



# 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 APRIL 2026

## 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

## 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 <sup>(3)</sup>
- 9e. **GURKENSALAT MIT DILL**  
3,00€ / Portion
- 9f. **BOHNENSALAT**  
2,50€ / Portion
- 9g. **GRIECHISCHER SALAT MIT JOGHURTDRESSING**  
4,50€ / Portion <sup>(14)</sup>
- 9h. **RUCOLA-FELDSALAT MIT PINIENKERNEN & PECORINO, HIMBEERVINAIGRETTE**  
5,50€ / Portion
- 9i. **TZATZIKI MIT MINZE (100 gr.)**  
3,50€ / Portion / 100 Gramm <sup>(14)</sup>

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

## 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" & SOÙE**  
12,50€ / Portion / 350 Gramm <sup>(1)</sup>
- 11d. **HAXE VOM SCHWEIN & SAUERKRAUT**  
13,50€ / Stück / 750 Gramm
- 11e. **HONIGRIPPCHEN BBQ**  
20,00€ / Portion / 1 Kilogramm
- 11f. **BURGUNDERSCHINKEN & ROTWEINSOÙE**  
10,00€ / Portion / 300 Gramm <sup>(1)</sup>
- 11g. **EISBEIN & SAUERKRAUT**  
13,50€ / Stück / 1 Kilogramm
- 11h. **GYROS "GRIECHISCHE ART" & TZATZIKI**  
12,00€ / Portion / 300 Gramm <sup>(14)</sup>
- 11i. **GEBRATENE KALBSLEBER & TZATZIKI**  
12,00€ / Portion / 250 Gramm <sup>(14)</sup>
- 11j. **1/4 GEFÜLLTE ENTE & SOÙE**  
ab 17,90€ / Portion <sup>(1)</sup>

ab 15 Portionen

## 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, SOBE,  
APFELROTKOHL, SCHWENKKARTOFFELN  
15,00€ / Portion (1,14,13)
- 12d. PUTENROULADE AUF SENFSOBE,  
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  
22,00€ / Person  
ab 10 Personen
- GEFLÜGEL MIT CHAMPIGNON À LA CRÈME
- SCHWEIN MIT LETSCHO SOBE
- KASSLER AUF SAUERKRAUT
- BUTTERGEMÜSE
- BRATKARTOFFELN (1,13,14)

## 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 & VANILLESOÛE <sup>(1,13,14)</sup>

### UNSERE KLASSIKER

#### 18. SCHNITZELBUFFET

28,00€ / Person  
ab 15 Personen

SCHNITZEL AUS DER SCHWEINEKEULE  
GESCHNITTEN

ZIGEUNERSOÛE & CHAMPIGNON À LA CRÈME

BRAUMEISTERSCHNITZEL GEFÜLLT MIT KÄSE  
UND SCHINKENSPECK

STEAK MIT WÜRZFLEISCH

ERBSEN, MÖHREN, BUTTERBOHNEN

KROKETTEN, BRATKARTOFFELN

SCHOKOLADENPUDDING MIT VANILLESOÛE

<sup>(1,6,8,13,14)</sup>



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 SCHWEINEROULADE & SOÛE

GEFÜLLTER RIPPENBRATEN

GEFÜLLTE PUTENROULADE AUF SENF-KRÄUTER-  
SOÛE

OSTSEEFISCH IN BUTTER & BLATTSPINAT

SCHWENKKARTOFFELN

ROSMARINKARTOFFELN

GÖTTERSPEISE (1,4,8,13,14)

## SPEISEKARTE

### UNSERE KLASSIKER

#### 21. BUFFET "STRALENDORF"

30,00€ / Person  
ab 20 Personen

RINDERKRAFTBRÜHE MIT EISTICH &  
FLEISCHKLÖBCHEN

TOMATENSALAT  
GURKENSALAT

RINDERSAFTBRATEN AUS DER KEULE &  
KRÄFTIGE BORDEAUXSOÛSE

SCHWEINEBRATEN AUS DEM NACKEN &  
SENF-KRÄUTERSOÛSE

WILDROLLBRATEN AUF WACHHOLDERSOÛSE

ROTKOHL & ROSENKOHL & SCHWARZWURZELN

GEBRATENE WIESENCHAMPIGNONS MIT SPECK  
& ZWIEBELN

KARTOFFELGRATIN

KARTOFFELKLÖÙE

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESOÛSE (1,3,13,14)

