

*Herzlich Willkommen
bei
Schmidt's Party- & Cateringservice*

Wir kochen für Sie stets frisch!

Unsere Bürozeiten:

Montag: 09.00 - 12.30 & 15:00 - 18:00 Uhr
Dienstag: 09.00 - 12.30 & 15:00 - 18:00 Uhr
Mittwoch: nach Absprache
Donnerstag: 09.00 - 12.30 & 15:00 - 18:00 Uhr
Freitag: 09.00 - 12.30 & 15:00 - 18:00 Uhr
Samstag: 09.00 - 12.30 Uhr
Sonntag: nach Absprache

So erreichen Sie uns:

persönlich vor Ort: Ratjendorfer Weg 11 in 24217 Schönberg
am Telefon: 04344-1247 oder mobil: 0159-0161 3837
per E-Mail: schmidtpartyservice@t-online.de
im Internet: www.party-service-schmidt.de

Wir beliefern Sie u.a. für Frühstücksempfänge & Brunch, Mittagessen & Mitternachtsnacks,
Hochzeiten & Festbälle, Taufen & Konfirmationen, Betriebsjubiläum & Firmenfeste,
Richtfeste & Geburtstage und natürlich zu Ihrem ganz persönlichem Anlass.

Für jeden Ihrer Anlässe haben wir eine besondere Idee.

Unser Motto:

Sie feiern und wir kümmern uns, als Ihr Partner für Ihr individuelles
Vorhaben, um den Rest.

Wir sind seit über 30 Jahren für Sie in der Region Probstei und freuen uns, auch Ihre nächste
Veranstaltung kulinarisch begleiten zu dürfen.

Ihr

Tim Warther

Suppen und Eintöpfe

Kartoffelsuppe mit reichlich Einlage	2,95 €
Erbsensuppe ohne Würstcheneinlage	2,95 €
Gemüse Eintopf mit frischen Kräutern verfeinert	2,95 €
Kräuterrahmsüppchen mit kleinen Fleischklößchen	2,95 €
Klare Gemüsesuppe mit Mehl- und Fleischklößchen	2,95 €
Klare Gemüsesuppe mit Mehl- und Fleischklößchen	2,95 €
Hochzeitssuppe Rinderconsommé mit Mehl- & Fleischklößchen & Gemüse	3,50 €
Dillcremesuppe mit Eismeershrimps	3,50 €
Kartoffeleintopf mit Kochwurstscheiben	3,50 €
Erbsensuppe mit Würstcheneinlage	3,50 €
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen	3,50 €
Lauchcremesuppe mit Sahne verfeinert	3,50 €
Champignoncremesuppe mit frischen Champignons	3,95 €
Broccolicremesuppe mit Kräutercroûtons	3,95 €
Blumenkohlcremesuppe mit Knoblauchcroûtons	3,95 €
Kürbiscremesuppe (saisonal) mit gerösteten Kürbiskernen	3,95 €
Möhren-Ingwercremesuppe	3,95 €
Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Fleischklößchen	3,95 €
Gurkenrahmsuppe mit Fleischklößchen	3,95 €
Curry-Kokossuppe mit feinen Gemüsestreifen	3,95 €
Waldpilzsuppe mit Schmand verfeinert	3,95 €
Gazpacho kalte Gemüsesuppe mit frischen Tomaten	3,95 €
Sauerkrautrahmsuppe mit geröstetem Speck	3,95 €
Zitronengras-Currysuppe mit Kokosnuss verfeinert	3,95 €
Karotten-Ingwercremesuppe mit Shrimps	3,95 €
Gulaschsuppe herzhaft abgeschmeckt mit reichlich Einlage (500ml)	4,95 €
Chili con Carne mit Rinderhackfleisch und Kidneybohnen (500ml)	4,95 €

- wir rechnen mit 400ml pro Portion -

Unsere Suppen und Eintöpfe produzieren wir Ihnen
bereits ab einer Bestellung von 6 Portionen.

Sie haben einen individuellen Wunsch?
Wir beraten Sie gerne!

Preise je Portion inkl. 7% MwSt.

Kalte Platten

ohne Brot, appetitlich angerichtet
-ab 10 Personen-

Bratenplatte Probstei

mit Kochschinken, geräucherte Putenbrust
Kasseler und würziger Schweinebraten
Katenschinken und Partyfrikadellen
kleinen Partyschnitzelchen
Geflügel- und Apfel-Lauchsalat
10,90 €

Schönberger 6 Taler Platte

mit Kochschinken, geräucherter Putenbrust
Kasseler, Katenschinken und hausgemachtem Roastbeef
Schweinefilet mit Frischkäsecremé und Ananas
bunte Käseauswahl
Gurkensalat und Geflügelsalat
11,90 €

Schlemmerplatte

Kochschinken und hausgemachtes Roastbeef
geräucherte Putenbrust, Katenschinken und Kasseler
Räucherfischauswahl mit Räucherlachs
gemischte Käseplatte
Flensburger Heringstopf
knackiger Porree-Apfelsalat
12,90 €

Festtagsplatte

Schweinemedailles mit Ananas, Tomate mit Mozzarella
Partyschnitzelchen, geräuchertes Forellenfilet
Räucherfischauswahl
Gegarte Putenbrust mit Thunfischsauce
Heringsröllchen
bunte Käseauswahl
Porree- und Geflügelsalat
13,90 €

Ostseeplatte

Auswahl an Räucherfisch und Stremellachs
Räucherlachs mit Meerrettich
Heringsröllchen und dänischer Curry-Heringssalat
2erlei Matjesfilets
14,90 €

Fischplatte Atlantik

geräucherter Aal und Makrelenfilets
Stremellachs und Heringsröllchen
Garnelenspieße mit Knoblauchsauce
Gravedlachs mit Honig-Dill-Sauce
Nordseekrabbensalat
knackiger Gurkensalat

15,90 €

Käseplatte

bunte Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse
garniert mit Früchten und Nüssen

8,90 €

Kasseler

mildes Kasseler, dünn geschnitten
mit hausgemachter Remouladensauce

7,90 €

Geräucherte Putenbrust

saftig geräucherte Putenbrust, dünn geschnitten
mit hausgemachter Remouladensauce

8,90 €

Sauerfleisch

hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinekamm
mit hausgemachter Remouladensauce

8,90 €

Roastbeef

rosa gebratenes Roastbeef, dünn geschnitten
mit hausgemachter Remouladensauce

11,90 €

**Sie haben einen bestimmten Wunsch oder möchten etwas Anderes?
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!**

Preise pro Person inkl. 7% MwSt.

Schnittchen

Stellen Sie ganz nach Ihren individuellen Wünschen eine Auswahl zusammen.
Die Schnittchen sind reichlich belegt und appetitlich angerichtet.

Wir empfehlen 6-8 Stück pro Person.
Bestellung ab 10 Personen.

Kategorie I

belegt mit:

Salami	Kochschinken	Zwiebelmett
Gouda	Kasseler	Krustenbraten
Fleischsalat	Holsteiner Mettwurst	gekochtem Ei

je 1,75 €

Kategorie II

belegt mit:

geräucherter Pute	geräucherter Lachs	Waldorfsalat
Brie oder Camembert	Frischkäsecreme	Eiersalat
Lachsschinken	Blauschimmelkäse	Katenschinken
Heringssalat	Schweinefilet	Leberwurst

je 2,25 €

Kategorie III

belegt mit:

Geflügelsalat	Pouardenbrust	Roastbeef
geräucherte Forelle	geräucherter Aal*	Makrelenfilet
Rührei und Krabben*	Krabbensalat*	Parmaschinken

je 2,75 €

Auch als Canapé-Variante für Sie und Ihre Gäste!

Sie haben einen bestimmten Wunsch?
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

* Preise können ggf. abweichen (Tagespreis)

Preise pro Stück inkl. 7% MwSt.

