

BUFFET „VEGETARISCH“ (ab 15 Personen)

- Karotten-Kokoscremesuppe
- Palatschinken gefüllt mit Spinat
- Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf
- Pilzpfanne dazu Kroketten
- Eierragout dazu Petersilienkartoffeln
- Nudelaufwurf

pro Person 16,00 €

PARTY – HIGHLIGHTS (ab 15 Personen)

- Chili con carne
- Gyrospfanne mit Zaziki
- Schaschlikspieße mit Zigeunersoße
- Hähnchenkeulen auf Ofengemüse
- Ofenkartoffeln, Reis
- Bunte Partyspieße kalt
- Baguette und Fladenbrot

pro Person 16,00 €

BUFFET „SCHNITZEL-VARIATION“ (ab 10 Personen)

- Hähnchenschnitzel paniert
- Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überbacken
- Schweineschnitzel mit Champignons und Gouda überbacken
- Kaisergemüse
- Kroketten und Bratkartoffeln

pro Person 14,10 €

BUFFET „STEAK-VARIATIONEN“ (ab 10 Personen)

- Hähnchensteak „Hawaii“
- Schweinesteak „Tiroler Art“
(mit Tomate, Zwiebel, Gouda überbacken)
- Putenmedaillons
- Blumenkohlaufwurf
- Erbsen-Möhrengemüse
- Ofenkartoffeln und Röstlinchen

pro Person 14,10 €

BUFFET „RUND UM'S GEFLÜGEL“ (ab 10 Personen)

- Hähnchenschnitzel
- BBQ Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken
- Putengeschnetzeltes in einer Pilzrahmsauce
- Buntes Gemüse überbacken
- Bratkartoffeln
- Herzoginkartoffeln

pro Person 15,80 €

WIR STATTEN FÜR SIE GERNE AUS

(nach Absprache)

- * Feiern jeglicher Art bis 60 Personen / Saal
- * Vereinsfeste
- * Wechselnde Themenabende
- * Großes Partyservice-Angebot bis 250 Personen
- * à la carte-Geschäft

Bedingt durch die Marktschwankungen sind Preisänderungen möglich. Alle Preise in Euro. Die Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten.

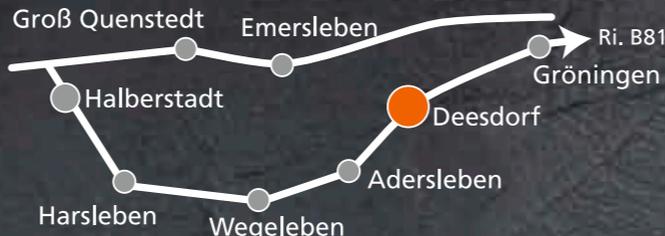
Gültig ab März 2024

Lieferkosten

Lieferung nach Absprache.

Geschirr / Warmhaltegeräte

sind binnen 4 Tagen vollständig und gereinigt zurückzugeben, ansonsten sind wir gezwungen eine Tagesmiete von 10 Euro zu erheben. Beschädigtes oder fehlendes Leihgut ist vom Kunden zu ersetzen.



Gaststätte



Zur Tränke PARTYSERVICE

mit uns feiern Sie richtig!



Öffnungszeiten Gaststätte

Tischbestellungen nach telefonischer Absprache

Inhaber: Mirko Giebel

Oberstraße 3 | 38828 Wegeleben / OT. Deesdorf

Telefon und Fax: 03 94 03 92 96 61

zur-traenke-wegeleben-ot-deesdorf.eatbu.com

E-Mail: mika.giebel@t-online.de

deesdorf.traenke

GEFÜLLTER WRAP

- mit Frischkäse und Salat
- Gurke, Zwiebel, Ei 3,40 €
- Mexikanisch 3,70 €
- Paprika, Zwiebel, BBQ Hähnchenbrust 3,70 €
- Paprika, Mais, Käse 3,70 €
- Räucherlachs 4,90 €

FINGERFOOD BUFFET (ab 10 Personen)

- 3 Baguettescheiben mit Aufschnitt, Käse, Ei oder Gehacktes
- Minischnitzel, Minibouletten, gefüllte Eier
- Zitronencreme in kleinen Gläsern
- Käsesalat

pro Person 13,00 €

BUFFET FÜR JEDEN ANLASS (ab 10 Personen)

- Hausschlachteplatte mit Gehacktes
- Aufschnittplatte, Käseplatte, Fischplatte
- gem. Salat, Brot, Brötchen
- Butter und Schmalz

pro Person 13,90 €

KALTE PLATTEN (pro Person 200 g)

- Aufschnittplatte pro Person 7,70 €
- Hausschlachteplatte p.P. 250 g pro Person 7,70 €
- Käseplatte mit Obst aus garniert pro Person 8,70 €
- Roastbeefröllchen mit Meerrettichcreme p.P. 250 g 12,50 €
- Fischplatte pro Person 12,50 €
- Hackepeter aus garniert pro Kilo 12,70 €

- ½ gefülltes Ei Stück 0,80 €
- Partyspieße Stück 1,90 €
- Mini-Hamburger (kalt) Stück 2,20 €
- Canapé
- mit Aufschnitt, Ei, Gehacktes Stück 2,00 €
- mit Käse Stück 2,20 €
- mit Fisch Stück 2,90 €
- ½ belegtes Brötchen
- mit Aufschnitt, Ei, Gehacktes Stück 2,30 €
- mit Käse Stück 2,40 €
- mit Fisch Stück 3,00 €

Brotkorb bestehend aus:

- 3 Partybrötchen
 - 2 Scheiben Baguette
 - 2 Scheiben Brot
 - Butter
- ab 10 Personen – pro Person 4,00 €

Weiter auf der Innenseite!