### UNSERE KLASSIKER

#### 22. BUFFET

30,00€ / Person  
ab 15 Personen

GOULASCHSUPPE

TOMATE & MOZZARELLA

HÄHNCHENBRUSTFILET ÜBERBACKEN MIT  
PFIRSICH & KÄSE

PUTENROULADE IN SENFSOÛSE

GEBRATENE LEBER MIT ZWIEBELN & TZATZIKI

LACHS AUF DILLSOÛSE

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

SCHWEINEROUADEN 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 & VANILLESOßE  
3,50€ / Portion

26f. GÖTTERSPEISE & VANILLESOßE  
3,50€ / Portion

26g. CREME BRÛLÉE  
7,00€ / Portion

26h. ROTE GRÛTZE & VANILLESOßE  
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

## SPEISEKARTE

### EXTRAS

- 27a. 1/2 GEFÜLLTE EIER MIT DEUTSCHEM KAVIAR  
2,00€ / Stück
- 27b. BOULETTE GROß  
4,50€ / Stück
- 27c. KÄSESPIEB  
2,00€ / Stück
- 27d. OBSTSPIEB  
3,00€ / Stück
- 27e. TOMATE-MOZZARELLA-SPIEB  
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 FLEISCHSPIEBE  
2,00€ / Stück

Einzelpositionen ab 10 Stück

### EXTRAS

- 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

### BROT

- 33. BRUSCHETTA  
2,00€ / Stück
- 34. BAGUETTE  
Tagespreis, auf Anfrage
- 35. ITALIENISCHES LANDBROT HELL / DUNKEL  
5,00€ / Stück



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

# SPEISEKARTE

## 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 CREVETTEN MIT KNOBLAUCH

GEGRILLTE SARDINEN

GEBACKENE CHAMPIGNONS

CREMA CATALANA

OPTIONAL: PAELLA "ALLES AUS DEM MEER"

zzgl. 10,00€ / Person

## SPEISEKARTE

### 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 TOMATENSOÛE  
KÖFTE (TÜRKISCHE LAMMFRIKADELLE)  
KEBAB MIT TZATZIKI  
ÜBERBACKENES LAMM IN JOGHURTSOÛE  
TOMATENREIS  
MOUSAKA-AUFLAUF  
MANGOCREME MIT MANGOSORBET <sup>(1,13,14)</sup>

ab 20 Personen

### THEMENBUFFETS

39. **VEGETARISCHES BUFFET**  
40,00€ / Person (ab 20 Personen)
- ROTE BETE CARPACCIO  
GESCHMORTE AUBERGINEN  
MARINIERTE 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-SOÛE
- SPINATAUFLAUF MIT KÄSE  
KARTOFFEL-LAUCH-GRATIN
- GESCHMORTE PAPRIKA MIT VEGETARISCHER  
FÜLLUNG
- WÜRZIG GEFÜLLTE CRÊPES  
ROTE GRÜTZE & VANILLESOÛE <sup>(1,13,14)</sup>

## 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 <sup>(1)</sup>**

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 SUGOSOBE**
- SALTIMBOCCA AUF SUGOBETT**
- LASAGNE AL FORNO**
- GRÜNER SPARGEL MIT PARMESANKRUSTE**
- ITALIENISCHES LANDBROT**
- FRISCHES OBST "MUNDGERECHT"**
- PANNA COTTA MIT FRUCHTMARK <sup>(1,4,14)</sup>**

## 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 AUF KOHLGEMÜSE & KOKOSMILCH

HÄHNCHENSPIEßE AUF CURRYGEMÜSE

ROTES SCHWEINEFLEISCH-CURRY

GEBRATENER REIS MIT GEMÜSESTREIFEN

KOKOS-PFANNKÜCHLEIN

EXOTISCHER OBSTSALAT <sup>(4)</sup>

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 <sup>(1,13,14)</sup>

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 &  
SOÛSE BERNAISE

AMERIKANSIHER RINDERRÜCKEN AUF  
GESCHMORTEN ZWIEBELRINGEN &  
TOMATENBUTTER

DUROC-SCHWEINERÜCKEN - GEGRILLT, AUF  
ROTE BÈTE-SCHAUM UND GEGRILTEM  
GEMÜSE

RINDERFILET "SURF 'N TURF" AUF  
SAFRAN-SCHAUM

HAUSGEMACHTE WEDGES & TZATZIKI

AIOLI DIP & BBQ DIP & MANGO DIP

KNOBLAUCHBROT

KÄSEKUCHEN IM GLAS GEBACKEN

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

## SPEISEKARTE

### 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

## 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

## 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 TRESSEN, 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, WEIB**  
80,00€ / Stück

**PAGODE 3x6 (18qm), 3 SPITZEN, WEIB**  
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



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

# 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

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR CATERING- UND PARTYGASTRONOMIE MOHS

## 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 maschinengeschützt, 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%)