

Suppen

- 1. Hochzeitssuppe vom Huhn
- 2. Hochzeitssuppe vom Huhn und Rind
- 3. Russische Gemüsesuppe „Okroschka“ (kalt)⁸
- 4. Borsch
- 5. Gulaschsuppe¹
- 6. Tomatencremesuppe⁸
- 7. Käselauchcremesuppe mit Hackfleisch⁸
- 8. Blumenkohlcremesuppe⁸
- 9. Spargelcremesuppe⁸
- 10. Brokkolicremesuppe⁸
- 11. Gyrossuppe^{1,8}

Eintöpfe

- 12. Gulaschtopf mit Mettenden als Einlage^{2,3,4}
- 13. Gemüsetopf mit Bockwurst als Einlage^{2,3,4}
- 14. Nudeltopf mit Hühnerfleisch
- 15. Nudeltopf mit Rindfleisch
- 16. Kartoffeltopf mit Speck und Gemüse^{2,3,4}
- 17. Möhrentopf mit Mettenden^{2,3,4}
- 18. Erbsentopf mit Hackbällchen und Speck^{2,3,4}

Preise für Suppe mit warmen Essen kombiniert
pro Person bis 1 Sorte Ihrer Wahl

20-34 Personen	1,90 €	35-59 Personen	1,80 €
60-99 Personen	1,70 €	100-149 Personen	1,60 €
150-199 Personen	1,50 €	ab 200 Personen	1,40 €

Preise nur für Suppenpartys inkl. 2 Partybrötchen pro Person

20-34 Pers.	5,00 €	pro Person bis 2 Sorten Ihrer Wahl
35-59 Pers.	4,80 €	pro Person bis 2 Sorten Ihrer Wahl
60-99 Pers.	4,60 €	pro Person bis 3 Sorten Ihrer Wahl
100-149 Pers.	4,40 €	pro Person bis 4 Sorten Ihrer Wahl
150-199 Pers.	4,20 €	pro Person bis 5 Sorten Ihrer Wahl
ab 200 Pers.	4,00 €	pro Person bis 6 Sorten Ihrer Wahl

Gerichte vom Schwein

- 19. Kasselerhackenbraten
- 20. Kasselerhackenbraten mit Ananas geschichtet
- 21. Kasseler mit Ananas und Käse überbacken
- 22. Schweinenackenbraten
- 23. Schweinenackensteaks gegrillt
- 24. Schweinenackenbraten mit Obstfüllung⁶
- 25. Schweinerollbraten von der Schulter

- 26. Schweinerückenbraten
- 27. Schweinerippchen gebraten
- 28. Schweinerouladen mit Speck und Gewürzgurke ^{2,3,4}
- 29. Schweinebauchrollbraten
- 30. Schweinebauchscheiben mit gebratenen Zwiebeln
- 31. Kohlrouladen selbstgemacht
- 32. Krustenbraten gepökelt
- 33. Schweinehaxen gepökelt
- 34. Schweinerückenbraten gepökelt
- 35. Schweineschnitzel
- 36. Schweinegyros mit Zwiebeln gebraten
- 37. Schaschlik vom Schweinenacken gegrillt mit gebratenen Zwiebeln
- 38. Schweinegulasch¹
- 39. Schweinefleischwürfel gebraten in der Sauce Ihrer Wahl und mit Käse überbacken⁸
- 40. Schweinefilet gegrillt in der Sauce Ihrer Wahl und mit Käse überbacken⁸
- 41. Schweinefilet gegrillt
- 42. Schweinefilet im Speckmantel^{2,3,4}
- 43. Schweinefilet Geschnetzeltes „Stroganow Art“ ^{2,8}
- 44. Hackbällchen in der Sauce Ihrer Wahl
- 45. Hackfleischpizza (Hackfleisch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten geschichtet und mit Käse überbacken)⁸
- 46. Gefüllte Paprika
- 47. Maultaschen mit Hack und Zwiebeln Gefüllt (Манты)
- 48. Lasagne Bolognese⁸
- 49. Schweinegyros in der Metaxasauce und mit Käse überbacken⁸
- 50. Hackfleischnest mit Tomaten gefüllt und Mozzarella überbacken⁸
- 51. Hackfleischnest mit Champignons, Zwiebelnfüllung und Käse überbacken⁸

