

Preisliste Partyservice Löffelmann

Kleinigkeiten für viele Anlässe

Kleine runde Weiß- oder Graubrotscheiben mit exklusivem Belag und bunter Garnitur

Empfang: 4 Kanapees pro Person

Lachsschinken, Kasseler, Käse, Graved-Lachs 10,80 €

Sektfrühstück: 6 Kanapees pro Person

Roastbeef, Forellenfilet, Schweinemedallions, Käse, Kasseler und Graved-Lachs 16,80 €

Belegte halbe Brötchen und Brot – Schnitten Empfehlung 3 – 5 Hälften

Mit Auflagen nach Auswahl ab 1,80 €

Fingerfood Snacks

Fingerfood Snacks heißen kleine Spezialitäten, die man mit den Fingern oder nur mit einer Gabel essen kann. Solch ein Buffet ist also ideal für viele Gäste, wenn nur wenige Sitzplätze vorhanden sind oder wenn es mal etwas Besonderes sein soll.

½ Eier garniert und gefüllt	0,80 €
Kleine Mettbällchen	0,80 €
Mini Knusperschnitzel	0,80 €
Käsehappen	0,90 €
Lachs oder Forelle auf Pumpernickel	2,70 €
Tomaten-Mozzarella-Spieße	2,10 €
Rosagebratene Roastbeefröllchen/ Medallions mit Frischkäsehaube	2,10 €
Mini Salami	2,00 €

Unsere besondere Empfehlung

Gemischte Platte

Mit 5x Schnitten, 5x kleine Tafelbrötchen verschiedene belegt und Fingerfood Snacks 5x Mini Salami, 5x Boulette, 5x Käsespieße, 5x Mozzarellaspieße, 5x kleine Knusperschnitzel (insgesamt 35 Teile für ca. 5 Pers.) 45,00 €

Suppen und Eintöpfe

Portion 0,5 Liter Mindestabnahme 3 Liter

	Liter	Preis
Als Vorsuppe empfehlen wir ca. 0,3 Liter		
Rinderbrühe mit reichlich Einlage (Hochzeitsuppe)		6,80 €
Gulaschsuppe		6,80 €
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch		7,90 €
Käse-Lauchsuppe vegetarisch ohne Hackfleisch		7,90 €
Kartoffelcremesuppe		7,00 €
Erbsensuppe		6,00 €
Möhren- oder Gemüseintopf		6,00 €
Suppenwürstchen	Stück	1,30 €

Für größere Mengen Preisnachfrage!

Desserts

Obstsalat von frischen Früchten	Portion	3,25 €
Mousse au Chocolat	Portion	2,85 €
Verschiedene Cremespeisen	Portion	2,20 €
Rote-Grütze mit Vanillesauce	Portion	2,30 €
Gemischte Dessertvariationen portioniert in Gläsern ab 20 Pers. pro Pers.		3,80 €

Extra kleine Schweinerei

Gekochtes Mett, Mettenden, Mettgut, Schinken, kleine Bouletten, Sauerfleischhappen	Ab 5 Pers.	35,00 €
---	------------	---------

Buffet-Beilagen

Gemischter Brotkorb zum Buffet	2,00 € / Person
Gemischter Aufschnitt, Wurst- oder Schinkenplatte	Ab 4,50 € / Person
Käseplatte nach Zusammenstellung	Ab 4,50 € / Person
Fischplatte nach Zusammenstellung	Ab 8,90 € / Person

Schlachteplatte

Auf 6er Platten oder als Buffet Hausmacher Leber-, Rot-, Mett- und Jagdwurst, Mettgut, Sauer- fleisch, Schnittkäse, Gurken, Tomaten, Butter und Schmalz, Fleischsalat, Matjeshappen		
Bis 50 Personen	Preis pro Person	7,80 €

51 bis 150 Personen	Preis pro Person	7,20 €
Ab 150 Personen	Preis pro Person	6,90 €

