

Salate

- 169. Möhrensalat koreanische Art
- 170. Glasnudelsalat mit Hähnchen
- 171. Eingelegte Champignons ganze Köpfe
- 172. Eingelegte Auberginen mit Champignons ganze Köpfe
- 173. Eingelegte Auberginen mit Paprika und Zwiebeln
- 174. Eingelegte Tomaten und Mozzarella-Kugeln in der Basilikummarinade⁸
- 175. Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken und Thunfisch dazu Kräuter-Öldressing
- 176. Krabbensalat mit Krabbenfleisch, Mais, Zwiebeln, Eiern und Reis^{1,2,4}
- 177. Gurkensalat mit Zwiebeln und Kräutern
- 178. Frischer Kohlsalat mit Gurke, Möhrenstreifen und Dill
- 179. Weisskohlstücke mit Peperoni und Möhren eingelegt („Shim-Sha“ koreanische Art)
- 180. „Olivje“, besteht aus Fleischwurst, Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln, Eiern, Gewürzgurke und Majo^{2,4}
- 181. „Schuba“ Matjesschichtsalat^{2,3,11}
- 182. Kartoffelsalat auf Wunsch mit Öl oder Majo^{2,3,4,11}
- 183. Fleischsalat vom Schweinefleisch mit Gewürzgurke und Zwiebeln auf Öl Basis^{1,11}
- 184. Rote Betesalat mit Wallnüssen und Pflaumen^{3,11}
- 185. Grünebohnsalat mit Zwiebeln, Möhren und Speck^{2,3,4}
- 186. Nudelsalat^{2,3,11}
- 187. Schichtsalat vom Hähnchenfleisch, Ei, Möhren, Ananas und Käse⁸
- 188. Rotkohlsalat mit Apfel
- 189. Bohnensalat mit Kidneybohnen, Zucchini, Möhren, Zwiebeln
- 190. Schichtsalat vom Thunfisch, Ei und Zwiebeln²
- 191. Meeresfruchtsalat²

Preise für Salate im Zusammenhang mit warmen Essen

20-34 Pers.	3,50 € pro Person bis 3 Sorten Ihrer Wahl
35-59 Pers.	3,40 € pro Person bis 4 Sorten Ihrer Wahl
60-99 Pers.	3,30 € pro Person bis 5 Sorten Ihrer Wahl
100-149 Pers.	3,20 € pro Person bis 6 Sorten Ihrer Wahl
150-199 Pers.	3,10 € pro Person bis 7 Sorten Ihrer Wahl
ab 200 Pers.	3,00 € pro Person bis 8 Sorten Ihrer Wahl

Preise für Salate ohne Menüs

inklusive 2 Partybrötchen pro Person

20-34 Pers.	5,50 € pro Person bis 3 Sorten Ihrer Wahl
35-59 Pers.	5,30 € pro Person bis 4 Sorten Ihrer Wahl
60-99 Pers.	5,10 € pro Person bis 5 Sorten Ihrer Wahl
100-149 Pers.	4,90 € pro Person bis 6 Sorten Ihrer Wahl
150-199 Pers.	4,70 € pro Person bis 7 Sorten Ihrer Wahl
ab 200 Pers.	4,50 € pro Person bis 8 Sorten Ihrer Wahl

Gemüse selbst eingelegt

- Möhren
- Gurken
- Tomaten
- Weisskohl
- Wassermelone
- Brokkoli
- Blumenkohl

20-34 Pers.	2,50 € pro Person bis 2 Sorten Ihrer Wahl
35-59 Pers.	2,40 € pro Person bis 3 Sorten Ihrer Wahl
60-99 Pers.	2,30 € pro Person bis 3 Sorten Ihrer Wahl
100-149 Pers.	2,20 € pro Person bis 4 Sorten Ihrer Wahl
150-199 Pers.	2,10 € pro Person bis 4 Sorten Ihrer Wahl
ab 200 Pers.	2,00 € pro Person bis 5 Sorten Ihrer Wahl

Kalte Platten

- 192. Gemischte Fischplatte vom geräuchertem Lachs, Forelle, Makrele, Krabbenaufschnitt, Matjesfilet, Flusskrebse, Surimi und Garnellen^{1,2,3,4}
- 193. Gedämpfter Lachs im Ganzen (nur bei den Feiern ab 100 Personen)
- 194. Sushi hausgemacht^{1,2}
- 195. Lachsforelle mit Lachs und Seelachs gefüllt
- 196. Lachs – Spinat Rolle
- 197. Gebackene Tintenfischringe mit Knoblauchdip¹
- 198. Meeresfrüchte²
- 199. Pangasiusfilet paniert mit Dillquark oder Chilisauce^{1,2,3,4,8}
- 200. Lachsfilet mit Spinat und Käse überbacken⁸
- 201. Roastbeef mit Remouladensauce^{1,4}
- 202. Schweinefilet mit Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken⁸
- 203. Panierte Hähnchenrolle mit Kräuterbutter gefüllt „Kiew Art“⁸
- 204. Gekochte Rinderzunge mit Knoblauchsauce^{2,8}
- 205. Gegrillte Hähnchenbrust, Schweinebauchrolle und Kasseler mit Zaziki⁸
- 206. Hackfleisch-Gemüserolle (mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Zucchini und Möhren)
- 207. Kasselerstückchen mit Ananas und Käse überbacken^{2,8}
- 208. Schnitzplatte vom Schwein, Hähnchen und Pute mit Dips Ihrer Wahl
- 209. Hähnchenflügel mit Honig mariniert
- 210. Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken an Basilikumdressing^{2,4,8}
- 211. Antipasti: frisches Gemüse gegrillt und eingelegt
- 212. Tomate – Mozzarella⁸
- 213. Aubergine – Tomate – Mozzarella⁸
- 214. Auberginenröllchen mit Möhren gefüllt
- 215. Rohkostplatte fein oder grob geschnitten mit Dressings Ihrer Wahl
- 216. Käseplatte (Sorten auf Wunsch)^{2,8}
- 217. Wurstplatte (Sorten auf Wunsch)^{2,3,4}
- 218. Frische Champignons mit Hackfüllung und Käse überbacken
- 219. Paprikaecken mit Käse-Knoblauch Füllung⁸
- 220. Pfannkuchen mit Hackfleisch, Zwiebeln, Möhren und Champignons gefüllt⁸
- 221. Pfannkuchen Röllchen mit Lachsfüllung (Russisch Sushi)⁸
- 222. Pfannkuchen Röllchen mit Lachskaviarcreme gefüllt (Russisch Sushi)^{2,8}

Geschirr Verleih

	sauber zurück	schmutzig zurück	
<input type="checkbox"/> Suppengeschirr (Suppenteller, Löffel)	0,15 €	0,30 €	
<input type="checkbox"/> Suppengeschirr (Suppentasse, Untertasse, Löffel)	0,20 €	0,40 €	
<input type="checkbox"/> Hauptgang (Teller, Messer, Gabel)	0,20 €	0,40 €	
<input type="checkbox"/> Salatteller	0,08 €	0,15 €	
<input type="checkbox"/> Kaffeegeschirr (Becher, Teller, Löffel)	0,20 €	0,40 €	
<input type="checkbox"/> Kuchengabeln	0,08 €	0,15 €	Kaffeemaschine 14 Liter mit Filter 10,00 € <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Dessert (Dessertschale, Löffel)	0,15 €	0,30 €	Teekannen 3 Liter pro Kanne 2,00 € <input type="checkbox"/>

Finger Food

- 223. Käsespicker: Gouda Würfel aufgespießt mit Oliven, Cherrytomaten und Weintrauben⁸
- 224. Hackbällchen aufgespießt mit Oliven, Cherrytomaten und Gewürzgurken^{2,3,4}
- 225. Lachs-Meerrettichröllchen aufgespießt
- 226. Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel aufgespießt^{2,3,4}
- 227. Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln aufgespießt⁸
- 228. Zitronen mit Cocktailkirschen aufgespießt^{1,2,5,11}
- 229. Schweinefilet im Zucchini-mantel aufgespießt
- 230. Paprika und Fetakäse im Schinkenmantel aufgespießt^{2,3,4,8}
- 231. Roastbeefspieße mit Fetakäse⁸
- 232. Schinken – Melonen Spiesschen^{2,3,4}
- 233. Hähnchenbrustspiesschen mit Süß-sauer und Salsasauce^{1,2,3,4}
- 234. Mini Pizzas^{2,3,4}
- 235. Baguettescheiben mit Hack und Käse überbacken^{4,8}
- 236. Pangasiusfiletspieße mit Chillisauce^{1,2,3,4}
- 237. Mini Frühlingsrollen vegetarisch mit Chilisauce^{1,2,3,4}
- 238. Schweinelachsspieße paniert mit Zaziki und Chilisauce^{1,2,3,4,8}

Preise für Auswahl von kalten Platten und Finger Food im Zusammenhang mit warmen Essen.

20-34 Pers.	5,30 € pro Person bis 3 Sorten Ihrer Wahl
35-59 Pers.	5,00 € pro Person bis 4 Sorten Ihrer Wahl
60-99 Pers.	4,80 € pro Person bis 5 Sorten Ihrer Wahl
100-149 Pers.	4,50 € pro Person bis 6 Sorten Ihrer Wahl
150-199 Pers.	4,30 € pro Person bis 7 Sorten Ihrer Wahl
ab 200 Pers.	4,10 € pro Person bis 10 Sorten Ihrer Wahl

Bei den Feiern ab 100 Personen mit Abendtisch wird 1 € Aufschlag erhoben und es dürfen 5 Sorten mehr ausgesucht werden.

Preise für Auswahl von kalten Platten und Finger Food inklusiv 2 Partybrötchen pro Person und kalte Saucen.

20-34 Pers.	10,00 € pro Person bis 6 Sorten Ihrer Wahl
35-59 Pers.	9,50 € pro Person bis 7 Sorten Ihrer Wahl
60-99 Pers.	9,00 € pro Person bis 8 Sorten Ihrer Wahl
100-149 Pers.	8,50 € pro Person bis 10 Sorten Ihrer Wahl
150-199 Pers.	8,00 € pro Person bis 12 Sorten Ihrer Wahl
ab 200 Pers.	7,50 € pro Person bis 14 Sorten Ihrer Wahl

Kalte Saucen und Dips

- 239. Zaziki⁸
- 240. Knoblauchmajo^{3,11}
- 241. Sahnemeerrettich⁸
- 242. Süsser Dillsenf^{1,2}
- 243. Cocktailsauce^{3,11}
- 244. Kräuterquark⁸
- 245. Creme Fraîche mit Kräutern und Knoblauch⁸
- 246. Remoulade^{4,8}
- 247. Ketchup¹¹
- 248. Majo^{3,11}
- 249. Senf^{1,2}

Im Preis bei den kalten Platten inbegriffen.

Schokobrunnen

- Verschiedene Sorten Schokolade nach Ihrer Wahl mit Obst der Saison (vorgeschnitten) und Trockenfrüchten.

Ab 100 - 150 Personen	3,00 € pro Person
Ab 151 - 200 Personen	2,70 € pro Person
Ab 201 Personen	2,50 € pro Person
	1 Aufsichtsperson inklusive

Desserts

- 250. Rote Grütze mit Vanillesauce^{1,8}
- 251. Beerentraum (Beerencocktail mit Philadelphiacreme und gerösteten Mandeln geschichtet)⁸
- 252. Quarkcreme mit Früchten und gerösteten Mandeln⁸
- 253. Vanilleeis mit Rote Grütze oder heissen Kirschen^{1,8}
- 254. Verschiedene Eissorten auf Platten serviert^{1,8}

Mousse: ^{1,8}

- 255. Chocolate
- 256. Chocolate weiss
- 257. Vanille
- 258. Erdbeer Rhabarber
- 259. Orange
- 260. Choco Truffel
- 261. Zitrone
- 262. Bratapfel
- 263. Walnuss

Götterspeise: ¹

- 274. Tropic
- 275. Waldmeister
- 276. Kirsch
- 277. Himbeer
- 278. Cassis
- 279. Zitrone

Puddings: ^{1,8}

- 280. Himbeer
- 281. Erdbeer
- 282. Schoko
- 283. Vanille
- 284. Karamel
- 285. Schwarzwälder Kirschen
- 286. Pistazien
- 287. Mandel
- 288. Mocca
- 289. Nuss
- 290. Tropic Meerfrucht

Creme: ^{1,8}

- 264. Englisch Mint
- 265. Eierlicör
- 266. Tiramisu
- 267. Mandel
- 268. Capuccino
- 269. Amaretto
- 270. Amarena
- 271. Bayerische
- 272. Stracciatella
- 273. Herren

In der Schale ausgarniert

20-34 Pers.	2,70 € pro Person bis 3 Sorten Ihrer Wahl
35-59 Pers.	2,60 € pro Person bis 4 Sorten Ihrer Wahl
60-99 Pers.	2,50 € pro Person bis 5 Sorten Ihrer Wahl
100-149 Pers.	2,40 € pro Person bis 6 Sorten Ihrer Wahl
150-199 Pers.	2,30 € pro Person bis 7 Sorten Ihrer Wahl
ab 200 Pers.	2,20 € pro Person bis 8 Sorten Ihrer Wahl

Als Gläser-Buffer

Pro Glas 2,00 € mindestbestellwert 10 Gläser je Sorte.