

Party Platten – 2018

Gültig ab 01.01.2017

Datum/Uhrzeit:.....Abholung/Lieferung.....

Name:.....Anschrift:.....Tel:.....



Canape`s, Häppchen, Brötchen

- | | | |
|-----------|--|-----------------------------------|
| A1 | Canapeplatte Maritim , Canapees mit Aal, Forelle, Räucherlachs, Graved-Lachs, Nordseekrabben-Salat, Pfefferfilets, 49 Stck.
25 Stck. | 110,00 €
55,00 € |
| A2 | Häppchenplatte „Luxus“ , 5 Canapebrot-scheiben belegt mit Aal o. Forelle und anderen Delikatessen, wahlweise helles o. dunkles Baguettebrot, 49 Stck.
25 Stck. | 98,00 €
49,00 € |
| A3 | Canapeplatte „Brunch“ , leckere kleine belegte helle und dunkle Canapebrot-scheiben, 49 Stck.
25 Stck. | 85,00 €
42,50 € |
| A4 | Canapeplatte „Rustikal“ , leckere, kleine belegte dunkle Canapebrot-scheiben mit Schinken, Fisch, Salami, Käse usw., 49 Stck.
25 Stck. | 85,00 €
42,50 € |
| A5 | Canapeplatte „Gourmet“ , kleine helle und dunkle belegte Canapebrot-scheiben mit Krabben, Roastbeef, Edelblauschimmel, Räucherlachs, Parmaschinken, Aal Norcinetto (Ital. Edelsalami), 49 Stck. | 110,00 € |
| A6 | Canapeplatte „Käsehappen“ , Canapebrote belegt mit erlesenen Käsesorten, 49 Stck.
25 Stck. | 80,00 €
40,00 € |
| A7 | Brötchenplatte , 20 halbe belegte Brötchen (Lachs, Käse, Mettwurst usw.) | 50,00 € |



Kalte Platten für das festliche Buffet

B1	Putenbrust, heißgeräuchert , saftig, fein garniert, ungef. 200 g pro Person	9,00 €
B2	Hähnchenbrust, heißgeräuchert , zart und saftig, ungef. 200 g pro Person	9,00 €
B3	Roastbeef , in zarten rosa Scheiben mit delikaten Gewürzen ummantelt, 100 g pro Pers.	9,00 €
B4	Bratenplatte , gemischte Vielfalt von geräucherter Pute und geräuchertem Hähnchen, rosa Roastbeef, Schweinefilet, 250 g pro Person	12,50 €
B5	Brunchplatte , z.B. Pute, Parmaschinken, Roastbeef, Salami, 200 g pro Pers.	12,50 €
B6	Platte „Winzerin“ , feinste Salami, Pute, Schinken, Käse, 200 g pro Person	9,00 €
B7	Aufschnittplatte mit gemischten Wurstsorten, 200 g pro Person, pro Pers.	9,00 €
B8	Kleine runde Käseplatte , z. B. St. Albray, Reverend Brie, Blauschimmel (5-6 Pers.)	45,00 €
B9	Käse-Schlemmer-Brett , verschiedene auserwählte Käsesorten von Brie, Blauschimmel, Gouda, Frischkäse, liebevoll mit Früchten auf einem Holzbrett arrangiert (8-10 Pers.)	80,00 €

Kaltes aus dem Meer

C1	Lachsplatte , Räucher- und Graved Lachs, garniert mit Zitrusfrüchten (10 Pers.)	100,00 €
C2	Räucherduett , Forelle und Räucherlachs, garn. mit Ei und Limone (8-10Pers.)	100,00 €
C3	Schwedenplatte , 2 Sorten Lachs, Forelle und Aal (8-10 Pers.)	150,00 €
C4	Delikatessen aus dem Meer , Forellenfilets, Scheiben vom Räucherlachs, Schillerlocken, Aalfilets, 2 Apfelsinenhälften mit Nordseekrabbensalat, Eier mit Creme aus Frischkäse Lachsforellenkaviar, dek. mit Sahnemeerrettich, Trauben, Limonen usw.(8 Pers.)	160,00 €

