



[www.der-catering-service.de](http://www.der-catering-service.de)

**Wir bieten euch mit über 15jähriger Catering & Event Erfahrung liebevoll hausgemachte Qualität an.**

**Ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier oder Firmenmeeting: Wir sind für jeden Anlass der richtige Ansprechpartner im Bereich Catering & Eventservice**

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## **#Unsere hausgemachten Kalteplatten für 15 Personen:**

- Käseplatte ( Vegetarisch ) 140 €  
Tomate Mozzarella Platte mit Basilikum & Balsamico  
Creme ( Vegan ) 120 €  
Antipasti mit Pesto grün/rot ( Vegan ) 140 €  
Räucher-Fischplatte 170 €  
Vitello tonato mit Kapern 170 €  
Roastbeefplatte mit Remoulade 170 €  
Schinkenplatte 170 €  
(inklusive Brotkorb & Butter)
- Rollmopsplatte 75 €  
Bruschettaplatte ( Vegetarisch ) 80 €  
Fischbrötchenplatte 120 €  
Räucherlachs Salat Wraps 160 €  
Gegrillte Hähnchenbruststreifen Salat Wraps 160 €  
Feta & Salat Wraps 160 €
- Canapesplatte ( mit Braten, Roastbeef,  
Käse & Fisch ) 160 €  
Schnittchenplatte mit 5 verschiedenen Broten und  
Belägen 150 €
- 1kg hausgemachte Mini-Frikadellen 18 €

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## **#Unsere hausgemachten Warmeplatten für 15 Personen:**

Gegrillte Maiskolben mit Knoblauchbutter 100 €

Gegrilltes Gemüse ( z.B. Paprika, Zwiebeln, Zucchini & Aubergine mit Knoblauch ) 100 €

„Deutsche Braten Platte“ 200 €  
( Kassler, Krustenbraten, Schweinebraten )

„Grillplatte“  
Gemischte warme Grillplatte 200 €  
( Schweinenackensteaks, Putensteaks & Schaschlikspieße )

Gemischte warme Fischplatte 240 €  
( Gegrillter Lachs & Garnellen in Knoblauch )

„Griechische Platte“  
Pfannengyros mit Zwiebeln, Paprika,  
Ćevapčići & Bifteki 220 €

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

**#Unsere hausgemachten warmen Pötte**  
**9 Liter 30 Portionen a 300 ml :**

Currywurst-Pott 150 €

Gulaschsuppe 150 €

Erbsensuppe mit Wiener Würstchen 150 €

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 150 €

Chili con Carne 150 €

Chili sin Carne ( Vegan ) 150 €

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch 150 €

Labskaus mit Roterbete 150 €

Tomatensuppe ( Vegan ) 150 €

Tomatencremesuppe ( Vegetarisch ) 150 €

Kürbiscremesuppe ( Vegetarisch ) 150 €

Broccolicremesuppe ( Vegetarisch ) 150 €

Spargelcremesuppe ( Saisonal & Vegetarisch ) 150 €

Kartoffel-Möhren Eintopf ( Vegan ) 150 €

Alle Pötte sind inclusive eines Brotkorbes

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## **#Unsere hausgemachten Dessertsplatten für 15 Personen :**

Hausgemachte Tiramisu mit frischen Früchten 80 €

Hausgemachte Mousse au Chocolate  
mit frischen Früchten 80 €

Rote Grütze mit Vanillesauce 80 €

Hausgemachter Obstsalat ( Vegan ) 80 €

Kokos-Milchreis mit Himbeersauce ( Vegan ) 80 €

## **#Unsere hausgemachte Kuchenbleche für 15 Personen:**

Pflaumenkuchen Mürbeteig 60 €

Sauerkirschkuchen Mürbeteig 60 €

Apfelkuchen Mürbeteig 60 €

Käsekuchen Mürbeteig 60 €

Butterkuchen 60 €

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## **#Unsere Warme hausgemachten Vorspeisenplatten für 15 Personen:**

