



*Partyservice mal anders
genießen mit Niveau
von*

Carsten Boenisch

Tel.: 0175/20 24 27 6

E-Mail: boenischcarsten@gmail.com

Über Mich:

Kochen ist für mich mehr als nur ein Beruf es ist meine Leidenschaft.

Als gelernter Koch von der Pike auf habe ich mein Handwerk von Grund auf gelernt und perfektioniert.

Qualität steht für mich an erster Stelle. Deshalb arbeite ich bevorzugt mit frischen, regionalen Produkten und lege großen Wert auf sorgfältige Verarbeitung sowie authentischen Geschmack.

**Die Menü's auf dieser Seite sind Inspiration.
Das Beste entsteht sowieso im Gespräch.**

**Du hast die Idee ich mache daraus dein Menü.
Individuell, ehrlich und genau auf deinen Anlass abgestimmt.**

**Ob locker, elegant oder einfach besonders:
Ich nehme mir die Zeit, dich persönlich zu beraten und ein
Konzept zu entwickeln, das wirklich passt.**

Alle Preise gelten pro Person und sind ab 20 Personen kalkuliert.

Ab 10 Personen möglich (zzgl. 20 €)

Saisongerichte

½ Knusprige Ente

mit Apfelrotkohl und Omas Kartoffelknödel

19,90€

Holsteiner Grünkohl

mit Kasseler, Schweinebacke, Salzbrenner Kohlwurst
dazu Röstkartoffeln und Senf

16,90€

Menüvorschläge

Curryputenbraten/Spanferkelrollbraten

mit Kartoffelgratin und Speckbohnen
dazu gibt es eine Bratensauce

20,90€

Snirtje Braten

Mit Oma's Kartoffelknödeln und Rotkohl

15,20€

Schweinebraten/Rinderbraten

mit Rosmarinkartoffeln
Gemüseplatte/Apfelrotkohl dazu Bratensauce

19,40€

Sauerfleisch/ Roastbeef/ Matjes

dazu Bratkartoffeln & Gurkensalat
dazu Hausfrauensauce, Remouladensauce

19,60€

Rostbrätel

mit Bratkartoffeln & geschmorte Zwiebeln

13,70€

Spanferkel (Spanferkelrollbraten mit Kopf)

mit Krautsalat oder Sauerkraut & Sauce dazu Brot

15,30€

Alles auf die Hand

Burgunderschinkenbraten im

Roggenbrötchen

mit geschmorten Zwiebeln

5,90€

Pulled Pork/Chicken im

Sauerteigbrötchen

6,90€

Warme Fleischgerichte

| | |
|--|--------|
| Nachtschicht vom Rind über viele stunden langsam geschmort, butterweich und voller Geschmack | 15,40€ |
| Landglück vom Schwein Saftiger Schweinebraten aus guter Haltung, | 10,60€ |
| Putensteak „Zitronenfeuer“ Saftiges Putensteak, mit feiner Zitrone & leichter Schärfe | 8,20€ |
| Putenbraten mal anders Herzhaft gewürzt, mit eigener Note | 10,60€ |
| Schweinschaxe „Ofenknusper“ Knusprig gebackene Schweinschaxe | 6,90€ |
| Kruste vom Glücksschwein Knuspriger Schweinebraten mit Perfekter Kruste | 8,90€ |
| Filet küsst Speck Zartes Schweinefilet, umhüllt von würzigem Speck | 11,60€ |
| BBQ-Rippe „ Smoky Love“ Saftige Rippe in rauchiger BBQ-Sauce | 8,80€ |
| Schweineschnitzel vom Seeluftschwein Goldbraun gebraten Schnitzel aus der Region | 9,50€ |
| Schwein gehabt! Knuspriger Spanferkelrollbraten, aromatisch gewürzt | 11,60€ |
| Dreierlei von der Wiese Auswahl feinsten Steaks von Rind, Schwein, Pute | 18,90€ |

Saucen

Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise,
Whisky Sauce, Pfeffersauce,
Entenjus, Bratenjus

Zu allen Gerichten ist eine
Sauce inklusive.
Alle weiteren Saucen kosten
8,90€/l

Warmes Gemüse

| | |
|---|-------|
| Gemüsevariationen der Saison (Brokkoli, Blumenkohl, Pariser Möhren, Brechbohnen) | 3,50€ |
| Hausgemachter Apfelrotkohl | 2,80€ |
| Champignons/ Zwiebeln „gebraten“ | 3,20€ |
| Gebratener Brokkoli mit Mandeln | 2,50€ |
| Rosmarinmöhren aus dem Ofen | 2,30€ |
| Wokgemüse in Pikanter Sauce | 2,50€ |
| Ofengemüse mit Olivenöl | 3,50€ |
| Maiskolben mit Creme Fraiché | 2,70€ |

Sättigungsbeilagen

| | |
|--|-------|
| Kartoffelgratin | 4,10€ |
| Bratkartoffeln | 4,00€ |
| Rosmarinkartoffeln | 2,90€ |
| 2 Stk. Kartoffelknödel | 3,10€ |
| Schwenkkartoffeln mit Speck/Zwiebeln | 3,10€ |
| Cremiges Kartoffelpüree (auf Wunsch mit geschmorten Zwiebeln) | 2,90€ |
| Kartoffeln | 2,40€ |

Dessert im Weckglas

Zartbitterschokoladenmousse

Mit Erdbeerfruchtmark & Balsamico

5,60€

Sachertorte im Weckglas

Sachertortenboden mit pochierten Marillen &
Schokoladenglasur

5,60€

Rote Grütze mit Vanillesauce

Fruchtige rote Früchte

3,60€

Suppen/ Eintöpfe

Gulaschsuppe

Kräftige Suppe mit zarten Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln,
Kartoffeln. Herzhaft wärmend und ein echter Klassiker

13,10€

Chilli con Carne

Würziger Eintopf mit Hackfleisch, Bohnen und Paprika
zarte Kakao & Kaffeernote

7,40€

Erseneintopf aus dem Kessel

Deftiger Eintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Rauchfleisch

6,60€

Vegetarisch

Bandnudeln mit gebratenem Haloumi 12,40€
Waldpilzen, Beeren abgerundet mit Blütenhonig

Kartoffelauflauf 12,20€
mit jungem Spinat, fruchtigen Tomaten &
Grana Padano, dazu einen thailändisch inspirierten
Möhrensalat

Rundum-Sorglos-Paket

Spanferkel aus meiner Karte inkl.
Bierzapfanlage inkl. 2L Bier 21,40€

Serviceleistung

Teller & Besteck 1,60€Stück

Gastro Fritteuse 39,00€/Tag
Inkl. Fett

Zapfanlage für Bier 139€/Tag
Durchlaufkühler inkl. 30L Fassbier

Servicepersonal 42,00€/Stunde

Bei Schwund oder Bruch sind die Teile zu ersetzen

Für kleine und große Feiern

**Ich biete dir vom leckeren
Fingerfood
über deftige Braten
bis hin zu Buffets
ALLES, was du für
deine Party benötigst!**

**Die Lieferung der Speisen
wird je nach Aufwand und
Entfernung individuell
besprochen.**

**Bei Fragen rund um Allergene und Zusatzstoffe
spricht mich persönlich an!**