



# MOHS

CATERING & PARTYGASTRONOMIE

## SPEISEKARTE

DORFSTRABE 31, 19073 STRALENDORF | [INFO@PARTY-MOHS.DE](mailto:INFO@PARTY-MOHS.DE) | [WWW.PARTY-MOHS.DE](http://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 GESELLSCHAFTSBEDINGUNGEN**  
Seite 23

**PREISLISTE GÜLTIG AB FEBRUAR 2026**

# SPEISEKARTE

## FRÜHSTÜCK

1. **1/2 BELEGTES MEHRKORNBRÖTCHEN**  
2,00€/Stk (ab 20 Stk)  
mit Salatblatt, Kassler, Schinken, Salami, etc. (1,14)
2. **1/2 BELEGTES MEHRKORNBRÖTCHEN**  
3,00€/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**  
2,50€/Stk (ab 20 Stk)  
(hell / 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)

## FRÜHSTÜKSANGEBOT

7. 3 x **1/2 BELEGTES BRÖTCHEN, VERSCHIEDEN BELEBT**
  - 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 BEILAGEN

- 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 PINIENKERNE &  
PECORINO, HIMBEERVINAIGRETTE  
5,50€ / Portion

- 9i. TZATZIKI MIT MINZE (100 gr.)  
3,50€ / Portion / 100 Gramm (14)

Salate 60 Gramm  
ab 10 Portionen

- 10a. HERZOGINKARTOFFELN  
3,90€ / Portion

- 10b. BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN  
4,50€ / Portion / 200 Gramm

- 10c. STAMPFKARTOFFELN "IRISCHE ART" MIT  
GESCHMORTEM WEIBKOHL  
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

## PARTYBUFFET

- 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

- 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

# SPEISEKARTE

 MENÜS ANGEBOT

- 12a. GRÜNKOHL, KASSLER, KOHLWURST,  
BRATKARTOFFELN  
15,00€ / Portion
- 12b. SCHNITZEL, CHAMPIGNON À LA CRÈME,  
KROKETTEN, ERBSEN & MÖHREN  
15,00€ / Portion (1,14,13)
- 12c. MECKLENBURGER KAMMROULADE, SOßE,  
APFELROT KOHL, 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

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 KLAISIKER

16. UNSER KLAISIKER 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 KLASSEKIER ◀◀◀

►►► UNSERE KLASSEKIER ◀◀◀

## 17. UNSER KLASSEKIER 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 & VANILLESOßE (1,13,14)

## 18. SCHNITZELBUFFET

28,00€ / Person  
ab 15 Personen

SCHNITZEL AUS DER SCHWEINEKEULE  
GESCHNITTEN

ZIGEUNERSOßE & CHAMPIGNON À LA CRÈME  
BRAUMEISTERSCHNITZEL GEFÜLLT MIT KÄSE  
UND SCHINKENSPECK

STEAK MIT WÜRZFLEISCH  
ERBSEN, MÖHREN, BUTTERBOHNEN  
KROKETTEN, BRATKARTOFFELN  
SCHOKOLADENPUDDING MIT VANILLESOßE  
(1,6,8,13,14)



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

# SPEISEKARTE

► UNSERE KLASSIKER ◀

► 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)

## 20. MECKLENBURGER BUFFET

28,00€ / Person  
ab 15 Personen

TOMATENSUPPE & CROUTONS

TOMATENSALAT & GURKENSALAT

MECKLENBURGER SCHWEINEROULADE & 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

UNSERE KLASSIKER

## 21. BUFFET "STRALENDORF"

30,00€ / Person  
ab 20 Personen

RINDERKRAFTBRÜHE MIT EISTICH &  
FLEISCHKLÖßCHEN

TOMATENSALAT

GURKENSALAT

RINDERSAFTBRATEN AUS DER KEULE &  
KRÄFTIGE BORDEAUXSOßE

SCHWEINEBRATEN AUS DEM NACKEN &  
SENF-KRÄUTERSOßE

WILDROLLBRATEN AUF WACHHOLDERSOßE

ROTKOHL & ROSENKOHL & SCHWARZWURZELN

GEBRATENE WIESENCHAMPIGNONS MIT SPECK  
& ZWIEBELN

KARTOFFELGRATIN

KARTOFFELKLÖßE

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

## 22. BUFFET

30,00€ / Person  
ab 15 Personen

GOULASCHSUPPE  
TOMATE & MOZZARELLA

HÄHNCHENBRUSTFILET ÜBERBACKEN MIT  
PFIRSICH & KÄSE

PUTENROU LADE IN SENFSOßE  
GEBRATENE LEBER MIT ZWIEBELN & TZATZIKI  
LACHS AUF DILLSOßE  
ERBSEN & MÖHREN  
ROSENKOHL  
BRATKARTOFFELN  
WEDGES (1,13,14)



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

# SPEISEKARTE

► UNSERE KLASSEKER ◀

► UNSERE KLASSEKER ◀

## 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

SCHWEINEROULADEN IN SOße

PUTENGESCHNETZELTES MIT PILZEN

ROSMARINKARTOFFELN

KARTOFFELGRATIN

ERBSEN

BOHNENBÜNDCHEN

SCHWARZWURZELN

ROTE GRÜTZE (1,3,4,14)

## 24. FINGERFOODBUFFET

25,00€ / Person  
ab 15 Personen

3 STÜCK CANAPÉ

1 STÜCK HÄHNCHENSPIEß

1 STÜCK FRUCHSTSPIEß

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 BRÜLEE  
7,00€ / Portion
- 26h. ROTE GRÜTZE & 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



CATERING & PARTYGASTRONOMIE



- 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. mediteranen Schalen

CATAPLANA

ALBÓNDIGAS IN PIKANTER SOßE

KARTOFFELOMELETT MIT ZWIEBELN

TAPASBROTE VERSCHIEDEN BELEBT 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

**THEMENBUFFETS****38. TÜRKISCHES BUFFET**

35,00€ / Person

GEFÜLLTE AUBERGINE

SCHARFE PASTE MIT TOMATE &amp; PAPRIKA

MANGOLD IN OLIVENÖL

JOGHURTPASTETE MIT SCHAFSKÄSE &  
KRÄUTERN

OLIVENSALAT MIT SCHAFSKÄSE

FRISCHES FLADENBROT

KALBSLEBER GEBRATEN MIT ZWIEBELRINGEN

FLEISCHBÄLLCHEN (RIND) IN TOMATENOÖSE

KÖFTE (TÜRKISCHE LAMMFRIKADELLE)

KEBAB MIT TZATZIKI

ÜBERBACKENES LAMM IN JOGHURTOÖSE

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

MARINIERTE ZUCCHINI MIT PESTO

SÜß-SAURE WALDPILZE

TOMATE-MOZZARELLA, FRISCHER BASILIKUM

BRUSCHETTA

SÜß-SAURE KÜRBISSE

WILDKRÄUTERSALAT MIT

HIMBEERVINAIGRETTE &amp; PAPRIKA-CROUTONS

TOMATENSUPPE

KORIANDERWÜRZIGES AUBERGINENGEMÜSE

ROTE BETE SPAGHETTI MIT

PAPRIKA-KÜRBIS-SOÖSE

SPINATAUFLAUF MIT KÄSE

KARTOFFEL-LAUCH-GRATIN

GESCHMORTE PAPRIKA MIT VEGETARISCHER  
FÜLLUNG

WÜRZIG GEFÜLLTE CRÊPES

ROTE GRÜTZE & VANILLESOÖSE (1,13,14)



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

# SPEISEKARTE

## THEMENBUFFETS

## THEMENBUFFETS

### 40. ANTIPASTI BUFFET

27,50€ / Person

TOMATE MOZZARELLA & FRISCHER BASILIKUM

EINGELEGTE AUBERGINE MIT PINIENKERNE  
& PECORINO

MARINIERTE ZUCCHINI MIT GEGRILLTER  
CHERRYTOMATE & PARMESAN

GEFÜLLTE PILZE MIT FRISCHKÄSE

VITELLO TONNATO

CARPACCIO

GESCHMORTE PAPRIKA MIT PINIENKERNE

BALSAMICOPILZE MIT SUD

VERSCHIEDENE OLIVEN

ALBÓNDIGAS

BAGUETTE <sup>(1)</sup>

ab 15 Personen

### 41. ITALIENISCHES BUFFET "DEICHKIND"

35,00€ / Person (ab 20 Personen)

TOMATENSUPPE MIT TOMATENCONCASSÉ &  
CROUTONS

TOMATE MOZZARELLA & FRISCHER BASILIKUM

EINGELEGTE AUBERGINE MIT PINIENKERNE  
& PECORINO

MARINIERTE ZUCCHINI MIT GEGRILLTER  
CHERRYTOMATE & PARMESAN

VITELLO TONNATO

OLIVEN & GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

GEBRATENES LACHSFILET AUF BLATTSPINAT

HÄHNCHENBRUST "MEDITERRAN" AUF  
SUGOSOßE

SALTIMBOCCA AUF SUGOBETT

LASAGNE AL FORNO

GRÜNER SPARGEL MIT PARMESANKRUSTE

ITALIENISCHES LANDBROT

FRISCHES OBST "MUNDGERECHT"

PANNA COTTA MIT FRUCHTMARK <sup>(1,4,14)</sup>



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 <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****THEMENBUFFETS****44. AMERIKANISCHES GRILLBUFFET**

35,00€ / Person (ab 15 Personen)

CHILI CON CARNE

GURKENSALAT &amp; BOHNENSALAT

BBQ SPARERIBS

TEXAS-STEAK MIT CHAMPIGNONS &amp; 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 &amp; BASILIKUM

HAUSGEMACHTER GRAVED LACHS AUF

WILDKRÄUTERSALAT

VITELLO TONNATO MIT THUNFISCH-LIMETTENCREME

LAMMRÜCKEN AUF BOHNENBÜNDCHEN &amp; SOße BERNNAISE

AMERIKANSCHER RINDERRÜCKEN AUF GESCHMORTEN ZWIEBELRINGEN &amp; TOMATENBUTTER

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

RINDERFILET "SURF 'N TURF" AUF SAFRAN-SCHAUM

HAUSGEMACHTE WEDGES &amp; TZATZIKI AIOLI DIP &amp; BBQ DIP &amp; MANGO DIP

KNOBLAUCHBROT

KÄSEKUCHEN IM GLAS GEBACKEN

CREME BRÜLEE 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 KAPERNSOßE

HÄHNCHENBRUST "KIEWER ART"

JÄGERSCHNITZEL (PANIERTE JAGDWURST)  
IN TOMATENSOßE, 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

**KAFFETASSE & 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 Werkstage bzw. Freitag - Montag



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, FÄRBIG

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 Werkstage 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 Werkstage 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. Schwefeloxid E220
11. Lupinen
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 Kaution 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%)