Pikante Leckerbissen und Vorspeisen

D1	Eier und Tomaten , gefüllt (20-22 Stck.)	30,00 €
D2	kleine, frisch gebratene Frikadellchen auf dunklem Ciabatta oder Pumpernickelbrot mit grünem Salat, mit Cornichons und Cherrytomaten garniert, 30 Stck.	36,00 €
D3	Roastbeefröllchen gefüllt mit Remoulade und Spargel und/oder Waldorfsalat (20 Stck., ca 400g)	50,00 €
D4	Tomate-Mozzarella-Platte , für 5 – 6 Pers.	25,00 €
D5	Parmaschinken auf Melone , (ung. 12 Schiffchen), dekoriert mit Früchten der Saison	40,00 €

Unsere Salate

E1	Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ , Kartoffeln, Mayonnaise, Zwiebeln, Gurken , Gewürze,1 kg	12,50 €
E2	Speck-Kartoffelsalat , Kartoffeln, gebratener Speck, verschiedene Gurken in einer warmen Essig-Öl Marinade, 1 kg	15,00 €
E3		
E4	Schwäbischer Nudelsalat , Gabelspaghetti, feine Fleischwurst, zarte Erbsen oder Mais, Mandarinen in einer cremigen Salatmayonnaise, 1 kg	12,50 €
E5	Salat „Provencale“ , Mais, Sellerie, Gurke, Kidneybohnen, Paprika, Radieschen, Schmand, fein abgestimmt mit Kräutern der Provence, 1 kg	15,00 €
E6	Käse-Wurst-Salat , fein geschnittene Puten Lyoner, Schnittkäse , Weintrauben und Zwiebeln in einer Vinaigrette aus Öl, Essig und Gewürzen, 1 kg	15,00 €
E7	Nordsee-Krabbensalat , feinste Nordseekrabben in einer Mischung aus Mayonnaise, Senf, Gurke, Gewürzen, 500 g	20,00 €
E8	Shrimpscocktail de Luxe , feine Shrimps in Mayonnaisen-Schmand Creme, 1 kg	20,00 €
E9	Geflügelsalat nach Art des Hauses , zartes gegartes Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Spargel in einer leichten Mayonnaise, 1 kg	15,00 €
E10	Räuchergeflügelsalat , Putenbruststreifen mit Mandarinen in einer Currymayonnaise, 1 kg	15,00 €
E11	Waldorfsalat , Sellerie, Früchte, Nüsse, Mayonnaise, 1 kg	10,00 €
E12	Farmersalat , Sellerie, Karotten, Äpfel, Mayonnaise, 1 kg	10,00 €

Saucen und Dips

F1	Cocktail-Madeira-Creme , passt zu allen geräucherten Fleischsorten, 300 g	4,00 €
F2	Curry-Brandy-Creme , zu geräucherter Pute oder Hähnchen, 300 g	4,00 €
F3	Remouladensoße , zu geräucherter Pute, Hähnchen, Roastbeef und Schinken, 300 g	4,00 €
F4	Kräuter-Senf-Creme , zu geräuchertem Fleisch, 300 g	4,00 €
F5	Meerrettich-Sahne , zu Räucherfisch , Roastbeef, Gebratenem vom Schwein, 300 g	4,00 €
F6	Kräuter-Aiolo , Dip zu Fleisch und Gemüsen, 500 g	8,00 €
F7	Honig-Dill-Sauce , zu Graved Lachs, 200 g	4,00 €

Hinweise zur Bestellung und Lieferung:

Bei Lieferung bitten wir um Barzahlung bei Anlieferung.

Ihre Bestellung nehmen wir **Mo-Fr von 7.00-13:00 Uhr**

unter der Telefonnummer 04561 6940 oder direkt im Laden entgegen. Lieferung in Neustadt ab 100,-- € frei Haus,
außerhalb von Neustadt nach Absprache (über 10 km Lieferpauschale von 10,00 €).

An Sonn- und Feiertagen arbeiten wir gern in Abhängigkeit von der Höhe des Auftragsvolumens und der
Verfügbarkeit unserer Arbeitskräfte.

Nur auserwählte und erstklassige Produkte werden in unseren Räumen hergestellt und verarbeitet. Sollte ein Artikel
nicht vorrätig oder nicht zu beschaffen sein, bitten wir um Verständnis, wenn wir gleichwertige Waren verarbeiten.

Sollten unsere Vorlieferanten die Preise erhöhen, behalten wir uns - auch kurzfristig - Preisänderungen vor. Mit jeder
neuen Preisliste wird die vorhergehende ungültig.