

... das Party-Erlebnis

Spanferkel

Das Spanferkel wird Ihnen heiß angeliefert und auf Wunsch gegen Aufpreis fachmännisch tranchiert. Dazu können Sie verschiedene Beilagen wählen.

ab 20 Personen
je Person 7,40 €
+ Beilagen

Party-Pakete

Spießbraten-Angebot für 10 Personen
Saftiger Spießbraten (4 kg Frischgewicht)
Auf Wunsch auch geschnitten
und 4 kg Salate nach Wahl

für nur
59,00 €

Backschinken für ca. 12 Personen
Schinkenbraten mit knuspriger Schwarte
(5 kg Frischgewicht),
dazu 3 kg Salate nach Wahl

für nur
59,00 €

Schnitzelparade ab 10 Personen
Zwei kleine gebratene Schnitzel mit zwei Soßen ihrer Wahl z. B.
Currysahne-, Jäger-
Zigeunersoße, dazu Bratkartoffeln

je Person
5,90 €

Gemischte Bratenplatte ab 10 Personen
Rinder-, Schweine und Kasselerbraten Salzkartoffeln, Soße, Erbsen-
Möhren-Gemüse oder Rotkohl

pro Person
7,90 €

Snirtje-Braten ab 10 Personen
Ostfriesische Spezialität in würziger Soße mit Salzkartoffeln, Rotkohl und
Bohnensalat

pro Person
6,90 €

Hubertustopf ab 10 Personen
Zarte Schweinefilet-Medaillons mit Pfifferlingen und Champignons in
raffiniertes Soße,
dazu Bratkartoffeln und Bohnensalat

pro Person
9,50 €

Wikinger-Party ab 10 Personen
Grillhaxen mit knuspriger Schwarte, würzig-kross, dazu heißes Sauerkraut
und hausgemachtes Kartoffelpüree

pro Person
4,90 €

Menü Waidmannsheil ab 10 Personen
Hirsch- oder Wildschweinbraten aus hiesigen Revieren mit Kartoffelklößen,
Soße und Apfelrotkohl

pro Person
9,80 €

Bayerischer Abend ab 10 Personen
1/2 Grillhaxe, Fleischkäse, Münchener Weißwurst, heißes Sauerkraut,
Laugenbrezel oder Kartoffelpüree

pro Person
5,90 €

Kohlpartie ab 10 Personen
Grünkohl mit Kasselerhacken, Pinkel, Bauchfleisch und Salzkartoffeln

pro Person
5,90 €

Zusätzlich Kochwurst/Pinkel

Stück
1,00 €

Aufpreis Bratkartoffeln statt Salzkartoffeln

pro Person
+ 1,00 €

Heiße Braten (400 g Frischgewicht)

Spießbraten ab 8 Personen

Saftiger Nackenbraten

pro Person
4,20 €

Gefüllter Spießbraten ab 8 Personen

mit pikanter Paprika-Zwiebelfüllung

pro Person
4,20 €

Brutzelbraten ab 8 Personen

vom Schweinenacken mit knusprigem Speck
und Röstzwiebeln

pro Person
4,20 €

Schlemmerbraten ab 8 Personen

vom mageren Schweinerücken

pro Person
4,60 €

Ananasbraten ab 8 Personen

Kasseler mit Ananas und Käse überbacken

pro Person
4,60 €

Winzer Sahnebraten ab 8 Personen

extra mager, in Sahne eingelegt

pro Person
4,60 €

Putenbrust ab 8 Personen

mager, mit Curry gewürzt

pro Person
5,00 €

Rinderbraten ab 8 Personen

aus der Ochsenkeule

pro Person
6,00 €

Beilagen

(ab 10 Port. pro Sorte)

	Portion
Bratkartoffeln	2,00 €
Kartoffelgratin	2,20 €
Rosmarinkartoffeln	2,00 €
Gemüseauflauf	1,80 €
Salzkartoffeln	1,00 €
Kartoffelpüree	1,00 €
Reis	1,00 €
Sauerkraut	1,30 €
Rotkohl	1,50 €
Gemüse z. B. Erbsen + Möhren	1,50 €
Kartoffelknöllchen (ab 20 Port.)	2,20 €

Soßen

Mindestmenge 1 Liter pro Soße (ca. 8 Port. pro Liter)

Bratensauce braun	pro Liter 4,00 €
Currysahnesoße	pro Liter 4,00 €
Jägersoße	pro Liter 4,00 €
Zigeunersoße	pro Liter 4,00 €

