



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

DESSERT

Seite 11

EXTRAS & KALTE PLATTEN

Seite 12

BROT

Seite 12

THEMENBUFFETS

Seite 13 - 17

VERLEIHSERVICE GESCHIRR / BESTECK

Seite 18

VERLEIHSERVICE GLÄSER

Seite 18

VERLEIHSERVICE TISCHE / STÜHLE / BAR

Seite 18

VERLEIHSERVICE KAFFEE & BIER

Seite 19

VERLEIHSERVICE GRILL & KOCHEN

Seite 19

VERLEIHSERVICE TISCHWÄSCHE & HUSSEN

Seite 19

VERLEIHSERVICE ZELTE & PAGODEN

Seite 20

VERLEIHSERVICE OUTDOOR

Seite 20

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Seite 21

PREISLISTE GÜLTIG AB SEPTEMBER 2018

SPEISEKARTE

FRÜHSTÜCK

1. **1/2 BELEGTES MEHRKORNBRÖTCHEN**
1,50€/Stk (10 bis 50 Stk) / 1,40€/Stk (ab 51 Stk)
mit Salatblatt, Kassler, Schinken, Salami, etc.
2. **1/2 BELEGTES MEHRKORNBRÖTCHEN**
1,80€/Stk (10 bis 50 Stk) / 1,70€/Stk (ab 51 Stk)
mit Salatblatt, hochwertig belegt (Lachs, Forelle, Aal)
3. **BAGUETTE (CROQUE)**
3,70€/Stk (10 bis 50 Stk) / 3,50€/Stk (ab 51 Stk)
ca. 12cm, belegt mit Rucola, Schinken, Käse oder Roastbeef und Remoulade
4. **CANAPÉ**
2,20€/Stk (10 bis 50 Stk) / 1,90€/Stk (ab 51 Stk)
(hell / dunkel) hochwertig belegt und garniert
5. **FRENCHBROTE**
2,20€/Stk (10 bis 50 Stk) / 1,90€/Stk (ab 51 Stk)
aus Baguette geschnitten, Salatblatt und hochwertig belegt (Käse, Fisch, Schinken, etc.)
6. **SANDWICHES**
3,00€/Stk (10 bis 50 Stk) / 2,80€/Stk (ab 51 Stk)
(2 Scheiben) verschieden belegt mit Frischkäse, Salatblatt, Roastbeef oder Kassler

FRÜHSTÜCKSANGEBOT

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

11,50€ / Person

ab 15 Personen

SUPPEN

- 8a. **UKRAINISCHE SOLJANKA**
3,90€ / Portion
- 8b. **TOMATENSUPPE MIT TOMATEN-CONCASSÉE**
3,90€ / Portion
- 8c. **CHILI CON CARNE**
5,90€ / Portion
- 8d. **UNGARISCHE GOULASCHSUPPE**
5,10€ / Portion
- 8e. **RINDERKRAFTBRÜHE**
4,20€ / Portion
mit Einlage
- 8f. **KESSELGOULASCH**
5,10€ / Portion
Rind, Schwein, Kartoffel, Pilze
- 8g. **KÄSECREMESUPPE**
4,90€ / Portion
mit Hack und Lauch
- 8h. **MECKLENBURGER KARTOFFELSUPPE**
4,90€ / Portion
mit Kassler (ab 20 Personen)
- 8i. **GOULASCH**
6,90€ / Portion
Rind und Schwein
- 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)**
2,50€ / Portion
- 9d. **COLESLAW SALAT**
4,50€ / Portion
- 9e. **GURKENSALAT MIT DILL**
3,00€ / Portion
- 9f. **BOHNENSALAT**
2,50€ / Portion
- 9g. **GRIECHISCHER SALAT MIT JOGHURTDRESSING**
4,50€ / Portion
- 9h. **RUCOLA-FELDSALAT MIT PINIENKERNEN & PECORINO, HIMBEERVINAIGRETTE**
5,50€ / Portion
- 9i. **TZATZIKI MIT MINZE (100 gr.)**
3,50€ / Portion / 100 Gramm

