

Partyservice Gleisenstein

GENIESSEN NACH LUST UND LAUNE



Astrid Gleisenstein

Sylken 3, 25785 Nordhastedt

Tel. 04804-200

auch unter: <https://partyservice-gleisenstein.jimdo.com/>

Bestellungen bitte ausschließlich telefonisch, nicht per E-Mail.

Inhaltsverzeichnis

Suppen.....	Seite 1
Eintöpfe.....	Seite 1
Häppchen.....	Seite 2
Buffet.....	Seite 5
Komplette Menüs.....	Seite 7
Kalte Braten.....	Seite 7
Hauptgerichte.....	Seite 8-11
Schwein.....	Seite 8
Rind.....	Seite 10
Geflügel.....	Seite 11
Deftiges in der kalten Jahreszeit.....	Seite 12
Kleinigkeiten.....	Seite 12
Vegetarisches.....	Seite 12
Dessert.....	Seite 13
Grillen.....	Seite 14
Salate.....	Seite 15
Gemüsebeilagen.....	Seite 16
Sättigungsbeilagen.....	Seite 16
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	Seite 17
Allergenkennzeichnung.....	Seite 18

Suppen

			pro Person
10	Kraftbrühe mit Julienne Gemüse, Eierstich und Fleischklößchen ^{a, c, i}	als Vorsuppe	3,90 €
11	Spargelcremesuppe ^{a, c, f, g, i, j} mit Fleischklößchen	als Vorsuppe satt	4,70 € 8,20 €
12	Brokkolicremesuppe ^{a, g, o} mit Schinkenstreifen oder Fleischklößchen	als Vorsuppe satt	4,60 € 8,00 €
13	Kartoffelcremesuppe ^{a, b, g, i, o} mit Krabben oder Lachsschinkenstreifen	als Vorsuppe mit Krabben mit Schinken	6,70 € 5,70 €
14	Tomatencremesuppe mit Julienne Gemüse und Fleischklößchen ^{a, c, g, i, o}	als Vorsuppe satt	4,70 € 7,80 €
15	Kürbissuppe ^{a, g} mit Kokosmilch und Ingwer	als Vorsuppe satt	4,40 € 8,20 €

Eintöpfe mit Brot, satt

		pro Person
20	Mexikanischer Feuertopf ^{a, g, o}	7,00 €
21	Deftige Erbsensuppe mit Wursteinlage ^{a, i, o}	7,20 €
22	Gulaschsuppe nach Art des Hauses reichlich Einlage, mit Sahne verfeinert ^{a, g, i, j, o}	8,20 €
23	Lauchcremesuppe mit Hackfleisch ^{a, g, o}	7,20 €
24	Deftige Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ^{g, i, o}	7,10 €

Häppchen

Diese Variationen (Canapé-Art) eignen sich gut für Empfänge.

30-36 können folgende Allergene enthalten: a, b, c, d, g, h, i, j, k, o, r.

pro Person

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 30 | 7 Stück einfach garniert
Holsteiner Mettwurst, Zwiebelmett, Fleischsalat, Ei, Käse und Frischkäse | 13,90 € |
| 31 | 7 Stück dekorativ garniert mit Früchten der Saison
Holsteiner Mettwurst, Zwiebelmett, Fleischsalat, Ei, Käse und Frischkäse | 14,50 € |
| 32 | 7 Stück dekorativ garniert mit Früchten der Saison
Holsteiner Mettwurst, Zwiebelmett, Fleischsalat, Ei, Käse, Frischkäse und Fisch | 16,90 € |
| 33 | 7 Stück einfach garniert
mit Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten, Lachsschinken, Putenbrust, Kochschinken und Käse | 14,40 € |
| 34 | 7 Stück dekorativ garniert mit Früchten der Saison
mit Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten, Lachsschinken, Putenbrust, Kochschinken und Käse | 15,60 € |
| 35 | 7 Stück dekorativ garniert mit Früchten der Saison
mit Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten, Lachsschinken, Putenbrust, Kochschinken, Käse und Fisch | 17,50 € |
| 36 | 4 Stück dekorativ garniert mit Fingerfood
Kasseler, Schweinerücken, Putenbrust und Käse | 17,70 € |



Kastenmeterbrot

40-45 können folgende Allergene enthalten: a, b, c, d, g, h, i, j, k, o, r.

pro Person

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 40 | 7 Stück einfach garniert
Holsteiner Mettwurst, Zwiebelmett, Fleischsalat, Ei, Käse und Frischkäse | 14,50 € |
| 41 | 7 Stück dekorativ garniert mit Früchten der Saison
Holsteiner Mettwurst, Zwiebelmett, Fleischsalat, Ei, Käse und Frischkäse | 16,00 € |
| 42 | 7 Stück dekorativ garniert mit Früchten der Saison
Holsteiner Mettwurst, Zwiebelmett, Fleischsalat, Ei, Käse, Frischkäse und Fisch | 18,20 € |
| 43 | 7 Stück einfach garniert
mit Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten, Lachsschinken, Putenbrust,
Kochschinken und Käse | 15,60 € |
| 44 | 7 Stück dekorativ garniert mit Früchten der Saison
mit Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten, Lachsschinken, Putenbrust,
Kochschinken und Käse | 16,90 € |
| 45 | 7 Stück dekorativ garniert mit Früchten der Saison
mit Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten, Lachsschinken, Putenbrust,
Kochschinken, Käse und Fisch | 18,70 € |
| 46 | 4 Stück dekorativ garniert mit Fingerfood
Kasseler, Schweinerücken, Putenbrust und Käse | 19,50 € |

Brötchen

50-53 können folgende Allergene enthalten: a, b, c, d, g, h, i, j, k, o, r.

50	1/2 Brötchen einfach garniert	2,50 €
51	1/2 Brötchen dekorativ garniert	2,90 €
52	1/2 Brötchen mit Fisch einfach garniert	3,00 €
53	1/2 Brötchen mit Fisch dekorativ garniert	3,20 €

Fingerfood ab 20 Personen

pro Person

54	als kleine, kalte Köstlichkeit dekorativ garniert mit Meterbrot, Butter und Remoulade <i>a, b, c, d, g, h, i, j, k, o, r</i> z.B. Mini-Frikadellen, Chicken Wings, kleine Medaillons, Paprikaröllchen, kleine Fleisch- und Käsespieße...	25,00 €
-----------	---	---------



Buffet ab 15 Personen

Ab 25 Personen ist es möglich, einen warmen Braten dazu zu bestellen. Folgende Braten stehen Ihnen zur Auswahl: Spießbraten, Kräuterbraten, Krustenbraten und frische Putenbrust.

Bei kalten Buffets werden verschiedene Brotsorten, Butter und 2 kalte Soßen gereicht.

60-68 können folgende Allergene enthalten: a, b, c, d, g, h, i, j, k, o, p.

Pro Person

60	Einfacher Landsmann Rustikales Buffet mit Frikadellen, Hähnchenschenkeln, Mettwurst, Sauerfleisch, halben Eiern, Kasseler und Käse	17,20 €
61	Buffet nach Schlachterart Schweinerücken garniert, Aufschnittplatte mit herzhaften Wurstsorten, zart geräuchertem Schinken, Frikadellen, Griebenschmalz, Zwiebelmett und Käseplatte Götterspeise und Vanillesoße	18,00 €
62	Ratsherren Buffet Roastbeef, Kasseler, Kochschinken, Lachsschinken, Kräuterschinken, Pute, kleine Steaks und Käseauswahl	22,80 €
63	Nordstrander Buffet Roastbeef, Kasseler, Kochschinken, Lachsschinken, Kräuterschinken, Pute, kleine Steaks, Käseauswahl, Lachs, Makrele und Forelle	24,50 €
64	Heider Buffet Spargelsuppe, Roastbeef, Bratenaufschnitt, Poulardenbrüstchen auf Ananas, Schweinelendchen, Lachsschinken mit Spargel, Schinken mit Melone, Salat nach Saison, Käseauswahl	24,00 €
65	Hanse Buffet Spargelsuppe, Roastbeef, Bratenaufschnitt, Poulardenbrüstchen auf Ananas, Schweinelendchen, Lachsschinken mit Spargel, Schinken mit Melone, Salat nach Saison, Käseauswahl, Lachs, Makrele und Forelle	25,60 €
66	Dithmarscher Buffet Kartoffelrahmsuppe mit Schinken, Entenbrustfilet gekräutert, Kochschinkenröllchen mit Spargel, Schweinelendchen, Roastbeef, Bratenaufschnitt, Poulardenbrüstchen auf Ananas, Käseauswahl	26,70 €

pro Person

- 67 Eiderstedter Buffet** 30,00 €
Kartoffelrahmsuppe mit Schinken, Entenbrustfilet gekräutert,
Kochschinkenröllchen mit Spargel, Schweinelendchen,
Roastbeef, Bratenaufschnitt, Poulardenbrüstchen auf Ananas,
Käseauswahl, Lachs, Makrele und Forelle

Warme Buffets im Chafing Dish

70-73 können folgende Allergene enthalten: a, b, c, d, g, h, i, j, k, o, p.

pro Person

- 70 Meldorfer Buffet ab 15 Pers.** 19,60 €
Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln, Champignons, Tomaten,
Reis, warme Frikadellen mit Senf, Bechamelkartoffeln, Erbsen und Wurzeln,
Käseplatte bunt garniert und Brot
- 71 Brunch Buffet ab 25 Pers.** 21,90 €
warm: Spargelsuppe, Sahnegeschnetzeltes vom Schwein,
Putengeschnetzeltes mit fruchtiger Currysoße und Reis
kalt: Kasseler, Frikadellen, Lachsschinken, Sauerfleisch,
Forelle, Käseauswahl, Matjessalat und Krautsalat
- 72 Marner Buffet ab 20 Pers.** 24,60 €
Spargelsuppe mit Fleischklößchen, Spanferkelbraten auf Sauerkraut mit
Bratkartoffeln, frische Salate der Saison mit Dressing, Hähnchenschenkel
pikant gewürzt mit Kartoffeln und feinem Gemüse, kalte und warme Soßen,
Käseplatte bunt garniert, Brot, Rote Grütze mit Vanillesoße
- 73 Büsumer Buffet ab 20 Pers.** 27,50 €
Kartoffelcremesuppe mit geräuchertem Schinken, Schweinefilet gekräutert,
Kartoffelgratin, Balkangemüse, Lachs auf Blattspinat, Kartoffeln, gemischter
Salat mit Dressing, Käseplatte bunt garniert, Brot, Zitronencreme

Komplette Menüs ab 15 Personen

	pro Person
80 Kraftbrühe mit Fleischklößchen ^{a, c, i, g, r} Rinder- & Schweinebraten mit Rotkohl, Erbsen und Wurzeln, Bratensoße und Kartoffeln Rote Grütze mit Vanillesoße <i>(400g Fleischrohgewicht)</i>	22,90 €
81 Spargelcremesuppe ^{a, c, f, g, i, j, o, r} Roulade (1 Roulade pro Person) mit Rotkohl, Blumenkohl, Kartoffeln Rote Grütze mit Vanillesoße	22,70 €
82 Brokkolicremesuppe mit Fleischklößchen ^{a, g, o, j} Medaillons von Schwein, Rind und Pute mit Pilzrahmsoße, Kartoffeln, Kroketten, Rosenkohl und Kaisergemüse Obstsalat mit Vanillesoße <i>(300g Fleischrohgewicht)</i>	26,50 €
83 Tomatencremesuppe mit Kräutern ^{a, c, g, i, o} Putenbrust frisch und geräuchert, Erbsen und Wurzeln, Blumenkohl, Kartoffeln oder Reis, Sauce Hollandaise und Sauce Bearnaise Zitronencreme	23,80 €

Kalte Braten

Kalt, aufgeschnitten, auf Platte dekorativ garniert mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salat nach Wahl.

	pro Person
90 Sauerfleisch vom Nacken (eigene Herstellung) ^{a, c, g, i, o}	16,50 €
91 Kasseler aus dem Schweinelachs ^{a, c, g, i, o}	16,50 €
92 Putenbrust geräuchert ^{a, c, g, i, o}	17,80 €
93 Roastbeef ^{a, c, g, i, o}	20,30 €

Hauptgerichte

Schwein

	pro Person
100 1 Schnitzel natur oder paniert ^{a, c, g, j, o} Bratkartoffeln, Gemüse oder Salat mit Bratensoße	16,00 €
101 1 Schnitzel natur oder paniert ^{a, c, g, j, o} Bratkartoffeln, Gemüse oder Salat mit Paprikasoße	16,80 €
102 1 Schnitzel natur oder paniert ^{a, c, g, j, o} Bratkartoffeln, Gemüse oder Salat mit Champignonsoße	16,80 €
103 1 Schnitzel natur oder paniert ^{a, c, g, j, o} Bratkartoffeln, Gemüse oder Salat mit geschmorten Champignons und Zwiebeln	17,50 €
<i>(170 g Fleischrohgewicht), Aufpreis für ein weiteres Schnitzel.....</i>	<i>4,60 €</i>
104 2 kleine Schnitzel aus dem Schweinelachs ^{a, c, g, i, j, o} natur oder paniert (180g Fleischrohgewicht) mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salat	16,00 €
105 Schnitzel „Hawaii“ aus dem Schweinerücken natur ^{a, c, g, i, j, o} belegt mit Schinken und Ananas, mit Käse überbacken dazu Reis, Curryfruchtsoße und Salat (170g Fleischrohgewicht), Aufpreis für ein weiteres Schnitzel.....	18,00 € 4,90 €
106 Schmetterlingssteak paniert ^{a, c, g, i, j, o} zartes Steak aus dem Schweinerücken, Buttergemüse, Bratkartoffeln und Bratensoße (170g Fleischrohgewicht), Aufpreis für ein weiteres Schnitzel.....	16,00 € 4,60 €
107 Sahneschnitzel ^{a, c, o} Schnitzel natur in leckerer Sahnesoße mit Zwiebeln, Champignons, Beilage Reis oder Kartoffeln und Salat (180g Fleischrohgewicht), Aufpreis für ein weiteres Schnitzel.....	16,80 € 4,60 €
108 Spießbraten vom Nacken rot gewürzt ^{a, c, g, h, i, j, o} mit Bratkartoffeln, Currynussoße und Salat (300g Fleischrohgewicht)	16,90 €
109 Kräuterspießbraten vom Nacken mit Bratensoße ^{a, o, r} Sauerkraut und Bratkartoffeln (300g Fleischrohgewicht gepökelt)	16,90 €
110 Kräuterspießbraten vom Nacken mit Remoulade, ^{a, c, g, i, o} Bratkartoffeln und Salat (300g Fleischrohgewicht gepökelt)	16,90 €

pro Person

111	Kräuterbraten vom Schinken, eingelegt in schmackhaften Kräutern mit Currynusssoße, Bratkartoffeln oder Speckkartoffelsalat (450 g Fleischrohgewicht) ^{a, c, g, h, i, o, r}	17,60 €
112	Krustenbraten vom Schinken mit Currynusssoße, Bratkartoffeln oder Speckkartoffelsalat und Salat (450 g Fleischrohgewicht) ^{a, c, g, h, i, o, r}	17,60 €
113	Spanferkelschinken mit knackiger Kruste, Bratkartoffeln oder Speckkartoffelsalat, Salat und Currynusssoße (450 g Fleischrohgewicht) ^{a, c, g, h, i, o, r}	18,30 €
114	„Bauernplatte“, kleine Schweine- und Putenschnitzel paniert, Schweinebauch und Bratwurst, Kartoffelstampf, Gemüse und Bratensoße	18,30 €
115	Schweinefilet mit Senfkruste und feinen Kräutern, Champignonrahmsoße, Gemüse, Kartoffeln oder Kartoffelgratin (280g Fleischrohgewicht) ^{a, g, j, o}	19,40 €
116	Filet „Hubertus“ 3 Schweinemedallions im Speckmantel mit Pilzsoße, Stangenbohnen, Fingermöhren und Bratkartoffeln ^{a, g, j, o}	19,90 €
117	Schweinemedallions natur mit grüner Pfefferrahmsoße, Kartoffeln und Brokkoligratin ^{a, g, j}	19,40 €
118	Kasseler mit Mango-Chutney ^{o, r} belegt mit Ananas, Bratkartoffeln und Salat (300g Fleischrohgewicht)	16,80 €
119	Kasseler im Blätterteig ^{a, c, o} Bratkartoffeln oder Speckkartoffelsalat und Salat 2 Scheiben pro Person	17,50 €
120	Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln, Champignons und Gurke, Beilage Reis oder Kartoffeln ^{a, g, j}	14,70 €
121	Gyros aus der Pfanne mit Tzatziki, Krautsalat und Reis ^{g, i, j}	16,70 €
123	Schweine – und Putenfilet ^j Gemüse, Kartoffeln, Kroketten und Sauce Bearnaise	17,10 €

Rind

		pro Person
130	Rouladen (180g Fleischrohgewicht) ^{a, g, j, o, r} Kartoffeln, Gemüse und braune Soße 1 Roulade pro Person, Aufpreis für eine weitere Roulade.....	16,50 € 5,50 €
131	Rinder- und Schweinebraten ^{a, g, j} Gemüse, Salzkartoffeln und Soße (400g Fleischrohgewicht)	16,80 €
132	Rinder – und Schweinefilet ^j Gemüse, Champignons, Kartoffeln, Kroketten und Sauce Bearnaise (300g Fleischrohgewicht)	26,80 €
133	Rinder-, Schweine- und Putenfilet ^j Gemüse, Champignons, