

Lüneburg Catering

Landgasthof Karze

Die Rundumversorgung für all Ihre Festlichkeiten



Kulinarische Momente bei Ihnen zu Hause.

Kulinarische Momente an jedem Ort, den Sie wünschen.

*Fam. T. Twardzik
Am Rotdorn 7*

21354 Bleckede / Karze

Tel.: 05852 / 2612 • Fax: 05852 / 1874

E-Mail: info@landgasthof-karze.de

Internet: www.landgasthof-karze.de

Lüneburg Catering

- Landgasthof Karze Ihr ganz besonderer Service

Sie feiern ein Fest mit Freunden, Verwandten oder Geschäftspartnern und möchten diese gerne in Ihrem Heim oder in der Firma kulinarisch verwöhnen?

Vielleicht möchten Sie auch mit einem Gourmetmenü für zwei Personen oder einem traumhaften Hochzeitsbuffet überraschen?

Verleihen Sie Ihrer Festlichkeit den richtigen Rahmen, ob Geburtstag, Candle- Light- Dinner, Hochzeit, Geschäftsessen, Betriebsfeier, Gartenparty oder Taufe.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Blumen, Dekoration, Teller, Bestecke, Gläser, Tischwäsche, Servietten, Tische, Stühle und kompetenten Service zur Verfügung.

Wir dekorieren Ihre Tafel und engagieren wenn Sie es wünschen, qualifiziertes und nettes, Servicepersonal.

Gönnen Sie sich und Ihren Gästen ein außergewöhnliches Vergnügen und nutzen Sie den Showeffekt, zum Beispiel mit einem Koch oder Kellner in Ihrem Haus oder in der Firma!

Lassen Sie sich, in gemütlicher und entspannter Atmosphäre, bei Ihnen zu Hause von einem Profikoch verwöhnen. Während Sie sich Ihren Gästen widmen, bereitet Ihr Profikoch in Ihrer Küche zum Beispiel das Gourmetmenü Ihrer Wahl zu und organisiert den reibungslosen Ablauf Ihres Festes. Ersparen Sie sich lange Vorbereitungen, den Einkauf und den Stress beim Kochen und Aufräumen.

Natürlich können Sie sich auch ein ausgewähltes Buffet, mit kompletten Auf- und Abbau, von uns liefern lassen, dass wir ganz nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen. Wir erstellen Ihnen gerne ein Angebot nach Maß das Ihre Handschrift tragen soll.

Ebenfalls schauen wir für Sie über den Tellerrand hinaus und organisieren technisches Equipment, Mobiliar, Künstler, eine Schifffahrt auf der Elbe, eine Kutschfahrt, den Shuttleservice und alles Weitere, was nötig ist, um Ihre Veranstaltung erfolgreich durch zu führen.

Suppen

Ab mindestens 3/ 5* Liter

Consommés	0,3l/ €
Franz. Zwiebelsuppe mit Kräutercroutons	2,50
Badische Flädlesuppe	3,00
Paprikaconsommé	3,00
Tomatenconsommé	3,00
Minestrone (ital. Gemüsesuppe)	3,00
Leberknödelsuppe	3,20
Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange	4,00
Hochzeitsuppe, hausgemacht mit Klößchen u. Eierstich	4,00

Rahmsuppen

Karotten Ingwer Suppe	2,50
Kürbiscremesuppe	2,50
Broccolicremesuppe	3,00
Blumenkohl– Rahmsuppe	3,00
Champignon– Rahmsuppe aus frischen Champignons	3,00
Tomaten- Rahmsuppe aus frischen Tomaten	3,00
Rote Paprika– Samtsuppe	3,00
Pastinaken– Cremesuppe	3,00
Spargelcremesuppe, saisonbedingt	3,00
Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	3,00
Lauchcremesuppe	3,00
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	3,50
Waldpilzrahm mit ganzen Waldpilzen	3,50
Steinpilzrahmsuppe	4,00

Eintöpfe

Linsensuppe mit Einlage*	2,50
Erbsensuppe mit Wursteinlage*	2,50
Bohnensuppe, grüne*	2,50
Gulaschsuppe mit Paprika*	2,50
Serbische Bohnensuppe mit Fleischeinlage*	2,50
Pichelsteiner Eintopf*	3,00
Irish Stew*	3,00

Baguetteauswahl, Brotkorb	1,00
---------------------------	------

Braten aus dem Ofen

Mindestbestellmenge 10/15* Portionen je Sorte.

Wir berechnen 200- 230g ohne Knochen, bzw. 400- 450g mit Knochen, Frischgewicht pro Portion.

	Port./ €
Rippenbraten mit Backobst gefüllt *	6,50
Krustenbraten in Madeira– Kräuterjus	7,00
Spießbraten mit Thymian– Pfeffersoße	7,00
Kasslernackenbraten, geräuchert	7,20
Burgunderschinken	7,50
Jägerbraten mit Champignonrahm	7,50
Zigeunerbraten mit Zwiebeln und Paprika in feuriger Tomatensoße	7,50
Kasslerlachsbraten in Wacholderrahm	8,00
Kasslerlachs in Blätterteig	8,20
Schweinefilet in Champignonrahm	9,20
Schweinefilet, gefüllt mit Spinat	9,50
Schweinefilet, gefüllt mit Steinpilzfarce	10,50
Rostbraten Esterhazy mit würziger Zwiebelsoße	7,90
Rinderbraten mit Waldpilzen	8,50
Rinderfilet am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise	Tagespreis
Kalbsbraten	8,00
Kalbsrücken, ohne Knochen, mit Kräuterkruste in Weinsauce	19,90
Wildschweinbraten, aus der Keule, mit Pfifferlingen	12,50
Wildschwein– Rollbraten mit Pilzen in Wildfruchtsoße*	10,50
Hirschbraten mit Waldpilzen und gefüllten Preiselbeerpfirsichen	13,20
Rehrücken Baden Baden mit Preiselbeerbirnen und Rahmsauce	Tagespreis
Hirschrücken, ohne Knochen mit Cranbeery– Madeira Soße	29,90
Braten von der Lammkeule in Drei- Kräuter- Rotweinsauce	10,50
Geflügel	
Hühnerkeulen, gegrillt	Stk. 2,50
Hühnerbrustfilet, paniert	7,00
Brustfilet in Sherry- Estragon Soße	7,50
Brustfilet mit Paprika und Champignons in Rahm	8,50
Coq au vin, franz. Hähnchenspezialität in Rotwein	10,50
1/2 Brathähnchen, unser Guggeli 750g	Stk. 5,50
Putenbraten in gebundenem Schmorfond	7,00
Putengeschnetzeltes mit Champignons in Soße vom weißen Burgunder	7,50
Tranchen vom Putenbraten in exotischer Currysoße mit Früchten	8,50
1/2 Hausente	11,00
Brustfilet und Keule von der Barberiente in Orangensoße	11,50
Gänsekeule	12,00

Mindestbestellmenge 10/15* Portionen je Sorte.	Port./ €
Fisch	
Lachsfilet in Safransoße	9,80
Edelfischfilets auf Gemüsestreifen*	13,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten im Spinatbett	16,50
Partyknüller	
Schweinehaxen, gegrillt oder gekocht	Stk. 4,50
Leberkäse	4,80
Kalbshaxe in Dunkelbiersoße	Stk. 6,50
Chili con Carne*	6,50
Eisbein, gegrillt oder gekocht	Stk. 7,50
Marinierter Spanferkelbraten ohne Knochen *	8,90
Nach Hausfrauenart	
Frikassee vom biologischem Landhuhn mit Gemüsereis	8,50
Gemischter Braten (Rinder und Schweinebraten) mit Champignonrahm und Kartoffeln	8,90
Szegedinger Gulasch mit Sauerkraut in Sahnerahm und Salzkartoffeln	9,50
Königsberger Klopse* in Kapernsoße mit Gemüsereis	9,80
Piccata Milanese in Parmesan panierte Schweineschnitzel, Spaghetti, Tomatensoße	10,50
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade und Bratkartoffeln	10,50
Zwiebelhackbraten* Zwiebelgemüse, Pfeffersoße und Bratkartoffeln	10,50
Zungenragout mit Saucischen* mit Petersilienkartoffeln	10,90
Wiener Schnitzel Kalbschnitzel paniert mit Butterkartoffeln	12,50
Tafelspitz mit Meerrettichvelouté* und Bouillonkartoffeln	12,50
2 Hausgemachte Rinderrouladen Bratenjus, Kartoffelknödel 3 Stk.	12,50
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahm, Berner Rösti 3 Stk.	13,50
Wildgulasch auf Jägerart mit Rotkraut und Kartoffelknödel 3 Stk.	13,50
Hausgemachter frischer Grünkohl mit Kasslernackenbraten, Bregenwurst und Kartoffeln	13,50
Filetgulasch Stroganoff mit Bandnudeln	15,50
Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit Remoulade	Tagespreis

Sättigungsbeilagen

Mindestbestellmenge 10/15* Portionen je Sorte.

Port./ €

Salzkartoffeln	1,80
Rosmarinkartoffeln	2,00
Kartoffelrösti*	2,00
Kartoffelkroketten*	2,00
Kartoffelspalten*	2,00
Herzoginkartoffeln*	2,20
Macairekartoffeln*	2,20
Gnocchi*	2,50
Kartoffelknödel	2,50
Semmelknödel	2,50
Serviettenknödel*	2,50
Bechamelkartoffeln	3,00
Kartoffelgratin*	3,00
Bratkartoffeln	3,00
Basmatireis	1,80
Risotto (Reis mit glasierten Zwiebeln und Bouillon)	2,20
Risi- Bisi (mit Erbsen)	2,20
Pilaw u. Wilder Reis	2,50
Butterspätzle	1,90
Bandnudeln	1,90
Schupfnudeln*	2,20
Käsespätzle*	2,50
Grüne Nudeln (Spinatnudeln)	2,50

Gemüsebeilagen

Rotkraut	1,80
Sauerkraut	1,80
Blumenkohl	2,00
Grüne Bohnen mit Speckbutter	2,00
Leipziger Allerlei	2,00
Kohlrabi in Sahne	2,00
Rosenkohl	2,00
Blattspinat	2,00
Bohnenbündchen im Speckmantel 3 Stk.	2,10
Broccoli	2,20
Paprikagemüse	2,20
Schmorgurkengemüse	2,20
Mexikanisches Gemüse (Paprika, Zwiebel, Champignon, Mais)	2,30
Fenchelgratin	2,50
Pfannengemüse (Broccoli, Blumenkohl, Bohnen, Mais)	3,00
Gemüseplatte der Saison	3,50
Ratatouille (mediterranes Schmorgemüse)*	3,50

Salate

250g Port./ €

Mindestbestellmenge 10/15* Portionen je Sorte.

Krautsalat	1,50
Karottensalat	1,50
Rote Beete	1,70
Wachsbohnsalat	1,70
Selleriesalat	1,80
Rettichsalat	1,80
Eisbergsalat in Mandarinsahne	2,20
Paprikasalat	2,30
Gurkensalat	2,30
Tomatensalat	2,30
Lauch- Mandarinsalat	2,50
Tomatensalat mit Schafskäse	2,80
Gemischter Salat der Saison	2,80
Balkan Salat *	
(Gurke, Paprika, Zwiebel, Kidneybohnen, Käsestreifen)	3,00
Frühlingssalat *	
(Eisbergsalat, Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebel, Mozzarella)	3,00
Griechischer Bauernsalat *	
(Eisberg, Gurke, Tomate, Zwiebel, Oliven, Schafskäse)	3,00
Rohkostplatte *	
(Blattsalate, Gurke, Tomate, Karotten, Paprika, Weißkraut, Dressing)	3,00
Farmersalat	2,20
Nudelsalat	2,50
Tortellinisalat	2,50
Kartoffelsalat	2,50
Speckkartoffelsalat	2,80
Curry- Reissalat mit Thunfisch	3,00
Fleischsalat	3,00
Teufelssalat	3,00
Eiersalat	3,20
Geflügelsalat Hawaii	3,50
Spargelsalat	3,50
Wurstsalat	3,50
Rindfleischsalat	3,50
Waldorfsalat	3,50
Heringssalat, rot	3,90
Matjessalat, Hausfrauen Art	3,90
Meeresfrüchtesalat	4,90
Krabbensalat	6,50

