



Sehr geehrte Kunden,
sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse.

Anbei möchten wir Ihnen die Vielfalt unseres Partyserviceprogrammes vorstellen. Sie können hier verschiedene kalte und warme Spezialitäten kennenlernen, die wir Ihnen gerne zubereiten.

Bei den Büffet- Vorschlägen haben Sie jederzeit die Möglichkeit, sie nach Ihren Wünschen abzuändern. Gerne beraten wir Sie auch persönlich über weitere Kombinationsmöglichkeiten und Vorschläge zur Saison.

Alle zur Essenausgabe benötigten Geräte stellen wir Ihnen kostenfrei zur Verfügung.

Für Lieferungen unseres Partyservices innerhalb Freiburgs berechnen wir pauschal 10,00 €. Für Lieferungen außerhalb des Stadtgebietes berechnen wir nach Entfernung.

Falls Sie spezielle Wünsche haben, sprechen Sie uns bitte darauf an und gehen Sie davon aus, dass diese erfüllt werden. Für weitere Fragen zu unserem Partyservice stehen wir Ihnen gerne persönlich, Telefonisch oder per E- Mail zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
Anita Kindle- Kastner
Susanne Wolf

Inhalt:

Brötchen und Canapés

Alles im Glas

Feine Leckereien zum genießen

Fingerfood im Teig

Suppen

Verschiedene Quiches

Dessert

Fischvariationen und Wurstplatten

Kalte Vorspeise

Salate

Frühstücksbüffet

Brunchbüffet

Ital. Büffet

Schwarzwälder Büffet

Büffet I.

Büffet II.

Menüvorschläge vom Schwein und Rind

Menüvorschläge Kalb, Lamm Pute

Menüvorschläge Wild

Bratenspezialitäten Rind, Kalb und Pute

Verschiedene fertige Pfannen

Bratenspezialitäten Schwein und Lamm

Schinken, Kassler Filet

Beilagen, Nudelgerichte

Vegetarische Gerichte

Vegane Gerichte

Menüvorschläge Vegan

Brötchen und Canapés

	Preis pro Stück
<i>Canapés mit Schinken, Braten, Wurst und Käse</i>	2,50 €
<i>Canapés mit Fisch</i> <i>z.B. Basilikum-, Zitronenlachs oder Serranolachs,</i> <i>Forellencreme oder Gambas in Dillcreme</i>	3,10 €
<i>Halbe belegte Brötchen mit Schinken, Braten und Wurst</i>	3,20 €
<i>Halbe belegte Vollkornbrötchen mit verschiedenen Käsesorten</i>	3,00 €
<i>Halbe belegte Brötchen mit Fisch</i>	3,50 €
<i>Halbe belegte Partybrötchen mit Schinken, Braten, und Wurst</i>	2,60 €
<i>Halbe Roggenpartybrötchen mit frischem Zwiebelmett</i>	2,40 €
<i>Halbe Körnerpartybrötchen mit verschiedenen Frischkäsesorten</i>	2,50 €
<i>Halbe Partybrötchen mit Basilikumlachs, Zitronenlachs und Serranolachs</i>	3,10 €
<i>Dunkle Partybrötchen mit verschiedenen Käsesorten</i>	2,60 €
<i>Partylaugenbrezeln mit Butter</i>	1,10 €
<i>Cranberry Baguettescheiben belegt mit Parmaschinken</i>	2,60 €
<i>Halbe Olivenpartybrötchen mit luftgetrockneter Salami</i>	2,60 €
<i>Große Partybrezel belegt mit Schinken, Braten, Wurst und Käse (für 8-10 Pers.)</i>	49,00 €
<i>und mit Lachs</i>	54,00 €

