

# Partyservice 2017



*Sie wünschen  
wir liefern*



*Tel: 04133 / 3107*

*Kirchweg 15*

*21382 Brietlingen*

## Suppen

<i>Brietlinger Hochzeitssuppe (noch echte Handarbeit)</i>	L 8,90 €
<i>Gulaschsuppe mit reichlich Einlage</i>	L 7,40 €
<i>Kartoffelsuppe vegetarisch</i>	L 5,30 €
<i>Erbsensuppe mit Wursteinlage</i>	L 6,10 €
<i>Bohnensuppe mit Kasselerfleisch</i>	L 6,10 €
<i>Gemüserahmsuppe</i>	L 5,90 €
<i>Tomatensuppe mit Reiseinlage</i>	L 5,90 €
<i>Kohlsuppe mit Schweinebauch und Kartoffeln</i>	L 7,50 €
<i>Wildkraftbrühe mit Einlage</i>	L 8,60 €

*Zu allen Suppen reichen wir Meterbrot. Wir berechnen pro Person 0,5l*

## Snacks und Vorspeisen

<i>Gebackene Olive auf Glasnudelsalat</i>	4,10 €
<i>Fingerfood Variation</i>	13,00 €
<i>Antipasti aus eigener Herstellung</i>	7,90 €
<i>Forellenfilet mit Weißbrot und Sahnemeerrettich</i>	6,90 €
<i>Brietlinger Räucherfischteller mit Meterbrot</i>	8,90 €
<i>Geflügelcocktail mit Meterbrot</i>	5,50 €
<i>Hähnchenbrustfilet auf Lauchsalat</i>	8,90 €
<i>Chicken Wings mit versch. Dips und Meterbrot</i>	5,10 €
<i>Katenrauchschenken auf Melonenschiffchen</i>	5,10 €
<i>Krabbcocktail mit Weißbrot und Butter</i>	8,70 €
<i>Wildpastete mit Preiselbeeren und Weibrot</i>	7,20 €

## Canapées und Schnittchen

*Sie können zwischen Weißbrot, Vollkornbrot und Körnerbrot wählen*

*Die Brotscheiben sind gebuttert und mit Salat und Ihrer gewünschten Auflage belegt*

<i>Mett mit Zwiebeln</i>	1,50 €
<i>Geräucherter Puter mit Dip</i>	1,60 €
<i>Roastbeef mit Remoulade</i>	1,90 €
<i>Aal mit kaltem Kräuterrührei</i>	3,10 €
<i>Graved Lachs mit Senfhonigdip</i>	2,80 €
<i>Schnittkäse mit Frucht</i>	1,50 €
<i>Kasseler mit Essiggurke</i>	1,50 €
<i>Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich</i>	2,20 €
<i>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich</i>	2,60 €
<i>Hähnchenbrust mit Currydip</i>	2,20 €
<i>Eiersalat</i>	1,50 €
<i>Geflügelsalat</i>	1,50 €
<i>Fleischsalat</i>	1,40 €
<i>Matjes</i>	2,40 €

*Preise pro Stück*

## Spanferkel oder Wildschwein vom Grill

Unsere Spanferkel ab 25 kg Gewicht sind ausreichend für ca. 30 Personen und werden im Elektro- oder Gasgrill zubereitet.

Auf Wunsch können wir das Ferkel auch bei Ihnen zu Hause grillen.

Eine Stunde zerlegen des Spanferkels ist im Preis mit inbegriffen.

Für jede weitere angebrochene Stunde berechnen wir 15,- €

Das gleiche gilt auch für Wildschwein.

### **Spanferkel**

Spanferkel pro kg, ohne Beilagen		12,10 €
Krautsalat	pro Pers.	1,80 €
Brot	pro Pers.	1,00 €
Salatbuffet	pro Pers.	1,80 €
Bratkartoffeln aus der Pfanne	pro Pers.	2,60 €

### **Wildschwein, ab 20 Personen**

Wildschwein ohne Beilagen	pro Pers.	14,60 €
Wildschwein mit Beilagen	pro Pers.	16,80 €

### **Rustikale Fleischgerichte**

Die Fleischgerichte werden aufgeschnitten in Soße geliefert

Senfkrauterbraten	7,90 €
Behringerbraten	8,00 €
Schweinekeulenbraten	8,10 €
Texasbraten	8,80 €
Prager Schinken	8,80 €
Burgunderbraten	10,10 €
Putenbraten	11,40 €
Rinderbraten	11,30 €