Gebackener Ziegenkäse mit Honig auf Feldsalat mit  
Gurken, Tomaten und Balsamico Dressing  
( Vegetarisch ) 140 €

„ Saganaki“ Gebackener Schafskäse mit Salat  
( Vegetarisch ) 130 €

Gebratene Scampis in Öl mit Chilli, Karotten,  
Sellerie, Lauch & Knoblauch  
inklusive einem Brotkorb 160 €

Gebackener Eierkuchen mit Blattspinat, Parmesan,  
Zwiebeln und Knoblauch ( Vegetarisch ) 120 €

## **#Unsere hausgemachten Salatplatten für 15 Personen :**

Kartoffelsalat mit Ei & Gurke ( Vegetarisch ) 80 €

Nudelsalat mit

Erbsen & Karotten ( Vegetarisch ) 80 €

Nudelsalat mit

Erbsen, Karotten & Fleischwurst 80 €

Tomatensalat mit Zwiebeln,

Knoblauch & Kräutern ( Vegetarisch ) 80 €

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

Tomatensalat mit Zwiebeln,  
Knoblauch, Kräutern &  
Fetakäse ( Vegetarisch ) 90 €  
Gurkensalat mit Zwiebeln,  
Essig & Öl ( Vegetarisch ) 80 €  
Maissalat mit Kochschinken, Zwiebeln &  
American Dressing 80 €  
Krautsalat „Griechischer Art“ ( Vegetarisch ) 80 €  
Coleslaw ( Vegetarisch ) 80 €  
Wassermelonensalat mit Fetakäse, Minze,  
Himbeeressig & Öl ( Vegetarisch ) 80 €

#### „Italian Salat“

Ruccola- und Blattsalat mit Mozzarella-Bällchen,  
Romatomaten mit Zitrone, Öl-Balsamico-Dressing &  
Nussmischung ( Vegetarisch ) 90 €

#### „Thunfischsalat“

Blattsalat mit Roma Tomaten , Mais , Gurke,  
Zwiebeln und Thunfisch dazu American Dressing 90 €

#### „Thunfischsalat Spezial“

Blattsalat, Thunfisch, Krautsalat, Tomaten, Mais,  
Gurke, Zwiebeln, Mozzarella & Fetakäse  
dazu Balsamico-Dressing 110 €

#### „Chefsalat“

Blattsalat mit Romatomaten, Mais, Gurke,  
Zwiebeln, Kochschinken, Gouda & American Dressing  
90 €

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

# **#Unsere hausgemachten Brunchbuffet Angebote ab 20 Personen buchbar:**

## **No.1**

Tomatencremesuppe ( Vegetarisch )

Käseplatte ( Vegetarisch

Räucherfischplatte

Schinken- / Bratenplatte

Tomatensalat mit Zwiebeln,  
Knoblauch & frischen Kräutern ( Vegetarisch )

Rührei mit Bacon

Gemischter Brot- & Brötchenkorb

Butter

frisch gepresster Orangensaft

Rote Grütze mit Vanille Sauce

18,50 pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## No.2

Broccolicremesuppe ( Vegetarisch )

Tomate-Mozarella-Platte mit Basilikum und  
Balsamico-Creme ( Vegan )

Vitello Tonato mit Karpfern

Canapesplatte  
( mit Braten, Roastbeef, Käse & Fisch )

Schnittchenplatte  
( mit Braten, Roastbeef, Käse & Fisch )

Rührei mit Bacon  
Tomatensalat mit Zwiebeln,  
Knoblauch, frischen Kräutern &  
Fetakäse ( Vegetarisch )

Butter

frisch gepresster Orangensaft

Kokos-Milchreis mit Himbeersauce ( Vegan )

Hausgemachter Obstsalat ( Vegan )

22,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

**#Unsere hausgemachten Buffet**  
**( Ab 40 Personen buchbar )**

**No.3**

Currywurstpott mit Brotkorb & Käseplatte

13 € pro Person

**No.4**

Fischbrötchen  
Party Frikadellen  
Nudelsalat  
Kartoffelsalat  
Gemischter Brotkorb

