

### Suppen (0,25l):

<i>Festtagssuppe mit Mettbällchen Eierstich und Spargel</i>	3,00 €
<i>Tomatencremesuppe mit Gin-Sahnehaube</i>	3,00 €
<i>Hühnerbrühe mit Nudeln und Fleischeinlage</i>	3,00 €
<i>Champignoncremesuppe mit Sahnehaube</i>	3,00 €
<i>Kesselgulaschsuppe (0,5l)</i>	4,50 €
<i>Erbsensuppe mit Wurst und Fleisch (0,5l)</i>	4,50 €

### Vorspeisen:

<i>Salatteller mit Toast</i>	3,50 €
<i>Tomate Mozzarella</i>	2,50 €
<i>Melonenschiffchen mit Parmaschinken</i>	4,50 €
<i>Shrimps Cocktail mit Cocktailsoße und Toast</i>	5,50 €

### Wildgerichte:

<i>Wildschweinbraten in Waldpilzsoße</i>	11,50 €
<i>Wildschweinrücken mit Pfifferlingen in Rahmsoße</i>	14,50 €
<i>Wildgulasch mit Waldpilzen in Preiselbeer-Soße</i>	11,00 €
<i>Hirschkalbskeule „Baden-Baden“ mit gefüllter Rotweinbirne in Wachholderrahmsoße</i>	12,50 €
<i>Hirschroulade</i>	13,50 €

### Vom Schwein:

<i>Krustenbraten mit Bratensoße</i>	7,50 €
<i>Kasseler Braten in Blätterteig</i>	7,50 €
<i>Burgunderbraten mit Rotweinsoße</i>	7,50 €
<i>Spanferkelrücken mit Dunkelbiersoße</i>	7,50 €
<i>Schweinefilet in Waldpilzsoße</i>	10,90 €
<i>Geschnetzeltes „Züricher Art“</i>	8,50 €

## Vom Rind:

<i>Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße</i>	8,50 €
<i>Rinderschmorbraten in Rotweinssoße</i>	8,00 €
<i>Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Zwiebel, Speck und Gurke gefüllt</i>	8,50 €
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsoße</i>	9,50 €

## Geflügel:

<i>Putengeschnetzeltes</i>	
<i>Putengeschnetzeltes mit Champignons</i>	8,00 €
<i>Putenrollbraten mit Käse-Kräuter-Soße</i>	7,50 €
<i>Hähnchenbrust „Toscana“ mit Tomaten und Mozzarella Überbacken</i>	8,50 €

## Gemischte Bratenplatte:

<i>Scheiben vom Schweine- und Rinderbraten</i>	8,50 €
<i>Scheiben vom Schweine- und Putenbraten</i>	8,50 €

## Gerichte der Saison ( Abholpreise inkl. Chafing))

<i>Grünkohllessen mit frischer, geräucherter Bregenwurst, Kasseler, Bauchfleisch und Kartoffeln</i>	12,00€
---	--------

<i>Gänsebrust oder Keule in Orangensoße, Klöße, Rotkraut, und Speckrosenkohl</i>	17,50€
--	--------

*Spargellessen nach Absprache!*

## Rustikales:

<i>Eisbein oder knusprige Haxe mit Sauerkraut und Salzkartoffeln</i>	10,50 €
<i>hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remouladensoße</i>	9,50 €

## Beilagen:

<i>Petersilienkartoffeln</i>	1,70 €
<i>Kartoffelklöße</i>	2,00 €
<i>Kartoffelkroketten</i>	2,00 €
<i>Herzoginkartoffeln</i>	2,00 €
<i>Röstitaler</i>	2,00 €
<i>Pommes Frites</i>	2,00 €
<i>Kartoffelgratin</i>	2,80 €
<i>Eierspätzle</i>	2,00 €
<i>Kräuter- oder Butterreis</i>	1,70 €
<i>Apfelrotkohl</i>	1,80 €
<i>Ananas- oder Weinsauerkraut</i>	1,80 €
<i>Leipziger Allerlei</i>	2,30 €
<i>Mandelbroccoli</i>	2,20 €
<i>Mischgemüseplatte</i>	2,50 €
<i>(Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Broccoli, Bohnen)</i>	
<i>Speckrosenkohl</i>	2,00 €
<i>3er Gemüse (Erbsen, Möhren, Blumenkohl)</i>	2,30 €
<i>gemischter Salatteller</i>	2,50 €
<i>Brotkorb</i>	1,50 €

## Dessert:

<i>Englischer Pudding</i>	3,20 €
<i>Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten</i>	3,20 €
<i>Zitronencreme mit Sahnehaube</i>	2,50 €
<i>Mousse au chocolat mit Sahnehaube</i>	3,00 €
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	3,00 €
<i>Obstsalat mit Vanillesoße</i>	3,50 €
<i>Bayerische Creme mit Himbeersoße</i>	3,20 €
<i>Vanille- oder Schokopudding mit Soße</i>	2,50 €

## Wir leihen Ihnen:

<u>Geschirr</u>	<u>ohne Reinigung</u>	<u>mit Reinigung</u>
Chafing Dish	kostenlos	10,00€
Teller groß	0,30 €	0,60 €
Teller mittel (Kuchenteller)	0,25 €	0,50 €
Suppentasse oder Suppenteller	0,25 €	0,50 €
Kaffeetasse mit Unterteller	0,50 €	1,00 €
Besteck Messer, Gabel, Löffel,	0,20 €	0,40 €
Kuchengabel, Kaffeelöffel	0,15 €	0,30 €
Wein, Sektglas	0,25 €	0,50 €

## Geschäftsbedingungen beim Partyservice

Bei Partyservicebestellung ist eine Anzahlung von 50% des Gesamtbetrages zu leisten. Restzahlung bei Anlieferung bzw. Rückgabe der Leihware.

Die Anlieferung erfolgt grundsätzlich nach Vereinbarung. Sofern die Ware nicht selbst abgeholt wird, erfolgt die Auslieferung an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen etc. sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Ware und Leihzubehör. Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen, bezogen auf Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden. Für Schäden, die durch höherer Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt – möglichst am ersten Werktag nach der Veranstaltung. Fehlmengen und Bruch werden zum Neupreis berechnet.

Fahrkostenpauschalen: Rössing frei; bis 15km 10,00 €; bis 30km 20,00 €; bis 60km 30 €

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!  
Stand 11/2018