Überbackene Spezialitäten

Schweinemedallions (4 Stück) ab 8 Personen in Paprikasahne mit Speck ummantelt	pro Person 6,50 €
Filettopf „Gutsherrenart“ ab 8 Personen mit frischen Champignons	pro Person 6,50 €
Filettopf „Landhaus“ ab 8 Personen in Sahnesoße mit Schinken und Zwiebeln	pro Person 6,50 €
Filettopf „Akropolis“ ab 8 Personen mit Metaxasoße	pro Person 6,50 €
Schnitzel „altdeutsch“ ab 6 Personen in Sahnesoße eingelegt	pro Person 3,80 €
Putenpfanne „California“ ab 8 Personen Mit Pfirsichspalten in Curryrahm	pro Person 6,90 €
Hähnchenbrust „Marsala“ ab 8 Personen in italienischer Soße	pro Person 6,90 €
Gyros „überbacken“ ab 8 Personen mit Metaxasoße	pro Person 5,90 €

Frisch aus Pfanne und Ofen

Schnitzel klein	Stück 1,90 €
Schnitzel groß	Stück 2,90 €
Kotelett	Stück 1,90 €
Frikadelle	Stück 1,00 €
Hähnchenkeule gegrillt	Stück 1,60 €
Gegrillte Haxe	Stück 2,70 €
Partyfrikadelle	Stück 0,45 €

Suppen (0,5l)

Mindestmenge 5 Liter pro Suppe

Gulaschsuppe	2,40 €
Gyrossuppe	2,40 €
Erbsensuppe	1,80 €
Chili-con-Carne	2,40 €
Lauchcremesuppe mit oder ohne Hackfleisch	2,40 €
Festtagssuppe	2,40 €
Pizza- oder Gemüsesuppe vegetarisch	2,20 €

Ab 50 Portionen pro Sorte Preisnachlass 10%

Salate (pro kg)

Kartoffelsalat	4,60 €
Farmersalat	7,50 €
Porreesalat	7,90 €
Krautsalat in Sahnedressing	7,90 €
Nudelsalat	6,70 €
Bohnensalat	6,20 €
Apfel-Wurzel-Salat	7,50 €
Krautsalat-pikant	5,60 €
Rohkostsalat dazu Dressing	6,60 €
Tzatziki	6,60 €

Ab 10 Kilo pro Sorte Preisnachlass 10%

Desserts

Mindestmenge 10 Portionen je Sorte (ca. 200g pro Person)

Rote Grütze mit Vanillesoße	1,50 €
Mousse au Chocolat mit Vanillesoße	1,50 €
Sauerrahmcreme mit Himbeerpüree	1,70 €
Götterspeise mit Vanillesoße	1,10 €
Schwarzwaldspeise Vanille+Schokomousse mit Kirschen	1,50 €
Obstsalat mit Früchten der Saison	1,80 €

Party-Platten

Frühstücks- oder Feierabend-Platte

Verschiedene Sorten bunt aufgelegt wie z.B. Kasselerbraten, Landschinken, Heidemettwurst, Bierschinken, Thüringer Mett, Butterkäse, Maurice, Weichkäse
ab 5 Personen

pro Person
5,50 €

Aufschnittplatte „Feinschmecker“

mit Schinkenröllchen, verschiedene Sorten Bratenaufschnitt, Mettwurst, Pastete, Mett
ab 5 Personen

pro Person
6,50 €

Rustikales Bauernbrett

deftige hausgemachte Spezialitäten, Backschinken, roher Schinken, Leberwurst, Rotwurst, Mett, Sülze, Mettwurst, Schmalz
ab 5 Personen

pro Person
6,50 €

Schlemmerplatte „Gourmet“

Schweinemedallions auf Orange, Kochschinken-Spargel-Röllchen, Schinkensterne, Hähnchenminis, Partyfrikadellen
ab 5 Personen

pro Person
8,80 €

Party-Platte

mit Medallions, kleinen Schnitzeln, Partyfrikadellen, Hähnchenminis „Hawaii“
ab 5 Personen