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Alles im Glas

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Gläser

	<i>Preis pro Stück</i>
<i>Lachstatar auf Limettencreme und Pumpernickel</i>	3,70 €
<i>Flußkrebssalat</i>	3,50 €
<i>Krabbencocktail</i>	3,50 €
<i>Rote Beete Mousse mit Forelle</i>	3,70 €
<i>Steinpilz Mousse mit Salat von frischen Champignon</i>	4,10 €
<i>Spargel Mousse mit Salat von grünem Spargel (Saisonal)</i>	4,10 €
<i>Bulgursalat mit Feta und Joghurtdip</i>	3,00 €
<i>Käsesalat mit Lauch und Oliven</i>	3,00 €
<i>Bibiliskäse mit Gemüsesticks Mediterraner</i>	3,00 €
<i>Brotsalat</i>	3,00 €
<i>Tomaten- Mozzarella in feiner Balsamico-Senf- Dressing</i>	3,00 €
<i>Geflügelsalat mit Pfifferlingen und Sherryessig</i>	3,20 €
<i>Kleine Hackbällchen auf Kartoffelsalat auf Wunsch zusätzlich mit Zwiebel Chutney</i>	3,10 €
<i>Rindfleischsalat mit frischen Champignons</i>	3,20 €
<i>Putenspieße in Erdnusscreme</i>	2,20 €

Alles auch in größeren Weckgläsern erhältlich. +0,50 €

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Feine Leckereien zum genießen

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

	<i>Preis pro Stück</i>
<i>Kräuter Crepé mit Lachs und Zitronencreme</i>	2,50 €
<i>Spinatroulade mit Lachs und Frischkäse</i>	2,50 €
<i>Pumpnickeltaler mit Räucherlachsfrischkäse</i>	1,60 €
<i>Mini Hamburger „Schwarzwälder Art“</i>	2,90 €
<i>Mini Hamburger „Italy“</i>	2,90 €
<i>Wraps vegetarisch</i>	2,40 €
<i>Wraps mediterran</i>	2,40 €
<i>Wraps orientalisches</i>	2,80 €
<i>Kleine Kalbshackbällchen ausgarniert</i>	1,90 €
<i>Hähnchennuggets ausgarniert</i>	1,80 €
<i>Putenspieße mit Erdnusscreme</i>	2,30 €
<i>Mozzarella-Tomatenspieße</i>	2,20 €
<i>Ital. Parmesan Muffins mit Frischkäse</i>	2,00 €

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Fingerfood im Teig

	<i>ø 7 cm</i>	<i>ø 9 cm</i>
<i>Lachsquiche</i>	3,20 €	3,40 €
<i>Schinkenquiche</i>	2,70 €	2,90 €
<i>Lauchquiche</i>	2,70 €	2,90 €
<i>Gemüsequiche</i>	2,70 €	2,90 €
<i>Broccoliquiche</i>	2,70 €	2,90 €
<i>Pilzquiche</i>	2,70 €	2,90 €
<i>Quiche mit Gorgonzola, Birnen und Nüsse</i>	2,90 €	3,00 €
<i>Käsequiche</i>	2,70 €	2,90 €
<i>Spargelquiche (Saisonal)</i>	3,00 €	3,20 €
<i>Kürbisquiche (Saisonal)</i>	2,70 €	2,90 €
<i>Minikäsewürstle im Blätterteig</i>	<i>Stück</i>	2,00 €
<i>Griechische Halbmonde mit Blätterteig gefüllt mit Spinat und Schafskäse</i>	<i>Stück</i>	2,70 €

Suppen

pro Person

	<i>250 ml</i>	<i>500 ml</i>
<i>Kartoffelsuppe, vegetarisch</i>	<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Kartoffelsuppe mit Würstle</i>	<i>3,70 €</i>	<i>6,60 €</i>
<i>Gulaschsuppe</i>	<i>4,10 €</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Broccolicremesuppe</i>	<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Kürbiscremesuppe</i>	<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Lauchcremesuppe</i>	<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Tomatencremesuppe</i>	<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Champignoncremesuppe</i>	<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Spargelcremesuppe</i>	<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Markklößchensuppe</i>	<i>3,30 €</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Hochzeitssuppe mit Markklöße, Suppen- maultaschen und Nudeln</i>	<i>3,30 €</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Nudelsuppe mit Rindfleisch</i>	<i>3,30 €</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Flädlesuppe</i>	<i>3,50 €</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Gemüseintopf mit Rindfleisch</i>	<i>3,70 €</i>	<i>6,40 €</i>

Verschiedene Quiches
Ø 26 cm

- Schinken Quiche 20,00 €
- Schinken- Lauch Quiche 20,00 €
- Gemüse Quiche mediterran 20,00 €
- Lauch Quiche 20,00 €
- Broccoli Quiche 20,00 €
- Spargel Quiche (nach Saison) 22,00 €

- Quiche mit Blattspinat und Schafskäse 22,00 €

- Kürbis Quiche (nach Saison) 20,00 €

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Feinkost-Metzgerei-Partyservice Kindle Hildastraße 3, 79102 Freiburg
- Tel. 0761 / 74242 Fax 0761 / 706453

Dessert

- Schokomousse (dunkel, Vollmilch oder weiß)
- Dreierlei Schokomousse im Glas
- Aprikose- Sektmousse (im Glas oder Törtchen)
- Panna- cotta (auch vegi oder vegan)
- Bayrische Creme (Glas oder Törtchen mit Beeren)
- Weiße Kaffeesahne
- Tiramisu verschiedene Variationen
- Nusscreme (spritzbar, Glas oder Törtchen mit Karamellcreme)
- Kokosmousse
- Nougatmousse
- Holunderblütenschaum Mousse mit Erdbeerfruchtspiegel
- Himbeersahne
- Mango Sahne
- Orangencreme
- Gefüllte Windbeutel: Nuss, Schoko, Kaffee und Vanille
- Cheesecake Mousse (Glas oder kleine Schnitte)
- Quarksahne mit Beeren und Meringe
- Riesling Mousse
- Pavlova (Eiweißschale) mit Himbeeren und Himbeersahne
- Kirschwassermousse (Glas oder als kleines Törtchen)
- Espressocreme
- Ananas Ragout mit Minze Pesto
- Petit Fours mit verschiedenen Geschmacksrichtungen
z.B. Pistazie, Himbeere, Rose, Vanille, Schoko etc.

In kleinen Gläschen oder Schälchen angerichtet

pro Stück 3,60 €

- Obstsalat

3,00 €

Feine Fischvariationen

Kalt

	<i>pro Stück</i>
<i>Fischteller</i>	9,50 €
	<i>pro Person</i>
<i>Fischplatte mit Lachs und Forelle</i>	6,20 €
<i>Fischplatte mit Lachs, Forelle und Gambas</i>	9,50 €

Warm

<i>Lachs im Gemüsebeet</i>	15,00 €
----------------------------	---------

Feine Braten-, Schinken und Wurstplatten

<i>Spezialitätenplatte mit feinen Leckereien</i>	20,00 €
<i>Schinken- und Bratenplatte</i>	6,80 €
<i>Schinken-, Braten- und Wurstplatte</i>	6,40 €
<i>Wurstplatte</i>	5,00 €
<i>Vesperbrett, deftig, ausgarniert</i>	7,00 €
<i>Käsebrett mit erlesenen Käsespezialitäten</i>	6,00 €

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Kalte Vorspeisen

pro Person

<i>Vitello tonnato Kalbfleisch in Thunfischsoße</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Carpaccio Mariniertes Rinderfilet mit frischen Champignon und Parmesan</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Carpaccio von der Pute mit Orangenspalten in Balsamico- Orangendressing</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Salat von frischen Strauchtomaten mit Mozzarella in Balsamico- Senfdressing, mit frischem Basilikum und Olivenbrot</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Tranchen von gebratener Entenbrust mit Walnussdressing und Orangenfilet</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Rindfleisch in Soße Vinaigrette</i>	<i>7,50 €</i>

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Salate

pro Portion

Kartoffelsalat
Waldorfsalat (Sellerie, Apfel und Nüsse)
Fruchtiger Geflügelsalat
Maissalat mit Kidneybohnen und Paprika
Bohnensalat mit Zwiebeln und Speck
Tomaten- Mozzarellasalat in feiner Senfsoße
Griechischer Bauernsalat
Nudelsalat
Eier- Schinken- Champignon- Salat
Rindfleischsalat
Pikanter- fruchtiger Käsesalat
Karottensalat
Farmersalat
Krautsalat
Gurkensalat
Rettichsalat
Brotsalat

<i>Salatbuffet</i>	6,00 – 7,00 €
<i>Kartoffelsalat</i>	2,50 €
<i>Feldsalat mit Speck und Croutons</i>	3,50 €
<i>Verschiedene Blattsalate</i>	2,40 €

Dressings zu den Blattsalaten:

Hausdressing
Balsamicodressing
Kräuter Dressing laktosefrei
Joghurt – Kräuter Dressing

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Frühstücksbüffet:

Ab 15 Personen

Preis auf Anfrage!

