



MOHS

CATERING & PARTYGASTRONOMIE

» SPEISEKARTE «

DORFSTRASSE 31, 19073 STRALENDORF | INFO@PARTY-MOHS.DE | WWW.PARTY-MOHS.DE



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

FRÜHSTÜCK

Seite 3

SUPPEN

Seite 3

SALATE

Seite 4

BEILAGEN

Seite 4 - 5

PARTYBUFFET

Seite 5

MENÜS

Seite 6

ANGEBOTE

Seite 6

UNSERE KLASSIKER - KLASSISCHE BUFFETS

Seite 7 - 11

DESSERTS

Seite 11

EXTRAS & KALTE PLATTEN

Seite 12

BROT

Seite 12

THEMENBUFFETS

Seite 13 - 18

VERLEIHSERVICE GESCHIRR / BESTECK

Seite 19

VERLEIHSERVICE GLÄSER

Seite 19

VERLEIHSERVICE TISCHE / STÜHLE / BAR

Seite 19

VERLEIHSERVICE KAFFEE & BIER

Seite 20

VERLEIHSERVICE GRILL & KOCHEN

Seite 20

VERLEIHSERVICE TISCHWÄSCHE & HUSSEN

Seite 20

VERLEIHSERVICE ZELTE & PAGODEN

Seite 21

VERLEIHSERVICE OUTDOOR

Seite 21

ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE

Seite 22

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Seite 23

PREISLISTE GÜLTIG AB FEBRUAR 2026



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

FRÜHSTÜCK

1. **1/2 BELEGTES MEHRKORNBRÖTCHEN**
2,50€/Stk (ab 20 Stk)
mit Salatblatt, Kassler, Schinken, Salami, etc. (1,14)
2. **1/2 BELEGTES MEHRKORNBRÖTCHEN**
3,50€/Stk (ab 20 Stk)
mit Salatblatt, hochwertig belegt (Lachs, Forelle, Aal) (1,14,4)
3. **BAGUETTE (CROQUE)**
3,70€/Stk (ab 20 Stk)
ca. 12cm, belegt mit Rucola, Schinken, Käse oder Roastbeef und Remoulade (1,14)
4. **CANAPÉ**
2,70€/Stk (ab 20 Stk)
(dunkel) hochwertig belegt und garniert (1,14,4)
5. **FRENCHBROTE**
3,00€/Stk (ab 20 Stk)
aus Baguette geschnitten, Salatblatt und hochwertig belegt (Käse, Fisch, Schinken, etc.) (1,14,4)
6. **SANDWICHES**
3,00€/Stk (ab 20 Stk)
(2 Scheiben) verschieden belegt mit Frischkäse, Salatblatt, Roastbeef oder Kassler (1,14,4)

FRÜHSTÜCKSANGEBOT

7. **3 x 1/2 BELEGTES BRÖTCHEN, VERSCHIEDEN BELEGT**
1 x RÜHREI MIT SPECK (3 EIER)
2 x WÜRSTCHEN (NÜRNBERGER)
1 x OBSTSPIESS

17,50€/ Person

ab 15 Personen (1,14,3)

SUPPEN

- 8a. **UKRAINISCHE SOLJANKA**
5,50€ / Portion
- 8b. **TOMATENSUPPE MIT TOMATEN-CONCASSÉE**
4,50€ / Portion
- 8c. **CHILI CON CARNE (Rind)**
9,90€ / Portion
- 8d. **UNGARISCHE GOULASCHSUPPE**
6,50€ / Portion (1,13)
- 8e. **RINDERKRAFTBRÜHE**
6,50€ / Portion
mit Einlage (3,8)
- 8f. **KESSELGOULASCH**
6,50€ / Portion
Rind, Schwein, Kartoffel, Pilze (1,13)
- 8g. **KÄSECREMESUPPE**
5,50€ / Portion
mit Hack und Lauch (14)
- 8h. **MECKLENBURGER KARTOFFELSUPPE**
7,50€ / Portion
mit Kassler (ab 20 Personen) (8)
- 8i. **GOULASCH**
9,00€ / Portion
Rind und Schwein (1,13)
- 8k. **THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE**
5,50€ / Portion
mit Curry