VORSPEISEN (pro Person 200 g)

Grilltomate (mit Hackfleisch-Käsefüllung)	4,90 €
Tomate-Mozzarella	5,30 €
Gefüllte Champignonköpfe mit Frischkäse (ca. 7 Stück)	5,50 €
Gefüllte Champignonköpfe mit Gehacktes (ca. 7 Stück)	5,50 €
Antipasti kalt oder warm	6,00 €

SALATE (pro Person 200 g)

Weißkrautsalat, Möhrensalat, Rotkraut	2,80 €
Gurkensalat, Tomatensalat	3,90 €
Gemischter Salat (Gurke, Tomate, Paprika, Mais, Zwiebeln)	3,90 €
Käsesalat mit Obst oder pikant	4,40 €
Geflügelsalat	4,40 €
Schichtsalat	4,40 €
Eiersalat	4,40 €
Fleischsalat	4,40 €
Bic-Mac-Salat (ab 10 Personen)	4,40 €
Griechischer Gyrossalat (ab 10 Personen)	4,40 €
Bayrischer Wurstsalat	4,40 €
Rindfleischsalat	4,90 €

SUPPEN (pro Person 250 ml)

Hochzeitsuppe	3,00 €
Tomatencremesuppe	3,20 €
Geflügelkraftbrühe mit Einlage	3,40 €
Broccolicesuppe	3,40 €
Kürbis-Kartoffel-Kokoscremesuppe (nach Jahreszeit)	4,00 €
Soljanka	4,00 €
Hackfleisch-Lauchcremesuppe	4,00 €
Karotten-Kokoscremesuppe	4,00 €
Sauerkrautsuppe mit Würstle	4,20 €
Champignonsuppe	4,20 €
Gulaschsuppe	4,50 €

WILDGERICHTE (pro Person 250 g Rohgewicht)

Wildgulasch	9,50 €
Wildbraten	11,70 €

FISCHGERICHTE (pro Person 250 g Rohgewicht)

Pangasius	7,20 €
Fischcurry	8,50 €
Lachssteak	10,00 €
Lachssteak mit Spinat und Edamer überbacken	10,50 €

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

(pro Person 250 g Rohgewicht)

Gebratene Leber mit Zwiebeln	6,80 €
Gehacktes Klöße	6,80 €
Schweineschnitzel	6,80 €
Thüringer Rostbrätl mit Zwiebeln	6,80 €
Schweinebraten	6,90 €
Schweinegulasch	6,90 €
Bierfleisch	6,90 €
Krustenbraten	7,20 €
Griechisches Schnitzel	7,50 €
<i>(mit Zwiebeln, Oliven, Zaziki und Fetakäse überbacken)</i>	
Schweineschnitzel Hawaii	7,50 €
Schweineschnitzel Toskana	7,50 €
Kasslerbraten	7,50 €
Schweineroulade	7,60 €
Schweinegeschnetzeltes	7,60 €
Gyrosplanne mit Zwiebeln	7,60 €
Sahneschnitzelpfanne	7,60 €
Zigeunerschnitzelpfanne	7,60 €
Jungschweinröllchen gefüllt mit Spinat, Gouda	8,40 €
Allgäuer Schnitzel	8,40 €
<i>(mit Champignons, Schinken und Gouda überbacken)</i>	
Sahne-Gyros-Auflauf in Metaxasoße mit Gouda überbacken	8,40 €
Schweineroulade mit Pilzfüllung	8,40 €
Schweinemedallions	8,40 €
Schweinelendchenbraten in Pilzrahmsoße	10,90 €
Schweinemedallions „Helene Art“	10,90 €
<i>(mit Preiselbeeren gefüllter Birne, Edamer überbacken)</i>	
Gebackene Schweinekeule (ab ca. 15 kg)	Preis pro kg 14,30 €
Spanferkel gefüllt (ab 20 kg, geeignet ab 25 Personen)	Preis pro kg 17,00 €
Spanferkel ungefüllt (ab 15 kg, geeignet ab 15 Personen)	Preis pro kg 17,00 €

SPEZIALITÄTEN AUS GEFLÜGEL

(pro Person 250 g Rohgewicht)

