










Partyservice:

-Zur Abholung-





Heiße Suppen: (ab 15 Port.) Ca. ¾ ltr. Pro Person

 Gulaschsuppe	3,90 €/Person
 Chili-Con-Carne	3,90 €/Person
 Erbsensuppe (mit reichlich Fleischeinlage)	3,90 €/Person
 Gyrossuppe	3,90 €/Person
 Lauch-Käsesuppe mit gebratenem Hackfleisch	3,50 €/Person
 Hochzeitssuppe mit reichlicher Einlage	3,90 €/Person
 weitere Suppen auf Anfrage!!!!	

Brot/Brötchen: (Beilage)



 Baguette (50 cm)	2,10 €/stck.
 Kleine Partybrötchen 15 stck.	3,90 €

Dessert: (ab 10 Portionen)

 Rote Grütze mit Vanillesauce	2,20 €/Portion
 Mousse au Chocolate	2,50 €/Portion
 Schoko-oder Vanillepudding	1,70 €/Portion
 Fruchtsalat von Saisonfrüchten	2,50 €/Portion

Belegte ½ Brötchen oder Canapés „garniert“: (angerichtet ab 30 halbe Brötchen/ 50 Canapees)

Mindestens 10x gleicher Belag für Brötchen/Canapee.

-  nach Wunsch z.B. belegt mit Schnittkäse, Hackepeter, Salami, Geflügelsalat Gek. -oder Rauchschinken, Bratenaufschnitt, Tomate-Mozzarella, Schnitzelchen, Eiersalat, Fleischsalat usw.
2,20 € pro halbes Brötchen
1,70 € pro Canapèè (als Baguette oder Canapeebrot)
-  nach Wunsch z.B. belegt mit Räucherlachs, Forellenfilet, Brikäse, Fleischsalat Krabben in Currymayonnaise, Roastbeef (kalt), Hähnchenbrust, Seranoschinken .
2,50 € pro halbes Brötchen
2,10 € pro Canapèè (als Baguette oder Canapeebrot)

Kalte Platten mit Brot + Butter: (ab 12 Personen)

Hackepeter, Räucherlachs, versch. Sorten Käse, Eiersalat, versch. Wurstsorten Schinkenröllchen, Partyfrikadellen, Fleischsalat und kl. Schweineschnitzelchen dazu gibt es einen reichlich gemischten Brotkorb und Butter

15,00 € /Person (als Beispiel)

.....zusätzlich auch mit Krabben, Räucheraalfilet,, Matjesfilets, Schweinefiletmedaillon im Speckmantel, Hähnchenkeulen, Geflügelsalat, Thunfisch-Maissalat, Tomate-Mozzarella usw. möglich

Die Kalten-Platten stellen wir auch gerne nach Ihren Wünschen zusammen

KOHL & PINKEL von Mitte November bis Anfang März: (ab 15 Portionen)

- 📄 mit Kasseler (1 große Scheibe), frischer Schweinebauch (1 Scheibe), Bremer Pinkel (1x 90 gr.)
Kochwurst (1x 65 gr.), Salzkartoffeln **9,50 € /Portion**
- 📄 mit Bratkartoffeln dazu **+ 1,00 € /Portion**

(Bei je 15 Portionen Grünkohl gibt es 1 Fl. o,7 ltr. „Grünen“ Gratis dazu!!!!!!)

Bratenstücke 400 gr. Rohgewicht p/P ab 15 Personen:

(wenn nichts anderes vereinbart ist, sind die Braten geschnitten)

- 📄 Spießbraten **7,50 €/Person**
- 📄 Kasselerbraten **6,00 €/Person**
- 📄 Spanferkelrücken gepökelt mit Schwarte **6,50 €/Person**
- 📄 Rinderbraten mit Bratensoße **7,50 €/Person**
- 📄 Krustenbraten (Schinken gepökelt) **6,50 €/Person**







Beilagen: (angerichtet ab 10 Portionen / Beilage)

- 📄 Nudelsalat **1,30 €/Portion**
- 📄 Gurkensalat in Dill-Sahne **1,30 €/Portion**
- 📄 Tomatensalat **1,30 €/Portion**
- 📄 Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke, Ei **1,50 €/Portion**
- 📄 Kartoffelsalat mit Speck / Essig & Öl **1,50 €/Portion**
- 📄 Krautsalat **1,30 €/Portion**
- 📄 Krautsalat in Dillsahne **1,30 €/Portion**
- 📄 Farmersalat (Karotten-Sellerie-Salat in Mayo) **1,30 €/Portion**
- 📄 Bunte Salatschüssel mit 1x Dressing „extra“ **1,50 €/Portion** (Blattsalate, Gurke, Tomate, Karotte, Paprika)
- 📄 Sauerkraut mit Speck **1,50 €/Portion**
- 📄 Bratkartoffeln mit Speck u. Zwiebeln **1,80 €/Portion**
- 📄 Sahnekartoffeln **1,80 €/Portion**
- 📄 Reis, Nudeln oder Spätzle **1,20 €/Portion**
- 📄 Salzkartoffeln **1,00 €/Portion**
- 📄 Champignonrahmsauce **1,20 €/Portion**
- 📄 Bratensoße **0,60 € Portion**
- 📄 Zigeunersauce (pikant) **1,20 €/Portion**
- 📄 Tsatsiki **1,20 €/Portion**
- 📄 Buntes Pfannengemüse gemischt **1,90 €/Portion**
- 📄 Rotkohl **1,50 €/Portion**

AB Oktober bis ca. 20. Dezember: (sowie an den „Weihnachtstagen“!!!!!!)