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"**
3,90€ / Portion
- 10e. **MECKLENBURGER KARTOFFELSALAT MIT MAYONNAISE**
3,50€ / Portion
- 10f. **NUDELSALAT MIT PESTO**
3,50€ / Portion
- 10g. **KARTOFFELGRATIN "VEGETARISCH"**
3,90€ / Portion
- 10h. **ROSMARINKARTOFFELN**
3,90€ / Portion
- 10i. **KROKETTEN**
3,90€ / Portion
- 10j. **MANDELBÄLLCHEN**
3,90€ / Portion

Beilagen ca. 150 Gramm
ab 10 Portionen



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

BEILAGEN

- 10k. **POMMES FRITES**
2,00€ / Portion
- 10l. **WEDGES**
3,90€ / Portion
- 10m. **GEBRATENE CHAMPIGNONS MIT SPECK & ZWIEBELN**
3,90€ / Portion
- 10n. **CHAMPIGNON À LA CRÈME**
3,90€ / Portion
- 10o. **GEMÜSEAUFLAUF**
3,50€ / Portion
- 10p. **NUDELAUFLAUF**
3,50€ / Portion
- 10q. **BASMATIREIS**
2,50€ / Portion
- 10r. **SAUERKRAUT MIT ANANAS**
2,50€ / Portion
- 10s. **APFELROTKOHL**
2,00€ / Portion
- 10t. **GEMÜSE, NACH WAHL**
3,00€ / Portion

Beilagen ca. 150 Gramm
ab 10 Portionen

PARTYBUFFET

- 11a. **KRUSTENBRATEN AUF SAUERKRAUT**
6,80€ / Portion / 300 Gramm
- 11b. **KASSLERBRATEN AUF SAUERKRAUT**
6,80€ / Portion / 300 Gramm
- 11c. **GEFÜLLTER RIPPENBRATEN "MECKLENBURGER ART" & SOßE**
8,90€ / Portion / 350 Gramm
- 11d. **HAXE VOM SCHWEIN & SAUERKRAUT**
9,90€ / Stück / 750 Gramm
- 11e. **HONIGRIPPCHEN BBQ**
15,90€ / Portion / 1 Kilogramm
- 11f. **BURGUNDERSCHINKEN & ROTWEINSOßE**
7,80€ / Portion / 300 Gramm
- 11g. **EISBEIN & SAUERKRAUT**
9,90€ / Stück / 1 Kilogramm
- 11h. **GYROS "GRIECHISCHE ART" & TZATSIKI**
7,90€ / Portion / 300 Gramm
- 11i. **GEBRATENE KALBSLEBER & TZATSIKI**
7,90€ / Portion / 250 Gramm
- 11j. **1/2 GEFÜLLTE ENTE & SOßE**
12,50€ / Portion

ab 15 Portionen



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

MENÜS

- 12a. GRÜNKOHL, KASSLER, KOHLWURST,
BRATKARTOFFELN
10,90€ / Portion
- 12b. SCHNITZEL, CHAMPIGNON À LA CRÈME,
KROKETTEN, ERBSEN & MOHREN
10,90€ / Portion
- 12c. MECKLENBURGER KAMMROULADE, SOßE,
APFELROTKOHL, SCHWENKKARTOFFELN
10,90€ / Portion
- 12d. PUTENROULADE AUF SENFSOßE,
ROSMARINKARTOFFELN & SAISONGEMÜSE
10,90€ / Portion
- 12e. GEBRATENES LACHSFILET AUF SAHNELAUCH,
KARTOFFELGRATIN & SALAT
13,90€ / Portion
- 12f. HAUSGEMACHTES GÄNSESAUERFLEISCH
(BRUST O. KEULE), BRATKARTOFFELN & SALAT
13,90€ / Portion
- 12g. SCHWEINESCHNITZEL, GEBUNDENES GEMÜSE
& SCHWENKKARTOFFELN
10,90€ / Portion
- 12h. KÖNIGSBERGER KLOPSE MIT KAPERN,
SCHWENKKARTOFFELN & ROTE BETE
10,90€ / Portion