Buffet's

Buffets ab 10 Personen

Rustikales Bauernbuffet

Partyfrikadellen mit Senf
herzhaftes Mett mit frischen Zwiebeln
Wurstsalat mit Käsestreifen in Essig-Öl-Marinade
Eiersalat
zarte Hähnchenkeulen
Rohschinken & gekochter Schinken
Rustikales Käsebrett mit Trauben
gemischter Brotkorb mit Schmalz & Butter
14,90 €

Buffet Tiffany

warm:
Medaillons von der Pute mit leichtem Pilz-Zwiebelrahm
kalt:
Kasselermedaillons mit Ananas und rosa Pfeffer
Partyfrikadellen, Räucherfischauswahl
Flensburger Heringstopf
Geflügel- und Rohkostsalat
bunte Käseplatte mit Früchten garniert
gemischter Brotkorb mit Butter
Rote Grütze mit frischer Vanillesauce
16,90 €

Holsteiner Buffet

warm:
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Würstcheneinlage
kalt:
Sauerfleisch mit Senf
Holsteiner Katenschinken
Roastbeef mit Remouladensauce
maritime Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich
2erlei vom Matjes
Käseauswahl an frischen Trauben
Brotvariation mit Butter und Griebenschmalz
frischer Obstsalat mit gehackten Walnüssen
16,90 €

Fingerfoodbuffet

warm:

Chicken Wings

zarte Satéspieße fein würzig mariniert

kalt:

3erlei Reisburger mit Gemüse, Shrimps und Chicken

Partyfrikadellen mit pikanter Salsa

Tomate-Mozzarellaspieße

3erlei Nudelsticks

Pulled Pork im Knuspermantel

Zwiebelringe im Bierteig gebacken

2erlei Dessert im Glas (nach Absprache)

21,90 €

Buffet Royal

warm:

zarte Puten- und Schweinemedallions auf buntem

Gemüse mit Sc. Hollandaise, dazu Kartoffelgratin

kalt:

Tomate-Mozzarella

Partyfrikadellen mit Dip

geräucherte Pute an feiner Thunfisch-Kräutersauce

Kasselermedallions mit Ananas und kleine Partyschnitzelchen

Räucherfischauswahl und Räucherlachs

Garnelenspieße mit Knoblauchsauce

Schinkenplatte mit Grissini

Geflügel-, Gurken- und Nudelsalat, reichlich garniert

bunte Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

geschichtete bayerische Creme mit Fruchtsauce

Brotauswahl mit 2erlei von der Butter

22,90 €

Kinderbuffet

ab 4 Personen, die „Lütten“ sollen ja nicht zu "Kurz" kommen

gemischtes Blätterteiggebäck

Minipizzen und Partyfrikadellen

Laugenbrezel, bunte Käsespieße

frische Frucht-Quarkspeise

8,90 €

Italienisches Buffet

warm:

Saltimboccaroulade mit Salbei-Cognacsauce und Rosmarinkartoffeln
Edelfischmedaillons auf tomatisiertem Nudel-Gemüsebeet

kalt:

Antipastivariationen mit Paprika, Oliven, Peperoni
Parmaschinken an Grissinistangen
Prosciutto cotto an frischer Melone
Putenbrust mit Thunfisch-Kapernsauce
frischer Salat mit Sherrytomaten, Pinienkernen und Parmesanspäthe
mediterraner Pastasalat mit getrockneten Tomaten
Tomate-Mozzarella in leichter Basilikummarinade
Panna Cotta auf Fruchtsauce oder Tiramisu
Brotvariation mit 2erlei Butter

24,90 €

Spanisches Buffet

warm:

Hähnchenbrust in leichter Sherrysauce mit
Papas Arrugadas (kanarische Runzelkartoffeln)

kalt:

Mojo Rojo - pikante Tomatensauce
marinierte Oliven & Paprikascheiben
Tomatensalat mit frischen Kräutern, dazu geröstete Baguettebrotscheiben
Garnelen mit Knoblauchsauce
Datteln und Aprikosen im Speckmantel
Chorizo- und Serranoschinken
Spanische Käseauswahl
Crema Catalana - karamellisierte Vanillecreme
Brotauswahl mit Kräuterbutter

25,90 €

Europäisches Buffet

warm:

Zartes Filet mit Birnenspalten überbacken auf Kartoffelgratin
Lachsmedaillons auf buntem Gemüse in leichter Weißweinsauce

kalt:

Zarte Entenbrust, garniert mit Orangen und Nüssen
Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce
hausgebeizter Lachs & Räucherfischauswahl
Schweinefiletmedaillons mit Preiselbeercreme garniert
Roastbeef mit Remouladensauce
Schwedenbraten auf Selleriesalat
2erlei vom Matjes
Shrimpscocktail in Knoblauchsauce
Käsebrett mit exotischen Früchten und Nüssen
Brotauswahl mit Butter und Schmalz
Terrine von Süßkirschen mit Schokoladenbiscuit
und Fruchtsauce

28,90 €

Galabuffet

warm:

gefüllte Rinderröllchen in Waldpilzsauce mit Bohnen
im Speckmantel und Kartoffelbeilage nach Wahl
Edelfischmedaillons und Gambas auf Ratatouille

kalt:

pochierte Lachsmedaillons auf einem Safranspiegel
rosa gebratene Entenbrust auf Selleriesalat
Parmaschinken auf Melone und Parmesanhobel
Rosa gebratener Lammrücken an marinierten Pilzen
Shrimpscocktail in leichter Cocktailsauce
gefüllter Schwedenbraten mit Backobst
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
marinierte Champignons mit Rosmarin und Knoblauch
Räucherfischauswahl
mariniertes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern
bunte Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf
gemischter Brotkorb mit 2erlei Butter
Duett von der Schokolade auf eingekochten Früchten

34,90 €

Gerne können Sie aus der Buffetauswahl ganz
nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

In punkto Speisen beraten wir Sie gern in einem persönlichen Gespräch.
Unsere oben genannte Auswahl ist nur ein Teil unserer vielfältigen Möglichkeiten.
Natürlich können wir Ihnen zu jedem individuellen Thema
ein eigenes Buffet zusammenstellen.

Ob griechisch, französisch, amerikanisch, finnisch, asiatisch, russisch,
afrikanisch oder vegetarisch, wir beraten Sie gerne für ein jeweiliges Buffet.

Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie!

Preis pro Person inkl. 7% MwSt.

aus dem Ofen & dem Schmortopf

Grillhaxe mit krosser Schwarte	7,90 €
Grillschinken saftig gegart	7,90 €
Schinkenbraten nach Spanferkelart	7,90 €
Nackenbraten würzig mariniert	7,90 €
Schwedenbraten gefüllt nach Ihren Wünschen	ab 7,90 €
Kasseler warm zart und saftig gegart	7,90 €
Honig-Senfbraten mit keiner Honig-Senfkruste und frischen Kräutern	8,90 €
Rahmkasseler , Kasseler in leichter Rahmsauce mit Paprikastreifen	8,90 €
Ratsherrenpfanne , Burgunderbraten belegt mit Rahmkartoffelscheiben und Sauce Hollandaise	8,90 €
Bauernpfanne , Burgunderbraten geschichtet mit Rahmkartoffelscheiben und herzhaftem Sauerkraut	8,90 €
Fischmedaillons , verschiedene Fischmedaillons mit tomatisiertem Gemüse	10,90 €

gemischtes Gulasch vom Rind und Schwein	7,90 €
Paprika-Rahmgeschnetzeltes mit zartem Schweinefleisch	7,90 €
Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons	8,90 €
Putengeschnetzeltes mit Früchten in leichter Currysauce	8,90 €
Putengeschnetzeltes mit Champignons in leichter Rahmsauce	8,90 €
Rindergulasch zart und saftig geschmort	8,90 €
Rinderrouladen mit Senf, Speck und Zwiebel gefüllt	9,90 €

**Sie haben einen bestimmten Wunsch oder möchten etwas ändern?
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!**

Preise pro Person inkl. 7% MwSt.

Komplett-Angebote

Spanferkelbraten „Stolz des Hauses“

magere und mild gepökelte Stücke vom zarten Jungschwein
saftig gegrillt mit krosser Schwarte, tischfertig geschnitten
dazu: Meterbrot, Remouladensauce und Sauerkraut
oder: Meterbrot, Remouladensauce und Krautsalat
11,90 €

Schönberger Schützenbraten

magerer und saftig gegrillter Burgunderbraten
tischfertig geschnitten, dazu reichen wir
Kartoffel-Gemüsegratin und Krautsalat
11,90 €

Schlemmer Duo

saftiger Braten vom Schweinekamm und der Putenbrust
tischfertig geschnitten mit einer Bratensauce
dazu: Salzkartoffeln und Kaisergemüse
11,90 €

Kasselerpfanne „rustikal“

mild gesalzene Kasselerkarbonade, geschnitten
und mit Paprikarahmsauce überbacken
dazu: Kartoffelgratin und ein bunter Rohkostsalat
11,90 €

Schweinefilet „Jäger Art“

Schweinefilets, angerichtet auf
Sauce mit geschmorten Pilzen und Zwiebeln
dazu: Eisberg-Mandarinen-Salat mit leichtem
Joghurtdressing und Kartoffelgratin
13,50 €

Filetpfanne „Landvogt“

Schweinefilets im Ofen überbacken
mit Zwiebelrahmsauce
dazu: Bratkartoffeln, Erbsen, Möhren und Bohnen
13,50 €

Filetpfanne „Favorit“

gebratene Medaillons vom Schweinefilet
gratiniert mit würziger Zwiebel-Sahnesauce
dazu: ein bunter Rohkostsalat und Bratkartoffeln
13,50 €

Rindergulasch

saftiges und zartes Rindfleisch
gegart mit reichlich Zwiebeln
dazu: buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln
13,90 €

Rinder- & Schweinebraten

saftiger Rinder- und Schweinebraten mit Bratensauce
tischfertig geschnitten und angerichtet
dazu: eine bunte Gemüseplatte und Salzkartoffeln
13,50 €

Zwiebelfleisch

saftiges Rindfleisch, dünn geschnitten
geschichtet mit geschmorten Zwiebeln, Pilzen & Bratensauce
dazu: ein Rohkostsalat und Kartoffelgratin
12,90 €

geschmorte Ochsenbacke

zarte Ochsenbäckchen mit Charlotten-Rotwein-Sauce
dazu: Brokkolirößchen und Butterkartoffeln
14,90€

Putensteaks „Julischka“

saftig gegrillte Putensteaks mit Rauchspeckscheiben
angerichtet auf Balkangemüse
dazu: kleine gebackene Kartoffeln und Apfel-Lauchsalat
12,90 €

Geräucherte Putenbrust „rustikal“

saftig geräucherte Putenbrust, ofenwarm aufgeschnitten
angerichtet auf überbackenen Ananasscheiben
dazu: Kartoffelgratin und Apfel-Lauchsalat
12,90 €

Hähnchenbrustfilet „Gutsherren“

zarte und saftige Hähnchenbrustfilets
mariniert in Kräutermarinade, angerichtet
auf Brokkoli-Blumenkohl-Möhrengemüse
dazu: Bratkartoffeln und ein bunter Rohkostsalat
12,90 €

Jägerpfanne

zarter Wildbraten in einer leichten Waldpilzsauce
dazu: Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße und hausgemachter Rotkohl
14,90 €

Försterpfanne

zartes Wildgulasch in Wacholderrahmsauce
verfeinert mit Champignons und Pfifferlingen
dazu: Butterkartoffeln und hausgemachter Rotkohl
14,90 €

Lachsfilet

schonend gegartes Lachsfilet an einer
leichten Zitronenbuttersauce
dazu: Dillkartoffeln und Gurkensalat
10,90 €

Fischpfanne

edle Fischmedaillons und Gambas mit tomatisiertem
Gemüse auf einem Bett aus Nudelröllchen
dazu: ein frischer Apfel-Lauchsalat
14,90 €

**Sie haben einen bestimmten Wunsch oder möchten etwas ändern?
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!**

Fingerfood

Mini Frühlingsrollen mit vegetarischer Füllung im Filoteig	je 0,50 €
Chicken Wings würzig pikant und mit leichter BBQ-Note	je 1,00 €
Mini Schnitzel „Chicken“ goldgelb gebacken aus saftiger Hähnchenbrust	je 0,90 €
Mini Schnitzel „Piggy“ goldgelb gebacken in knuspriger Panade	je 0,90 €
Blätterteiggebäck	je 0,75 €
Pflaume im Speckmantel	je 0,75 €
Minipizza belegt mit Salami oder Schinken	je 0,90 €
Tomate-Mozzarella Spieß frischer Mozzarella und fruchtige Tomate am Spieß	je 0,90 €
Chicken Fingers in knuspriger Kokospanierung	je 1,00 €
Datteln im Speckmantel	je 0,75 €
Aprikose im Speckmantel	je 0,75 €
Partyfrikadellen 3 kleine Minifrikadellen	je 0,90 €
Mozzarellasticks in knuspriger Panierung	je 0,90 €
Nudelstick „Veggie“ mit Cashewnüssen und einem Hauch Koriander	je 1,00 €
Nudelstick „S&S“ mit Ananas, Paprika und süß-saurer Sauce	je 1,00 €
Nudelstick „Terry“ mit Karotte, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam	je 1,00 €
Asia Shrimp Rolls mit Glasnudeln und Bambussprossen im Blätterteig	je 1,25 €
Paprikatomen gefüllt mit Frischkäse	je 1,00 €
Zwiebelringe 3 Stück im Bierteig ausgebacken	je 1,50 €
Garnelenspieß würzig mariniert	je 1,75 €
Pulled Pork Bites 3 Stück in knusprigem Mantel	je 1,90 €
Mini-Reisburger gefüllt mit:	
- Shrimps und Avocado	je 1,90 €
- Hähnchenbrust und Gemüse	je 1,90 €
- veganer Pilz-Gemüsefüllung	je 1,90 €
Mini-Tartelette gefüllt mit:	
- Frischkäsecreme	je 1,50 €
- Rindfleischsalat „BBQ“	je 2,20 €
- Gemüsesalsa	je 2,50 €
- Shrimpsalat	je 2,75 €
gefüllte Wraps mit Frischkäse, Räucherlachs und mariniertem Eisbergsalat	je 3,00 €

Unser Fingerfood produzieren wir bereits ab einer Bestellung von 4 Personen. Die Platten sind appetitlich dekoriert und Sie brauchen kein Besteck!

Sie haben einen individuellen Wunsch?
Wir beraten Sie gerne!

Preise je Portion inkl. 7% MwSt.

Vegetarisches

Kartoffel-Gemüse Gratin Kartoffelgratin mit buntem Gemüse	6,90 €
Kartoffel-Kürbisgratin (saisonal) Kartoffelgratin mit Kürbisstückchen	7,50 €
Nudelgratin mit reichlich buntem Gemüse und Sahnesauce	7,50 €
Spinatlasagne mit reichlich Spinatfüllung	8,90 €
Tortellinigratin mit Ricotta und Spinat in leichter Kräutersauce	8,90 €
Tortellini-Lachsgratin mit frischem Lachs in leichter Dillsauce	9,90 €
Paella mit Safran, Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln & Tomaten	9,90 €

Veganes

Karotten-Ingwersuppe	4,00 €
CousCous Salat mit Gemüse	7,90 €
Linsen-Gemüsebolognaise mit frischer Pasta	9,90 €
Auberginencurry mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen	9,90 €
Gemüse-Kartoffelgulasch	9,90 €
Chili Vegetable vegane Variante des Chili con Carne, mit Paprika, Kidney und Sojabohnen	9,90 €

**Bei der Herstellung der veganen- und vegetarischen Gerichte
benutzen wir eigens dafür vorgesehenes Kochgeschirr.**

**Sie haben einen bestimmten Wunsch oder möchten etwas ändern?
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!**

Preise pro Person inkl. 7% MwSt.