Dessert	Port./ €
Mindestbestellmenge 10/15* Portionen je Sorte.	
Zitronencreme	2,50
Orangencreme	2,50
Rote Grütze mit Vanillesoße	2,80
Mousse von weißer oder dunkler Schokolade	3,00
Mousse von Marzipan	3,00
Creme von:	
Mocca, Vanille, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren	
Eierlikör, Amaretto, Karamell	3,00
Welfencreme	3,20
Reis Trauttmansdorf mit Zimtkirschen	3,20
Tiramisu	3,50
Creme Brûlée	3,80
Obstsalat von frischen Früchten u. Maraschino	3,80
Baumkuchen– gefüllt mit schwarzen u. weißen Mousse*	4,50
Hausgemachte div. Torten	je 35,00
 Käse Arrangements	
	150g Port./ €
<u>Sortiment A</u>	
Schnittkäse, Brie, Edelpilzkäse, Kräuterkäse, Pfefferkäse, Camembert, Ziegenkäse, Schafskäse	
ab 10 Personen	7,00
 <u>Sortiment B</u>	
Emmentaler, Gorgonzola, Ziegenfrischkäse, Korsischer Schafskäse und 6 Sorten original französische Rohmilchspezialitäten	
ab 20 Personen	8,00
 <u>Sortiment C</u>	
Camembert de Normandie AOC, Jurassic– aus dem Hochjura, Langres AOC- aus der Champagne, Chaoure AOC, Fourme d´Ambert AOC– Blauschimmel aus der Auvbergne, Brillat savarin– Frischkäse aus dem Burgund, Munster géromé AOC, Reblochon de Savoie AOC, Pont l´Evêque AOC- aus der Normandie, Picandou– Ziegenweichkäse aus Périgord, Stk. Maure de Touraine AOC– mit Naturrinde, Olivet foin- mit Heurinde aus der Touraine	
AOC = kontrollierter Herkunftsnachweis	
ab 25 Personen	10,50

Zu jeder Käseplatte/ Käsebrett liefern wir Brotvielfalt und Butterrose.
Alle Käse Sortimente werden dekorativ und reichhaltig garniert angerichtet.

Canapés

Mindestzahl pro Sorte 3/ 5* Stück.

Unsere Canapés sind gebutterte Stangenbrotscheiben, ausgarniert und appetitlich angerichtet. Je nach Anlass empfiehlt sich pro Gast mit 3-5 Canapés zu rechnen. Gerne stellen wir ab 15 Personen ein Hausarrangement zusammen dabei berechnen wir einen Durchschnittspreis.

	Stk./ €
Hausarrangement „Kleine Vielfalt“ (1	2,50
Hausarrangement „Große Vielfalt“ (2	3,00
Creme von Frischkäse mit Radieschen (1,2	1,80
Roquefortcreme mit Schnittlauch (1,2	1,90
Tomate mit Mozzarella (1,2	2,00
Kalbsleberwurst mit Kapernapfel (1,2	2,00
Eierscheiben mit Sardellen (1,2	2,00
Pfefferkäse mit Kiwi (1,2	2,10
Gekochter Schinken mit Eischeiben (1,2	2,20
Rauchschinken mit Melone (1,2	2,20
Zwiebelmett mit Kapern (2*	2,20
Matjesfilet mit Apfel und Gurke (1,2	2,20
Fleischsalat mit Wachtelei (1,2	2,30
Lachsschinken mit Mandarinenfilets (2	2,30
Creme von Frischkäse mit Krabben (1,2	2,30
Putenbraten mit Ananas (2*	2,30
Matjestatar mit Dill (1,2	2,30
Angemachter Camembert mit Trauben (2	2,30
Hausgebeizter Lachs mit Gurke, Dill (1,2	2,40
Geräucherte Forellenfilets mit Tomate (1,2	2,40
Räucherlachs mit Meerrettich (2*	2,50
Roastbeef mit Remoulade (1,2*	2,50
Pfeffersalami mit Cornichons (2	2,50
Emmentaler Schnittkäse mit Gewürzgurke (2	2,50
Gorgonzola mit Miniapfel (2	2,50
Krabbenschwänze mit Champignonkopf (2*	2,60
Kasslerbraten mit Kapernäpfel (1,2	2,60
Lachstatar mit Keta Kaviar (1,2	2,60
Tatar mit Eischeibe und Kaviar (2*	3,00
Gänseleberpastete mit Trüffel (1,2*	3,00
Shrimps mit Ananas (1,2	3,00
Hähnchenbrust mit Pfirsichfächer (2	3,00
Pfeffermakrele mit Gurke (2*	3,50
Rosa gebratene Entenbrust (2*	4,00
Garnelen auf Zitronenbutter (2*	4,00
Kräuterei mit Krabben (2	4,50
Kräuterei mit Aal (2*	4,50
Scampi mit Pesto (2	4,50

1/2 belegte Brötchen

Unsere Brötchen sind gebuttert, ausgarniert und appetitlich angerichtet.

Ab 10 Personen. Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte.

	Stk./ €
Frischkäse	1,40
Eischeiben	1,50
Goudakäse	1,50
Franz. Tortenbrie	1,50
Tomaten- Basilikum- Mozzarella	1,50
Kasslerbraten	1,50
Putenbrust	1,50
Kalbsleberwurst	1,60
Schweinebraten	1,70
Holsteiner Schinken	2,00
Gekochter Schinken	2,00
Zwiebelmett	2,20
Hausgebeizter Lachs	2,50
Forellenfilet	2,50
Seranoschinken	2,50
Roastbeef	2,50
Rührei mit Krabben	3,00
Geräucherter Aal	3,50

Fingerfood und Sushi

Pro Person 6 Teile in 5 verschiedenen Sorten (ab 18 Personen)

10 verschiedene Sorten (ab 36 Personen)

Fingerfood	Stk./ €
Minifrühlingsrollen, vegetarisch	0,70
Gefüllter Champignon, mit Frischkäse	0,70
Gefüllter Kirschaprika, mit Frischkäse	0,70
Süße Träume im Pandanusblatt oder Teigsäckchen	
• gefüllt mit tropischen Früchten	
• gefüllt mit gebackener Banane	
• gefüllt mit Kokosnuss	
• Passionsfrucht und Mango	
• Wasserkastanie mit Kokosnuss	0,90
Virginia Chick´n Wings, mild gewürzt	0,90
Mozzarella Sticks in würziger Panade	0,90
Panierte Butterfly Garnele	1,20
Chilli Cheese Nuget, mit scharfer Peperoni– Käse Füllung	1,30
Pflaume im Speckmantel	1,30
Italienische Salami mit Basilikumcreme auf Kräcker	1,60
3 lagig gefüllter Pumpernickel mit Obst ausgarniert	1,80
Bavaria Blue Käse mit Orangenfilet auf Senf– Orangen- Frischkäse	1,80
Mozzarellaspieß	2,00
Käsespieß	2,00
Obstspieß	2,00
Weintrauben Schokoladenspieß	2,00
Blätterteig gefüllt mit Garnelen	2,00
Feurig marinierte Riesengarnele	2,00
Geräucherte Heilbuttpralinen	2,00
Gurkenturm mit Büsumer Krabben	2,20
Blätterteigkörnchen, gefüllt und bunt ausgarniert	2,20
Lachsroulade im Kräuter– Crepesmantel	2,50
Medaillons vom Schweinefilet mit Ananas	2,80

Sushi

- Nigiri-Sushi mit Lachs
- Nigiri-Sushi mit Shrimps
- Maki-Sushi mit Lachs und Omelette
- California Roll mit Surimi und Lachs
- Maki-Sushi mit Gurke
- Maki-Sushi mit Gurke und Karotte
- Nigiri-Sushi mit Surimi
- Maki-Sushi mit Shrimps und Omlette
- Nigiri-Sushi mit Schellfisch
- Gunkan-Maki-Sushi

Mit Wasabi– und Sojasoße.

Abgabe nur 18-personenweise.

Preis pro 18 Person

171,00

Kalte Platten

p. Port./ €

Hausgebeizter Lachs mit Sahne Meerrettich und Honig– Dillsenfsoße Ab 6 Pers.	100 g/ 5,60
Käseplatte, reichhaltig garniert Ab 6 Pers.	100 g/ 6,50
Roastbeef Rosa gebraten, mit Remoulade Ab 6 Pers.	100 g/ 7,90
Edelfischplatte Geräucherter Aal, hausgebeizter Lachs, Nordseekrabben, geräucherte Forelle Ab 6 Pers.	200 g/ 13,50
Schlemmerplatte Schweinebraten, Roastbeef, Kasseler, Lachsschinken, Zwiebelmett Ausgarnierte Eier, Käse Ab 6 Pers.	300g/ 13,50
Herrenplatte Holsteiner Schinken, Roastbeef mit Remoulade, Matjesfilet, Edelsalami Hausgemachtes Sauerfleisch, Camembert Ab 6 Pers.	330g/ 14,00
Vesperplatte Geräucherter Aal, hausgebeizter Lachs, Roastbeef, Schweinebraten Gekochter Schinken und geräucherte Putenbrust. Ab 6 Pers.	250g/ 14,50
Genießerplatte Matjes mit Zwiebelringen, Ei mit Krabben, Heilbutt, Partyfrikadellen Pfeffermakrele, Tomaten gefüllt mit Fleischsalat, Käse, Holsteiner Schinken Speckkartoffelsalat und roter Heringssalat, Zwiebel- und Meterbrot Ab 10 Pers.	200g/ 15,90
Partyplatte Seranoschinken, Roastbeef rosa gebraten, Bauernmettwurst, Hähnchenschlegel, Kalbsleberwurst, Partyschnitzel, Matjessalat, Käseaufschnitt, Brot und Butter Ab 15 Pers.	380g/ 18,50
Feinschmeckerplatte Geräucherte Entenbrust, Krabbencocktail, Melone mit Schinken Garnierte Medaillons vom Schweinefilet, hausgebeizter Lachs Geflügel- und Matjessalat, Käseplatte, Butter, Baguetteauswahl Ab 15 Pers.	p. Pers. 24,90
Gourmetplatte Ital. Vorspeisenauswahl Halber Hummer garniert, Garnelen in Aioli, Lachstatar Wildmedaillons mit Pfirsich und Preiselbeeren, Hähnchenbrust auf Waldorfsalat Seranoschinken an Galiamelone, Obstsalat von frischen Früchten Franz. Käseplatte, Butter, versch. Brot– u. Baguettesorten Ab 15 Pers.	p. Pers. 29,50

Kalte Buffets

p. Pers./ €

Variante 1

Holsteiner Schinken mit Gurkengarnitur
Kochschinkenröllchen mit Spargel
Hähnchenschlegel mit Ananas
Partyfrikadellen
1/2 Eier ausgarniert
Mettigel mit Zwiebeln
Matjesfilet „Hausfrauenart“
Gemischte Käseplatte
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Mexikanischer Bohnensalat
Gem. Brotkorb und Butter
Ab 15 Pers.

14,90

Variante 2

Roastbeef m. Remoulade
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichsahne
Garnierte 1/2 Eier
Gefüllte Tomaten
Brustfilet vom Haushuhn in Körner gebraten
Aufschnitt von Kasslerlachs und Schinken
Mettigel mit Zwiebeln
Käseauswahl
Matjessalat, Kartoffelsalat, Waldorfsalat
Brotauswahl, Butter
Ab 15 Pers.

17,50

Variante 3

Gekochter Schinken mit Spargelfüllung
Honigmelone an Holsteiner Schinken
Roastbeef mit Remoulade
Herzhafte Partyfrikadellen
Kleine panierte Schnitzel
Matjessalat
Räucheraal, geräucherte Forellenfilets
Rustikale Käseplatte
Tomaten mit Schafskäse
Waldorfsalat, Nudelsalat
Gemischter Brotkorb, Butter
Ab 20 Pers.

18,90

Variante 4

Räucherfisch Spezialitäten
Hausgebeizter Fjordlachs mit Honig– Dillsenfsoße
Matjesfilets auf Hausfrauen Art
Roher und gekochter Schinken an Galia– und Honigmelone
Roastbeef mit Remoulade
Bratenaufschnitt von Kassler und Pute
Mit Fleischsalat gefüllte Tomaten
Kleine Schnitzel auf Kartoffelsalat
Tranchen vom Hähnchenfilet auf Waldorfsalat
Gurkensalat, Bohnensalat
Käsespezialitäten
Baguette und Brotauswahl, Butterrose
Ab 20 Pers.

21,90

Frühstücksbuffets

Ab 20 Personen

p. Pers./ €

Variante 1

Kaffee/ Tee

Marmelade, Obstquark

Bratenaufschnitt, Salami

Käse und Frischkäse

Butter, Brötchen, Brotauswahl

Warm:

Rührei mit Speck

11,50

Variante 2

Kaffee/ Tee, Orangensaft

Cornflakes, Frischmilch

Braten- und gemischter Aufschnitt

Geräucherter Lachs mit Honig- Dillsenfsoße

Tomaten- und Gurkenscheiben

Käseauswahl

Butter, Brötchen, Croissants, Baguetteauswahl

Warm:

Rührei, gebratener Speck, gebratene Partywürstchen

14,50

Variante 3

Marmelade, Honig

Müsli, Frischmilch, Fruchtjoghurt

Halbe garnierte Eier, Partyfrikadellen

Hausgebeizter Lachs mit Honig- Dillsenfsoße

Verschiedene Schinken- und Wurstsorten

Frisches Mett mit Zwiebeln

Käseplatte

Herings- und Tomatensalat

Frischer Obstsalat, Rote Grütze mit Vanille Soße

Butter, Brotkorb und verschieden Brötchen

Warm:

Rührei mit Speck oder Schinken und vegetarische Chinapfanne

18,50

Spezialitätenbuffets

Bayern 1

p. Pers./ €

Grillhaxen

Bayrischer Leberkäse oder Spießbraten

Kartoffelgratin

Speckkartoffelsalat

Griebenschmalz

Brotkorb

Ab 10 Pers.

11,50

Bayern 2

Salate:

Kartoffelsalat, Rettichsalat

Hauptgang:

Gegrillte Schweinshaxen

Bayrischer Leberkäse oder gebratene Hähnchenschlegel

Semmelknödel, Weinkraut

Dessert:

Käsespezialitäten mit Trauben und Essigfrüchten garniert

Bayerisch Creme, frischer Obstsalat

Brotkorb, Butter

Ab 15 Pers.

15,90

Bayern 3

Vorspeise warm:

Leberknödelsuppe

Weißwürste mit süßem Senf

Salate:

Speck- Krautsalat, Gurkensalat, Erdäpfelsalat, Radisalat

Ochsenfetzensalat, Bayrischer Wurstsalat

Hauptgericht:

Bayrischer Schweinsbraten mit Bierkruste

1/2 Brathendl oder Schweinshaxe

Blaukraut, Bratkartoffeln, Kartoffelknödel

Dessert:

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Reiberdatschi mit Apfelmus

Rustikaler Brotkorb, Breze´n, Butter

Ab 20 Pers.

19,90

Griechenland 1	p. Pers./ €
Griechischer Bauernsalat (mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Paprikaschoten, Oliven und Fetakäse) Pfannengyros mit Tzaziki und Krautsalat Kleine Hackbällchen auf Bohnen in Tomatensauce Fladen- und Stangenweißbrot Ab 10 Pers.	11,50

Griechenland 2

Salate:

Griechischer Bauernsalat
(mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Paprikaschoten, Oliven und Fetakäse)
Griechischer Kartoffelsalat (mit roten Zwiebeln und schwarzen Oliven)
Gefüllte Weinblätter mit Zitronenmajonaise
Meeresfrüchtesalat

Hauptgang:

Pfannengyros mit Tzaziki und Krautsalat
Lammbraten in Kräutern und Kartoffelauflauf mit Schafskäse überbacken

Dessert:

Joghurtcreme mit Walnüssen und Honig
Ab 15 Pers.

19,50

Italien 1

Italienischer Salat mit Mozzarella
Hackfleischlasagne
Ital. Schweinebraten mariniert in Kräutern und gebratene Rosmarinkartoffeln
Ciabatta
Ab 10 Pers.

12,50

Italien 2

Anti Pasti:

Getrocknete Tomaten, gegrillte Aubergine, gefüllte Peperoni, gebratene Champignons
Schwarze Oliven in Knoblauchöl, eingelegte Paprika

Salate:

Toskanischer Lauch– Fruchtsalat, Muschelsalat „Albinia“, Tomatensalat mit Mozzarella

Hauptgang:

Piccata Milanese (Parmesanschnitzel mit Spaghetti in Tomatensauce)
Lachsragout in Basilikumsahne und Risotto

Dessert:

Cappuccinocreme mit Mandelkeksen
Ciabatta mit Basilikumbutter
Ab 15 Pers.

19,50

Italien 3

p. Pers./ €

Vorspeisen:

Große vielfältige Anti Pasti Auswahl

(Shrimps, getr. Tomaten, gefüllte Peperoni, gebr. Champignons, gegr. Auberginen)

Galiamelone mit Schinken, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce,

Salate:

Frutti di mare, Tomatensalat mit Oliven und Mozzarella

Frische Rohkostsalate mit Italien Dressing

Hauptgang:

Kalbsbraten in Pinot Grigio Rahmsoße mit Ratatouille und Rigatoni

Hähnchenbrust „Saltimbocca Art“ in Schinken– Salbeisauce und Gemüseris

Dessert:

Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchttopping

Chiabatta frisch aus dem Backofen mit Kräuterbutter

Ab 20 Personen

21,50

Italien 4

Vorspeise warm:

Tomatencremesuppe

Vorspeise kalt:

Große vielfältige Anti Pasti Auswahl

(Shrimps, getr. Tomaten, gefüllte Peperoni, gebr. Champignons, gegr. Auberginen,
Garnelen in Aioli)

Canapés mit italienischer Salami

Eingelegter Ziegenkäse mit Schinken

Parmesanschnitzel

Salate:

Feldsalat mit Parmesanhobel und Balsamicodressing, Tortelinisalat

Artischockensalat, Miesmuschelsalat mit Oliven, Kräuternudelsalat

Babymozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum

Hauptgang:

Filetgeschnetzeltes mit gebratenen Champignons in Rahmsauce und Gnocchi

Geschmortes Maishähnchen in Rotwein-Tomatensauce und Tagliatelle

Dessert:

Crema Catalana

Obstsalat mit Maraschino

Italienische Käsespezialitäten mit Trauben

Ciabatta frisch aus dem Backofen mit Kräuterbutter

Ab 25 Pers.

33,50

Themenbuffets

Sommerbuffet 1

p. Pers./ €

Kalte Speisen:

Melonenauswahl mit Schinken, rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterremoulade
Hausgebeizter Fjordlachs mit zweierlei Saucen, Partyfrikadellen

Salate:

Kartoffelsalat, Geflügelsalat „Hawaii“, Tomatensalat mit Schafskäse, Gurkensalat mit Dill

Hauptspeisen:

Hähnchenbrustfilet in Paprika- Estragonrahm mit Basmatireis
und/ oder
Lachsfilet auf Spinatbett mit Salzkartoffeln

Dessert:

Zitronencreme, Rote Grütze mit Vanillesauce

Baguetteauswahl und Butter

Ab 20 Pers.

21,50

Sommerbuffet 2

Kalte Speisen:

Wildpastete mit Sauce Cumberland, gefüllte Tomatenhälften mit Waldorfsalat
Hähnchenbrustfilet in Körnerkruste, Sherry Heringshappen, gefüllte Eier mit Krabben

Salate:

Spargelsalat mit Shrimps, Kartoffelsalat, Blattsalat mit Joghurtdressing
Mozzarella Tomatensalat

Hauptspeisen:

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Gemüse vom Markt und Salzkartoffeln
und/ oder
Wiener Schnitzel mit Spargelgemüse

Dessert:

Erdbeersalat „Romanoff“ (saisonbedingt), Vanillecreme

Baguette– und Brotauswahl, Butter

Ab 20 Pers.

25,00

Sommerbuffet 3

Kalte Speisen:

Antipasti– ital. eingelegte Spezialitätenauswahl (getrocknete Tomaten,
Gegrillte Aubergine, gefüllte Peperoni, gebratene Champignons, eingelegte Paprika)
Schinkenplatte mit Röllchen vom Heideschinken, Keulchen vom Huhn
Lachstatarpralinen, ausgarnierte Medaillons

Salate:

Farmersalat, Curry Reissalat mit Früchten, Lauch Mandarinsalat
Rohkostsalate mit zweierlei Dressing

Hauptgang:

Putengeschnetzeltes „Zauber der Südsee“ in Curry– Fruchtsauce, Basmatireis
und/ oder
Edelfischfilets in Chardonayjus mit frischem Blattspinat in Rahm

Dessert:

Frischer Obstsalat
Amarettocreme

Baguette– und Brotauswahl, Butter

Ab 20 Pers.

