegan) ^{dt}	7,50	
222 Gemüse-Lasagne ^{a, dt}	7,50	
223 Lasagne Bolognese ^{a, dt}	8,10	
224 Lachs-Spinat-Lasagne ^{a, dt}	10,80	

<i>Salate</i>	<i>kleine Schale 5 – 6 Per.</i>	<i>große Schale 10 – 12 Pers.</i>
240 Pellkartoffelsalat ^e , Nudelsalat ^{dt, e} , Reissalat, Krautsalat, Karottensalat, frischer Gartensalat ^a , Gurken-Tomatensalat, Bunter Bohnensalat, Wintersalat (Chinakohl, Mais, Paprika) ^{a, e}	16,80	30,50
241 italienischer Nudelsalat ^{dt, e} , Linsensalat ^{b, 5} , Couscousalat ^{b, 5} , griechischer Nudelsalat ^{b, 5} , Bauernsalat mit Feta ^a	21,50	39,90
242 Zaziki ^a	15,65	25,10
243 frische Salatplatte mit Dressing ^a mit Körnern, Kernen und Croutons ^{dt}	pro Person	4,00
244 Beilagensalat im Weckglas mit Dressing ^a	pro Glas	4,55

<i>Desserts</i>	<i>ab 10 Personen</i>	<i>Preis pro Person</i>
250 Bayerische Creme mit Erdbeersauce ^a		3,70
251 Panna Cotta mit Himbeersauce ^a		3,70
252 Rote Grütze mit Vanillesauce ^{a, 1}		3,70
253 Mousse au chocolat ^{a, e}		3,70
254 Crème brûlée ^a		3,70
255 Zitronenmousse ^a		3,70
256 Kaffeeccreme ^a		3,70
257 Stracciatella-Creme mit Kirschsauce ^a		3,70
258 Dessert portioniert im Glas ab 10 Stück pro Sorte von Nr. 250 bis Nr. 257	pro Glas	2,95
259 Welfenspeise ^{a, e}		4,65
260 Joghurtmousse mit Erdbeersauce ^{a, e}		4,65
261 Tiramisu ^{a, dt, e}		4,65
262 Apfel- oder Waldbeeren Crumble mit Vanillesauce ^{a, dt, f, 1}		4,65
263 frischer Fruchtsalat		4,65
264 frische Früchteplatte		4,65

Alle Preise verstehen sich für reine Speisenlieferung und enthalten 7 % Mehrwertsteuer. Weitere Dienstleistungen (wie Geschirrmiete, Service etc.) enthalten 19 % MwSt. Anlieferung im Raum Bünde ab 600,- Euro frei Haus.

^a Milch | ^b Senf | ^c Sellerie | glutenhaltiges Getreide: ^{dt} Weizen
^{d2} Gerste | ^{d3} 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 Natripökelsalz



Speisekarte

Zur Wilhelmshöhe 15 · 32257 Bünde
 Telefon: 0 52 23.6 09 06 · info@buks-partyservice.de
 www.buks-partyservice.de