17 € pro Person

**No.5**

Käseplatte  
Braten / Schinkenplatte  
Gemischte Fingerfoodplatte  
Gulaschsuppe  
Tomatensuppe

18 € pro Person NO 4

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## No.6

Nachos mit Guacamole, Chillisauce & Käsesauce

Feta & Salat-Wraps

Räucherlachs & Salat-Wraps

Gegrillte Hähnchenbruststreifen & Salat-Wraps

Chilli con Carne

Chilli sin Carne ( Vegan )

Gemischter Brotkorb

Kokos-Milchreis mit Himbeersauce ( Vegan )

Hausgemachte Mousse au Chocolate

mit frischen Früchten

20,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## No.7

Käseplatte ( Vegetarisch )

Schinkenplatte

Räucherfischplatte

Roastbeefplatte mit Remoulade

Mini-Frikadellen mit Cornichons

Kartoffelsalat mit Ei & Gurke ( Vegetarisch )

Nudelsalat mit Erbsen & Karotten ( Vegetarisch )

Gulaschsuppe

Tomatencremesuppe ( Vegetarisch )

Brotkorb

Rote Grütze mit Vanillesauce

23,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## No.8

Gemischte Antipasti Snack´s  
( Tomate/Mozarella-Stick´s, Oliven,  
gegrilltes Gemüse ( z.b. Zucchini,  
Champignons, Möhren & Paprika ) ,  
Knoblauch und Balsamico-Essig  
dazu grünes und rotes Pesto ( Vegan )

Bruschetta Platte ( Vegetarisch )

Räucherlachs & Salat-Wraps

„Italian Salat“

Ruccola- und Blattsalat mit Mozzarella-Bällchen,  
Romatomaten mit Zitrone, Öl-Balsamico-Dressing &  
Nussmischung ( Vegetarisch )

Chilli con Carne

Chilli sin Carne ( Vegan )

Gemischter Brotkorb

Tiramisu mit frischen Früchten

Mousse au Chocolate mit frischen Früchten

25 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## No.9

Gegrillte Maiskolben mit Knoblauchbutter

Gemischte Antipasti Snack´s  
( Tomate/Mozarella-Stick´s, Oliven,  
gegrilltes Gemüse ( z.b. Zucchini,  
Champignons, Möhren & Paprika ) ,  
Knoblauch und Balsamico-Essig  
dazu grünes und rotes Pesto ( Vegan )

Kartoffelsalat mit Ei & Gurke ( Vegetarisch )  
Nudelsalat mit Erbsen & Karotten ( Vegetarisch )  
Krautsalat „Griechischer Art“ ( Vegetarisch )

„Italian Salat“  
Ruccola- und Blattsalat mit Mozzarella-Bällchen,  
Rohkostsalat mit Zitrone, Öl-Balsamico-Dressing &  
Nussmischung ( Vegetarisch )

Gegrillte Nacken- und / oder Putensteaks in  
hausgemachter Marinade  
dazu gegrilltes Gemüse und  
Backkartoffel mit Sour Creme  
Gemischter Brotkorb

Hausgemachter Obstsalat

26,50 pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## No.10

„Canapesplatte“  
( mit Braten, Roastbeef, Käse & Fisch )

„Deutsche Bratenplatte“  
( Kassler, Krustenbraten, Schweinebraten )

Broccolicremesuppe ( Vegetarisch )

Tomatensalat mit Zwiebeln,  
Knoblauch & frischen Kräutern ( Vegetarisch )

Gurkensalat mit Zwiebeln,  
Essig & Öl ( Vegetarisch )

Maissalat mit Kochschinken, Zwiebeln &  
American Dressing

Argentinisches Roastbeef mit Kräuterkruste, dazu  
Remoulade & Rosmarin-Kartoffeln

Matjes „nach Hausfrauenart“  
Matjes mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffeln

Kartoffelgratin mit Broccoli & Mandelnblättchen,  
mit Käse überbacken  
Rote Grütze mit Vanillesauce