Quarkspeise

*

Obstsalat

*

Krabbencocktail „Italia“

*

Schinken oder Gemüsequiche

*

Luftgetrockneter Schinken

*

Luftgetrocknete Salami

*

Gemischter Käse

*

Gemischter Brotkorb mit Crossaint

*

Butter

*

Marmelade

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Feinkost Metzgerei- Partyservice- Kindle Hildastr.3,79102 Freiburg
Tel: 0761/74242 Fax: 0761/ 706453

Brunchbüffet:

Ab 15 Personen

Preis auf Anfrage!

Vanille- Quarkspeise

*

Obstsalat

*

Krabbencocktail

*

Lachs mit Zitrone oder Basilikum gebeizt

*

Gemüsetörtle

*

Kleine Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrötle

*

Gek. Schinken und luftgetrocknetem Schinken

*

Gemischter Käse

*

Frischkäse

*

Gemischtes Brot

*

Butter

*

Marmelade

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

*Feinkost Metzgerei- Partyservice- Kindle Hildastr.3,79102 Freiburg
Tel: 0761/74242 Fax: 0761/ 706453*

Italienisches Büffet

Ab 20 Personen

Preis auf Anfrage!

Warm

Gefülltes Schweinefilet „mediterran“ mit Gemüsegratin

Kalt

Fischplatte mit Lachs, Meeresfrüchten und eingelegten Gambas

Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsoße)

Carpaccio, mariniertes Rindfleisch mit frischen Champignons

Ital. Torte mit Blattspinat und Schafskäse mit eingelegtem Gemüse ausgarniert

Melone mit Parmaschinken oder italienische Salami mit Oliven

Eingelegte Pilze in Öl oder gegrillte Zucchini

Auberginen oder gegrillte Paprika

Käsebrett mit ital. Käse und Trauben ausgarniert

Salate

Mozzarella mit Tomate und frischem Basilikum in feiner Senfsoße

Raviolisalat

Italienischer Brotsalat

*

Italienisches Brot

Dessert

2 Stück zur Auswahl

Tiramisu

Espressocreme

Mascarponecreme mit frischen Früchten

Panna Cotta mit Grütze der Saison

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Feinkost Metzgerei- Partyservice- Kindle Hildastr.3,79102 Freiburg

Tel: 0761/74242 Fax: 0761/ 706453

Schwarzwälder Büffet

Ab 20 Personen

Preis auf Anfrage!

Warm

*Festtagssuppe mit Nudeln, Markklößchen und Suppenmaultäschle
Schäufele mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut*

Kalt

Lachstörtle

*

Fischplatte mit Lachs, und Forelle mit Sahnemeerrettich

*

Schwarzwälder Schinken mit Melone

*

Schweinefilet in Blätterteig mit gefüllten Birnen

*

Entenbrustmedaillons

*

Cornflakestaler (kleine Schnitzel in Cornflakes paniert) mit Knoblauchsoße

*

Käsebrett

*

Gemischte Brotkörbe oder Broträder mit Butter

Salate

3 Stück zur Auswahl

Waldorfsalat

Blumenkohl- Broccolisalat

Farmersalat

Nudelsalat

Dessert

Obstsalat

Schwarzwaldcreme

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Büffet I. (Herbstbuffet)

Ab 20 Personen

Preis 36,00 €

Warm

*Filettöpfele mit Kräutern und Champignons
Hausgemachte Spätzle
Kleine Kürbisquiche*

Kalt

*Fischplatte mit verschiedenen Sorten Lachs, Forellen und
Sahnemeerrettich*

*

Gemischte ausgarnierte Medaillons

*

Schweinefilet im Blätterteig mit gefüllten Birnen

*

*Entenbrustmedaillons auf Orange mit Erdbeeren oder Feigen
ausgarniert*

*

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

*

Gemischtes Käsebrett mit Trauben

*

Gemischter Brotkorb

Salate

3 Stück zur Auswahl

Waldorfsalat

Traubensalat mit Schafskäse

Feldsalat

Kürbissalat

Dessert (2 zur Auswahl)

Dreierlei Mousse

Bayrische Creme mit Pflaumen

Quittencreme

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

*Feinkost Metzgerei- Partyservice- Kindle Hildastr.3,79102 Freiburg
Tel: 0761/74242 Fax: 0761/ 706453*

Büffet II.

Ab 20 Personen

Preis auf Anfrage!