ab 10 Portionen

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

ANGEBOT

13. SCHWEINEKEULE IM GANZEN, SAUERKRAUT &
BAGUETTE
160,00€ / ca. 13 Kilogramm
14. MASTPUTE, GERÄUCHERT BEI 90°GRAD
SCHONEND GEGART
190,00€ / ca. 15 Kilogramm
15. SPANFERKEL GEBACKEN, SAUERKRAUT &
BROT, GELIEFERT IM OFEN O. AUF BLECH
12,90€ / Kilogramm (ab 15kg bis 50kg)
16,90€ / Kilogramm (ab 10kg bis 14,9kg)

UNSERE KLASSIKER

16. UNSER KLASSIKER NR.95
15,90€ / Person
ab 10 Personen
- PUTE MIT CHAMPIGNON À LA CRÈME
- SCHWEIN MIT LETSCHO SOßE
- KASSLER AUF SAUERKRAUT
- BUTTERGEMÜSE
- BOULETTEN, HÄHNCHENKEULEN
- BRATKARTOFFELN



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

UNSERE KLASSIKER

17. UNSER KLASSIKER NR. 96

17,90€ / Person
ab 10 Personen

UKRAINISCHE SOLJANKA

GRIECHISCHER SALAT & JOGHURTDRESSING

SCHWEINEFILETMEDAILLONS IN CHAMPIGNON
À LA CRÈME

HÄHNCHENBRUSTFILET ÜBERBACKEN MIT
PFIRSICH & KÄSE

KARTOFFELGRATIN

ROSMARINKARTOFFELN

ERBSEN

FINGERMÖHREN

BLUMENKOHL

BROKKOLI

BOULETTEN

HÄHNCHENKEULEN

ROTE GRÜTZE & VANILLESÖßE

UNSERE KLASSIKER

18. SCHNITZELBUFFET

17,90€ / 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



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

UNSERE KLASSIKER

19. RUSTIKALES BUFFET

17,90€ / Person
ab 20 Personen

SPANFERKEL FRISCH VOM GRILL

BROILER FRISCH VOM GRILL

TOMATENSALAT & GURKENSALAT

VERSCHIEDENES BROT

KETCHUP & SENF

HAUSGEMACHTE LEBERWURST

SCHMALZ & SAUERKRAUT

GEBRATENE CHAMPIGNONS MIT ZWIEBELN

GEMÜSEPFANNE & ROSMARINKARTOFFELN

ZITRONENCREME

UNSERE KLASSIKER

20. MECKLENBURGER BUFFET

19,90€ / Person
ab 15 Personen

TOMATENSUPPE & CROUTONS

TOMATENSALAT & GURKENSALAT

MECKLENBURGER SCHWEINEROLADE & SOßE

GEFÜLLTER RIPPENBRATEN

GEFÜLLTE PUTENROLADE AUF SENF-KRÄUTER-
SOßE

KASSLERBRATEN AUF SAUERKRAUT & SOßE

MECKLENBURGER HECHTFILET IN BUTTER &
BLATTSPINAT

SCHWENKKARTOFFELN

ROSMARINKARTOFFELN

VERSCHIEDENE BROTSORTEN

GÖTTERSPEISE



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

UNSERE KLASSIKER

21. BUFFET "STRALENDORF"

22,50€ / Person
ab 15 Personen

RINDERKRAFTBRÜHE MIT EISTICH &
FLEISCHKLÖßCHEN

TOMATENSALAT
GURKENSALAT

RINDERSAFTBRATEN AUS DER KEULE &
KRÄFTIGE BORDEAUXSOßE

SCHWEINEBRATEN AUS DEM NACKEN &
SENF-KRÄUTERSOßE

WILDROLLBRATEN AUF WACHHOLDERSOßE &
GEFÜLLTE BIRNE MIT PREISELBEEREN

ROTKOHL & ROSENKOHL & SCHWARZWURZELN

GEBRATENE WIESENCHAMPIGNONS MIT SPECK
& ZWIEBELN

KARTOFFELGRATIN
KARTOFFELKLÖßE

MASCARPONECREME MIT ESPRESSO

