



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

DESSERT

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 JANUAR 2024

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)

FRÜHSTÜCKSANGEBOT

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

14,00€/ 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)**
7,90€ / 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. **TZATSIKI 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 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. **HERZOGINKARTOFFELN**
4,00€ / Portion
- 10i. **KROKETTEN**
4,50€ / Portion
- 10j. **MANDELBÄLLCHEN**
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**
4,50€ / Portion
- 10n. **CHAMPIGNON À LA CRÈME**
5,00€ / Portion
- 10o. **GEMÜSEAUFLAUF**
5,00€ / 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**
8,50€ / Portion / 300 Gramm ⁽¹⁾
- 11g. **EISBEIN & SAUERKRAUT**
13,50€ / Stück / 1 Kilogramm
- 11h. **GYROS "GRIECHISCHE ART" & TZATSIKI**
12,00€ / Portion / 300 Gramm ⁽¹⁴⁾
- 11i. **GEBRATENE KALBSLEBER & TZATSIKI**
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 & SAISÖNGEMÜSE
15,00€ / 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 &
BAGUETTE
160,00€ (1)
14. MASTPUTE, GERÄUCHERT BEI 90°GRAD
SCHONEND GEGART
190,00€ / ca. 15 Kilogramm
15. SPANFERKEL GEBACKEN MIT SAUERKRAUT,
GELIEFERT IM OFEN O. AUF BLECH (1)
14,90€ / Kilogramm (ab 15kg bis 50kg)
17,90€ / Kilogramm (ab 10kg bis 14,9kg)

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)

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 &
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 SCHWEINEROUlade & SOßE

GEFÜLLTER RIPPENBRATEN

GEFÜLLTE PUTENROULADE AUF SENF-KRÄUTER-
SOßE

OSTSEE-FISCHFILET IN BUTTER &
BLATTSPINAT

SCHWENKKARTOFFELN

ROSMARINKARTOFFELN

GÖTTERSPEISE (1,4,8,13,14)

SPEISEKARTE

UNSERE KLASSIKER

21. BUFFET "STRALENDORF"

30,00€ / Person
ab 15 Personen

RINDERKRAFTBRÜHE MIT EISTICH &
FLEISCHKLÖBCHEN

TOMATENSALAT
GURKENSALAT

RINDERSAFTBRATEN AUS DER KEULE &
KRÄFTIGE BORDEAUXSOË

SCHWEINEBRATEN AUS DEM NACKEN &
SENF-KRÄUTERSOË

WILDROLLBRATEN AUF WACHHOLDERSOË &
GEFÜLLTE BIRNE MIT PREISELBEEREN

ROTKOHL & ROSENKOHL & SCHWARZWURZELN

GEBRATENE WIESENCHAMPIGNONS MIT SPECK
& ZWIEBELN

KARTOFFELGRATIN

KARTOFFELKLÖBE

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

2 STÜCK CANAPÉ (VERSCHIEDEN BELEGT)

TOMATEN-MOZZARELLA-SPIEßE

KÄSESPIEßE

BACKPFLAUME IM SPECKMANTEL

VERSCHIEDENE FLEISCHSPIEßE

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 10 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
FRITTIERTERN FLUSSKREBSEN

SALAT & GEBACKENES GEMÜSE AUF
THUNFISCHCARPACCIO

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

ENTENBRUST "ROSA" AUF ROTWEINREDUKTION
& 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
5,00€ / Portion

- 26b. ZITRONENCREME
3,00€ / Portion

- 26c. PANNA COTTA MIT FRUCHTMARK
3,00€ / Portion

- 26d. MASCARPONECREME MIT ESPRESSO
5,00€ / Portion

- 26e. SCHOKOLADENPUDDING & VANILLESÖßE
3,00€ / Portion

- 26f. GÖTTERSPEISE & VANILLESÖßE
3,00€ / Portion

- 26g. CREME BRÛLÉE
4,00€ / Portion

- 26h. ROTE GRÜTZE & VANILLESÖßE
3,00€ / Portion

- 26i. GRIEBFLAMMERIE
6,50€ / Portion

- 26j. MANGOMOUSSE MIT MANGOSORBET
4,00€ / Portion

- 26k. MOUSSE AU CHOCOLAT
3,00€ / Portion

- 26l. KÄSEKUCHEN IM GLAS
5,00€ / Portion

Einzelpositionen ab 10 Stück

SPEISEKARTE

EXTRAS

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

27b. BOULETTE GROß
3,50€ / Stück

27c. KÄSESPIEß
2,00€ / Stück

27d. OBSTSPIEß
2,00€ / Stück

27e. TOMATE-MOZZARELLA-SPIEß
1,50€ / 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

EXTRAS

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

29. FISCHPLATTE
10,50€ / Person
ca. 250 Gramm

30. 1/2 RÄUCHERLACHS
Tagespreis, auf Anfrage

31. 1/2 GRAVED LACHS
Tagespreis, auf Anfrage

32. OBST
5,00€ / Person
mundgerecht geschnitten

BROT

33. BRUSCHETTA
2,00€ / Stück

34. BAGUETTE
Tagespreis, auf Anfrage

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

SPEISEKARTE

THEMENBUFFETS

THEMENBUFFETS

37. **TAPASBUFFET**
35,00€ / Person
ab 15 Personen
Zubereitung in Tapas- bzw. mediterranen Schalen

CATAPLANA

ALBÓNDIGAS IN PIKANTER SOÙE

KARTOFFELOMELETT MIT ZWIEBELN

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

ROSA ROASTBEEF MIT FISCHSOÙE UND
KAPERN

CHORIZO PLATTE

CHORIZO- PILZ- SPIß

BACKPFLAUMEN- OLIVEN- SPIß

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

SPEISEKARTE

THEMENBUFFETS

38. TÜRKISCHES BUFFET

29,90€ / 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

KÖFKE (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

VOLLKORNFUSSILI BOLOGNESE

LASAGNE AL FORNO

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 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

HAUSGEMACHTE BURGER

HOT DOG

DONUTS

PANCAKES MIT HONIG ^(1,13,14)

BEI BEDARF KÖNNEN DIE BURGER AUCH
VEGETARISCH BELEGT WERDEN.

SPEISEKARTE

THEMENBUFFETS

44. AMERIKANISCHES GRILLBUFFET 30,00€ / 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

TZATSIKI

PANCAKES MIT HONIG (1,13,14)

45. GRILLBUFFET FÜR ZUHAUSE 40,00€ / 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 &
SOÛE BERNAISE

AMERIKANSCHER RINDERRÜCKEN AUF
GESCHMORTEN ZWIEBELRINGEN &
TOMATENBUTTER

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

RINDERFILET "SURF 'N TURF" AUF
SAFRAN-SCHAUM

HAUSGEMACHTE WEDGES & TZATSIKI
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

MANDELBÄLLCHEN



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

BANKETTISCH, LÄNGE 180cm

8,90€ / Stück

BANKETTSTUHL, ROT

5,50€ / Stück

COCKTAILBAR BAMBUS

100,00€ / Stück

Die Verleihpreise sind Abholpreise und beziehen sich auf eine Liefereinheit - 3 Werktage 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

**STEHTISCHHUSSE STRETCH
VERSCHIEDENE FARBEN**

8,00€ / Stück

BIERZELHUSSE

WEIß, FARBIG

20,00€ / Stück

HUSSE FÜR BANKETTSTUHL, 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



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 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%)