28,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## No.11

### Bruschettaplatte

Gemischte Antipasti Snack & Platte (Tomate/  
Mozarella-Sticks, Oliven, gegrilltes Gemüse  
( Zucchini, Champignons, Möhren & Paprika ) ,  
Knoblauch und Balsamico-Essig dazu grünes und  
rotes Pesto

### Thunfischsalat

### Wrapplatte

Feta, Räucherlachs und Gegrillte  
Hähnchenbruststreifen Salat Wraps

Käseplatte Canapes- / Schnittchenplatte Brotkorb

### Currywurstpott

### Gemischte Fingerfoodplatte

„ Saganaki“ Spieße mit gegrillten Cherrytomaten  
Gegrillte Garnelenspieße

Schaschlikplatte Hähnchen-/Schweineschaschliks in  
Sauce

Hausgemachtes Tiramisu Mousse au Chocolate

Kokos Milchreiss

mit Früchten

30,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## No.12

Bruschettaplatte ( Vegetarisch )

Tomatensalat mit Zwiebeln,  
Knoblauch, Kräutern und  
Fetakäse ( Vegetarisch )

„Chefsalat“

Blattsalat mit Romatomaten, Mais, Gurke,  
Zwiebeln, Kochschinken, Gouda &  
American Dressing

Gegrillte Hähnchen- und / oder Schweine-Schaschliks  
in hausgemachter Sauce mit Zwiebeln & Paprika,  
dazu Rosmarin Kartoffeln

„ Lachs Grillteller „

Gegrillte Lachsfilets in hausgemachter Marinade,  
Zitrone, mit gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons,  
Knoblauch & Rosmarin, dazu Backkartoffel mit Sour  
Creme und / oder Rosmarin-Kartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce ( Vegetarisch )

Kokos-Milchreis mit Himbeersauce ( Vegan )

30,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## **No.13**

Vitello Tonato mit Kapern  
Bruschettaplatte ( Vegetarisch )  
„Thunfischsalat Spezial“  
Blattsalat, Krautsalat, Tomaten, Mais, Gurken,  
Zwiebeln, Thunfisch, Mozzarella & Fetakäse,  
dazu Balsamico Dressing  
Brotkorb

„Garlik Lachs Pasta“  
Taigatelle mit gegrilltem Lachs, Karotten,  
Lauch & Sellerie in Knoblauch-Zitronen-Öl,  
dazu Parmesan

„Lasagne Bolognese“  
Lasagne mit hausgemachter Bolonesesauce,  
Rinder- / Schweine-Hackfleischsauce  
Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,  
frischen Kräutern, Crème fraîche,  
mit Käse überbacken

„Gemüse Lasagne“  
Lasagne mit Pilzen, Blattspinat, Knoblauch,  
Zucchini, frischen Kräutern in Tomatensauce,  
Crème fraîche  
mit Käse überbacken ( Vegetarisch )

Hausgemachte Tiramisu mit frischen Früchten

35,00 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## No.14

Gebackener Ziegenkäse mit Honig auf Feldsalat mit Gurken, Tomaten & Balsamico Dressing  
( Vegetarisch )

„Saganaki“ Gebackener Schafskäse mit Salat  
( Vegetarisch )

Wassermelonen-Salat mit Fetakäse, Minze,  
Himbeeressig & Öl ( Vegetarisch )

Hausgemachtes Pfannengyros aus Schwein oder Hähnchen, mit Zwiebeln, Paprika & Knoblauch

Hausgemachte Ćevapčići  
Bifteki mit Ajvar und Tzaziki, dazu Krautsalat,  
Fladenbrot und / oder  
gebräunter Reis in Butter nach „Art des Hauses“

Gefüllte Zucchini mit Bulgur, Kräuter & Feta  
mit Käse überbacken in Tomatensauce,  
dazu gebräunter Reis in Butter nach  
„Art des Hauses“ ( Vegetarisch )

Hausgemachte Mousse au Chocolate  
mit frischen Früchten

Gemischter Brotkorb

35 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## No.15

Gebratene Scampis in Öl mit Chilli, Karotten,  
Sellerie, Lauch & Knoblauch  
Gemischter Brotkorb

Gebackener Eierkuchen mit Blattspinat, Parmesan,  
Zwiebeln und Knoblauch ( Vegetarisch )

„Thunfischsalat Spezial“

Blattsalat, Thunfisch, Krautsalat, Tomaten, Mais,  
Gurke, Zwiebeln, Mozzarella & Fetakäse  
dazu Balsamico-Dressing

„Hausgemachte Paella“

Paella mit Reis, Garnellen, Miesmuscheln,  
Hähnchenbrustfilets, Erbsen, Paprika,  
Knoblauch & Zitrone

„Mix Fisch Grillteller“

Gegrillte Garnelen Spieße mit Mango & Ingwer  
Lachsfilets mit Zitrone in hausgemachter Marinade,  
mit gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons  
mit Knoblauch & Rosmarin,  
dazu Backkartoffel mit Sour Creme  
oder Rosmarin-Kartoffeln

Hausgemachter Obstsalat ( Vegan )

Hausgemachte Tiramisu mit frischen Früchten

37,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## **#Unsere hausgemachten „Menüs“ ( ab 15 Personen buchbar ) :**

### **#Fleischgerichte:**

Argentinisches Roastbeef mit Kräuterkruste dazu  
Remoulade, Rosmarin-Kartoffeln gemischter Salat

18,50 € pro Person

Schweinebraten mit Senfkruste, dunkler Sauce,  
Kartoffeln & Buttergemüse oder Rotkohl

17,50 € pro Person

Rinder-, oder Schweinegulasch mit Paprika,  
Knoblauch, Zwiebeln in dunkler Sauce, dazu  
Kartoffeln oder in Butter gebratene Rigatonis

17,50 € pro Person

Rinderrouladen gefüllt mit Senf, Gewürzgurke & Bacon  
in dunkler Sauce,

dazu Rotkohl oder gebratener Rosenkohl mit  
Speck & Zwiebeln,

Kartoffeln oder Kartoffelknödel

18,50 € pro Person

Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen in Weisswein-  
Sahne-Sauce, dazu in Butter gebratene Spätzle

15 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

Gegrillte Hähnchenbrust mit Blumenkohl in  
Bechamelsauce, dazu Kartoffeln  
15 € pro Person

Frikadellen „Nach Art des Hauses“  
Blumenkohl in Bechamelsauce dazu Kartoffeln  
15 € pro Person

Grünkohl mit Schweinebacke, Kassler, Kohlwurst,  
dazu Senf, Kartoffeln oder gesüßte Kartoffeln  
17,50 € pro Person

Pfannengyros aus Schwein oder Hähnchen mit  
Zwiebeln, Paprika & Knoblauch, dazu Tzatziki,  
Krautsalat & Fladenbrot und / oder gebräunter Reis in  
Butter nach „Art des Hauses“  
16,50 € pro Person

Ćevapčići mit Ajvar & Tzatziki  
dazu Krautsalat, Fladenbrot und / oder gebräunter  
Reis in Butter nach „Art des Hauses“  
16,50 € pro Person

Bifteki mit Ajvar und Tzaziki, dazu Krautsalat  
Fladenbrot und / oder  
gebräunter Reis in Butter nach „Art des Hauses“  
16,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

### „Grillplatte Blau“

Hausgemachtes Pfannengyros aus Schwein oder Hähnchen mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch.

Hausgemachte Ćevapčići.

Bifteki mit Ajvar und Tzaziki dazu Krautsalat

Fladenbrot und / oder

gebräunter Reis in Butter nach „Art des Hauses“

20,00 € pro Person

Gegrillte Hähnchen- und / oder Schweine-Schaschliks  
in hausgemachter Sauce mit Zwiebeln & Paprika,

dazu Rosmarin-Kartoffeln

16,50 € pro Person

Gegrillte Hähnchenbrust in Marinade mit Blumenkohl  
in Bechamelsauce dazu Kartoffeln

16,50 € pro Person

Gegrillte Nacken- und / oder Putensteaks in  
hausgemachter Marinade

dazu gegrilltes Gemüse und Backkartoffel mit

Sour Creme

20,00 € pro Person

### „Grillteller Rot“

Gegrillte Hähnchen- und / oder Schweine-Schaschliks  
in hausgemachter Sauce mit Zwiebeln & Paprika,

gegrillte Nacken- und Putensteaks

in hausgemachter Marinade,

dazu gegrilltes Gemüse und

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

Backkartoffel mit Sour Creme  
25 € pro Person

Gegrillter Wildschweinrücken mit dunkler  
Portweinsauce dazu Kartoffelknödel, Preiselbeeren  
mit Speck & Zwiebeln gebratener Rosenkohl  
oder Apfelrotkohl  
24,50 € pro Person

Gegrillter Rehrücken mit dunkler Portweinsauce, dazu  
Semmelknödel, Preiselbeeren  
mit Speck & Zwiebeln gebratener Rosenkohl  
oder Apfelrotkohl  
25,50 € pro Person

„Wild Gulasch“  
Wildschwein & Reh in dunkler Sauce, mit Pilzen der  
„Saison“ dazu Kartoffelknödel,  
Preiselbeeren & Apfelrotkohl  
25,50 € pro Person

„Wild Spezial“  
Gegrillter Wildschweinrücken & Rehrücken mit  
dunkler Portweinsauce,  
dazu Kartoffel- und Semmelknödel,  
Preiselbeeren, Apfelrotkohl und  
mit Speck und Zwiebeln gebratener Rosenkohl  
28,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## **#Geflügel-Spezial:**

Gebackene Gänsekeulen mit dunkler Portweinsauce,  
dazu Kartoffelknödel,  
Preiselbeeren und Apfelrotkohl  
27,50 € pro Person

Gebackene Gänsebrust mit dunkler  
Portweinsauce dazu Kartoffelknödel,  
Preiselbeeren & Apfelrotkohl  
27,50 € pro Person

„Gans Spezial“ ( Für 4 Personen )  
Gefüllte Gans mit Äpfeln, Walnüssen, Zwiebeln,  
Backpflaumen & Kräutern,  
dazu naturbelassene Portweinsauce,  
Apfelrotkohl & Kartoffelknödel  
200 €

„Ente Spezial“ ( Für 4 Personen )  
Gefüllte französische Baberie-Ente mit Äpfeln,  
Walnüssen, Zwiebeln, Backpflaumen & Kräutern,  
dazu naturbelassene Portweinsauce,  
Apfelrotkohl & Kartoffelknödel  
200 €

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

„Gans 3-Gang-Menü Spezial“ ( Für 4 Personen )  
Kürbiscreme-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen,  
Kürbisöl & Bauernbrot-Croutons  
Gefüllte Gans mit Äpfeln, Walnüssen, Zwiebeln,  
Backpflaumen & Kräutern, dazu naturbelassene  
Portwein Sauce, Apfelrotkohl, Kartoffelknödel  
Bratapfel-Tiramisu  
230 €

„Ente 3-Gang-Menü Spezial“ ( Für 4 Personen )  
Kürbiscreme Suppe mit gerösteten Kürbiskernen,  
Kürbisöl & Bauernbrot-Croutons  
Gefüllte französische Baberie-Ente mit Äpfeln,  
Walnüssen, Zwiebeln, Backpflaumen & Kräutern,  
dazu naturbelassene Portweinsauce,  
Apfelrotkohl, Kartoffelknödel  
Bratapfel-Tiramisu  
230 €

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## **#Fischgerichte:**

Matjes mit Zwiebeln, Salatbeilage,  
Remoulade & Bratkartoffeln  
15,50 € pro Person

Matjes „nach Hausfrauenart“  
Matjes mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffeln  
16,00 pro Person

Lachs in Sahne-Dill-Sauce, dazu Brokkoli mit  
Mandelblättern und Kartoffeln  
16,50 € pro Person

„Garlik Lachs Pasta“  
Taigatelle mit gegrilltem Lachs, Karotten,  
Lauch & Sellerie in Knoblauch-Zitronen-Öl,  
dazu Parmesan  
16,50 € pro Person

„Garlik Scampi Pasta“  
Taigatelle mit gegrillten Garnellen, Karotten,  
Lauch & Sellerie in Knoblauch-Zitronen-Öl,  
dazu Parmesan  
17,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

„Garlik Garnellen & Lachs Pasta“  
Taigatelle mit gegrilltem Lachs, Garnellen,  
Karotten & Lauch, Sellerie in  
Knoblauch-Zitronen-Öl,  
dazu Parmesan  
18,50 € pro Person

„Mediterrane Lachs Linguine“  
Lachs mit Zuccini in Tomatensahnesauce,  
dazu Parmesan  
15,50 € pro Person

„Hausgemachte Paella“  
Paella mit Reis, Garnellen, Miesmuscheln,  
Hähnchenbrustfilets, Erbsen, Paprika,  
Knoblauch & Zitrone  
19,50 € pro Person

„Lachs Grillteller,“  
Gegrillte Lachsfilets in hausgemachter Marinade,  
Zitrone, gegrillter Zuccini,  
Paprika, Champignons  
mit Knoblauch und Rosmarin  
dazu Backkartoffel, Sour Creme  
oder Rosmarin-Kartoffeln  
19,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

„Garnelen-Spieße Grillteller“

Gegrillte Garnellen Spieße mit Mango & Ingwer  
in hausgemachter Marinade,  
mit gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons,  
Knoblauch und Rosmarin,  
dazu Backkartoffel mit Sour Creme  
oder Rosmarin Kartoffeln  
20,50 € pro Person

„Mix Fisch Grillteller“

Gegrillte Garnelen Spieße mit Mango & Ingwer  
Lachsfilets mit Zitrone  
in hausgemachter Marinade,  
mit gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons  
mit Knoblauch & Rosmarin,  
dazu Backkartoffel mit Sour Creme  
oder Rosmarin-Kartoffeln  
21,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

**#Saisonale Menüs**  
**( ab 15 Personen buchbar ) :**

Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise & Butter,  
dazu Katenschinken & Kartoffeln  
17,50 € pro Person

Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise & Butter  
dazu Schweineschnitzel & Kartoffeln  
19,50 € pro Person

Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise & Butter,  
dazu gegrillte Hähnchenbrust & Kartoffeln  
19,50 € pro Person

Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise & Butter,  
dazu Kalbschnitzel & Kartoffeln  
22,50 € pro Person

Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise & Butter,  
dazu Argentinische Hüftsteak & Kartoffeln  
28,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

**# Unsere hausgemachten**  
**Ge- und überbackenen Gerichte**  
**( ab 15 Personen buchbar ) :**

Gefüllte Paprika mit Rinder- / Schweine Hackfleisch,  
Zwiebeln & Knoblauch in Tomatensauce,  
dazu Kartoffeln oder  
gebräunter Reis in Butter nach „Art des Hauses“  
11,50 € pro Person

Gefüllte Zucchini mit Rinder- / Schweine Hackfleisch  
Zwiebeln, Knoblauch,  
geröstete Sonnenblumenkerne & Feta  
in Schmelzkäse-Sahnesauce, mit Käse überbacken,  
dazu gebräunter Reis in Butter nach  
„ Art des Hauses „  
11,50 € pro Person

Gefüllte Zucchini mit Bulgur, Kräuter & Feta  
mit Käse überbacken in Tomatensauce,  
dazu gebräunter Reis in Butter nach  
„Art des Hauses“ ( Vegetarisch )  
11,50 € pro Person

Kartoffelgratin mit Broccoli, Mandelnblättchen,  
mit Käse überbacken ( Vegetarisch )  
10,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

Süßkartoffelgratin mit Parmesan,  
mit Käse überbacken ( Vegetarisch )

10,50 € pro Person

Kartoffelgratin mit Blumenkohl,  
mit Käse überbacken ( Vegetarisch )

10,50 pro Person

Kartoffelgratin mit Blattspinat, Knoblauch,  
mit Käse überbacken ( Vegetarisch )

10,50 pro Person

Kartoffelgratin mit Broccoli & Schinkenwürfeln,  
mit Käse überbacken

11,50 € pro Person

Kartoffelgratin mit Rinder- / Schweine-Hackfleisch,  
Lauch, Knoblauch & Fetakäse,  
mit Käse überbacken

12,50 € pro Person

Kartoffelgratin mit gegrillten Lachs,  
Blattspinat & Knoblauch,  
mit Käse überbacken

13,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## **#Unsere hausgemachten Pastagerichte ( ab 15 Personen buchbar ) :**

„Penne Bolognese“

Penne in hausgemachter Rinder- / Schweine-  
Hackfleisch Tomatensauce  
mit Zwiebeln, Knoblauch & frischen Kräutern,  
dazu Parmesan

9,50 € pro Person

„Penne Arrabica“

Penne in hausgemachter Tomatensauce  
mit Zwiebeln, Chillis, Knoblauch,  
frischen Kräuter & Paprika,  
dazu Parmesan ( Vegetarisch )

9,50 € pro Person

„Riggatoni Bolognese“

Riggatoni in hausgemachter Rinder- / Schweine-  
Hackfleisch Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch &  
frischen Kräutern, mit Käse überbacken

10,50 € pro Person

„Riggatoni Gorgonzola Spinat“

Riggatoni in hausgemachter Gorgonzola-Sahnesauce  
mit „einem Hauch von Whiskey“, Blattspinat,  
Knoblauch, mit Käse überbacken ( Vegetarisch )

11,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

„Tortellini Gorgonzola Spinati“  
Tortellini in hausgemachter Gorgonzola  
Sahnesauce mit „einem Hauch von Whiskey“,  
Blattspinat, Knoblauch,  
mit Käse überbacken  
11,50 € pro Person

„Tortellini Prosciutto cotto „  
Tortellini in hausgemachter Sahnesauce,  
Prosciutto cotto, Pilzen, frischen Kräutern,  
dazu Pamesan  
11,50 € pro Person

„Gnocchi Gorgonzola“  
Gnocchi in hausgemachter Gorgonzola  
Sahnesauce mit „einem Hauch von Whiskey“,  
Blattspinat, Knoblauch,  
mit Käse überbacken ( Vegetarisch )  
11,50 € pro Person

„Gnocchi Tuna „  
Gnocchi in hausgemachter Thunfisch  
Schmelkäse-Sahnesauce mit Zwiebeln,  
Knoblauch, dazu Parmesan  
11,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

„Lasagne Bolognese“

Lasagne mit hausgemachter Bolonesesauce,  
Rinder- / Schweine-Hackfleischsauce  
Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,  
frischen Kräutern, Crème fraîche,  
mit Käse überbacken

11,50 € pro Person

„Gemüse Lasagne“

Lasagne mit Pilzen, Blattspinat, Knoblauch,  
Zucchini, frischen Kräutern in Tomatensauce,  
Crème fraîche

mit Käse überbacken ( Vegetarisch )

11,50 € pro Person

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**

## #Unsere Drink´s Ausserhaus :

Mexikaner	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Lakritzeschnaps	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Blauersaurer	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Pfeffi	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Blauer Saurer	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Gin	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Wodka	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Brauner Rum	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Weisser Rum	0,7 l	18,50 € pro Flasche
Sekt Trocken	0,2 l	4,50 € pro Flasche
Sekt Trocken	0,75 l	16,50 € pro Flasche
Rotwein Cabernet		
Sauvignon Trocken	0,7 l	15,00 € pro Flasche
Weisswein		
Grauburgunder Trocken	0,7 l	15,00 € pro Flasche
Glühwein	0,7 l	15,00 € pro Flasche
Eierpunsch	0,7 l	15,00 € pro Flasche

**Alle Preise zzgl. aktueller MwSt.**