Suppen 0,4l

ab 10 Portionen



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

SALATE

- 9a. **TOMATENSALAT MIT INGWER & LIMETTE**
3,00€ / Portion
- 9b. **TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN & LAUCH**
3,00€ / Portion
- 9c. **KRAUTSALAT (ROT & WEISS)**
3,00€ / Portion
- 9d. **COLESLAW SALAT**
4,50€ / Portion ⁽³⁾
- 9e. **GURKENSALAT MIT DILL**
3,00€ / Portion
- 9f. **BOHNENSALAT**
2,50€ / Portion
- 9g. **GRIECHISCHER SALAT MIT JOGHURTDRESSING**
4,50€ / Portion ⁽¹⁴⁾
- 9h. **RUCOLA-FELDSALAT MIT PINIENKERNEN & PECORINO, HIMBEERVINAIGRETTE**
5,50€ / Portion
- 9i. **TZATZIKI MIT MINZE (100 gr.)**
3,50€ / Portion / 100 Gramm ⁽¹⁴⁾

Salate 60 Gramm
ab 10 Portionen

BEILAGEN

- 10a. **HERZOGINKARTOFFELN**
3,90€ / Portion
- 10b. **BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN**
4,50€ / Portion / 200 Gramm
- 10c. **STAMPFKARTOFFELN "IRISCHE ART" MIT GESCHMORTEM WEIßKOHL**
4,50€ / Portion
- 10d. **STAMPFKARTOFFELN "MECKLENBURGER ART"**
4,00€ / Portion
- 10e. **MECKLENBURGER KARTOFFELSALAT MIT MAYONNAISE**
4,00€ / Portion
- 10f. **NUDELSALAT MIT PESTO**
4,00€ / Portion
- 10g. **KARTOFFELGRATIN "VEGETARISCH"**
5,00€ / Portion
- 10h. **ROSMARINKARTOFFELN**
4,50€ / Portion
- 10i. **KROKETTEN**
4,50€ / Portion
- 10j. **KARTOFFELBÄLLCHEN**
4,50€ / Portion

Beilagen ca. 150 Gramm
ab 10 Portionen



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

BEILAGEN

- 10k. **POMMES FRITES**
4,00€ / Portion
- 10l. **WEDGES**
4,00€ / Portion
- 10m. **GEBRATENE CHAMPIGNONS MIT SPECK & ZWIEBELN**
6,50€ / Portion
- 10n. **CHAMPIGNON À LA CRÈME**
6,50€ / Portion
- 10o. **GEMÜSEAUFLAUF**
8,50€ / Portion
- 10p. **NUDELAUFLAUF**
4,00€ / Portion
- 10q. **BASMATIREIS**
2,50€ / Portion
- 10r. **SAUERKRAUT MIT ANANAS**
3,00€ / Portion
- 10s. **APFELROTKOHL**
3,00€ / Portion
- 10t. **GEMÜSE NACH WAHL**
4,00€ / Portion

Beilagen ca. 150 Gramm
ab 10 Portionen

PARTYBUFFET

- 11a. **KRUSTENBRATEN AUF SAUERKRAUT**
10,00€ / Portion / 300 Gramm
- 11b. **KASSLERBRATEN AUF SAUERKRAUT**
10,00€ / Portion / 300 Gramm
- 11c. **GEFÜLLTER RIPPENBRATEN
"MECKLENBURGER ART" & SOßE**
12,50€ / Portion / 350 Gramm ⁽¹⁾
- 11d. **HAXE VOM SCHWEIN & SAUERKRAUT**
13,50€ / Stück / 750 Gramm
- 11e. **HONIGRIPPCHEN BBQ**
20,00€ / Portion / 1 Kilogramm
- 11f. **BURGUNDERSCHINKEN & ROTWEINSOßE**
10,00€ / Portion / 300 Gramm ⁽¹⁾
- 11g. **EISBEIN & SAUERKRAUT**
13,50€ / Stück / 1 Kilogramm
- 11h. **GYROS "GRIECHISCHE ART" & TZATZIKI**
12,00€ / Portion / 300 Gramm ⁽¹⁴⁾
- 11i. **GEBRATENE KALBSLEBER & TZATZIKI**
12,00€ / Portion / 250 Gramm ⁽¹⁴⁾
- 11j. **1/4 GEFÜLLTE ENTE & SOßE**
ab 17,90€ / Portion ⁽¹⁾

ab 15 Portionen



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

MENÜS

- 12a. GRÜNKOHL, KASSLER, KOHLWURST,
BRATKARTOFFELN
15,00€ / Portion
- 12b. SCHNITZEL, CHAMPIGNON À LA CRÈME,
KROKETTEN, ERBSEN & MOHREN
15,00€ / Portion (1,14,13)
- 12c. MECKLENBURGER KAMMROULADE, SOßE,
APFELROTKOHL, SCHWENKKARTOFFELN
15,00€ / Portion (1,14,13)
- 12d. PUTENROULADE AUF SENFSOßE,
ROSMARINKARTOFFELN & SAISONGEMÜSE
17,50€ / Portion
- 12e. GEBRATENES LACHSFILET AUF SAHNELAUCH,
KARTOFFELGRATIN & SALAT
20,00€ / Portion (1,14)
- 12f. HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH
(PUTE O. SCHWEIN), BRATKARTOFFELN, SALAT
15,00€ / Portion
- 12g. SCHWEINESCHNITZEL, GEBUNDENES GEMÜSE
& SCHWENKKARTOFFELN
15,00€ / Portion (1,14)
- 12h. KÖNIGSBERGER KLOPSE MIT KAPERN,
SCHWENKKARTOFFELN & ROTE BETE
15,00€ / Portion (1,14)

