



MÖHS

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 ⁽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

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 ⁽¹⁾
- 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 ⁽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 & SOÙE**
ab 17,90€ / Portion ⁽¹⁾

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 (1,13,14)

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

(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 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 BORDEAUXSOÛE

SCHWEINEBRATEN AUS DEM NACKEN &
SENF-KRÄUTERSOÛE

WILDROLLBRATEN AUF WACHHOLDERSOÛE

ROTKOHL & ROSENKOHL & SCHWARZWURZELN

GEBRATENE WIESENCHAMPIGNONS MIT SPECK
& ZWIEBELN

KARTOFFELGRATIN

KARTOFFELKLÖÛE

ROTE GRÛTZE MIT VANILLESOÛE (1,3,13,14)

UNSERE KLASSIKER

22. BUFFET

30,00€ / Person
ab 15 Personen

GOULASCHSUPPE

TOMATE & MOZZARELLA

HÄHNCHENBRUSTFILET ÜBERBACKEN MIT
PFIRSICH & KÄSE

PUTENROULADE IN SENFSOÛE

GEBRATENE LEBER MIT ZWIEBELN & TZATZIKI

LACHS AUF DILLSOÛE

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-SPIEBE

KÄSESPIEBE

BACKPFLAUME IM SPECKMANTEL

VERSCHIEDENE FLEISCHSPIEBE

FISCH AUF BLATTSPINAT

SCHWEINEROUADEN IN SOÙE

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 HÄHNCHENSPIEB

1 STÜCK FRUCHTSPIEB

1 STÜCK TOMATE-MOZZARELLA-SPIEB

1 STÜCK BACKPFLAUME IM SPECKMANTEL

1 STÜCK KÄSESPIEB

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"-SOÛE
"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 & VANILLESOÛE
3,50€ / Portion

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

26g. CREME BRÛLÉE
7,00€ / Portion

26h. ROTE GRÛTZE & VANILLESOÛE
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. HÄHNCHEN-/SCHWEINESPIESS
3,00€ / 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 TOMATENSOßE
KÖFTE (TÜRKISCHE LAMMFRIKADELLE)
KEBAB MIT TZATZIKI
ÜBERBACKENES LAMM IN JOGHURTSOßE
TOMATENREIS
MOUSAKA-AUFLAUF
MANGOCREME MIT MANGOSORBET ^(1,13,14)

ab 20 Personen

THEMENBUFFETS

39. **VEGETARISCHES BUFFET**
40,00€ / Person (ab 20 Personen)
- ROTE BETE CARPACCIO
GESCHMORTE AUBERGINEN
MARINIERTER 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
SUGOSOBE**
- SALTIMBOCCA AUF SUGOBETT**
- LASAGNE AL FORNO**
- GNOCCHI MIT PESTO**
- GRÜNER SPARGEL MIT PARMESANKRUSTE**
- ITALIENISCHES LANDBROT**
- FRISCHES OBST "MUNDGERECHT"**
- PANNA COTTA MIT FRUCHTMARK ^(1,4,14)**

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 ⁽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

THEMENBUFFETSVITELLO TONNATO MIT THUNFISCH-
LIMETTENCREMELAMMRÜCKEN AUF BOHNENBÜNDCHEN &
SOBE BERNAISEAMERIKANSIHER RINDERRÜCKEN AUF
GESCHMORTEN ZWIEBELRINGEN &
TOMATENBUTTERDUROC-SCHWEINERÜCKEN - GEGRILLT, AUF
ROTE BETE-SCHAUM UND GEGRILTEM
GEMÜSERINDERFILET "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)

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%)