



DER
CATERING
SERVICE

www.der-catering-service.de

Wir bieten euch mit über 15jähriger Catering & Event Erfahrung liebevoll hausgemachte Qualität an.

**Ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier
oder Firmenmeeting: Wir sind für jeden Anlass der
richtige Ansprechpartner im Bereich
Catering & Eventservice**

Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.

#Unsere hausgemachten **Kalteplatten für 15 Personen:**

- Käseplatte (Vegetarisch) 140 €
Tomate Mozzarella Platte mit Basilikum & Balsamico
Creme (Vegan) 120 €
Antipasti mit Pesto grün/rot (Vegan) 140 €
Räucher-Fischplatte 170 €
Vitello tonato mit Kapern 170 €
Roastbeefplatte mit Remoulade 170 €
Schinkenplatte 170 €
(inklusive Brotkorb & Butter)
- Rollmopsplatte 75 €
Bruschettaplatte (Vegetarisch) 80 €
Fischbrötchenplatte 120 €
Räucherlachs Salat Wraps 160 €
Gegrillte Hähnchenbruststreifen Salat Wraps 160 €
Feta & Salat Wraps 160 €
- Canapesplatte (mit Braten, Roastbeef,
Käse & Fisch) 160 €
Schnittchenplatte mit 5 verschiedenen Broten und
Belägen 150 €
- 1kg hausgemachte Mini-Frikadellen 18 €

#Unsere hausgemachten **Warmeplatten für 15 Personen:**

Gegrillte Maiskolben mit Knoblauchbutter 100 €

Gegrilltes Gemüse (z.B. Paprika, Zwiebeln, Zucchini & Aubergine mit Knoblauch) 100 €

„Deutsche Braten Platte“ 200 €
(Kassler, Krustenbraten, Schweinebraten)

„Grillplatte“
Gemischte warme Grillplatte 200 €
(Schweinenackensteaks, Putensteaks & Schaschlikspieße)

Gemischte warme Fischplatte 240 €
(Gegrillter Lachs & Garnellen in Knoblauch)

„Griechische Platte“
Pfannengyros mit Zwiebeln, Paprika,
Ćevapčići & Bifteki 220 €

#Unsere hausgemachten warmen Pötte
9 Liter 30 Portionen a 300 ml :

Currywurst-Pott 150 €

Gulaschsuppe 150 €

Erbsensuppe mit Wiener Würstchen 150 €

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 150 €

Chili con Carne 150 €

Chili sin Carne (Vegan) 150 €

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch 150 €

Labskaus mit Roterbete 150 €

Tomatensuppe (Vegan) 150 €

Tomatencremesuppe (Vegetarisch) 150 €

Kürbiscrcemesuppe (Vegetarisch) 150 €

Broccolicrcemesuppe (Vegetarisch) 150 €

Spargelcremesuppe (Saisonal & Vegetarisch) 150 €

Kartoffel-Möhren Eintopf (Vegan) 150 €

Alle Pötte sind inclusive eines Brotkorbes

#Unsere hausgemachten Dessertsplatten für 15 Personen :

Hausgemachte Tiramisu mit frischen Früchten 80 €

Hausgemachte Mousse au Chocolate
mit frischen Früchten 80 €

Rote Grütze mit Vanillesauce 80 €

Hausgemachter Obstsalat (Vegan) 80 €

Kokos-Milchreis mit Himbeersauce (Vegan) 80 €

#Unsere hausgemachte Kuchenbleche für 15 Personen:

Pflaumenkuchen Mürbeteig 60 €

Sauerkirschkuchen Mürbeteig 60 €

Apfelkuchen Mürbeteig 60 €

Käsekuchen Mürbeteig 60 €

Butterkuchen 60 €

#Unsere Warme hausgemachten Vorspeisenplatten für 15 Personen:

Gebackener Ziegenkäse mit Honig auf Feldsalat mit
Gurken, Tomaten und Balsamico Dressing
(Vegetarisch) 140 €