ab 10 Portionen

Montag bis Freitag bis 16.00 Uhr / keine Sonn- und Feiertage

ANGEBOT

13. SCHWEINEKEULE IM GANZEN, SAUERKRAUT
UND BAGUETTE
160,00€ (1)
14. MASTPUTE, GERÄUCHERT BEI 90°GRAD
SCHONEND GEGART
Preis auf Anfrage / ca. 15 kg
15. SPANFERKEL GEBACKEN MIT SAUERKRAUT,
GELIEFERT IM OFEN O. AUF BLECH (1)
17,90€ / ab 15 kg

UNSERE KLASSIKER

16. UNSER KLASSIKER NR.95
20,00€ / Person
ab 10 Personen
- PUTE MIT CHAMPIGNON À LA CRÈME
- SCHWEIN MIT LETSCHO SOßE
- KASSLER AUF SAUERKRAUT
- BUTTERGEMÜSE
- BRATKARTOFFELN (1,13,14)



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

UNSERE KLASSIKER

17. UNSER KLASSIKER NR.96

25,00€ / Person
ab 10 Personen

UKRAINISCHE SOLJANKA

GRIECHISCHER SALAT & JOGHURTDRESSING

SCHWEINEFILETMEDAILLONS IN CHAMPIGNON
À LA CRÈME

HÄHNCHENBRUSTFILET ÜBERBACKEN MIT
PFIRSICH & KÄSE

KARTOFFELGRATIN

ROSMARINKARTOFFELN

BUTTERGEMÜSE

BOULETTEN

HÄHNCHENKEULEN

ROTE GRÜTZE & VANILLESÖßE (1,13,14)

UNSERE KLASSIKER

18. SCHNITZELBUFFET

28,00€ / Person
ab 15 Personen

SCHNITZEL AUS DER SCHWEINEKEULE
GESCHNITTEN

ZIGEUNERSÖßE & CHAMPIGNON À LA CRÈME

BRAUMEISTERSCHNITZEL GEFÜLLT MIT KÄSE
UND SCHINKENSPECK

STEAK MIT WÜRZFLEISCH

ERBSEN, MÖHREN, BUTTERBOHNEN

KROKETTEN, BRATKARTOFFELN

SCHOKOLADENPUDDING MIT VANILLESÖßE

(1,6,8,13,14)



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

UNSERE KLASSIKER

19. RUSTIKALES BUFFET

30,00€ / Person
ab 20 Personen

SPANFERKEL FRISCH VOM GRILL

BROILER FRISCH VOM GRILL

TOMATENSALAT & GURKENSALAT

SCHMALZ & SAUERKRAUT

GEBRATENE CHAMPIGNONS MIT ZWIEBELN

GEMÜSEPFANNE & ROSMARINKARTOFFELN

ZITRONENCREME (1,13,14)

UNSERE KLASSIKER

20. MECKLENBURGER BUFFET

28,00€ / Person
ab 15 Personen

TOMATENSUPPE & CROUTONS

TOMATENSALAT & GURKENSALAT

MECKLENBURGER SCHWEINEROLADE & SOßE

GEFÜLLTER RIPPENBRATEN

GEFÜLLTE PUTENROULADE AUF SENF-KRÄUTER-
SOßE

OSTSEEFISCH IN BUTTER & BLATTSPINAT

SCHWENKKARTOFFELN

ROSMARINKARTOFFELN

GÖTTERSPEISE (1,4,8,13,14)



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

UNSERE KLASSIKER

21. BUFFET "STRALENDORF"

30,00€ / Person
ab 20 Personen

RINDERKRAFTBRÜHE MIT EISTICH &
FLEISCHKLÖBCHEN

TOMATENSALAT
GURKENSALAT

RINDERSAFTBRATEN AUS DER KEULE &
KRÄFTIGE BORDEAUXSOË

SCHWEINEBRATEN AUS DEM NACKEN &
SENF-KRÄUTERSOË

WILDROLLBRATEN AUF WACHHOLDERSOË

ROTKOHL & ROSENKOHL & SCHWARZWURZELN

GEBRATENE WIESENCHAMPIGNONS MIT SPECK
& ZWIEBELN

KARTOFFELGRATIN

KARTOFFELKLÖËE

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESOË ^(1,3,13,14)

UNSERE KLASSIKER

22. BUFFET

30,00€ / Person
ab 15 Personen

GOULASCHSUPPE

TOMATE & MOZZARELLA

HÄHNCHENBRUSTFILET ÜBERBACKEN MIT
PFIRSICH & KÄSE

PUTENROULADE IN SENFSOË

GEBRATENE LEBER MIT ZWIEBELN & TZATZIKI

LACHS AUF DILLSOË

ERBSEN & MÖHREN

ROSENKOHL

BRATKARTOFFELN

WEDGES ^(1,13,14)

SPEISEKARTE

UNSERE KLASSIKER

23. BRUNCHBUFFET

30,00€ / Person
ab 15 Personen

SOLJANKA

1 STÜCK CANAPÉ (VERSCHIEDEN BELEGT)

TOMATEN-MOZZARELLA-SPIEß

KÄSESPIEß

BACKPFLAUME IM SPECKMANTEL

VERSCHIEDENE FLEISCHSPIEß

FISCH AUF BLATTSPINAT

SCHWEINEROLADEN IN SOßE

PUTENGESCHNETZELTES MIT PILZEN

ROSMARINKARTOFFELN

KARTOFFELGRATIN

ERBSEN

BOHNENBÜNDCHEN

SCHWARZWURZELN

ROTE GRÜTZE (1,3,4,14)

UNSERE KLASSIKER

24. FINGERFOODBUFFET

25,00€ / Person
ab 15 Personen

3 STÜCK CANAPÉ

1 STÜCK HÄHNCHENSPIEß

1 STÜCK FRUCHTSPIEß

1 STÜCK TOMATE-MOZZARELLA-SPIEß

1 STÜCK BACKPFLAUME IM SPECKMANTEL

1 STÜCK KÄSESPIEß

1 MAL 2 ALBÓNDIGAS

1 MAL PANNA COTTA MIT FRUCHTMARK (1,3,4,14)

SPEISEKARTE

UNSERE KLASSIKER

25. EXKLUSIVES FINGERFOOD -
VOR ORT ANGERICHTET
50,00€ / Person / ab 15 Personen

KALTE GURKENSUPPE MIT
FRITTIERTEN FLUSSKREBSEN

SALAT & GEBACKENES GEMÜSE AUF
THUNFISCHCARPACCIO

CANAPÉ (VERSCHIEDEN BELEGT)
KICHERERBSENCREME & NORDSEEGARNELEN
THUNFISCH AUF HUMMUS
SCAMPIS AUF SEEGRAS

ENTENBRUST "ROSA" AUF ROTWEINREDUKTION
UND TOMATE

RINDFLEISCHTARTAR GETRÜFFELT MIT
PARMESANSPÄNE & WACHTELEI

LAMMNÜSSCHEN IN "CHIMICHURI"-SOßE
"TRIO-ORANGE", ORANGE-MANDEL-MERINGUE
TIRAMISU ESPUMA
KÄSEKUCHEN IM GLAS (1,2,4,9,12,14)

DESSERT

- 26a. TIRAMISU
7,00€ / Portion

- 26b. ZITRONENCREME
3,50€ / Portion

- 26c. PANNA COTTA MIT FRUCHTMARK
3,50€ / Portion

- 26d. MASCARPONECREME MIT ESPRESSO
7,50€ / Portion

- 26e. SCHOKOLADENPUDDING & VANILLESÖßE
3,50€ / Portion

- 26f. GÖTTERSPEISE & VANILLESÖßE
3,50€ / Portion

- 26g. CREME BRÛLÉE
7,00€ / Portion

- 26h. ROTE GRÛTZE & VANILLESÖßE
3,50€ / Portion

- 26i. GRIEBFLAMMERIE
6,50€ / Portion

- 26j. MANGOMOUSSE MIT MANGOSORBET
5,00€ / Portion

- 26k. MOUSSE AU CHOCOLAT
3,50€ / Portion

- 26l. KÄSEKUCHEN IM GLAS
7,50€ / Portion

Einzelpositionen ab 10 Stück

27a. 1/2 GEFÜLLTE EIER MIT DEUTSCHEM KAVIAR
2,00€ / Stück

27b. BOULETTE GROß
4,50€ / Stück

27c. KÄSESPIEß
2,00€ / Stück

27d. OBSTSPIEß
3,00€ / Stück

27e. TOMATE-MOZZARELLA-SPIEß
2,00€ / Stück

27f. MINI-BURGER
3,50€ / Stück

27g. CURRYWURST IM GLAS
4,50€ / Stück

27h. BACKPFLAUME IM SPECKMANTEL
2,50€ / Stück

27i. VERSCHIEDENE FLEISCHSPIEßE
2,00€ / Stück

Einzelpositionen ab 10 Stück

28. GEMISCHTE KÄSEPLATTE IM GANZEN
7,00€ / Person
reichlich garniert, ab 10 Personen

29. FISCHPLATTE
10,50€ / ab 10 Personen
ca. 250 Gramm

30. 1/2 RÄUCHERLACHS
Tagespreis, auf Anfrage

31. 1/2 GRAVED LACHS
Tagespreis, auf Anfrage

32. OBST
7,50€ / Person
mundgerecht geschnitten

33. BRUSCHETTA
2,00€ / Stück

34. BAGUETTE
Tagespreis, auf Anfrage

35. ITALIENISCHES LANDBROT HELL / DUNKEL
5,00€ / Stück

THEMENBUFFETS

37. TAPASBUFFET

35,00€ / Person

ab 15 Personen

Zubereitung in Tapas- bzw. mediterranen Schalen

CATAPLANA

ALBÓNDIGAS IN PIKANTER SOßE

KARTOFFELOMELETT MIT ZWIEBELN

TAPASBROTE VERSCHIEDEN BELEGT MIT:
MANCHEGO, SALAMI, BURRATA, LACHS,
CAMEMBERT ETC.

ROSA ROASTBEEF MIT FISCHSOßE UND
KAPERN

CHORIZO PLATTE

CHORIZO- PILZ- SPIEß

BACKPFLAUMEN- OLIVEN- SPIEß

OLIVEN IM SARDINENMANTEL

IBÉRICO PLATTE (VOM IBÉRICO SCHWEIN)

TINTENFISCHRINGE MIT HAUSGEMACHTER
AIOLI

GEBACKENE CREVETTES MIT KNOBLAUCH

GEGRILLTE SARDINEN

GEBACKENE CHAMPIGNONS

CREMA CATALANA

OPTIONAL: PAELLA "ALLES AUS DEM MEER"

zzgl. 10,00€ / Person

THEMENBUFFETS

- 38. TÜRKISCHES BUFFET**
35,00€ / Person
- GEFÜLLTE AUBERGINE
SCHARFE PASTE MIT TOMATE & PAPRIKA
MANGOLD IN OLIVENÖL
- JOGHURTPASTETE MIT SCHAFSKÄSE &
KRÄUTERN
- OLIVENSALAT MIT SCHAFSKÄSE
FRISCHES FLADENBROT
KALBSLEBER GEBRATEN MIT ZWIEBELRINGEN
FLEISCHBÄLLCHEN (RIND) IN TOMATENSOßE
KÖFTE (TÜRKISCHE LAMMFRIKADELLE)
KEBAB MIT TZATZIKI
ÜBERBACKENES LAMM IN JOGHURTSOßE
TOMATENREIS
MOUSAKA-AUFLAUF
MANGOCREME MIT MANGOSORBET ^(1,13,14)

ab 20 Personen

- 39. VEGETARISCHES BUFFET**
40,00€ / Person (ab 20 Personen)
- ROTE BETE CARPACCIO
GESCHMORTE AUBERGINEN
MARINIERT ZUCCHINI MIT PESTO
SÜß-SAURE WALDPILZE
TOMATE-MOZZARELLA, FRISCHER BASILIKUM
BRUSCHETTA
SÜß-SAURE KÜRBISSE
- WILDKRÄUTERSALAT MIT
HIMBEERVINAIGRETTE & PAPRIKA-CROUTONS
- TOMATENSUPPE
KORIANDERWÜRZIGES AUBERGINENGEMÜSE
- ROTE BETE SPAGHETTI MIT
PAPRIKA-KÜRBIS-SOßE
- SPINATAUFLAUF MIT KÄSE
KARTOFFEL-LAUCH-GRATIN
- GESCHMORTE PAPRIKA MIT VEGETARISCHER
FÜLLUNG
- WÜRZIG GEFÜLLTE CRÊPES
ROTE GRÜTZE & VANILLESOßE ^(1,13,14)

SPEISEKARTE

THEMENBUFFETS

40. **ANTIPASTI BUFFET**
27,50€ / Person
- TOMATE MOZZARELLA & FRISCHER BASILIKUM**
- EINGELEGTE AUBERGINE MIT PINIENKERNEN
& PECORINO**
- MARINIERTE ZUCCHINI MIT GEGRILLTER
CHERRYTOMATE & PARMESAN**
- GEFÜLLTE PILZE MIT FRISCHKÄSE**
- VITELLO TONNATO**
- CARPACCIO**
- GESCHMORTE PAPRIKA MIT PINIENKERNEN**
- BALSAMICOPILZE MIT SUD**
- VERSCHIEDENE OLIVEN**
- ALBÓNDIGAS**
- BAGUETTE ⁽¹⁾**

ab 15 Personen

THEMENBUFFETS

41. **ITALIENISCHES BUFFET "DEICHKIND"**
35,00€ / Person (ab 20 Personen)
- TOMATENSUPPE MIT TOMATENCONCASSÉE &
CROUTONS**
- TOMATE MOZZARELLA & FRISCHER BASILIKUM**
- EINGELEGTE AUBERGINE MIT PINIENKERNEN
& PECORINO**
- MARINIERTE ZUCCHINI MIT GEGRILLTER
CHERRYTOMATE & PARMESAN**
- VITELLO TONNATO**
- OLIVEN & GEFÜLLTE CHAMPIGNONS**
- GEBRATENES LACHSFILET AUF BLATTSPINAT**
- HÄHNCHENBRUST "MEDITERRAN" AUF
SUGOSOË**
- SALTIMBOCCA AUF SUGOBETT**
- LASAGNE AL FORNO**
- GRÜNER SPARGEL MIT PARMESANKRUSTE**
- ITALIENISCHES LANDBROT**
- FRISCHES OBST "MUNDGERECHT"**
- PANNA COTTA MIT FRUCHTMARK ^(1,4,14)**



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

THEMENBUFFETS

42. THAILÄNDISCHES BUFFET 35,00€ / Person

HÜHNERSUPPE MIT KOKOSMILCH & CURRY

PAPAYA-SALAT

PEKING ENTE NACH "MOHS ART"

RINDERGESCHNETZELTES MIT GEMÜSE,
CURRY & KARTOFFELN

HUHN GEBRATEN

LACHS IN MANGOLD & KOKOSMILCH

HÄHNCHENSPIEßE AUF CURRYGEMÜSE

ROTES SCHWEINEFLEISCH-CURRY

GEBRATENER REIS MIT GEMÜSESTREIFEN

KOKOS-PFANNKÜCHLEIN

EXOTISCHER OBSTSALAT ⁽⁴⁾

ab 15 Personen

THEMENBUFFETS

43. BURGER BUFFET 25,00€ / Person

COLESLAW-SALAT

1 x HAUSGEMACHTER BURGER, GROß

2 x HOT DOG

DONUTS

PANCAKES MIT HONIG ^(1,13,14)

DIE BURGER WERDEN NACH VORHERIGER
ABSPRACHE MIT RIND, PULLED PORK ODER
PULLED BEEF, LAMM, DUROC SCHWEIN
UND MIT VERSCHIEDENEN SOßEN BELEGT.

BEI BEDARF KÖNNEN DIE BURGER AUCH
VEGETARISCH BELEGT WERDEN.

ab 15 Personen

SPEISEKARTE

THEMENBUFFETS

44. AMERIKANISCHES GRILLBUFFET 35,00€ / Person (ab 15 Personen)

CHILI CON CARNE

GURKENSALAT & BOHNENSALAT

BBQ SPARERIBS

TEXAS-STEAK MIT CHAMPIGNONS & ZWIEBELN

NACKENSTEAK VOM AMERIKANISCHEN RIND

GEBACKENE CHICKEN WINGS

HAMBURGER

KARTOFFEL SPICYS

KLEINE BRATKARTOFFELN

TZATZIKI

PANCAKES MIT HONIG (1,13,14)

45. GRILLBUFFET FÜR ZUHAUSE 50,00€ / Person (ab 20 Personen)

EINGELEGTE ZUCCHINI

MARINIERTE AUBERGINEN

BURRATA MIT CHERRYTOMATEN & BASILIKUM

HAUSGEMACHTER GRAVED LACHS AUF

WILDKRÄUTERSALAT

THEMENBUFFETS

VITELLO TONNATO MIT THUNFISCH-
LIMETTENCREME

LAMMRÜCKEN AUF BOHNENBÜNDCHEN &
SOBE BERNAISE

AMERIKANSIHER RINDERRÜCKEN AUF
GESCHMORTEN ZWIEBELRINGEN &
TOMATENBUTTER

DUROC-SCHWEINERÜCKEN - GEGRILLT, AUF
ROTE BETE-SCHAUM UND GEGRILLTEM
GEMÜSE

RINDERFILET "SURF 'N TURF" AUF
SAFRAN-SCHAUM

HAUSGEMACHTE WEDGES & TZATZIKI

AIOLI DIP & BBQ DIP & MANGO DIP

KNOBLAUCHBROT

KÄSEKUCHEN IM GLAS GEBACKEN

CREME BRÛLEE MIT THAILÄNDISCHER
VANILLE MIT EINEM TOPPING AUS PAPAYA
& MANGO (1,3,4,14)