Kaltes Buffet Ab 15 Personen

- Gebratenes Geflügel mit frischem Obst, frisches Hausmacher Mettgut mit Zwiebelwürfel
- Hausmacher Sauerfleisch mit Remouladensoße, kleine Schnitzel und Schweinelendchen bunt garniert
- kleine Bouletten, Rauchenden, Kochschinken gefüllt mit Spargel und Lachsschinken mit Melone
- Fischplatte mit Graved-Lachs, Forellenfilets, Matjes-Happen und Sahnemeerrettich
- Käseplatte und Griebenschmalz
- Butterplatte
- Krautsalat, Wurstsalat, Eiersalat, Mischsalat mit Balkankäse
- Cremespeise nach Wahl

Preis pro Person 22,00 €

Buffet Ab 10 Personen

Warm:

½ Haxen, Fleischkäse, Nürnberger auf Sauerkraut mit warmen Speckkartoffelsalat

Preis pro Person 9,80 €

Kalt:

Schlachtemolle mit Hausmacher Leberwurst, Rotwurst, Jagdwurst, Sauerfleisch, kleine Bouletten, Salami, frisches Mettgut, ländliche Käseplatte, Butter und Schmalz.

Salate:

Krautsalat, Geflügelsalat, Käse-Wurst Salat,

Preis pro Person 10,50 €

Als Warm – Kalt – Buffet Ab 15 Personen 17,00 €

Schon ab 15 Personen

Brunchbuffet

Warm Schweinerückensteak in Käsesahnesoße mit Kartoffelecken und Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Reis, Rührei und kleine Nürnberger

Kalt Käse, Graved-Lachs, verschiedener Aufschnitt, kleine Mettenden, Bouletten, Salami und Schinkensorten,

Salat	Rohkostplatte mit Dips, Obstsalat mit Quark Fleisch- und Geflügelsalat mit Brotkorb	Preis pro Person	18,00 €
-------	--	------------------	---------

Bitte daran denken – Montag keine Geschirr Rücknahme!

Gala-Bufferet

Warm	Tomaten-Orangencremesuppe mit Croutons, Hähnchenbrustfilet in Käse/Kräutersoße oder gefülltes Schweinefilet mit Kartoffelgratin und Kaisergemüse		
Kalt	Roastbeef – zart rosa gebraten – mit Remoulade Lachsschinken mit Melone, Kochschinken mit Spargel gefüllt, kleine Salami-Enden, Knusperschnitzel, Tomate-Mozzarellaspieße, pikant gefüllte Eier bunt garniert, Geflügelspieße, Graved-Lachs mit Cocktailsoße, geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Garnelen mit Senf-Dillsoße Käsebrett und Butterplatte		
Salat	Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Shrimpssalat, Mischsalat mit Balkankäse		
Desserts	Mousse au Chocolat, Obstsalat mit Vanillesoße	Preis pro Person	28,80 €

Löffelmanns Antipasti Platte Ab 5 Personen

	Mini Salami, Roastbeef Röllchen, gefülltes Gemüse, gegrilltes Gemüse, eingelegten Fetakäse, Tomate-Mozzarella, Mediterraner Schweinebraten mit Thunfischsoße	1 Platte für 5 Personen	49,00 €
--	--	-------------------------	---------

Warm oder Kaltes Festtags Buffet

Ab 15 Personen

Warm Putensteak im Knuspermantel oder
Schweine Medaillons mit Tomaten-Zwiebel-Ragout
dazu Mediterranes Gemüse, gebackene Champignons,
Rosmarinkartoffeln und Teigtaschen verschieden gefüllt

Als warmes Buffet

Portion

17,80 €

Kalt

Geflügelplatte mit Hähnchenkeule, verschiedene Geflügelspieße

Bratenplatte Hackbällchen, Pfefferbeißer, Mini Schnitzel, Roastbeef
Röllchen mit Frischkäse

Schinkenplatte Melonenschiffchen mit Lachsschinken und gefüllte
Kochschinkenröllchen

Fischauswahl mit Graved-Lachs, Forellenfilet, Garnelen
Matjes Happen, Meerrettich, Senf-Dillsoße

Käseauswahl mit frischem Obst und Butterplatte

Salate Frische Salatauswahl mit Dressing, Geflügelsalat und
Tomate-Mozzarella, Ruccola mit Melone und Parmesan

Als Kaltes Buffet

Portion

24,50 €

Als Warm Kaltes Buffet

Ab 15 Pers. Portion nur

23,50 €

Desserts Auswahl nach Wunsch

Portion

2,00 €

Brotkorb zum Buffet

Portion

2,00 €

Bitte daran denken – Montag keine Geschirr Rücknahme!

Verschiedene warme Braten

Portionspreis Rohgewicht = 400 g, dazu Bratensoße

1 Knusprige Schweinshaxe 6,20 €

Knusprige ½ Schweinshaxe 3,40 €

2 Schweineschnitzel 5,80 €

2 Schweinerückensteaks mit Paprika- oder Jägersoße

3	vom Schweinenacken Jägerbraten vom Schweinenacken gefüllt mit einer Champignon-Zwiebel-Fleischfarce	8,20 €
4	Rennauer Bierbraten Schweinenacken deftig gewürzt, im Biersud gebraten	8,20 €
5	Senf-Zwiebelbraten Schweinenacken gepökelt mit einer würzige Senf-/ Zwiebelsoße	8,20 €
6	vom Schweinefilet Filetkopf im Blätterteigmantel mit Sahnesoße	9,90 €
7	Filetgeschnetzeltes in Sahnesoße mit reichlich Champignons	9,90 €
8	Burgunderbraten oder Schinkenkrustenbraten Nach „Spanferkel-Art“	9,00 €
9	1 Scheibe mit Brötchen und Krautsalat zum selbstbelegen Empfehlung 2-3 St. pro Pers.	4,50 €
10	vom Schweinerücken wenn es mager sein soll Kräuterlachsbraten im Kräutermantel	9,80 €
11	Kasselerrücken im Blätterteig gebacken	9,80 €
12	Blätterteigtaschen gefüllt mit Gyros vom Schwein und Pute	9,80 €
13	von Pute und Hähnchenbrust Putengeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße, Curryfruchtrahm oder Pfifferlingsrahm	9,80 €
14	Überbackenes Hähnchenbrustfilet in Käse-/ Kräutersoße	9,80 €
15	Schlemmerpfanne	11,20 €

Kleine Schnitzel, würzige Bouletten, Hähnchenkeule und Schweinemedallions mit Rahmchampignons0ße

Gerichte mit oder ohne Beilagen

pro Person

1. Jägerschnitzel

8,80 €

2 kleine Schnitzel vom Schweinerücken,
mit Mischgemüse und Kartoffeln

2. Currywursttopf

6,80 €

mit Baguett und Krautsalat

3. Grünkohl mit Bregenwurst

10,00 €

Kasseler, Bauchfleisch und Kartoffeln

4. Jägerbraten gefüllt

10,00 €

mit Pilzragout, Rosenkohl und Kartoffeln

5. Schaschliktopf

8,50 €

mit Nudeln und Krautsalt

6. Gemischte Bratenplatte

11,50 €

Rinder- und Schweinebraten, mit Rotkohl, Kartoffeln und Salat

7. Gebratene Entenbrust

17,50 €

mit Rotkohl und Klöße

8. Filettopf

15,00 €

mit Rahmchampignons, Krautsalat und Spätzle

9. Filetpfanne

16,00 €

Schweinemedallions überbacken mit Tomatenragout und
Käse, dazu Kartoffelecken und bunter Salat mit Dressing

10. ½ Schwein nach Spanferkel Art

ab 20 Personen

Schinken, Schulter, Kotelett, Bauch und Eisbein aufgeschnitten,

dazu Sauerkraut und Speckkartoffelsalat / Krautsalat	pro Person	12,00 €
11. Puten – oder Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“		9,00 €
mit Baguette, Krautsalat und Tzatziki		
12. Bayerische Fleischplatte		12,50 €
mit Speißbraten, halber Haxe, Leberkäse, Kräuterwürstchen, Specksalat und Sauerkraut		
13. „Hausmacher“ Sauerfleisch oder Sülze		9,50 €
mit Bratkartoffeln, Gurken, Tomaten und Remoulade		
14. Pfefferrippchen		8,00 €
gefüllt mit Fleischfarce, Zwiebeln dazu Speckbohnen und Röstkartoffeln		

Menü – Angebote ab 15 Personen

Angebot I

Suppe nach Wahl

Preis pro Person ohne Aufbau und Geräte 15,00 € als Buffet mit Aufbau und Geräte 19,00 €
Rinder – und Schweinebraten, Gemüseplatte mit Erbsen,
Möhren, Blumenkohl, Rotkohl, Kartoffeln und Klöße,
Rote Grütze und Vanillesoße

Angebot II

Suppe nach Wahl

Preis pro Person 17,00 € als Buffet 21,50 €

Schweinefilet in Eihülle, Hähnchenbrust in Käse-Kräuter-Soße
mit Kaisergemüse, Salatplatte, Kartoffelgratin, Kartoffelecken
und verschiedene Cremespeisen

Angebot III

Suppe nach Wahl

Preis pro Person 21,50 € als Buffet 25,80 €

Wildschwein oder Rinderhüfte an Zwiebel – Rotweinsauce, Schweinefilet
mit Champignon-Zwiebel-Ragout, Bohnen im Speckmantel,
Erbsen, Möhren, Rosenkohl und Rotkohl
Gefüllte Preiselbeerbirnen, Krokette und Rosmarinkartoffeln
Dessert nach Wahl

Angebot IV

Suppe nach Wahl

Preis pro Person 24,00 € als Buffet 29,80 €

Schweinemedallions mediterran, geschmorte Rinderhüfte,
Lachsfilet mit Gurken – Dill - Ragout dazu Salatplatte, Schmorgemüse,
gefüllte Teigtaschen mit Quark und Pilzen, Kartoffelgratin
und Rosmarinkartoffeln
Dessert nach Wahl

Unser Rindfleisch – Angebot

Nur aus eigener Mast und Schlachtung!

Chill – con Carne	pro Person	6,00 €
Rindergulasch	pro Person	8,30 €
Rindfleischpfanne oder Stroganoff Art mit Frühlingszwiebeln und Champignons in Rotweinsauce	pro Person	9,50 €
Zwiebelrostbraten aus der Hüfte	pro Person	10,50 €
Rinderschmorbraten	pro Person	9,80 €
Sauerbraten	pro Person	9,80 €
2 kleine Rinderrouladen gefüllt mit Rippenspeck, Zwiebeln und Gurke	pro Person	9,90 €

Beilagen und Vegetarische Gerichte

Kaisergemüse oder mediterranes Schmorgemüse Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Bohnen im Speckmantel. einzeln angerichtet auf 5-er Platten ab 10 Personen	pro Person	3,80 €
Sauerkraut oder Rotkohl	Portion	2,00 €
Bohnen im Speckmantel	3 Stück	3,30 €

Reis, Rosmarinkartoffeln oder Salzkartoffeln	Portion	1,50 €
Kartoffelecken oder Kartoffelgratin	Portion	3,30 €
Bratkartoffeln mit Rippenspeck und Zwiebeln	Portion	3,80 €
Spätzle oder Nudelauflauf	Portion	2,35 €
Vegetarische Platte Für 5 Personen Überbackene Tomaten, gebackene Champignons, Maiskolben, Grill-Gemüsesorten und Kartoffelplätzchen	Platte	38,00 €
Verschieden gefüllte Teigtaschen mit Quark, Champignons oder Tomate-Lauchzwiebeln dazu Kräutersoße á 5 Pers.	30 Stück	45,00 €
Champignon-Zwiebelpfanne	Portion	6,00 €
Gemüseschnitzel mit Dip	Portion	6,80 €
Reispfanne mit mediterranes Gemüse	Portion	7,80 €

Spezielle Möglichkeiten

Riesenfanne zum Selber Braten	Leihgebühr	35,00 €
-------------------------------	------------	---------

Lieferung und Aufbau berechnen wir nach Aufwand

Grill – Angebot

Wir kommen zu Ihnen und grillen zu jedem Anlass, Anfahrt Pauschale 60,- / Grillzeit ca. 1,5 - 2 Stunden.

Grill – Personal berechnen wir mit einem Stundensatz von 40,- pro Mitarbeiter.

Preise richten sich nach Personenzahl.

Hinweis:

Alle Mengen basieren auf Erfahrungswerte

Auf Grund der vielfältigen Auswahl wird nicht

für jeden Gast von jeder Sorte ein Stück geliefert.

Angebot I Preis pro Person 15,00 €
Bratwurst, Krakauer, Käsegriller, Nackensteak und Putensteak

Angebot II 22,90 €
Bratwurst, Krakauer, Käsegriller, Nackensteak, Putensteak und Filetspieß
Beilage: Krautsalat, Mischsalat und Kartoffelsalat, Nudelsalat
verschiedene Grillsoßen und Baguettestange

Angebot III Preis pro Person 29,00 €
mit Fisch 33,00 €

Bratwurst, Krakauer, Käsegriller, Nackensteak, Putensteak,
gefüllte Rückensteak, Rindersteak,
mediterrane Gemüse-Champignon-Pfanne und Rosmarinkartoffeln

Beilagen: Krautsalat, Mischsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat
Ruccola- Melonensalat, Kräuterquark, Kräuterbutter
Grillsoßen und Baguettestange

Auf Wunsch auch andere Zusammenstellungen möglich

Sie brauchen Teller und Besteck...? Fragen Sie uns!

Allgemeine Liefer- und Geschäftsbedingungen

- * Die Preise in unserer Angebotsliste gelten bei Abholung / Küche Rennau
- * Bei Anlieferung bitte eine Toleranz von bis zu 30 Minuten.
früher/später einkalkulieren
- * Bei Anlieferung berechnen wir eine Liefergebühr
- * Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch
auf Lieferung / Entschädigung
- * Die bestellte Ware wird auf/und in Leihgeschirr angeliefert
das Geschirr und Besteck geben Sie bitte gesäubert zurück
- * Beim Leihgeschirr/- Besteck gehen Fehlmengen, Bruch- und
Beschädigungen sowie ggf. säubern zu Lasten des Kunden
- * Bruch oder Verlust der Leihgeschirrs/- Besteckes wird mit dem
Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt

* Alle Speisen sind mit der Gesetzlichen MwSt. berechnet.7% /
bei Serviceleistungen 19%

Bitte beachten Sie, das wir Montage kein Geschirr zurücknehmen können!

- Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten sie auf Anfrage

Leihgebühr

Ein Geräte – Verleih kann nur in Verbindung mit unserer Ware erfolgen!

Kühl-Anhänger	80,00 €
Cafing Dish (Rechaud, inklusive Brennpaste)	6,00 €
Gasgrill	20,00 €
Würstchenkocher	10,00 €
Riesenpfanne	35,00 €
Grillstand	80,00 €
Mit Auf- und Abbau Lieferung oder Reinigung	Preis nach Aufwand
Imbisswagen	180,00 €
Leihgeschirr je Teil	ab 0,30 €

~~~~~

### Hauptgeschäft:

Hauptstraße 19 – 38368 Rennau  
Tel.: 05356 – 625 - Fax: 05356 – 204

### Filiale in Helmstedt:

Emmerstedter Straße 10  
38350 Helmstedt  
Tel.: 05351 – 33513

### Öffnungszeiten:

Dienstag: 7.00 – 18.00 Uhr

### Öffnungszeiten:

**Freitag: 7.00 – 18.00 Uhr**  
**Samstag: 7.00 – 12.00 Uhr**

**Di. - Fr. 6.00 – 18.00 Uhr**  
**Samstag: 6.00 – 13.00 Uhr**