**Wir verarbeiten 300g Fleisch pro Person**

Als Beilagen servieren wir Krautsalat und Meterbrot

### **Bratkartoffeln aus der Pfanne, vor Ort zubereitet (ab 20 Personen)**

Roastbeef und Remoulade	14,80 €
Matjesfilet und roten Zwiebeln	10,70 €
Sauerfleisch, Essiggurke und Remoulade	7,90 €
Räucherfischplatte mit Aal, Forelle und ger. Lachs	24,50 €
Roastbeef, Matjes, Sauerfleisch	16,20 €

Preise pro Person

### **Kalte und warme Buffets**

**Nr.1**

*Schinkenplatte mit verschiedenen Schinkensorten, Thüringer Mett mit Zwiebeln, Roastbeefplatte mit Sauergemüse und Remoulade, Käseplatte mit reichlich Obst  
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich, Matjesröllchen mit Kronsbeersahne  
Nudelsalat, Tomaten- und Krautsalat, Brotauswahl und Butter* 16,50 €

**Nr.2**

*Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich, Räucherlachs mit Karviarei  
Putenplatte mit Obst und Essiggemüse, Thüringer Mett mit Zwiebeln,  
Käseplatte mit reichlich Obst, Brotauswahl und Butter* 14,20 €

**Nr.3**

*Käsebuffet mit verschiedenen Käsesorten, Käsesalat, Käsezubereitungen,  
Brotauswahl und Butter, Obstplatte* 11,10 €

**Nr.4 (warmes Buffet)**

*Krustenbraten mit Jägersoße  
Putensteaks mit Ananas und Käse überbacken  
Spanferkelschinken auf Sauerkraut  
Kartoffelgratin, Bratkartoffeln und Gemüse der Saison* 17,10 €

**Nr.5 ( kalt / warmes Buffet)**

*Schweinemedallions mit Rahmchampignons  
Norweger Lachs in Dillsoße  
Senfkräuterbraten mit deftiger Soße  
Reis, Bratkartoffeln, Bohnensalat, Tomatensalat, Eisbergsalat mit Dressing* 18,80 €

**Nr.6 (kalt / warmes Buffet)**

*Bratenplatte mit Rinder-, Schweine- und Putenbraten,  
Kartoffelgratin, Gemüseplatte und zweierlei Soßen,  
Räucherfischplatte, gefüllte Eier, Rohkostsalate,  
Butterplatte, Brotkorb und diverse Soßen* 19,80 €

**Nr.7 (kalt / warmes Buffet)**

*Räucherfischplatte, gefüllte Eier, Schinkenröllchen, Lachsschinken auf Honigmelone,  
Geflügelsalat im Pfirsich, Rohkostsalate, Käseplatte, Brotkorb und Butter  
Schokopudding und rote Grütze mit Vanillesoße  
**warm:** Hochzeitsuppe, Hirschbraten mit Waldpilzen, Schweinebraten  
mit Bierrahmsoße, Gemüseplatte, Bratkartoffeln und Kroketten* 27,80 €

**Nr. 8**

*Matjesfilet "Hausfrauenart", Räucherfischplatte mit Forelle, Lachstatar und Hering,  
Bratenplatte mit Mixed Pickles, Schinken auf Melonenschiffchen,  
Käsebrett mit Obst, Kartoffel- und Nudelsalat, Brotkorb, Puddingvariationen*

**warm:**

*Burgunderschinken mit herzhafter Soße, Ananaskraut und Bratkartoffeln* 18,90 €

**Nr. 9**

*Gemischte Aufschnittplatte mit Rauchschinken, Kasseler- und Schweinelachsbraten, Räucherfischplatte mit Butterfisch, Lachs und Zwiebelmakrele, Russische Eier auf Wurstsalat, kleine Käseauswahl mit Früchten und Brotauswahl mit Butter*

**Dessert:** *Rote Grütze mit Vanillesoße* 15,30 €

**Nr. 10**

*Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Räucherlachs mit Senf-Dill-Soße, Porreesalat, Käseauswahl mit Obst, Brotauswahl mit Butter*

**warm:** *Kalbsbraten mit frischen Champignons und Gemüsepfanne*

**Dessert:** *Schokoladenpudding mit Vanillesoße* 17,80 €

**Nr. 11**

*Rustikale Schlachtwurstplatte, Kartoffelsalat, Matjes auf Roten Zwiebeln, Brathering mit Zwiebelgemüse, Bratkartoffeln aus der Pfanne,*

**Dessert:** *Rote Grütze mit Vanillesoße* 9,80 €

**Nr. 12 (Fischbuffet)**

*Räucherlachs mit Senf-Dill-Soße, Räucheraal auf Rührei, Forelle mit Sahnemeerrettich, Matjes mit roten Zwiebeln, Heringssalat, Krabbensalat, gefüllte Eier mit Kaviar, Brotauswahl, Butter und Käseauswahl mit Obst*

**warm:** *Hummercremesuppe, Butterfisch auf Gemüsereis*

**Dessert:** *Bayrische Creme mit Fruchtsoße* 34,10 €

**Eiswürfel im Termoport: 1,- € / kg**

**Menü auf Rädern**

***Zu allen Hauptgerichten bieten wir folgende Beilagen zur Auswahl:***

*Gemüseplatte, Salatplatte, Kroketten, Salzkartoffeln, Rotkohl, Serviettenknödel, Reis, frische Spätzle und / oder Gemüse der Saison*

<i>1. Bratenplatte mit Puten-, Schweine- und Rinderbraten mit zweierlei Soßen und Cremechampignons</i>	<i>16,50 €</i>
<i>2. Rinder- und Schweinebraten mit Cremechampignons und deftiger Soße</i>	<i>13,00 €</i>
<i>3. Wildschweinbraten mit Wacholderrahmsoße, Pilzallerlei und gefüllten Früchten</i>	<i>17,60 €</i>
<i>4. Rehkeulenbraten mit Pfifferlingen, gefüllten Früchten und Preiselbeerrahmsoße</i>	<i>21,20 €</i>
<i>5. Hirschbraten mit Pilzallerlei und gefüllten Früchten</i>	<i>16,10 €</i>
<i>6. Burgunderbraten mit deftiger Soße</i>	<i>12,70 €</i>
<i>7. Schweinefiletbraten mit Senfkräutersoße</i>	<i>16,30 €</i>
<i>8. Rinderfiletbraten und Hähnchenbrustfilet mit Cremechampignons</i>	<i>26,90 €</i>
<i>9. Hirschbraten und Schweinebraten mit Pilzallerlei, gefüllten Früchten und Cremechampignons</i>	<i>16,70 €</i>
<i>10. Putenbraten mit frischen Champignons und Orangenfilet</i>	<i>14,10 €</i>
<i>11. Behringerbraten mit Kräuterrahmsoße</i>	<i>13,90 €</i>

*Preise pro Person*

### **Dessert**

<i>- Zitronencreme</i>	<i>1,80 €</i>
<i>- Rote Grütze</i>	<i>3,20 €</i>
<i>- Vanilleeis mit heißen Kirschen</i>	<i>4,20 €</i>

# Verleihservice Grüne Stute

<b>Zelt ohne Fußboden</b>	144 qm	(18 x 8m)	pro qm	6,00 €
<b>Zelt mit Fußboden</b>	144 qm	(18 x 8m)	pro qm	8,00 €

**“Mastertent“ – Zelte** *die Schnellen im Aufbau! (ca. 10 Min., ohne Boden)*

6m x 4m	24 qm	pro Einsatz	140,00 €
8m x 4m	32 qm	pro Einsatz	180,00 €

## Tische, Stühle und Dekoration

Runde Tische á 10 Personen	15,00 €
Stehtische	10,00 €
Bierzeltgarnituren	8,00 €
Tischdecken	4,00 €
Kerzenständer	1,00 €
Aschenbecher (Porzellan)	0,80 €
Stühle, weiß - Plastik	2,50 €
Stühle, gepolstert	4,00 €
Hussen für Stühle	2,50 €
Hussen für Stehtische etc.	4,50 €

## Gläser

Weinglas	0,40 €
Sektglas (0,1l)	0,30 €
Sektglas (Schluck)	0,20 €
Bierglas (0,3l)	0,30 €
Willi-Glas (0,2l)	0,25 €
Selter-Tulpe	0,30 €
Stamper	0,20 €

## Geräte:

Schank-Tresen (mit und ohne Spüle)	15,00 €
Zapfanlage	15,00 €
Flasche Kohlensäure	10,00 €
Spanferkelgrill	75,00 €
Gasgrill	30,00 €
Große Pfanne	25,00 €
Friteuse einfach	25,00 €
Flasche Gas	21,00 €

## Geschirr und Besteck

Teller (flach und tief)	je 0,40 €
Platten (oval)	0,80 €
Suppentasse mit Untertasse	0,80 €
Kuchenteller	0,30 €
Kaffeetasse mit Untertasse	0,60 €
Dessertschale	0,30 €
Messer	0,50 €
Gabel	0,40 €
Suppenlöffel	0,40 €
Schöpfkelle	0,80 €
Teelöffel / Kuchengabel	je 0,30 €
Tortenheber	0,70 €

## Personal

Pro Stunde	18,00 €
------------	---------

*Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer*

## Lieferung und Abholung

*Für die An- und Abfahrt berechnen wir 0,50 € pro gefahrenen Kilometer*

*Alle Leihartikel bleiben Eigentum der “Grüne Stute“*

*Beschädigungen oder Verlust von Leihmaterial wird zum Neupreis berechnet*

*Das Leihmaterial nehmen wir schmutzig zurück*