THEMENBUFFETS

46. DDR BUFFET
30,00€ / Person (ab 15 Personen)

UKRAINISCHE SOLJANKA
GEFLÜGELSALAT
KÄSEIGEL
HACKFLEISCHBÄLLCHEN
RUSSISCHE EIER
KRAUTSALAT
STEAK "AU FOUR" MIT KÄSE ÜBERBACKEN
1/4 BROILER
HACKSTEAK MIT BRATEI
SCHNITZEL "ZIGEUNER ART"
ERBSEN & MÖHREN
KARTOFFELBÄLLCHEN

46. DEUTSCHLAND BUFFET
35,00€ / Person (ab 20 Personen)

ZWIEBELSUPPE
FEINES WÜRZFLIESCH AUS COCOTTE
GURKENSALAT MIT DILL
ROTE BETE SALAT
KASSLERKAMM AUF SAUERKRAUT
SENFEI
KÖNIGSBERGER KLOPSE IN KAPERNSOÛE
HÄHNCHENBRUST "KIEWER ART"
JÄGERSCHNITZEL (PANIERTE JAGDWURST)
IN TOMATENSOÛE, DAZU NUDELN
ERBSEN, MÖHREN, MÖHREN, BLUMENKOHL
PETERSILIENKARTOFFELN
KROKETTEN
SCHOKOLADENPUDDING
ZITRONENSPEISE



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

VERLEIHSERVICE

GESCHIRR/BESTECK KLASS.

TELLER KLEIN

0,40€ / Stück

TELLER MITTEL

0,40€ / Stück

TELLER GROß

0,40€ / Stück

SUPPENTASSE & UNTERTASSE

0,50€ / Stück

KAFFEETASSE & UNTERTASSE

0,50€ / Stück

BESTECK EDELSTAHL

0,25€ / je Stück

GLÄSER

WEIZENBIERGLAS 0,5l

1,00€ / Stück

COCKTAILGLAS

1,50€ / Stück

SCHNAPSGLAS 2cl / 4cl

0,20€ / Stück

FLASCHENKÜHLER (1 FLASCHE)

2,50€ / Stück

GETRÄNKEKÜHLER GROß (3 FLASCHEN)

7,50€ / Stück

GLÄSER

MEHRZWECKGLAS / WILLIGLAS 0,2l

0,40€ / Stück

MEHRZWECKGLAS / WILLIGLAS 0,3l

0,40€ / Stück

WEINGLAS BALLON

0,40€ / Stück

SCHNAPSGLAS 2cl / 4cl

0,20€ / Stück

GRAPPAGLAS

1,00€ / Stück

SEKTGLAS

0,40€ / Stück

BIERTULPE 0,3l

0,50€ / Stück

TISCHE, STÜHLE, BAR

STEHTISCH, DURCHMESSER 62cm

8,50€ / Stück

SITZTISCH RUND, DURCHMESSER 162cm

14,90€ / Stück

BANKETT-TISCH, LÄNGE 180cm

8,90€ / Stück

BANKETT-STUHL, ROT

5,50€ / Stück

COCKTAILBAR BAMBUS

100,00€ / Stück

Geschirr, Besteck, Gläser: zzgl. Energiekostenpauschale

Die Verleihpreise sind Abholpreise und beziehen sich auf eine Liefereinheit: 3 Werktage bzw. Freitag - Montag

DORFSTRASSE 31, 19073 STRALENDORF | INFO@PARTY-MOHS.DE | WWW.PARTY-MOHS.DE



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

VERLEIHSERVICE

KAFFEE & BIER

KAFFEEMASCHINE

35,00€ / Stück

THERMOSKANNE

7,50€ / Stück

PUMPKANNE 1,9l

10,00€ / Stück

ZAPFANLAGE KLEIN, INKL. Co2 & REINIGUNG

40,00€ / Stück

ZAPFANLAGE MIT TRESEN, INKL. Co2 & REIN.

150,00€ / je Stück

ICE CHILLER (GLASVEREISUNG) OHNE GAS

200,00€ / je Stück

GASFLASCHE FÜR ICE CHILLER

50,00€ / je Stück

TISCHWÄSCHE & HUSSEN

TISCHDECKE, WEIß

ab 6,90€ / Stück

TISCHHUSSE RUND, CREME

12,50€ / Stück

PLATZDECKE RUND, WEIß

10,00€ / Stück

STEHTISCH-HUSSE STRETCH VERSCHIEDENE FARBEN

8,00€ / Stück

BIERZELT-HUSSE WEIß, FARBIG

20,00€ / Stück

HUSSE FÜR BANKETT-STUHL, WEIß

5,50€ / Stück

SKIRTING, CREME

5,50€ / lfm

GRILL & KOCHEN

GASGRILL "EXKLUSIV", OHNE GAS

100,00€ / Stück

GASGRILL "EINFACH", OHNE GAS

50,00€ / Stück

GASFLASCHE

30,00€ / Stück

Die Verleihpreise sind Abholpreise und beziehen sich auf eine Liefereinheit: 3 Werktage bzw. Freitag - Montag



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

VERLEIHSERVICE

ZELTE & PAGODEN

PAGODE 3x3 (9qm), 1 SPITZE, WEIß
80,00€ / Stück

PAGODE 3x6 (18qm), 3 SPITZEN, WEIß
120,00€ / Stück

OUTDOOR

BIERZELTGARNITUR (2 BÄNKE & 1 TISCH)
15,00€ / Stück

HEIZSTRAHLER, OHNE GAS
40,00€ / Stück

HEIZSTRAHLER, MIT FLAMME, OHNE GAS
50,00€ / Stück

Die Verleihpreise sind Abholpreise und beziehen sich auf eine Liefereinheit: 3 Werktage bzw. Freitag - Montag

ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE

CATERING- UND PARTYGASTRONOMIE MOHS

1. Gluten
2. Krebse
3. Ei
4. Fisch
5. Nüsse
6. Sojabohnen
7. Erdnüsse
8. Sellerie
9. Sesamsamen
10. Schwefeldioxid E220
11. Lupinien
12. Weichtiere
13. Senf
14. Milch/Laktose

Erklärung zur Mehrwertsteuer

- 7% bei Lieferung von Speisen ohne eine Dienstleistung
- 19% bei Lieferung von Speisen mit Dienstleistung (zusätzliche Leistung)
- 19% Verleih
- 19% Catering

Geschäftsbedingungen

01. Änderungen einzelner saisonbedingter Artikel, Garnituren bleiben uns vorbehalten.
02. Stornierungen des Auftrages 24 Stunden vor Erfüllung des Auftrages sind möglich. Bisher entstandene Kosten werden voll berechnet.
03. Bei Nichtabnahme der bestellten Ware wird der volle Preis in Rechnung gestellt. Stornierungen oder Änderungen werden nur schriftlich (E-Mail, Fax) akzeptiert.
04. Bei Beschädigung oder Verlust von Geschirr, Leih- und Ausstattungsgegenständen wird dem Leihnehmer der volle Neupreis in Rechnung gestellt.
05. Geliehenes Geschirr, Leih- und Ausstattungsgegenstände dürfen nicht zweckverwendet werden.
06. Offensichtliche oder verdeckte Mängel sind uns sofort oder innerhalb von 4 Stunden anzumelden und bis zur Prüfung der Reklamation komplett verpackt und gekühlt aufzubewahren. (Verzehr muss unzumutbar sein.)
07. Bei Lieferung ist sofort die Vollständigkeit der Ware zu kontrollieren, spätere Reklamationen können nicht anerkannt werden.
08. Alle Leihgegenstände sind Eigentum der Catering- und Partygastronomie Maik Mohs und müssen (wenn nicht anders vereinbart) nach 48 Stunden zurück geliefert werden.
09. Für die Leihgegenstände kann eine Kautions bestimmt und verlangt werden. Die Höhe wird vom Verleiher festgelegt.
10. Die veranschlagten Preise sind Abholpreise.
11. Bestecke, Gläser und Geschirr sind maschinengespült, aber nicht poliert.
12. Der Rechnungsbetrag ist sofort und ohne Abzug bei Lieferung der Ware zu zahlen.
13. Der Rechnungsbetrag (Absprache) ist innerhalb von 10 Werktagen nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug von Skonto zu zahlen.
14. Bei Mindermengen (Bestellungen unter der erforderlichen kalkulierten Personenzahl) kann ein Zuschlag erhoben werden.
15. In dieser Karte ist die Mehrwertsteuer auf Speisen 7%. Bei Inanspruchnahme von Dienstleistungen erhöht sich die Mehrwertsteuer um 12% (gesamt 19%)