27,50

	p. Pers./ €
Rustikales Buffet 1	
Deftige Kartoffelsuppe mit Speck	
Spießbraten mit Kräutersoße	
Kartoffelgratin	
Wirsinggemüse mit Kümmel	
Griebenschmalz	
Brotkorb	
Ab 10 Pers.	15,50
Rustikales Buffet 2	
Kalte Speisen:	
Hausgemachter Fleischsalat, Nudelsalat	
Partyfrikadellen, hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade	
Hauptgang:	
Deftige Gulaschsuppe	
Schinken– Krustenbraten oder Kassler– Nackenbraten	
Sauerkraut mit Speck	
Semmelknödel und Kartoffelpüree	
Dessert:	
Rote Grütze mit Vanillesoße	
Handkäse mit Kümmel, Zwiebelwürfel, Gurkenscheiben und Paprika	
Landbrot und Griebenschmalz	
Ab 15 Pers.	18,90
Rustikales Buffet 3	
Kalte Speisen:	
Mettigel mit Zwiebeln	
Kalter Schweinebraten mit Remouladensoße	
Zwiebelfleisch mit buntem Pfeffer	
Auswahl von hausmacher Wurst mit saurem Gemüse	
Salate:	
Weißkrautsalat, Gurkensalat	
Käsesalat, Kartoffelsalat, Heringssalat	
Hauptgericht:	
Hackbraten mit Jägersoße	
Rippenbraten gefüllt mit Backobst	
Bratkartoffeln	
Dessert:	
Schokoladencreme	
Vanillecreme mit Kirschen	
Käseplatte mit Käsewürfel, Gurken, Silberzwiebeln und Handkäs´ mit Musik	
Rustikaler Brotkorb, Butter und Griebenschmalz	
Ab 20 Pers.	22,50

Grillbuffet 1

p. Pers./ €

Salate:

Krautsalat, Tomatensalat mit Mozzarella
Kartoffelsalat, Nudelsalat

Grillware p. Pers.:

1 Krakauer Rostbratwurst, 2 marinierte Nackensteaks
1 mariniertes Hähnchensteak

Soßen:

Tzatziki, Barbecuesauce, Senf

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße

Brotauswahl und Kräuterbutter

Ab 10 Pers.

14,50

Grillbuffet 2

Salate:

Krautsalat, Tomatensalat mit Schafskäse, Wachsbohnenalat
Kartoffelsalat, Nudelsalat,

Grillware p. Pers.:

1 Thüringer Bratwurst, 2 marinierte Nackensteaks
1 mariniertes Hähnchensteak, 1 Lachsfilet in Folie

Soßen:

Tzatziki, Barbecuesauce, Currysauce, Senf

Dessert:

Frischer hausgemachter Obstsalat mit Maraschino

Brotauswahl und Kräuterbutter

Ab 20 Pers.

18,50

Grillbuffet 3

Salate:

Krautsalat, Rohkostplatte mit zweierlei Dressing, Gurkensalat mit Dill
Kartoffelsalat, Nudelsalat,

Grillware p. Pers.:

1 Thüringer Bratwurst, 1 mariniertes Nackensteak, 1 Rumpsteak, 1 Spareribs
1 mariniertes Hähnchensteak, 1 Lachsfilet in Folie
1 Grilltomaten, 1 Gemüsepackchen, 1 Grillkäse

Soßen:

Tzatziki, Barbecuesauce, Currysauce, Chicken Chillisauce, Senf

Dessert:

Frischer hausgemachter Obstsalat mit Maraschino
Zitronencreme

Brotauswahl und Kräuter- und Knoblauchbutter

Ab 20 Pers.

24,50

Die Grillware versteht sich als Rohware. Bei Bedarf stellen wir Ihnen einen Grillmaster und/ oder Gasgrill, gegen Entgelt, zur Verfügung.

	p. Pers./ €
Spargelbuffet 1	
750g Spargel p. Pers. aus unserer Region dazu: Roher und gekochter Schinken Panierte in Butter gebratene Schnitzel Badischer Speckpfannkuchen Salzkartoffeln Soße Hollandaise, zerlassene Butter Ab 15 Pers.	18,50
Spargelbuffet 2	
Spargelcremesuppe	
750g Spargel p. Pers. aus unserer Region dazu: Roher und gekochter Schinken Gebratene Schollenfilets Panierte in Butter gebratene Schnitzel Rührei Badischer Speckpfannkuchen Salzkartoffeln Soße Hollandaise, zerlassene Butter Ab 20 Pers.	21,00
Spargelbuffet 3	
Spargelcremesuppe	
750g Spargel p. Pers. aus unserer Region dazu: Serano- und Parma Schinken Gebratene Lachsfilets Panierte in Butter gebratene Kalbsschnitzel Rührei Badischer Speckpfannkuchen Salzkartoffeln Soße Hollandaise, zerlassene Butter Ab 20 Pers.	27,00
Spargelbuffet 4	
Spargelcremesuppe	
750g Spargel p. Pers. aus unserer Region dazu: Serano- und Parma Schinken Gebratene Lachsfilets Panierte in Butter gebratene Kalbsschnitzel Tranchen vom Roastbeef Rührei Badischer Speckpfannkuchen Salzkartoffeln Soße Hollandaise, zerlassene Butter	
Vanillecreme mit frischen Erdbeeren Ab 25 Pers.	29,50

Alle Spargelbuffets nur lieferbar von Mitte April bis Ende Juni.

Jubiläumsbuffet 1

Kalte Speisen:

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
 Holsteiner Schinken an Honigmelone
 Gefüllte Champignonköpfe
 Hähnchenfiletspieße mit Ananas
 Forellenfilets mit Sahnemeerrettich und seinem Kaviar
 Matjes „Hausfrauen Art“

Salate:

Waldorfsalat
 Lauchsalat mit Mandarinen
 Bunter Kartoffelsalat
 Tomatensalat mit Mozzarella

Hauptgang:

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ und Hirschbraten mit Waldpilzen
 mit
 Gemüseplatte der Saison, Rotkraut, Salzkartoffeln und Kartoffelröstis

Dessert:

Rote Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce
 Zitronencreme

Brotspezialitäten und Butter

Ab 20 Pers.