„ Saganaki“ Gebackener Schafskäse mit Salat
(Vegetarisch) 130 €

Gebratene Scampis in Öl mit Chilli, Karotten,
Sellerie, Lauch & Knoblauch
inklusive einem Brotkorb 160 €

Gebackener Eierkuchen mit Blattspinat, Parmesan,
Zwiebeln und Knoblauch (Vegetarisch) 120 €

#Unsere hausgemachten Salatplatten für 15 Personen :

Kartoffelsalat mit Ei & Gurke (Vegetarisch) 80 €

Nudelsalat mit

Erbsen & Karotten (Vegetarisch) 80 €

Nudelsalat mit

Erbsen, Karotten & Fleischwurst 80 €

Tomatensalat mit Zwiebeln,

Knoblauch & Kräutern (Vegetarisch) 80 €

Tomatensalat mit Zwiebeln,
Knoblauch, Kräutern &
Fetakäse (Vegetarisch) 90 €
Gurkensalat mit Zwiebeln,
Essig & Öl (Vegetarisch) 80 €
Maissalat mit Kochschinken, Zwiebeln &
American Dressing 80 €
Krautsalat „Griechischer Art“ (Vegetarisch) 80 €
Coleslaw (Vegetarisch) 80 €
Wassermelonensalat mit Fetakäse, Minze,
Himbeeressig & Öl (Vegetarisch) 80 €

„Italian Salat“

Ruccola- und Blattsalat mit Mozzarella-Bällchen,
Romatomaten mit Zitrone, Öl-Balsamico-Dressing &
Nussmischung (Vegetarisch) 90 €

„Thunfischsalat“

Blattsalat mit Roma Tomaten , Mais , Gurke,
Zwiebeln und Thunfisch dazu American Dressing 90 €

„Thunfischsalat Spezial“

Blattsalat, Thunfisch, Krautsalat, Tomaten, Mais,
Gurke, Zwiebeln, Mozzarella & Fetakäse
dazu Balsamico-Dressing 110 €

„Chefsalat“

Blattsalat mit Romatomaten, Mais, Gurke,
Zwiebeln, Kochschinken, Gouda & American Dressing
90 €

#Unsere hausgemachten Brunchbuffet Angebote ab 20 Personen buchbar:

No.1

Tomatencremesuppe (Vegetarisch)

Käseplatte (Vegetarisch

Räucherfischplatte

Schinken- / Bratenplatte

Tomatensalat mit Zwiebeln,
Knoblauch & frischen Kräutern (Vegetarisch)

Rührei mit Bacon

Gemischter Brot- & Brötchenkorb

Butter

frisch gepresster Orangensaft

Rote Grütze mit Vanille Sauce

18,50 pro Person

No.2

Broccolicremesuppe (Vegetarisch)

Tomate-Mozarella-Platte mit Basilikum und
Balsamico-Creme (Vegan)

Vitello Tonato mit Karpfern

Canapesplatte
(mit Braten, Roastbeef, Käse & Fisch)

Schnittchenplatte
(mit Braten, Roastbeef, Käse & Fisch)

Rührei mit Bacon
Tomatensalat mit Zwiebeln,
Knoblauch, frischen Kräutern &
Fetakäse (Vegetarisch)

Butter

frisch gepresster Orangensaft

Kokos-Milchreis mit Himbeersauce (Vegan)

Hausgemachter Obstsalat (Vegan)

22,50 € pro Person

#Unsere hausgemachten Buffet
(Ab 40 Personen buchbar)

No.3

Currywurstpott mit Brotkorb & Käseplatte

13 € pro Person

No.4

Fischbrötchen
Party Frikadellen
Nudelsalat
Kartoffelsalat
Gemischter Brotkorb

17 € pro Person

No.5

Käseplatte
Braten / Schinkenplatte
Gemischte Fingerfoodplatte
Gulaschsuppe
Tomatensuppe