- 📄 Ganze Ente gebraten für 2 Personen (auf Wunsch grob zerlegt)
mit Sauce, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelknödel **24,00 € / Ente**
- 📄 Gänsebraten (ausreichend für 4 Pers.) im Ganzen oder grob zerteilt (in Brust, Keule, Flügel),
mit Apfelrotkohl & Rosenkohl, gefüllter Bratapfel,
Bratensauce, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße **65,00 € / Gans**

Gerichte ab 15 Personen:




- | | |
|---|----------------|
|  Schnitzelplatte (2 x ca. 200 gr. p/P) vom Schweinelachs mit Bratkartoffeln <u>oder</u> Sahnekartoffeln | 9,50 €/Person |
|  Schweinefiletmedaillons (ca. 220 gr. p/P) in Champignon-Sahne-Sauce, Broccoli mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln | 11,50 €/Person |
|  Hähnchenbrustgeschnetzeltem in Currysauce mit Früchten, Reis <u>oder</u> Spätzle | 8,00 €/Person |
|  Schweinefiletgeschnetzeltes „MADRAS“ oder „STROGANOFF“ mit Spätzle oder Butterreis | 9,50 €/Person |
|  Gulasch von Rind & Schwein mit Apfelrotkraut, Salzkartoffeln oder Spiral-Nudeln | 7,50 €/Person |
|  Schweinerückensteaks 300 gr.p/P mit frischen gebratenen Champignons u. Zwiebeln, Mischgemüse in Rahmsauce und Petersilienkartoffeln | 8,90 €/Person |

 Verleih von Geschirr, Gläser, Besteck, Wärmeplatte etc. auf Anfrage möglich.

Hausgemachte - Kuchen & Torten:

- | | |
|---|---------|
|  Himbeer-Sahnerolle | 24,50 € |
|  Buchweizentorte | 24,50 € |
|  Apfelkuchen „von Herta“ | 20,50 € |
|  Mohnkuchen | 20,50 € |
|  Mandarinen-Schmand-Torte | 21,50 € |
|  Joghurt-Himbeertorte | 24,50 € |
|  After-Eight-Torte | 20,50 € |
|  Marzipan-Torte | 24,50 € |
|  Mandel-Mandarinen-Sahnetorte | 22,50 € |
|  Schmandtorte mit Roter Grütze | 22,50 € |
|  Käsekuchen | 14,50 € |
|  Zitronen-Baiser-Torte | 24,50€ |
|  Zimttorte vom Blech | 17,50 € |
|  Bienestichtorte | 20,50 € |
|  Stracciatella-Torte | 20,50 € |
|  Baileys-Sahnetorte | 22,50 € |

Saisonbedingt:

- | | |
|--|------------|
|  Pflaumenkuchen <u>oder</u> vom Blech | ab 20,50 € |
|  Umgedrehte Rhabarbertorte | 20,50 € |
|  Erdbeerkuchen | 24,50 € |

Lieferbedingungen:

Herstellung nach vorheriger Termin Absprache zu unseren Öffnungszeiten inkl. Sonn.- und Feiertage.

Bei unterschreiten der mindestmengen gilt ein Aufschlag von 10%.

Der Mindestbestellwert bei einer möglichen Lieferung beträgt 500,00 €.

Alle angebotenen Speisen können nach ihren Wünschen zusammengestellt oder geändert werden.

Durch Änderungen kann sich evtl. ein anderer Preis ergeben.

Alle Speisen werden ausschließlich in Einweggeschirr angerichtet.

Die genannten Preise sind freibleibend, inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7% bei Selbstabholung.

Bei Lieferung werden Fahrtkosten berechnet (4,00 €/km) aber mindestens immer 20,00 € unter 5 km.

Wird am Liefertag niemand an der angebenen Adresse zum vereinbarten Liefertermin angetroffen, wird die bestellte Ware wieder mitgenommen oder wird die bestellte Ware nicht abgeholt, wird eine Rechnung in voller Höhe zur unverzüglichen Bezahlung verschickt und notfalls per Rechtsanwalt eingefordert.

(zzgl. Anwalts + Gerichtskosten, Zinsen etc.)

Änderung der Personenzahl/Mengen können nur bis 3 Werktage vor Abholung/Lieferung geändert werden,

Zahlung erfolgt sofort in Bar oder per EC-Cash (Girocard) bei Abholung.

Bei Bezahlung per Rechnung (Vorauskasse) muss die volle Summe bis 5 Tage vor dem Abholtermin überwiesen werden.

Ab einem Bestellwert über 500,00 € muss eine Anzahlung in Höhe von mindesten 20% erfolgen.

Preisänderungen bleiben vorbehalten. Ferner gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Für weitere Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Alle Preise verlieren mit Erscheinen einer neuen Preisliste ihre Gültigkeit. (Stand 07/16)

Ihr WIESENGRUND

Familie Schaarschmidt & Mitarbeiter