25,90

Jubiläumsbuffet 2

Kalte Speisen:

Wildpastete mit Sauce Cumberland
 Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
 Melonenschiffchen mit Seranoschinken
 Spießchen von Mozzarella und Kirschtomaten
 Partyfrikadellen mit Dip
 Halbe Eier garniert mit Sardellen u. Kaviar
 Hausgebeizter Fjordlachs mit Honig– Dillsauce

Salate:

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
 Matjessalat „Hausfrauen Art“
 Geflügelsalat „Hawaii“
 Nudelsalat
 Farmersalat

Hauptgang:

Edelfischfilets auf Spinatbett und Kalbsbraten „Albinia Art“
 mit
 Speckbohnen, Basmatireis und Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Creme Karamell
 Joghurt- Mousse mit Cassisgelee

Käseauswahl mit Weintrauben

Baguettevielfalt und Butterrose

Ab 25 Pers.

33,50

Sonntagsbuffet 1

p. Pers./ €

Salat:

Bunt gemischter Salat der Saison

Suppe:

Champignonrahmsuppe

Hauptgang:

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Leipziger Allerlei
und/ oder

Rinderrouladen nach Hausfrauen Art, Rotkraut und Salzkartoffeln

Dessert:

Brombeercreme

Ab 10 Pers.

19,50

Sonntagsbuffet 2

Vorspeisenplatte:

Roastbeef mit Remoulade, Lachstatar auf Schwarzbrottaler

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Garnelen in Aioli

Suppe:

Broccolicremesuppe

Hauptgang:

Frikassee vom biologischem Landhuhn mit Gemüsereis und gem. Salat
und/ oder

Marinierter Spanferkelbraten mit Weinkraut und Semmelknödel

Dessert:

Mousse au chocolate

Ab 10 Pers.

23,50

Sonntagsbuffet 3

Kalte Speisen:

Tranchen vom Hähnchenbrustfilet in Körnern gebraten

Roastbeef mit Remoulade

Graved Lachs mit Sahnemeerrettich und Dillmarinade

Wacholderforellenfilets mit Preiselbeermeerrettich

Vitello Tonnato (Tranchen von der Kalbsnuss mit Thunfischsauce)

Halbe garnierte Eier

Salate:

Nudelsalat

Speckkartoffelsalat

Frühlingssalat (Eisbergsalat, Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebel, Mozzarella)

Hauptgang:

Krustenbraten in Madeira– Kräuterjus
und

Geflügelbrüstchen gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella in Salbeisahne
mit

Bratkartoffeln, Butterspätzle und Leipziger Allerlei

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße

Crème Brûlée

Baguetteauswahl und Butterrose

Ab 20 Pers.

24,90

Sonntagsbuffet 4

p. Pers./ €

Kalte Speisen:

Vielfältige Anti Pasti Auswahl:

(Shrimps, getr. Tomaten, gefüllte Peperoni, gebr. Champignons, gegr. Auberginen)

Galiamelone mit Schinken

Mit Fleischsalat gefüllte 1/2 Tomaten

Mundbissen und gefüllte Röllchen von kaltem Braten

Salate:

Auswahl verschiedener Rohkostsalate mit Italien- und Joghurtdressing

Suppe:

Hochzeitsuppe mit Einlage von Eierstich und Hackbällchen

Hauptgang:

Gemischter Braten (Rinder und Schweinebraten) mit Champignonrahm

und

Edelfischfilets auf Gemüsestreifen

mit

Gratin- und Salzkartoffeln, Apfelrotkohl und Ratatouille (mediterranes Schmorgemüse)

Dessert:

Käsespieße mit frischen Früchten

Zitronencreme mit Limettengarnitur, Tiramisu

Baguette- und Brotauswahl, Butterrose

Ab 20 Pers.

25,50

Sonntagsbuffet 5

Canapés oder eine Suppe Ihrer Wahl:

Canapés aus garniert und belegt mit Lachs, Aal, Garnelen und Forellenfilet

Kalte Speisen:

Große vielfältige Anti Pasti Auswahl:

Schalotten in Balsamico, Artischockenherzen in Tomatenknoblauch

Champignonköpfe und Kirschnaprika gefüllt mit Rahmkäse

Marinierte Auberginen, Peperoni- und Olivenmix

Schinkenspezialitäten an Melonenauswahl

Roastbeef kalt mit Remouladensauce

Carpaccio von rosa gebratener Entenbrust mit gehobelten Parmesan

Salate:

Salat von Cocktailtomaten mit Mozzarellakugeln

Gurkensalat mit Dill

Zwiebel- Paprikasalat

Krabbensalat mit Avocado

Roter Heringssalat

Hauptgang:

Rinderfiletgeschnetzeles „Stroganoff“ und Coq au Vin (franz. Huhn in Wein)

mit

Kartoffelgratin, Pommes macaire und

Gemüseplatte der Saison

Dessert:

Tonkacreme

Reis Trautmansdorf an Schattenmorellen

Käseauswahl mit frischen Früchten und Orangensenf

Baguette- und Brotauswahl, Butterrose

Ab 20 Pers.

37,00

Galabuffet 1

Kalte Speisen:

Gegrillte Riesengarnelen in Kräutermarinade
Gegrillter bunter Paprika an angemachten Ziegenkäse
Auf italienische Art eingelegte Auberginenscheiben und Zucchini
Sonnengetrocknete Tomaten mit Kapern in Olivenöl
Gebratene Champignons mit Knoblauch
Marinierte Frühlingszwiebeln mit Zitronenpfeffer
Carpaccio von rosa gebratener Entenbrust mit gehobelten Parmesan
Wildpastete mit Sauce Cumberland
Melonenvariation mit Parma- und Seranoschinken
Garnierte Wachteleier an Bündnerfleisch
Filetstücke und Keulchen vom Huhn
Spießchen von feurigen Hackbällchen
Hausgebeizter Lachs mit Honig- Dill- Senfsoße
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
Pralinen von Lachs- und Matjestatar

Salate:

Strauchtomaten mit Basilikum und Schafskäse
Zigeunersalat
Geflügelsalat Hawaii
Reissalat mit Shrimps
Lauchsalat in Mandarinensahne

Hauptgang:

Im ganzen gebratenes Schweinefilet, gefüllt mit einer Farce von Steinpilzen
Braten von der Pute in Curry- Fruchtsauce
Hirschbraten „Hubertus“ mit Waldpilzen und Preiselbeerbirne
dazu
Bechamelkartoffeln, Basmatireis, Kartoffelknödel
Gemüseauswahl „Mediterran“ und Apfelrotkraut

Dessert:

Reis Trautmannsdorf an Schattenmorellen, Orangen- Grand Marniercreme
Frischer Obstsalat, Tiramisu