Gerichte vom Geflügel

- 52. Hähnchenbrustfilet
- 53. Hähnchenbruststreifen im Speckmantel^{2,3,4}
- 54. Hähnchenbrustfilet an Currysauce mit Ananas und Käse überbacken⁸
- 55. Hähnchenbrustfilet in Tomaten – Basilikumsauce und mit Käse überbacken⁸
- 56. Hähnchenbrustfilet in Tomaten – Rucolasauce und mit Käse überbacken⁸

- 57. Hähnchenunterkeule gebraten oder China Art^{1,2,3,4}
- 58. Hähnchenbrustschnitzel
- 59. Putengyros von der Keule in der Metaxasauce und mit Käse überbacken⁸
- 60. Putensteak von der Brust vom Grill
- 61. Putenschnitzel von der Brust
- 62. Putenbraten mit Obstfüllung in der Obstbratensauce^{1,5}
- 63. Putenbrust – Currygeschnetzeltes oder Sahnegeschnetzeltes⁸
- 64. Putenrollbraten von der Keule
- 65. Schaschlik von der Putenkeule gegrillt mit gebratenen Zwiebeln
- 66. Putengyros von der Keule
- 67. Entenkeule

Gerichte vom Rind

- 68. Rinderbraten
- 69. Rindergulasch¹
- 70. Rinderroulade^{2,3,4}
- 71. Sauerbraten

Fischgerichte

- 72. Seelachsfilet gratiniert⁸
- 73. Seelachsfilet mit Ratatouillegemüse geschichtet und mit Käse überbacken⁸
- 74. Seelachsfilet mit Porreeahmgemüse gratiniert⁸
- 75. Seelachsfilet mit Rahmspinat gratiniert⁸
- 76. Seelachs mit Tomaten, Zwiebeln und Creme Fraîche gratiniert⁸
- 77. Seelachsfilet in der Tomatensauce gratiniert⁸
- 78. Pangasiusfilet gratiniert⁸
- 79. Pangasiusfilet gebraten
- 80. Pangasiusfilet gebraten an Porreeahmgemüse oder an Rahmspinat⁸
- 81. Pangasiusfilet gebraten an Ratatouillegemüse

Preise für alle Fleisch und Fischarten ausser
Spalte „Edle Fleisch- und Fischarten“

20-34 Pers.	7,00 €	pro Person bis 4 Sorten Ihrer Wahl
35-59 Pers.	6,90 €	pro Person bis 5 Sorten Ihrer Wahl
60-99 Pers.	6,80 €	pro Person bis 6 Sorten Ihrer Wahl
100-149 Pers.	6,70 €	pro Person bis 7 Sorten Ihrer Wahl
150-199 Pers.	6,70 €	pro Person bis 8 Sorten Ihrer Wahl
ab 200 Pers.	6,60 €	pro Person bis 10 Sorten Ihrer Wahl

Edle Fleisch- und Fischarten

- 82. Krustenbraten von dem Spanferkelrücken
- 83. Hirschgulasch¹
- 84. Hirschrollbraten von der Keule
- 85. Rollbraten vom Wildschwein
- 86. Lammbraten von der Keule
- 87. Lammrollbraten von der Keule mit Fetakäse, Sonenblumenkernen und Kräutern gefüllt in Rosmarinsauce^{1,8}
- 88. Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganow Art“^{1,8}
- 89. Gekochte Rinderzunge
- 90. Kalbsragout^{1,8}
- 91. Kalbsbraten
- 92. Entenbrustfilet
- 93. Panierte Hähnchenrolle mit Kräuterbutter gefüllt „Kiew Art“⁸
- 94. Rotbarschfilet gebraten an Porreeahmgemüse oder an Rahmspinat⁸
- 95. Rotbarschfilet gratiniert⁸
- 96. Viktoriabarsch gebraten an Porreeahmgemüse oder an Rahmspinat⁸
- 97. Viktoriabarsch gratiniert⁸
- 98. Zanderfilet gebraten an Ratataouille Gemüse
- 99. Zanderfilet gebraten
- 100. Lachsfilet gratiniert⁸
- 101. Lachsfilet im Zucchini mantel und in der Sahne - Kräutersauce gratiniert⁸
- 102. Seezunge – Spinatröllchen an der Zitronen - Dillsauce
- 103. Kabeljaufilet an Porreeahmgemüse⁸
- 104. Schollenfilet gebraten

Aufschlag für edle Fleisch- und Fischarten

20-35 Personen	0,80 € pro Sorte pro Person
36-60 Personen	0,70 € pro Sorte pro Person
61-100 Personen	0,60 € pro Sorte pro Person
101-200 Personen	0,50 € pro Sorte pro Person
ab 201 Personen	0,40 € pro Sorte pro Person