pro Person
7,50 €

Käseplatte

mit verschiedenen Sorten Weich-, Schnitt- und Frischkäse
ab 5 Personen

pro Person
ab
5,00 €

„Käseigel“

mit Früchten garnierte Käsespieße

ab
15,00 €

Fischplatten

z.B. mit Räucheraalfilet, Forellenfilets, Räucherlachs und Graved Lachs,

Preis
saisonbedingt

Pfeffer- und Zwiebelmakrelenfilets, frischen Nordseekrabben
ab 5 Personen

Fingerfood (Mindestmenge pro Sorte 20 Stck.) Stück

Mini-Blätterteigpasteten mit Frischkäsecreme	Stk. 0,65 €
Hähnchenminis „Hawaii“ mit Babyananas und Käse überbacken	Stk. 0,95 €
Hähnchenminis „mediterran“ mit Aubergine und Frischkäse überbacken	Stk. 0,95 €
Schinkensterne Schnitzel mit Tomaten-Mozzarella-Topping	Stk. 0,95 €
Mini-Quiche mit Paprika oder Lauch	Stk. 0,85 €
Käse-Dominos mit Pumpernickel geschichtet	Stk. 0,40 €
Käse-Nüsse Walnusshälften mit Gorgonzola-Creme	Stk. 0,60 €
Gefüllte Cocktailtomaten mit Tete-de-Moine-Käse	Stk. 0,60 €
Mini-Wraps mit süßscharfer Hähnchenfüllung	Stk. 0,95 €
Backpflaumen im Speckmantel	Stk. 0,55 €
Anti-Pasti-Spieße mit marinierter Mozzarellakugel	Stk. 0,80 €

Wir empfehlen 10 bis 12 Teile pro Person

Kleine Häppchen

(mit passender Garnitur)

extra für uns gebackenes rundes Baguette oder Schwarzbrot,
belegt mit:

Lachsschinken, Kasseler, Mettwurst, Weich-, Schnitt- und Frischkäse	Stk. 0,90 €
echtem Räucherlachs	Stk.1,30 €
Aalfilet	Stk.1,80 €

mit passender Garnitur liebevoll einzeln dekoriert
Wir empfehlen 6–8 Stk. pro Person

Schnittchen

auf Meter-, Vollkorn- und Schwarzbrot Bratenaufschnitt, Käse, Mett, Salami, Schinken	Stk. 1,10 € ab 100 Stk. je 1,10 €
mit Räucherlachs	Stk. 2,00 €
mit Forellenfilet	Stk.2,20 €
mit Räucheraal	Stk.2,80 €

Wir empfehlen 5–6 Stk. pro Person

1/2 belegte Frühstückbrötchen

auf Platten angerichtet und garniert

Wahlweise mit:

Bratenaufschnitt, Schinken, Salami
Käse, Mett, Fleischsalat, Ei

mit Räucherlachs

mit Forelle

Vollkornbrötchen pro 1/2 Brötchen

Stk. 1,25 €

ab 50 Stk. je

1,15 €

Stk. 2,20 €

Stk. 2,50 €

+ 0,15 €

Einweggeschirr

Bratwurstteller

250 Stk 4,50 €

Pappteller, rund

100 Stk 7,50 €

Suppenschalen

Stk 0,20 €

Messer / Gabel / Esslöffel

je 100 Stk 3,50 €

Leihgeschirr

1 Gedeck (Teller + Besteck)	0,50 €
1 Kaffeegedeck (Tasse, Unterteller, Mittelteller, Teelöffel, Kuchengabel)	0,60 €
1 Suppentasse (mit Unterteller, Esslöffel)	0,50 €
1 Dessertschälchen (mit Teelöffel)	0,25 €
Mittelteller	0,20 €

Bei Rückgabe von ungereinigtem Geschirr berechnen wir pro Teil die doppelte Leihgebühr. Leihgabegeschirr nur in Verbindung mit Warenlieferungen. Bruch wird zu Tagespreisen in Rechnung gestellt.

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Material- und Preisänderungen vorbehalten. Für alle Lieferungen gelten die Preise der am Liefertage gültigen Preisliste in Euro. Zahlung ohne jeden Abzug. Jede Geschirr- und Plattenrückgabe bitte innerhalb von 2 Tagen bis 18.00 Uhr durch den Kunden. Für Abholung durch uns berechnen wir in Varel 10,00 Euro.

Wir sind für Sie da:

Montag - Freitag bis 18.00 Uhr.

Samstags bis 13.00 Uhr und Abendausgabe 18.00 Uhr.

Anlieferung

Innerhalb Varel, einschl. Obenstrohe, Dangast und Büppel	8,00 €
Außerhalb Varel bis 25 km	15,00 €

Selbstverständlich bemühen wir uns, termingerecht zu liefern, behalten uns jedoch Abweichungen um bis zu 30 Minuten vor.