UNSERE KLASSIKER

22. BUFFET

17,90€ / Person
ab 15 Personen

GOULASCHSUPPE

TOMATE & MOZZARELLA

GEMISCHTER SALAT & DRESSING

HÄHNCHENBRUSTFILET ÜBERBACKEN MIT
PFIRSICH & KÄSE

PUTENROULADE IN SENFSOßE

GEBRATENE LEBER MIT ZWIEBELN & TZATSIKI

LACHS AUF DILLSOßE

STEAK & GEBRATENE CHAMPIGNONS

ERBSEN & MÖHREN

ROSENKOHL

BRATKARTOFFELN

WEDGES



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

UNSERE KLASSIKER

23. BRUNCHBUFFET

22,90€ / Person
ab 15 Personen

SOLJANKA

3 STÜCK CANAPÉ (VERSCHIEDEN BELEGT)

GRAVED LACHS

TOMATEN-MOZZARELLA-SPIEß

KÄSESPIEß

BACKPFLAUME IM SPECKMANTEL

KLEINE PUTEN-, RINDER- & SCHWEINESPIEß

FISCH AUF BLATTSPINAT

SCHWEINEROUADEN IN SOßE

PUTENGESCHNETZELTES MIT PILZEN

ROSMARINKARTOFFELN

KARTOFFELGRATIN

ERBSEN

BOHNENBÜNDCHEN

SCHWARZWURZELN

ROTE GRÜTZE & SCHOKOLADENPUDDING

UNSERE KLASSIKER

24. FINGERFOOD

16,50€ / Person
ab 10 Personen

4 STÜCK CANAPÉ

1 STÜCK HÄHNCHENSPIEß

1 STÜCK FRUCHSTSPIEß

1 STÜCK TOMATE-MOZZARELLA-SPIEß

1 STÜCK BACKPFLAUME IM SPECKMANTEL

1 STÜCK KÄSESPIEß

1 STÜCK HÄHNCHENSPIEß

1 MAL 2 ALBÓNDIGAS

1 MAL PANNA COTTA MIT FRUCHTMARK

SPEISEKARTE

UNSERE KLASSIKER

25. EXKLUSIVES FINGERFOOD -
VOR ORT ANGERICHTET
35,00€ / Person

HEIßE ODER KALTE GURKENSUPPE MIT
FRITTIERTERN FLUSSKREBSEN

SALAT & GEBACKENES GEMÜSE AUF
THUNFISCHCARPACCIO

PECORINO-ESPUMA MIT BIRNE
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

DESSERT

- 26a. TIRAMISU
3,50€ / Portion

- 26b. ZITRONENCREME
2,50€ / Portion

- 26c. PANNA COTTA MIT FRUCHTMARK
2,50€ / Portion

- 26d. MASCARPONECREME MIT ESPRESSO
2,50€ / Portion

- 26e. SCHOKOLADENPUDDING & VANILLESÖßE
2,50€ / Portion

- 26f. GÖTTERSPEISE & VANILLESÖßE
2,50€ / Portion

- 26g. CREME BRÛLEE
3,00€ / Portion

- 26h. ROTE GRÜTZE & VANILLESÖßE
2,50€ / Portion

- 26i. BIRNENMOUSSE
3,00€ / Portion

- 26j. MANGOMOUSSE MIT MANGOSORBET
3,00€ / Portion

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

- 26l. KÄSEKUCHEN IM GLAS
3,50€ / Portion

Einzelpositionen ab 10 Stück



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

EXTRAS

- 27a. 1/2 GEFÜLLTE EIER MIT DEUTSCHEM KAVIAR
1,00€ / Stück
- 27b. BOULETTE GROß
2,90€ / Stück
- 27c. KÄSESPIEB
1,00€ / Stück
- 27d. OBSTSPIEB
1,90€ / Stück
- 27e. TOMATE-MOZZARELLA-SPIEB
1,00€ / Stück
- 27f. MINI-BURGER
2,90€ / Stück
- 27g. CURRYWURST IM GLAS
2,50€ / Stück
- 27h. CURRYWURST
4,00€ / Person

Einzelpositionen ab 10 Stück

EXTRAS

- 28. GEMISCHTE KÄSEPLATTE IM GANZEN
6,90€ / Person