Französische Käsespezialitäten mit Feigensenf, Obst und Kräcker

Baguette- und Brotauswahl, Butterrose

ab 30 Personen

p. Pers. 45,00 €

Galabuffet 2

Kalte Speisen:

Wildpastete an Apfel– Selleriesalat und Sauce Cumberland
Tranchen von der marinierten Entenbrust mit Schattenmorellen
Glasierte Medaillons vom rosa gebratenen Hirschrücken mit Preiselbeersahne
Wachteln im Speckmantel an Weintraubenensemble
US Roastbeef mit Remouladensauce
Variationen von geräucherten und marinierten Seebewohnern
(Forellenfilets, geräucherter Aal, in Dill gebeizter Fjordlachs, Pfeffermakrele, Krabben)
Im ganzen pochierter Lachs auf Spiegelplatte
Mit Krabbensalat gefüllte Artischockenböden
Gefüllte Röllchen vom Kassler– Lachsfleisch
Seranoschinken und Bündnerfleisch an Showmelone mit Käsespießchen

Salate:

Auswahl von Acker– und Rohkostsalaten mit Körner, Sprossen, Walnuss– und Frenchdressing
Spargelsalat mit Vinaigrette
Teufelssalat
Eiersalat
Matjessalat

Hauptgang:

Rehbraten „Diana“
Ente „a la Orange“
Edelfischfilets in Safransauce
Jambalaya mediterrane Reispfanne mit:
(Garnelen, Hähnchen, Gemüse, Paprikawurst, Chili, Paprika)
dazu
Bohnenbündchen im Speckmantel, Apfelrotkraut, Blattspinat
Kartoffelknödel, Basmatireis und Petersilienkartoffeln

Dessert:

Walnusscreme mit Preiselbeertopping
Mokkacreme mit Toskanafeigen
Schokoladen– Fruchtspieße
Apfelquiche
Windbeutelchen mit Amarettosahne
Käse Brett mit internationalen Käsespezialitäten
Brotauswahl mit gemischten Partybrötchen
Stangenbrot und Butterrose

ab 40 Pers.

p. Pers. 55,00 €

**Beispiel für ein
3-Gang-Menü incl. Ihres privaten Koches
ab 6 Personen**

Brot-, Buttervariation

*

Rucolasalat gebunden mit zarten Salatspitzen
und frischen exotischen Fruchtfilets an Balsam- Honigvinaigrette

Tranchen vom zart rosa gebratenem Lammrücken
auf italienischem Gemüsekonfit
napiert mit Thymiansauce
umlegt mit sautierten Kirschtomaten und Schlosskartoffeln

Luftiges Mascarpone- Mousse
mit Orangensauce, Grenadinejus
und zweifarbigen Baumkuchenröllchen

ab 65.- € pro Person
ohne Servicekraft und Leihstellungen

**Beispiel für ein 4-Gang-Menü für zwei Verliebte
incl. Ihres privaten Koches**

Brot-, Buttervariation

*

Schaumsüppchen vom Moët Champagner
mit Brunoise von Schweizer Bündnerfleisch

Edelfischfilets aus dem Buchenrauch
an einem buntem Salatbouquet gebunden zu einem Strauß
mit Gurkenschmand und Perlen vom Ketakaviar
parfümiert mit Himbeervinaigrette

*

Tranchen von rosé gebratener Entenbrust auf sautierten Kaiserschoten
ummalt mit Curry- Kirschsauce und italienischen Kartoffelgnocchis

Törtchen vom hausgemachten Baumkuchen
mit zweierlei Mousse auf Fruchtmarkspiegel

Dieses Menü beinhaltet :

Tischdekoration, Kerzenleuchter, Tischwäsche, gefaltete Stoffservietten,
Menükarten, Bestecke, Geschirr, Gläser, Transport, Ihren privat Koch
mit begleitenden Weinen, Prosecco und Wasser
zu einem Preis von 269.- €

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Wir liefern in einem Umfang von 25 km, mit einem Mindestauftragswert von 150.- € kostenfrei direkt ins Haus.

Bei Lieferung unter Auftragswert berechnen wir An- und Abfahrt mit 1,00 € je gefahrenem Kilometer.

Ab 26 km und bei Abholung der Leihgegenstände berechnen wir eine Unkostenpauschale von 1,00 € pro gefahrenem Kilometer.

Bei Rückgabe von nicht gereinigten und polierten Leihgeschirr berechnen wir eine Abwaschpauschale. 1,20 € pro bereit gestelltem Gedeck.

Bei dem Liefertermin sollte eine halbe Stunde Toleranz eingeplant werden.

Eine Reduzierung der Gästezahl muss spätestens 24 Stunden vor Liefertermin mitgeteilt werden. Zu einem späteren Zeitpunkt wird die tatsächlich gemeldete Gastzahl zu Grunde gelegt.

Bei Rechnungen ohne Fälligkeitsdatum wird der Betrag bei Lieferung, spätestens bei Rückgabe der Leihstellungen bzw. des Geschirrs, rein netto ohne Abzug fällig.

Eine Bezahlung mit Kreditkarte ist ausgeschlossen.

Das Haus ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und der Zahlungstermin können im Vertrag schriftlich vereinbart werden. Wird die Vorauszahlung bis zum vereinbarten Termin, trotz angemessener Nachfrist mit Ablehnungsandrohung, nicht geleistet, so ist das Haus zum Vertragsrücktritt berechtigt.

Sämtliche Leihstellungen bleiben Eigentum des Landgasthof Karze.

Nur sofortige Beanstandungen können berücksichtigt werden.

Jegliche Haftung, für den Gebrauch der Leihstellungen in Form von Sach- und Personenschäden, wird Seitens des Eigentümers ausgeschlossen.

Fehlmeldungen, Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden.

Bei unvorhersehbaren höheren Gewalten wird keine Haftung übernommen oder Ersatz gestellt.

Stornierung und Rücktritt des Auftrages:

Abbestellung bis 10 Tage vor Liefertermin kostenfrei möglich.

Abbestellung bis 5 Tage vor Liefertermin 10% vom Auftragswert

Abbestellung bis 2 Tage vor Liefertermin 50% vom Auftragswert

Abbestellung bis 1 Tag vor Liefertermin 70% vom Auftragswert

Mit Auftragserteilung werden vom Besteller vorstehende Liefer- und Zahlungsbedingungen als verbindlich anerkannt.

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Lüneburg. Es gilt Deutsches Recht.

Das Recht der Preisänderung an die gegebene Marktsituation behalten wir uns vor.

Alle Preise verstehen sich in Euro, pro Person/ Portion, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Stand/Ausgabe Januar 2010