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 €
<input type="checkbox"/> Dessert (Dessertschale, Löffel)	0,15 €	0,30 €

Warme Saucen

- 105. Champignonsauce
- 106. Jägersauce dunkel
- 107. Paprikarahmsauce
- 108. Dillsauce
- 109. Zucchini rahmsauce
- 110. Calvados-Kräuterrahm-S.
- 111. Metaxasauce
- 112. Gorgonzollasauce
- 113. Bratensauce
- 114. Zigeunersauce
- 115. Zwiebelsahnesauce
- 116. Zwiebelsauce dunkel
- 117. Käsesahnesauce
- 118. Käse-Kräutersauce
- 119. Pfefferrahmsauce
- 120. Sauce Bernaise
- 121. Senfsauce
- 122. Sc.Hollandaise
- 123. Gorgonzollasauce
- 124. Traubensauce
- 125. Currysauce
- 126. Chinasauce süß-sauer
- 127. Kräutersteaksauce
- 128. Tomatensauce
- 129. Tomaten-Basilikum-S.
- 130. Zitronenrahmsauce
- 131. Italienische Sauce
- 132. Rosmarinsauce
- 133. Thumiansauce
- 134. Preiselbeersauce
- 135. Orangensauce

Sättigungsbeilagen

- 136. Kartoffelgratin⁸
- 137. Kartoffel – Schinken – Gratin^{2,3,4,8}
- 138. Salzkartoffeln mit Butter, Kräuterbutter, Zwiebel-Speckbutter, Zwiebelbutter oder Rosmarin
- 139. Schwenkkartoffeln von kleinen runden Kartoffeln
- 140. Schwenkkartoffeln von eckigen Kartoffeln
- 141. Bratkartoffeln^{2,3,4}
- 142. Folienkartoffel
- 143. Kartoffelrösti
- 144. Kartoffelklöße^{8,11}
- 145. Gebackene Kartoffelspalten
- 146. Backoffenkroketten
- 147. Reis
- 148. Reis mit Wildreis
- 149. Risotto (Reis mit Paprika und Zwiebeln und Möhren gebraten)

- 150. Curryreis
- 151. Spätzle selbstgemacht
- 152. Butternudeln
- 153. Spaghetti
- 154. Buchweizen (Гречка)
- 155. Mie-Nudeln mit Gemüse gebraten^{1,2,3,4}
- 156. Gemüsenudeln
- 157. Schupfnudeln

20-34 Pers.	1,70 € pro Person bis 3 Sorten Ihrer Wahl
35-59 Pers.	1,60 € pro Person bis 4 Sorten Ihrer Wahl
60-99 Pers.	1,50 € pro Person bis 5 Sorten Ihrer Wahl
100-149 Pers.	1,40 € pro Person bis 6 Sorten Ihrer Wahl
150-199 Pers.	1,30 € pro Person bis 7 Sorten Ihrer Wahl
ab 200 Pers.	1,20 € pro Person bis 8 Sorten Ihrer Wahl

Gemüsebeilagen

- 158. Gemüsegratin (Brokkoli, Blumenkohl und Möhren in der Sc.Hollandaise gebacken)⁸
- 159. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Erbsen mit Bröselbutter
- 160. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Erbsen mit Sc.Hollandaise⁸
- 161. Gebratene Champignons mit Creme Fraîche und Knoblauch⁸
- 162. Gebratene Champignons in der dunkle Sauce^{1,8}
- 163. Prinzessbohnen im Speckmantel^{2,3,4}
- 164. Brokkoli und Blumenkohl mit Mandelbutter
- 165. Ratatouillegemüse
- 166. Rotkohl oder Apfelrotkohl²
- 167. Sauerkraut²
- 168. Rosenkohl

20-34 Pers.	1,40 € pro Person bis 2 Sorten Ihrer Wahl
35-59 Pers.	1,30 € pro Person bis 3 Sorten Ihrer Wahl
60-99 Pers.	1,20 € pro Person bis 4 Sorten Ihrer Wahl
100-149 Pers.	1,10 € pro Person bis 4 Sorten Ihrer Wahl
150-199 Pers.	1,10 € pro Person bis 4 Sorten Ihrer Wahl
ab 200 Pers.	1,00 € pro Person bis 5 Sorten Ihrer Wahl

Partybrötchen

- Verschiedene Sorten 0,25 € pro Stück

Kaffeemaschine 14 Liter mit Filter 10,00 €
 Teekannen 3 Liter pro Kanne 2,00 €