Warm

Broccolibraten oder gefüllte Kalbsbrust
Kartoffelgratin

Kalt

Lachstörtle

*

Fischplatte mit Lachs und Forelle, Fischterrinen und Sahnemeerrettich

*

Rindfleisch in Soße Vinaigrette

*

Mandeltaler mit Knoblauchsoße

*

Gemischte Medaillons fruchtig und herzhaft

*

Entenbrust gebraten im Balsamicodressing und Orangenfilet

*

Gemischtes Käsebrett mit Trauben

*

Gemischter Brotkorb mit Butter

Salate

3 Stück zur Auswahl

Waldorfsalat

Farmersalat (Rohkost)

Griechischer Bauernsalat

Geflügelsalat

Nudelsalat

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

Vanillecreme mit frischen Früchten

Dunkles Mouso

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Feinkost Metzgerei- Partyservice- Kindle Hildastr.3,79102 Freiburg

Tel: 0761/74242 Fax: 0761/ 706453

Menüvorschläge vom Schwein

	<i>pro Person</i>
<i>Jägerbraten (gefüllt mit Pfifferling), Nudeln oder Spätzle in Soße und Salat</i>	13,00 €
<i>Rollbraten in Rotweinsauce mit Bandnudeln und buntem Gemüse</i>	13,00 €
<i>Rahmgeschnetztes mit Champignon, Spätzle und gemischtem Salat</i>	13,00 €
<i>Gyros mit Knoblauchsauce, Krautsalat und Blattsalat dazu frisches Baguette</i>	13,00 €

Menüvorschläge vom Rind

<i>Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln, Preiselbeeren und Rote Beete Salat</i>	16,00 €
<i>Rollbraten (vom Rind) in Rotweinsauce mit Bandnudeln und buntem Gemüse</i>	16,00 €
<i>Badischer Sauerbraten mit Semmelknödel und Apfelrotkraut</i>	18,00 €
<i>Gekochtes Rindfleisch in Sauce Vinaigrette mit Bratkartoffeln</i>	15,00 €
<i>Geschmortes Rinderbäckle mit glacierten Karotten und Serviettenknödel</i>	22,00 €

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Menüvorschläge

Vom Kalb:

pro Person

*Kalbsbäcken in Rotwein, Balsamico
Schalotten mit Kartoffelgratin und
Speckbohnen* 22,00 €

*Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
und feine Nudeln* 18,00 €

Lamm:

*Lammragout mit grünen Bohnen und
Kartoffelgratin* 18,00 €

Pute und Hähnchen:

*Gefüllte Hähnchenbrust mit Frischkäse und
getrockneten Tomaten, feinen Bandnudeln
und Zucchinireis* 15,50 €

*Putenroulade mit Kräuterfrischkäse Füllung
an Rieslingsoße dazu grüne Nudeln* 15,00 €

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Menüvorschläge vom Wild

	<i>pro Person</i>
<i>Hirschragout mit abgeschmeltzen Kartoffelknödel, Rosenkohl und Preiselbeer Birne</i>	16,80 €
<i>Hirschbraten mit Pfifferlingen, Serviettenknödel und Rosenkohl Alternativ Apfelrotkohl</i>	18,00 €
<i>Rehkeule mit Pfifferling, Butterspätzle, Rosenkohl und Preiselbeer Birnen</i>	22,00 €
<i>Feines Rehragout in Rotweinsöße mit Knöpfle, Apfelrotkohl und Preiselbeer Birnen</i>	18,00 €

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bratenspezialitäten

Feines vom Rind

pro Person

<i>Rinderbraten in Rotweinsauce</i>	12,50 €
<i>Badisches Rindfleisch in Meerrettichsauce</i>	10,50 €
<i>Sauerbraten nach Badischer Art</i>	12,50 €
<i>Rindfleischpfanne „Stroganoff“</i>	14,00 €
<i>Tafelspitzlasagne</i>	10,00 €

Feines vom Kalb:

<i>Gefüllte Kalbsbrust nach Hausfrauenart</i>	9,80 €
<i>Ossobucco (Kalbshaxenscheiben) mit Gemüse mediterran</i>	22,00 €
<i>Ragout fin</i>	12,50 €
<i>Kalbsbraten in Rotweinsauce</i>	14,00 €

Feines von der Pute

<i>Putenbrust mit Blattspinat</i>	8,80 €
<i>Putenbrust gefüllt mit Broccoli und Pfifferlingen</i>	8,80 €

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Verschiedene fertige Pfannen