Gebratene Hähnchenkeule	6,80 €
BBQ Hähnchenbrust	7,60 €
Hähnchensteak „Hawaii“	7,60 €
Geflügelspieße mediterran oder mit Obst	7,60 €
Frikassee	7,70 €
Hähnchengeschnetzeltes	7,70 €
Hähnchen-Sahne-Curry (fruchtig)	7,70 €
Hähnchenpfanne mediterran	7,70 €
Hähnchenpfanne süß-sauer	7,70 €
Hähnchenbrust im Pflaumensoße	7,70 €
BBQ Hähnchenpfanne-Tomate-Mozzarella	7,90 €
Puten-Zwiebel-Sahnepfanne	7,90 €
Putengeschnetzeltes in Cognacsoße	7,90 €
Putengeschnetzeltes „Hawaii“	7,90 €

SPEZIALITÄTEN VOM RIND (pro Person 250 g Rohgewicht)

Rindergulasch	9,50 €
Böhmischer Sauerbraten	9,90 €
Rinderschmorbraten	9,90 €
Rinderroulade	9,90 €
Zwiebelrostbraten	9,90 €

SPEZIALITÄTEN AUS OFEN, TOPF UND PFANNE

Palatschinken gefüllt mit Spinat (vegetarisch)	6,00 €
Gemüselasagne (vegetarisch)	6,80 €
Lasagne mit Bolognese	6,80 €
Gekochter Schweinekopf	6,80 €
Mixgrill I, pro Person 250 g Rohgewicht	6,80 €
<i>(Leber mit Zwiebeln, Boulette, Hähnchenkeule, Schnitzel)</i>	
Mixgrill II, pro Person 250 g Rohgewicht	7,90 €
<i>(Schweineschnitzel, BBQ-Hähnchenbrust, Schweinemedallion, Nürnberger Würstchen)</i>	
Grillhaxe pro Stück 900 g	10,90 €
½ gebratene Ente	Preis auf Anfrage
Gebratene Gänsebrust	Preis auf Anfrage

BEILAGEN (pro Person 250 g)

Kartoffeln	2,40 €
Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln	2,40 €
Kartoffelklöße, Böhmische Knödel	2,40 €
Reis, Nudeln	2,40 €
Kroketten	2,40 €
Zaziki	2,60 €
Countrykartoffeln, Herzoginkartoffeln	2,60 €
Röstinchen	2,60 €
Kartoffelpüree	2,60 €
Schupfnudeln	3,10 €
Gnoccis	3,10 €
Kartoffelgratin	3,20 €
Bechamelkartoffeln	3,20 €
Nudelsalat	3,50 €
Kartoffelsalat	3,50 €
Nudel-Schinken-Auflauf	3,50 €

GEMÜSEBEILAGEN (pro Person 250 g)

Sauerkraut	2,30 €
Grünkohl (nach Jahreszeit)	2,50 €
Rotkohl	2,80 €
Kaisergemüse	3,00 €
Speckbohnen	3,00 €
Rosenkohl	3,00 €
Blattspinat	3,00 €
Frittierte Blumenkohlröschen	3,00 €
Porree in Rahm	3,00 €
Broccoligratin	3,60 €
Buntes Gemüse überbacken	3,60 €
Mediterrane Gemüsepfanne	4,50 €
Bohnenbündchen	4,50 €
Frische Champignons in Rahm	4,50 €
Frischer Spargel (nach Jahreszeit)	Preis auf Anfrage

DESSERT (pro Person 200 g)

Zitronencreme	2,80 €
Mousse au Chocolat	2,80 €
Wilde Hilde	3,60 €
Erdbeerwolkchen	3,60 €
Waldbierzauber	3,60 €
Apfelmus-Tiramisu	3,60 €
Tiramisu	3,60 €
Bayrisch Creme mit Kirschgrütze	3,60 €
Panna Cotta mit Beerenragout	3,60 €
Kokos-Panna-Cotta mit Ananasgrütze	3,60 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	3,80 €
Beschwipstes Weihnachtsdessert	3,80 €
Honigrêpes	4,60 €
Pflaumenknödel mit Vanillesoße	4,60 €
Obstsalat	4,80 €

BUFFET „STYLE“ (ab 30 Personen)**WARMTEIL**

- Hochzeitssuppe
- Lachssteak mit Spinat und Edamer überbacken
- Schweinesteak Caprese
- BBQ Hähnchenpfanne-Tomate-Mozzarella
- Wildgulasch
- Rotkohl
- Rosenkohl
- Pilzpfanne
- Broccoligratin
- Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
- Herzoginkartoffeln
- Böhmische Knödel
- Rosmarinkartoffeln
- Reis
- Kartoffelgratin

KALTEIL

- Schaustück vom rosa gebratenen Roastbeef
- Gebratene Schweinemedallions und kleine Schnitzel
- Kochschinken-Spargelröllchen
- Schinken-, Salami-, Bratenaufschnittplatte
- Käseplatte
- Fischplatte
- Butterteller
- Brotauswahl, Brötchen, Baguette
- Gurkensalat
- Tomate mit Mozzarella
- Käsesalat
- Obstkorb
- Wilde Hilde
- Mousse au Chocolat

pro Person 22,90 €