Salate

Krautsalat knackig und frisch	2,25 €
Möhrensalat mit frischem Apfel verfeinert	2,25 €
bunter Rohkostsalat	2,50 €
Bohnensalat knackig mit feinen Zwiebeln	2,50 €
Broccoli-Schinken Salat mit Mandeln, Mais und Apfel	2,50 €
Kartoffelsalat mit Mayonnaise „Oma´s Klassiker“	2,50 €
Nudelsalat mit Gemüse	2,50 €
Gurkensalat mit leichter Dillnote	2,50 €
Apfel-Lauchsalat in leichtem Crème-Fraîchedressing	2,50 €
Eiersalat „Natur“ oder „Curry“ mit Schnittlauch	2,75 €
Farmersalat mit Möhren, Sellerie und Porree	2,75 €
Waldorfsalat mit Sellerie, Apfel, Mandarinen, Ananas und Mandeln	2,75 €
Kartoffelsalat „schwäbisch“ mit Speck und Zwiebel	2,75 €
Geflügelsalat mit Spargel und Ananas	2,75 €
frischer Mischsalat vom Markt	2,75 €
frischer Eisbergsalat mit Mandarinen	2,75 €
für die frischen Salate wählen Sie bitte Ihr Dressing aus: Joghurt-, Kräuter-, American- und Frenchdressing oder Vinaigrette	
griechischer Salat mit Hirtenkäse, Paprika, Zwiebeln und Oliven	2,95 €
Kräutermatjes in leichter Dillcreme	3,90 €
Heringshappen in Zwiebel-Dillmayonnaise	3,90 €
Vierländer Heringstopf mit Pfirsich, Porree, Äpfel und Sahne	3,90 €
dänische Curryhappen nach originalem Rezept	3,90 €
Kieler Heringstopf mit Apfel, Gurken, Speckwürfel, rote Zwiebeln und Mayo.	3,90 €

**Sie haben einen bestimmten Wunsch oder einen Lieblingsalat?
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!**

Preise je Portion inkl. 7% MwSt.

Beilagen

Kartoffelklöße	Stück	0,90 €
<hr/>		
gemischter Brotkorb* (Schnittbrot)		1,20 €
<hr/>		
Baguette „Weizen“		1,25 €
<hr/>		
Zwiebel- und Mehrkorn, Käsebaguette*		1,50 €
<hr/>		
Nudeln versch. Sorten		1,75 €
<hr/>		
Salzkartoffeln		2,00 €
<hr/>		
Spätzle		2,00 €
<hr/>		
Ofenkartoffel		2,00 €
<hr/>		
Reis		1,75 €
<hr/>		
Kroketten		2,25 €
<hr/>		
Kartoffelpüree handgestampft		2,75 €
<hr/>		
Kleine Kartoffeln mit Käse überbacken		2,75 €
<hr/>		
Wedges (Kartoffelspalten)		2,75 €
<hr/>		
Bratkartoffeln		2,90 €
<hr/>		
Kartoffel-Selleriepüree handgestampft		2,90 €
<hr/>		
Süßkartoffelpüree handgestampft		2,90 €
<hr/>		
Kartoffelgratin		2,90 €
<hr/>		
Remoulade		1,25 €
<hr/>		
Braten / Rahmsauce		1,25 €
<hr/>		
Knoblauchsauce		1,25 €
<hr/>		