reichlich garniert
- 29. FISCHPLATTE
(AAL, FORELLE, BUTTERFISCH, O.Ä.)
10,50€ / Person
ca. 250 Gramm
- 30. 1/2 RÄUCHERLACHS
49,00€ / Stück
1,3 Kilogramm im Ganzen, dazu Meerrettich
- 31. 1/2 GRAVED LACHS
49,00€ / Stück
Hausherstellung, dazu Honig-Senf-Soße
- 32. OBST
4,90€ / Person
mundgerecht geschnitten

BROT

- 33. BRUSCHETTA
1,40€ / Stück
- 34. BAGUETTE
2,50€ / Stück
- 35. ITALIENISCHES LANDBROT HELL / DUNKEL
4,50€ / Stück
- 36. PARTYKRANZ
7,90€ / Stück
- 37. KLEINE VERSCHIEDENE BRÖTCHEN
0,35€ / Stück

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

ab 20 Personen

THEMENBUFFETS

39. VEGETARISCHES BUFFET

34,50€ / 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-SOßE

SPINATAUFLAUF MIT KÄSE

KARTOFFEL-LAUCH-GRATIN

GESCHMORTE PAPRIKA MIT VEGETARISCHER
FÜLLUNG

WÜRZIG GEFÜLLTE CRÊPES

ROTE GRÜTZE & VANILLESOßE

SPEISEKARTE

THEMENBUFFETS

40. ANTIPASTI BUFFET

16,90€ / 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

VERSCHIEDENES BROT

ab 15 Personen

THEMENBUFFETS

41. ITALIENISCHES BUFFET "DEICHKIND"

29,90€ / 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
SUGOSOßE

SALTIMBOCCA AUF SUGOBETT

VOLLKORNFUSSILI BOLOGNESE

LASAGNE AL FORNO

GRÜNER SPARGEL MIT PARMESANKRUSTE

ITALIENISCHES LANDBROT

FRISCHES OBST "MUNDGERECHT"

PANNA COTTA MIT FRUCHTMARK



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

THEMENBUFFETS

42. THAILÄNDISCHES BUFFET 31,50€ / 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 OBSTALAT

ab 15 Personen

THEMENBUFFETS

43. BURGER BUFFET 12,90€ / Person

COLESLAW-SALAT

KLEINE HAUSGEMACHTE BURGER

MITTLERE HAUSGEMACHTE BURGER

GROßE RUSTIKALE HAUSGEMACHTE BURGER

HOT DOG

DONUTS

PANCAKES MIT HONIG

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 17,90€ / 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

DONUTS

PANCAKES MIT HONIG

45. GRILLBUFFET FÜR ZUHAUSE 34,50€ / 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 BETE-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



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

SPEISEKARTE

THEMENBUFFETS

46. **DDR BUFFET**
16,90€ / Person (ab 15 Personen)

UKRAINISCHE SOLJANKA

GEFLÜGELSALAT

KÄSEIGEL

HACKFLEISCHBÄLLCHEN

RUSSISCHE EIER

KRAUTSALAT

STEAK "AU FOUR" MIT KÄSE ÜBERBACKEN

1/4 BROILER

HACKSTEAK MIT BRATEI

SNITZEL "ZIGEUNER ART"

ERBSEN & MÖHREN

MANDELBÄLLCHEN

POMMES FRITES



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

VERLEIHSERVICE

GESCHIRR/BESTECK KLASS.

TELLER KLEIN

0,30€ / Stück

TELLER MITTEL

0,30€ / Stück

TELLER GROß

0,30€ / Stück

SUPPENTASSE & UNTERTASSE

0,40€ / Stück

KAFFEETASSE & UNTERTASSE

0,40€ / Stück

BESTECK EDELSTAHL

0,19€ / je Stück

GLÄSER

WEIZENBIERGLAS 0,5l

1,00€ / Stück

MASS BIERGLAS

2,00€ / 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

0,30€ / Stück

MEHRZWECKGLAS / WILLIGLAS 0,3l

0,30€ / Stück

WEINGLAS BALLON

0,35€ / Stück

SCHNAPSGLAS 2cl / 4cl

0,20€ / Stück

GRAPPAGLAS

1,00€ / Stück

SEKTGLAS

0,30€ / 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, INKL. AUFBAU

100,00€ / Stück

COCKTAILBAR "EXKLUSIV" ZEDERNHOLZ

150,00€ / Stück



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

VERLEIHSERVICE

KAFFEE & BIER

KAFFEEAUTOMAT - ZUBEREITUNG VERSCHIEDENER PRODUKTE

100,00€ / Stück

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.

125,00€ / je Stück

ICE CHILLER (GLASVEREISUNG) OHNE GAS

200,00€ / je Stück

GASFLASCHE FÜR ICE CHILLER

50,00€ / je Stück

GRILL & KOCHEN

GASGRILL "EXKLUSIV", OHNE GAS

50,00€ / Stück

GASGRILL "EINFACH", OHNE GAS

19,00€ / Stück

GASFLASCHE

25,00€ / Stück

GRILLKÜCHE

150,00€ / Stück

TISCHWÄSCHE & HUSSEN

TISCHDECKE, WEIß

ab 6,90€ / Stück

TISCHHUSSE RUND, CREME

12,50€ / Stück

PLATZDECKE RUND, WEIß

7,50€ / Stück

STEHTISCHHUSSE EINFACH

6,50€ / Stück

STEHTISCHHUSSE STRETCH BLAU, WEIß, ROT, SCHWARZ, GELB

7,50€ / Stück

BIERZELHUSSE

WEIß, FARBIG

12,50€ / Stück

HUSSE FÜR BANKETTSTUHL, WEIß

5,50€ / Stück

SKIRTING

CREME, BLAU, GRÜN

4,90€ / lfm



CATERING & PARTYGASTRONOMIE

VERLEIHSERVICE

ZELTE & PAGODEN

8x12, GRAU WEIß (96qm)

11,90€ / qm

5x10, GRAU WEIß (50qm)

11,90€ / qm

TEPPICH, VERSCHIEDENE FARBEN

auf Anfrage

HOLZFUßBODEN

auf Anfrage

PAGODE 3x3 (9qm), 1 SPITZE, WEIß

80,00€ / Stück

PAGODE 3x6 (18qm), 3 SPITZEN, WEIß

120,00€ / Stück

INKLUSIVE AUFBAU

OUTDOOR

BIERZELTGARNITUR (2 BÄNKE & 1 TISCH)

15,00€ / Stück

BIERZELTGARNITUR FÜR KINDER

10,00€ / Stück

SONNENSCHIRM & STÄNDER

20,00€ / Stück

FEUERSCHALE, OHNE HOLZ

20,00€ / Stück

PARTYBELEUCHTUNG, VERSCHIEDEN

10,00€ / Stück

HEIZSTRAHLER, OHNE GAS

29,00€ / Stück

HEIZSTRAHLER, MIT FLAMME, OHNE GAS

39,00€ / Stück

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 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 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%)