18 € pro Person NO 4

No.6

Nachos mit Guacamole, Chillisauce & Käsesauce

Feta & Salat-Wraps

Räucherlachs & Salat-Wraps

Gegrillte Hähnchenbruststreifen & Salat-Wraps

Chilli con Carne

Chilli sin Carne (Vegan)

Gemischter Brotkorb

Kokos-Milchreis mit Himbeersauce (Vegan)

Hausgemachte Mousse au Chocolate

mit frischen Früchten

20,50 € pro Person

No.7

Käseplatte (Vegetarisch)

Schinkenplatte

Räucherfischplatte

Roastbeefplatte mit Remoulade

Mini-Frikadellen mit Cornichons

Kartoffelsalat mit Ei & Gurke (Vegetarisch)

Nudelsalat mit Erbsen & Karotten (Vegetarisch)

Gulaschsuppe

Tomatencremesuppe (Vegetarisch)

Brotkorb

Rote Grütze mit Vanillesauce

23,50 € pro Person

No.8

Gemischte Antipasti Snack´s
(Tomate/Mozarella-Stick´s, Oliven,
gegrilltes Gemüse (z.b. Zucchini,
Champignons, Möhren & Paprika) ,
Knoblauch und Balsamico-Essig
dazu grünes und rotes Pesto (Vegan)

Bruschetta Platte (Vegetarisch)

Räucherlachs & Salat-Wraps

„Italian Salat“

Ruccola- und Blattsalat mit Mozzarella-Bällchen,
Rohkosttomaten mit Zitrone, Öl-Balsamico-Dressing &
Nussmischung (Vegetarisch)

Chilli con Carne

Chilli sin Carne (Vegan)

Gemischter Brotkorb

Tiramisu mit frischen Früchten

Mousse au Chocolate mit frischen Früchten

25 € pro Person

No.9

Gegrillte Maiskolben mit Knoblauchbutter

Gemischte Antipasti Snack´s
(Tomate/Mozarella-Stick´s, Oliven,
gegrilltes Gemüse (z.b. Zucchini,
Champignons, Möhren & Paprika) ,
Knoblauch und Balsamico-Essig
dazu grünes und rotes Pesto (Vegan)

Kartoffelsalat mit Ei & Gurke (Vegetarisch)
Nudelsalat mit Erbsen & Karotten (Vegetarisch)
Krautsalat „Griechischer Art“ (Vegetarisch)

„Italian Salat“
Ruccola- und Blattsalat mit Mozzarella-Bällchen,
Rohkostsalat mit Zitrone, Öl-Balsamico-Dressing &
Nussmischung (Vegetarisch)

Gegrillte Nacken- und / oder Putensteaks in
hausgemachter Marinade
dazu gegrilltes Gemüse und
Backkartoffel mit Sour Creme
Gemischter Brotkorb

Hausgemachter Obstsalat

26,50 pro Person

No.10

„Canapesplatte“
(mit Braten, Roastbeef, Käse & Fisch)

„Deutsche Bratenplatte“
(Kassler, Krustenbraten, Schweinebraten)

Broccolicremesuppe (Vegetarisch)

Tomatensalat mit Zwiebeln,
Knoblauch & frischen Kräutern (Vegetarisch)

Gurkensalat mit Zwiebeln,
Essig & Öl (Vegetarisch)

Maissalat mit Kochschinken, Zwiebeln &
American Dressing

Argentinisches Roastbeef mit Kräuterkruste, dazu
Remoulade & Rosmarin-Kartoffeln

Matjes „nach Hausfrauenart“
Matjes mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffeln

Kartoffelgratin mit Broccoli & Mandelnblättchen,
mit Käse überbacken
Rote Grütze mit Vanillesauce

28,50 € pro Person

No.11

Bruschettaplatte

Gemischte Antipasti Snack á Platte (Tomate/
Mozarella-Sticks, Oliven, gegrilltes Gemüse
(Zucchini, Champignons, Möhren & Paprika) ,
Knoblauch und Balsamico-Essig dazu grünes und
rotes Pesto

Thunfischsalat

Wrapplatte

Feta,Räucherlachs und Gegrillte
Hähnchenbruststreifen Salat Wraps

Käseplatte Canapes- / Schnittchenplatte Brotkorb

Currywurstpott

Gemischte Fingerfoodplatte

„ Saganaki“ Spieße mit gegrillten Cherrytomaten
Gegrillte Garnelenspieße

Schaschlikplatte Hähnchen-/Schweineschaschliks in
Sauce

Hausgemachtes Tiramisu Mousse au Chocolate
Kokos Milchreiss
mit Früchten

30,50 € pro Person

No.12

Bruschettaplatte (Vegetarisch)

Tomatensalat mit Zwiebeln,
Knoblauch, Kräutern und
Fetakäse (Vegetarisch)

„Chefsalat“

Blattsalat mit Romatomaten, Mais, Gurke,
Zwiebeln, Kochschinken, Gouda &
American Dressing

Gegrillte Hähnchen- und / oder Schweine-Schaschliks
in hausgemachter Sauce mit Zwiebeln & Paprika,
dazu Rosmarin Kartoffeln

„ Lachs Grillteller „

Gegrillte Lachsfilets in hausgemachter Marinade,
Zitrone, mit gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons,
Knoblauch & Rosmarin, dazu Backkartoffel mit Sour
Creme und / oder Rosmarin-Kartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce (Vegetarisch)

Kokos-Milchreis mit Himbeersauce (Vegan)

30,50 € pro Person

No.13

Vitello Tonato mit Kapern
Bruschettaplatte (Vegetarisch)
„Thunfischsalat Spezial“
Blattsalat, Krautsalat, Tomaten, Mais, Gurken,
Zwiebeln, Thunfisch, Mozzarella & Fetakäse,
dazu Balsamico Dressing
Brotkorb

„Garlik Lachs Pasta“
Taigatelle mit gegrilltem Lachs, Karotten,
Lauch & Sellerie in Knoblauch-Zitronen-Öl,
dazu Parmesan

„Lasagne Bolognese“
Lasagne mit hausgemachter Bolonesesauce,
Rinder- / Schweine-Hackfleischsauce
Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,
frischen Kräutern, Crème fraîche,
mit Käse überbacken

„Gemüse Lasagne“
Lasagne mit Pilzen, Blattspinat, Knoblauch,
Zucchini, frischen Kräutern in Tomatensauce,
Crème fraîche
mit Käse überbacken (Vegetarisch)

Hausgemachte Tiramisu mit frischen Früchten

35,00 € pro Person

No.14

Gebackener Ziegenkäse mit Honig auf Feldsalat mit
Gurken, Tomaten & Balsamico Dressing
(Vegetarisch)

„Saganaki“ Gebackener Schafskäse mit Salat
(Vegetarisch)

Wassermelonen-Salat mit Fetakäse, Minze,
Himbeeressig & Öl (Vegetarisch)

Hausgemachtes Pfannengyros aus Schwein oder
Hähnchen, mit Zwiebeln, Paprika & Knoblauch

Hausgemachte Ćevapčići
Bifteki mit Ajvar und Tzaziki, dazu Krautsalat,
Fladenbrot und / oder
gebräunter Reis in Butter nach „Art des Hauses“

Gefüllte Zucchini mit Bulgur, Kräuter & Feta
mit Käse überbacken in Tomatensauce,
dazu gebräunter Reis in Butter nach
„Art des Hauses“ (Vegetarisch)

Hausgemachte Mousse au Chocolate
mit frischen Früchten

Gemischter Brotkorb

35 € pro Person

No.15

Gebratene Scampis in Öl mit Chilli, Karotten,
Sellerie, Lauch & Knoblauch
Gemischter Brotkorb