Gemüsebeilagen

Sauerkraut hausgemacht	2,00 €
<hr/>	
Rotkohl nach Omas Rezept mit Apfelstückchen	2,50 €
<hr/>	
Kaisergemüse, Möhre, Brokkoli und Blumenkohl	2,25 €
<hr/>	
Bohnen Prinzessbohnen fein	2,50 €
<hr/>	
Erbsen & Möhren	2,50 €
<hr/>	
Blumenkohl	2,50 €
<hr/>	
Brokkoli	2,50 €
<hr/>	
Rosenkohl	2,75 €
<hr/>	
Bohnenbündchen im Speckmantel	3,00 €
<hr/>	
Ratatouille	3,50 €
<hr/>	

Sie haben einen bestimmten Wunsch oder eine Lieblingsbeilage?
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

* Unser Brot wird täglich frisch vom Bäcker nach unseren Wünschen gebacken!

Preise pro Portion inkl. 7% MwSt.

Desserts

Quarkspeisen nach Ihren Wünschen kreiert	ab 2,40 €
Rote Grütze aus reichlich rotem Beerenobst	2,50 €
Erdbeer-Rhabarbergrütze frisch und fruchtig	2,75 €
Schokoladenmousse mit Schokosplittern	2,75 €
Vanillemousse mit echter Vanilleschote	2,75 €
Bayerisch Creme mit Schokoladensplittern und Fruchtsauce	2,75 €
Creme Brûlée mit Karamelsauce	2,95 €
Tiramisu italienischer Klassiker mit Mascarpone, Biskuit und Espresso	2,95 €
Obstsalat frisch geschnittes Obst vom Markt	2,95 €
„Schwarzwald“ Schokocreme, Kirschmousse und Schokobruch im Glas*	3,00 €
„Topfencreme“ Quarkcreme und Marillenkompott und Bröseln im Glas*	3,00 €
„Erdbeerfeld“ mit Erdbeerrsaucе, Biskuit und bayerisch Creme im Glas*	3,00 €
„Limetten-Joghurt“ mit Sahne-Milchmousse im Glas*	3,00 €
„Hüftgold“ Karamellcreme mit Schokosauce und Krokant im Glas*	3,00 €
Fürst-Pückler Vanillecreme mit Erdbeersauce, Schokoladenmousse	3,00 €
Vanillesauce aus echter Vanilleschote gekocht	0,30 €
Schokoladensauce aus Schweizer Schokolade gekocht	0,50 €
*bei defekter Rückgabe oder Verlust des Dessertglases	zzgl. 2,00 €

Sie haben einen bestimmten Wunsch oder ein Lieblingsdessert?

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Leihgeschirr & Anfahrt

Teller alle Größen	0,30 €
Tasse mit Untertasse	0,40 €
Dessertschale	0,30 €
Besteck, je Teil	0,20 €

Bei ungespülter Rückgabe verdoppelt sich der Preis!

Lieferungen innerhalb Schönberg	kostenlos
bis 10 km	ab 6,00 €
bis 15 km	ab 9,00 €
bis 20 km	ab 12,00 €
ab 20 km	individuell

Lieferpreise sind abhängig vom Auftragsvolumen.

Das Geschirr, in dem wir das Essen anliefern, stellen wir kostenlos zur Verfügung.
Vorausgesetzt es erfolgt eine gereinigte Rückgabe in unserem Geschäft!

Bitte bedenken Sie, dass wir bei Serviceleistungen, wie z.B. Geschirrverleih, gesetzlich dazu verpflichtet sind, die gesamte Bestellung mit 19% MwSt. anstatt 7% MwSt. zu berechnen!

Die Preisliste ist gültig ab 01.05.2019.
Alle vorherigen Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

Auf Wunsch können fast alle Speisen auch aus reinen
BIO-Lebensmitteln hergestellt werden!
Die Preise werden dann neu kalkuliert und sind
individuell mit uns abzusprechen!

kulinarische Grüße
Ihr
Tim Warther & Team