	<i>pro Person</i>
<i>Geschnetzeltes vom Schwein</i>	7,00 €
<i>Gem. Gulasch</i>	9,50 €
<i>Filettöpfele vom Schwein</i>	9,50 €
<i>Pilzpfännle</i>	10,50 €
<i>Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Pfifferlingen und Steinpilzen</i>	
<i>Schweinelendchen in Pfifferlingrahmssoße</i>	11,50 €
<i>Schweinelendchen in Calvados- Rahmssoße</i>	9,50 €

Bratenspezialitäten

Feines vom Schwein

	<i>pro Person</i>
<i>Gefüllter Schweinehals</i>	7,80 €
<i>Gegrillter Schweinehals</i>	7,00 €
<i>Geräucherter Schweinehals mit Spinatfüllung</i>	7,80 €
<i>Jägerbraten mit Pfifferlingen, Champignons, Speck und Brät gefüllt</i>	7,80 €
<i>Gefülltes Schweinefilet mit verschiedenen Füllungen: -Broccoli -Pflaumen -feiner Pfifferlingfüllung</i>	8,00 €
<i>Spanferkelteile knusprig gebraten</i>	9,00 €

Feines vom Lamm

<i>Lammkeule mit Kräuterkruste rosa gebraten</i>	12,00 €
--	---------

Schinken- Kasseler- Filet

	<i>pro Person</i>
<i>Honig- Krustenschinken</i>	6,80 €
<i>Schäufele</i>	6,80 €
<i>Kasseler</i>	6,80 €
<i>Panierte Schnitzel</i>	Stück 4,50 €

Fleischkäse verschiedene Sorten

- <i>Feiner Fleischkäse</i>	5,00 €
- <i>Zwiebelfleischkäse</i>	5,00 €
- <i>Grober Fleischkäse</i>	5,00 €
- <i>Pizzafleischkäse</i>	5,50 €

Kasseler im Blätterteig (zum selbstbacken) kg 15,00 €

*Schweinefilet im Blätterteig auf Wunsch mit
verschiedenen Füllungen (zum selbstbacken)* kg 18,50 €

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Beilagen:

pro Person

<i>Feine Spätzle</i>	<i>3,00 €</i>
<i>2 kleine Semmelknödel</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Kartoffel- oder Gemüsegratin</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Schupfnudeln</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Rahmwirsing</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Apfelrotkohl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Speckböhnchen (2 Stück)</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Sauerkraut</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Gemüse natur oder in Soße Hollandaise</i>	<i>3,50 €</i>

Nudelgerichte

pro Person

<i>Lasagne</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Lachslasagne</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Chili con Carne</i>	<i>9,80 €</i>

Vegetarische Gerichte

pro Person

<i>Zucchini gefüllt mit Walnuss und Ziegenkäse auf Tomatensoße und Reis</i>	11,50 €
<i>Spinatlasagne mit Gorgonzola</i>	10,50 €
<i>Paprika gefüllt mit Mandeln und Feta auf Tomatensoße und Reis</i>	10,50 €
<i>Blumenkohl- Süßkartoffel Auflauf</i>	8,80 €
<i>Tortellini mit Rucola, Avocado und Gorgonzola</i>	11,50 €
<i>Nudelpfanne Italy (Nudeln mit Kirschtomaten und Spinat in feiner Sahnesoße)</i>	11,00 €
<i>Feine Bandnudeln mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten, Fetakäse und Rucola</i>	12,50 €
<i>Pfannkuchen, gefüllt mit Spinat, Schafskäse und Pinienkerne auf Tomatenragout oder auf Pilzragout</i>	10,80 €
<i>Frische Gemüselasagne</i>	8,80 €
<i>Kartoffel- Gemüsegratin</i>	8,80 €

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Vegane Gerichte

pro Person

<i>Conchiglioni (Muschelnudeln) gefüllt mit Zucchini und Champignons in fruchtiger Tomatensoße</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Penne in Champignon Soße mit Rucola und Cashewnüssen</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Erdnusspfanne mit buntem Gemüse, Sprossen und Reis</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Kürbis- Spinat- Curry</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Tofuragout mit Ananas, Frühlingszwiebeln süß- sauer und Wildreis</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Quinoaplätzchen mit Tofuragout</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Rote- Linsen- Kokos Suppe 500 ml</i>	<i>6,50 €</i>

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer