

Partyservice

Außer-Haus

Sie feiern - Wir liefern

Inh.: Mareen Schomann | Grüner Weg 8a | 19260 Vellahn Tel.: 038848-21236 | kontakt@gasthausimbruch.de

www.gasthausimbruch.de

Unsere Buffet Vorschläge

Nr. 1 ab 30 Personen

Preis p. Pers.: 32,00 € / 35,00 € *mit Wild-Anteil*

- 1 Suppe nach Wahl
- Käseplatte mit einer Auswahl an köstlichen Käsesorten
- Fischplatte mit einer Auswahl an verschiedenen Fischsorten
- Verschiedene Salate
- Gefüllte Eier
- 4 verschiedene Hauptspeisen
- 4 Beilagen nach Wahl
- Auswahl an verschiedenen Gemüsesorten
- Leckere Brotsorten (geschnitten), Butter
- Dessert nach Wahl

Nr. 2 ab 20 Personen

Preis p. Pers.: 27,00 € / 30,00 € *mit Wild-Anteil*

- 1 Suppe nach Wahl
- Käseplatte mit einer Auswahl an köstlichen Käsesorten
- Fischplatte mit einer Auswahl an verschiedenen Fischsorten
- Verschiedene Salate
- Gefüllte Fier
- 3 verschiedene Hauptspeisen
- 3 Beilagen nach Wahl
- Auswahl an verschiedenen Gemüsesorten
- Leckere Brotsorten (geschnitten), Butter
- Dessert nach Wahl

Bitte beachten Sie, dass es sich nur um Vorschläge handelt! Sie können diese nach Ihrem Ermessen und nach Ihren Wünschen verändern. Z.B. Sie nehmen 2 statt 3 Beilagen oder mehr Salate usw.

Nr. 3 ab 15 Personen

- **Preis p. Pers.:** 25,00 € / 28,00 € *mit Wild-Anteil*
- 1 Suppe nach Wahl
- Käseplatte mit einer Auswahl an köstlichen Käsesorten
- Fischplatte mit einer Auswahl an verschiedenen Fischsorten
- Verschiedene Salate
- Gefüllte Fier
- Leckere Brotsorten (geschnitten), Butter
- 2 verschiedene Hauptspeisen
- 2 Beilagen nach Wahl
- Auswahl an verschiedenen Gemüsesorten
- Desserts nach Wahl

Nr. 4 ab 10 Personen

- **Preis p. Pers.:** 24,00 € / 27,00 € mit Wild-Anteil
- 1 Suppe nach Wahl
- 3 verschiedene Hauptspeisen
- 3 Beilagen nach Wahl
- Auswahl an verschiedenen Gemüsesorten
- Desserts nach Wahl

Nr. 5 - Schnitzelbuffet ab 10 Personen

- Preis p. Pers.: 21,00 €
- Stellen Sie sich Ihr Schnitzelbuffet nach Wunsch zusammen:
 - Wiener Art / Zigeunersoße / Champignonrahm
 - ◆ Zwiebeln & Käse / Zwiebeln, Speck & Champignons
 - Kochschinken, Röstzwiebeln & Käse / Camembert & Preiselbeeren
 - ◆ Champignons, Hollandaise & Käse / Pfirsich & Käse / Ananas & Käse
 - ◆ Würzfleisch & Käse / BBQ-Soße, Röstzwiebeln, Bacon & Käse
 - ◆ BBQ-Soße, Banane, Bacon & Käse / Knoblauch-Soße, süße Zwiebeln & Käse
 - Tomaten, Mozzarella & Pesto
- Auswahl an verschiedenen Gemüsesorten
- 2 Beilagen nach Wahl

Bitte beachten Sie, dass es sich nur um Vorschläge handelt! Sie können diese nach Ihrem Ermessen und nach Ihren Wünschen verändern. Z.B. Sie nehmen 2 statt 3 Beilagen bzw. mehr oder weniger Salate usw.

Beim warmen Buffet bieten wir an

Suppen

Gemüsebrühe, Soljanka, Tomatencremesuppe, Tomaten-Kokos-Suppe,
 Gulaschsuppe, Spargelsuppe*, Kürbis-Kartoffelcremesuppe* (*saisonbedingt)

Hauptspeisen

- Kasseler mit Sauerkraut
- Schweinebraten
- Krustenbraten
- Schweinefilet mit Pfifferlingen
- Schweinefilet im Speckmantel
- Schweine- oder Rindergulasch
- Schnitzel (Schwein oder Pute) mit Zigeuner und/oder Champignonrahm
- Spanferkelbraten
- Rinderbraten
- Rinderrouladen
- Tafelspitz mit Meerrettichsoße
- Hähnchenschenkel
- Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella
- Hähnchenbrust mit Champignonrahm (paniert oder unpaniert)
- Putenröllchen mit einer Champignon-Paprikafüllung
- Putensteak / Hähnchenbrust mit Ananas <u>oder</u> Pfirsich & Käse überbacken
- Putengeschnetzeltes (klassisch oder fruchtig)
- Chicken Nuggets
- Wildbraten (Wildschwein, Hirsch oder Reh)
- Entenbrust (Wildanteil!)
- Lachs mit Broccoli, Champignons und Käse überbacken
- Lachs mit Blattspinat und Käse überbacken
- Gebratene Fischfilets
- Grünkohl* mit Kohlwurst und Kasseler (*saisonbedingt)
- Klopse
- Gemüse (Gemüse der Saison)

Beilagen

- Wild-Reis, Kroketten, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelecken, Gasthaus-BBQ-Pommes, Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelauflauf, Kartoffelsalat

Beim kalten Buffet bieten wir an

Frische Salate: Bunter Salat nach Art des Hauses,

Weißkraut, Rotkraut, Möhrensalat, Bohnensalat,

Gurken- und Tomatensalat

Desserts: Schokomousse, Zitronenmousse,

Götterspeise, Rote Grütze mit Vanillesauce,

Himbeer-Mascarponecreme, Joghurt

Obstplatte: Verschiedene Früchte der Saison

Sonstiges: Hausgemachtes Sauerfleisch

Brot, Butter

Tomate-Mozzarella

Nudelsalat Gefüllte Eier

Klopse

Dips: Alles hausgemacht:

Mayonnaise, Chili-Mayonnaise,

Sour Cremé, Knobi-Sauce, Veggie-Bärlauch-Dip

Allgemeine Geschäftsbedingungen

- Wir liefern ab 10 Personen.
- Es wird keine Gewähr für verspätete Lieferung durch höhere Gewalt übernommen.
- Diverse Behälter und Gefäße sollten **gereinigt**, innerhalb von 3 Tagen zu uns zurückgebracht werden.
- Bei Verlust oder Schäden der Behälter und Gefäße wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.
- Bei Erhalt der Speisen, ist die Rechnung sofort in Bar zu begleichen, ohne Abzug.
 (Es kann auch eine andere Zahlungsart vereinbart werden!)
- Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
- Bestellungen erbitten wir spätestens zwei Wochen vor Lieferung
- Lieferkosten = Verpackungskosten + Fahrkosten

Verpackungskosten:

o ab 10 Personen: 5 € pro Lieferungo ab 30 Personen: 10 € pro Lieferung

Fahrkosten:

- o 0,45 € pro Kilometer (Hin- und Rückfahrt)
- Für die Lieferung innerhalb von Vellahn fallen keine Lieferkosten an
- Eine Abholung der Speisen ist nach Absprache ebenfalls möglich

Bitte informieren Sie sich bei der Absprache über mögliche Zusatzstoffe und Allergene!