Gebackener Eierkuchen mit Blattspinat, Parmesan,
Zwiebeln und Knoblauch (Vegetarisch)

„Thunfischsalat Spezial“

Blattsalat, Thunfisch, Krautsalat, Tomaten, Mais,
Gurke, Zwiebeln, Mozzarella & Fetakäse
dazu Balsamico-Dressing

„Hausgemachte Paella“

Paella mit Reis, Garnellen, Miesmuscheln,
Hähnchenbrustfilets, Erbsen, Paprika,
Knoblauch & Zitrone

„Mix Fisch Grillteller“

Gegrillte Garnelen Spieße mit Mango & Ingwer
Lachsfilets mit Zitrone in hausgemachter Marinade,
mit gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons
mit Knoblauch & Rosmarin,
dazu Backkartoffel mit Sour Creme
oder Rosmarin-Kartoffeln

Hausgemachter Obstsalat (Vegan)

Hausgemachte Tiramisu mit frischen Früchten

37,50 € pro Person

#Unsere hausgemachten „Menü´s“ (ab 15 Personen buchbar) :

#Fleischgerichte:

Argentinisches Roastbeef mit Kräuterkruste dazu
Remoulade, Rosmarin-Kartoffeln gemischter Salat

18,50 € pro Person

Schweinebraten mit Senfkruste, dunkler Sauce,
Kartoffeln & Buttergemüse oder Rotkohl

17,50 € pro Person

Rinder-, oder Schweinegulasch mit Paprika,
Knoblauch, Zwiebeln in dunkler Sauce, dazu
Kartoffeln oder in Butter gebratene Rigatonis

17,50 € pro Person

Rinderrouladen gefüllt mit Senf, Gewürzgurke & Bacon
in dunkler Sauce,

dazu Rotkohl oder gebratener Rosenkohl mit
Speck & Zwiebeln,

Kartoffeln oder Kartoffelknödel

18,50 € pro Person

Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen in Weisswein-
Sahne-Sauce, dazu in Butter gebratene Spätzle

15 € pro Person

Gegrillte Hähnchenbrust mit Blumenkohl in
Bechamelsauce, dazu Kartoffeln
15 € pro Person

Frikadellen „Nach Art des Hauses“
Blumenkohl in Bechamelsauce dazu Kartoffeln
15 € pro Person

Grünkohl mit Schweinebacke, Kassler, Kohlwurst,
dazu Senf, Kartoffeln oder gesüßte Kartoffeln
17,50 € pro Person

Pfannengyros aus Schwein oder Hähnchen mit
Zwiebeln, Paprika & Knoblauch, dazu Tzatziki,
Krautsalat & Fladenbrot und / oder gebräunter Reis in
Butter nach „Art des Hauses“
16,50 € pro Person

Ćevapčići mit Ajvar & Tzatziki
dazu Krautsalat, Fladenbrot und / oder gebräunter
Reis in Butter nach „Art des Hauses“
16,50 € pro Person

Bifteki mit Ajvar und Tzaziki, dazu Krautsalat
Fladenbrot und / oder
gebräunter Reis in Butter nach „Art des Hauses“
16,50 € pro Person

„Grillplatte Blau“

Hausgemachtes Pfannengyros aus Schwein oder Hähnchen mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch.

Hausgemachte Ćevapčići.

Bifteki mit Ajvar und Tzaziki dazu Krautsalat

Fladenbrot und / oder

gebräunter Reis in Butter nach „Art des Hauses“

20,00 € pro Person

Gegrillte Hähnchen- und / oder Schweine-Schaschliks in hausgemachter Sauce mit Zwiebeln & Paprika,

dazu Rosmarin-Kartoffeln

16,50 € pro Person

Gegrillte Hähnchenbrust in Marinade mit Blumenkohl in Bechamelsauce dazu Kartoffeln

16,50 € pro Person

Gegrillte Nacken- und / oder Putensteaks in hausgemachter Marinade

dazu gegrilltes Gemüse und Backkartoffel mit

Sour Creme

20,00 € pro Person

„Grillteller Rot“

Gegrillte Hähnchen- und / oder Schweine-Schaschliks in hausgemachter Sauce mit Zwiebeln & Paprika,

gegrillte Nacken- und Putensteaks

in hausgemachter Marinade,

dazu gegrilltes Gemüse und

Backkartoffel mit Sour Creme
25 € pro Person

Gegrillter Wildschweinrücken mit dunkler
Portweinsauce dazu Kartoffelknödel, Preiselbeeren
mit Speck & Zwiebeln gebratener Rosenkohl
oder Apfelrotkohl
24,50 € pro Person

Gegrillter Rehrücken mit dunkler Portweinsauce, dazu
Semmelknödel, Preiselbeeren
mit Speck & Zwiebeln gebratener Rosenkohl
oder Apfelrotkohl
25,50 € pro Person

„Wild Gulasch“
Wildschwein & Reh in dunkler Sauce, mit Pilzen der
„Saison“ dazu Kartoffelknödel,
Preiselbeeren & Apfelrotkohl
25,50 € pro Person

„Wild Spezial“
Gegrillter Wildschweinrücken & Rehrücken mit
dunkler Portweinsauce,
dazu Kartoffel- und Semmelknödel,
Preiselbeeren, Apfelrotkohl und
mit Speck und Zwiebeln gebratener Rosenkohl
28,50 € pro Person

#Geflügel-Spezial:

Gebackene Gänsekeulen mit dunkler Portweinsauce,
dazu Kartoffelknödel,
Preiselbeeren und Apfelrotkohl
27,50 € pro Person

Gebackene Gänsebrust mit dunkler
Portweinsauce dazu Kartoffelknödel,
Preiselbeeren & Apfelrotkohl
27,50 € pro Person

„Gans Spezial“ (Für 4 Personen)
Gefüllte Gans mit Äpfeln, Walnüssen, Zwiebeln,
Backpflaumen & Kräutern,
dazu naturbelassene Portweinsauce,
Apfelrotkohl & Kartoffelknödel
200 €

„Ente Spezial“ (Für 4 Personen)
Gefüllte französische Baberie-Ente mit Äpfeln,
Walnüssen, Zwiebeln, Backpflaumen & Kräutern,
dazu naturbelassene Portweinsauce,
Apfelrotkohl & Kartoffelknödel
200 €

„Gans 3-Gang-Menü Spezial“ (Für 4 Personen)
Kürbiscreme-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen,
Kürbisöl & Bauernbrot-Croutons
Gefüllte Gans mit Äpfeln, Walnüssen, Zwiebeln,
Backpflaumen & Kräutern, dazu naturbelassene
Portwein Sauce, Apfelrotkohl, Kartoffelknödel
Bratapfel-Tiramisu
230 €

„Ente 3-Gang-Menü Spezial“ (Für 4 Personen)
Kürbiscreme Suppe mit gerösteten Kürbiskernen,
Kürbisöl & Bauernbrot-Croutons
Gefüllte französische Baberie-Ente mit Äpfeln,
Walnüssen, Zwiebeln, Backpflaumen & Kräutern,
dazu naturbelassene Portweinsauce,
Apfelrotkohl, Kartoffelknödel
Bratapfel-Tiramisu
230 €

#Fischgerichte:

Matjes mit Zwiebeln, Salatbeilage,
Remoulade & Bratkartoffeln
15,50 € pro Person

Matjes „nach Hausfrauenart“
Matjes mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffeln
16,00 pro Person

Lachs in Sahne-Dill-Sauce, dazu Brokkoli mit
Mandelblättern und Kartoffeln
16,50 € pro Person

„Garlik Lachs Pasta“
Taigatelle mit gegrilltem Lachs, Karotten,
Lauch & Sellerie in Knoblauch-Zitronen-Öl,
dazu Parmesan
16,50 € pro Person

„Garlik Scampi Pasta“
Taigatelle mit gegrillten Garnellen, Karotten,
Lauch & Sellerie in Knoblauch-Zitronen-Öl,
dazu Parmesan
17,50 € pro Person

„Garlik Garnellen & Lachs Pasta“
Taigatelle mit gegrilltem Lachs, Garnellen,
Karotten & Lauch, Sellerie in
Knoblauch-Zitronen-Öl,
dazu Parmesan
18,50 € pro Person

„Mediterrane Lachs Linguine“
Lachs mit Zuccini in Tomatensahnesauce,
dazu Parmesan
15,50 € pro Person

„Hausgemachte Paella“
Paella mit Reis, Garnellen, Miesmuscheln,
Hähnchenbrustfilets, Erbsen, Paprika,
Knoblauch & Zitrone
19,50 € pro Person

„Lachs Grillteller,“
Gegrillte Lachsfilets in hausgemachter Marinade,
Zitrone, gegrillter Zuccini,
Paprika, Champignons
mit Knoblauch und Rosmarin
dazu Backkartoffel, Sour Creme
oder Rosmarin-Kartoffeln
19,50 € pro Person

„Garnelen-Spieße Grillteller“

Gegrillte Garnellen Spieße mit Mango & Ingwer
in hausgemachter Marinade,
mit gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons,
Knoblauch und Rosmarin,
dazu Backkartoffel mit Sour Creme
oder Rosmarin Kartoffeln

20,50 € pro Person

„Mix Fisch Grillteller“

Gegrillte Garnelen Spieße mit Mango & Ingwer
Lachsfilets mit Zitrone
in hausgemachter Marinade,
mit gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons
mit Knoblauch & Rosmarin,
dazu Backkartoffel mit Sour Creme
oder Rosmarin-Kartoffeln

21,50 € pro Person

#Saisonale Menüs
(ab 15 Personen buchbar) :

Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise & Butter,
dazu Katenschinken & Kartoffeln
17,50 € pro Person

Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise & Butter
dazu Schweineschnitzel & Kartoffeln
19,50 € pro Person

Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise & Butter,
dazu gegrillte Hähnchenbrust & Kartoffeln
19,50 € pro Person

Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise & Butter,
dazu Kalbschnitzel & Kartoffeln
22,50 € pro Person

Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise & Butter,
dazu Argentinische Hüftsteak & Kartoffeln
28,50 € pro Person

Unsere hausgemachten
Ge- und überbackenen Gerichte
(ab 15 Personen buchbar) :

Gefüllte Paprika mit Rinder- / Schweine Hackfleisch,
Zwiebeln & Knoblauch in Tomatensauce,
dazu Kartoffeln oder
gebräunter Reis in Butter nach „Art des Hauses“
11,50 € pro Person

Gefüllte Zucchini mit Rinder- / Schweine Hackfleisch
Zwiebeln, Knoblauch,
geröstete Sonnenblumenkerne & Feta
in Schmelzkäse-Sahnesauce, mit Käse überbacken,
dazu gebräunter Reis in Butter nach
„ Art des Hauses „
11,50 € pro Person

Gefüllte Zucchini mit Bulgur, Kräuter & Feta
mit Käse überbacken in Tomatensauce,
dazu gebräunter Reis in Butter nach
„Art des Hauses“ (Vegetarisch)
11,50 € pro Person

Kartoffelgratin mit Broccoli, Mandelnblättchen,
mit Käse überbacken (Vegetarisch)
10,50 € pro Person

Süßkartoffelgratin mit Parmesan,
mit Käse überbacken (Vegetarisch)
10,50 € pro Person

Kartoffelgratin mit Blumenkohl,
mit Käse überbacken (Vegetarisch)
10,50 pro Person

Kartoffelgratin mit Blattspinat, Knoblauch,
mit Käse überbacken (Vegetarisch)
10,50 pro Person

Kartoffelgratin mit Broccoli & Schinkenwürfeln,
mit Käse überbacken
11,50 € pro Person

Kartoffelgratin mit Rinder- / Schweine-Hackfleisch,
Lauch, Knoblauch & Fetakäse,
mit Käse überbacken
12,50 € pro Person

Kartoffelgratin mit gegrillten Lachs,
Blattspinat & Knoblauch,
mit Käse überbacken
13,50 € pro Person

#Unsere hausgemachten Pastagerichte (ab 15 Personen buchbar) :

„Penne Bolognese“

Penne in hausgemachter Rinder- / Schweine-
Hackfleisch Tomatensauce
mit Zwiebeln, Knoblauch & frischen Kräutern,
dazu Parmesan

9,50 € pro Person

„Penne Arrabica“

Penne in hausgemachter Tomatensauce
mit Zwiebeln, Chillis, Knoblauch,
frischen Kräuter & Paprika,
dazu Parmesan (Vegetarisch)

9,50 € pro Person

„Riggatoni Bolognese“

Riggatoni in hausgemachter Rinder- / Schweine-
Hackfleisch Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch &
frischen Kräutern, mit Käse überbacken

10,50 € pro Person

„Riggatoni Gorgonzola Spinat“

Riggatoni in hausgemachter Gorgonzola-Sahnesauce
mit „einem Hauch von Whiskey“, Blattspinat,
Knoblauch, mit Käse überbacken (Vegetarisch)

11,50 € pro Person

„Tortellini Gorgonzola Spinati“
Tortellini in hausgemachter Gorgonzola
Sahnesauce mit „einem Hauch von Whiskey“,
Blattspinat, Knoblauch,
mit Käse überbacken
11,50 € pro Person

„Tortellini Prosciutto cotto „
Tortellini in hausgemachter Sahnesauce,
Prosciutto cotto, Pilzen, frischen Kräutern,
dazu Pamesan
11,50 € pro Person

„Gnocchi Gorgonzola“
Gnocchi in hausgemachter Gorgonzola
Sahnesauce mit „einem Hauch von Whiskey“,
Blattspinat, Knoblauch,
mit Käse überbacken (Vegetarisch)
11,50 € pro Person

„Gnocchi Tuna „
Gnocchi in hausgemachter Thunfisch
Schmelkäse-Sahnesauce mit Zwiebeln,
Knoblauch, dazu Parmesan
11,50 € pro Person

„Lasagne Bolognese“

Lasagne mit hausgemachter Bolonesesauce,
Rinder- / Schweine-Hackfleischsauce
Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,
frischen Kräutern, Crème fraîche,
mit Käse überbacken

11,50 € pro Person

„Gemüse Lasagne“

Lasagne mit Pilzen, Blattspinat, Knoblauch,
Zucchini, frischen Kräutern in Tomatensauce,
Crème fraîche

mit Käse überbacken (Vegetarisch)

11,50 € pro Person

#Unsere Drink´s Ausserhaus :

Mexikaner	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Lakritzeschnaps	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Blauersaurer	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Pfeffi	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Blauer Saurer	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Gin	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Wodka	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Brauner Rum	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Weisser Rum	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Sekt Trocken	0,2 l	4,50 € pro Flasche
Sekt Trocken	0,75 l	16,50 € pro Flasche
Rotwein Cabernet		
Sauvignon Trocken	0,7 l	15,00 € pro Flasche
Weisswein		
Grauburgunder Trocken	0,7 l	15,00 € pro Flasche
Glühwein	0,7 l	15,00 € pro Flasche
Eierpunsch	0,7 l	15,00 € pro Flasche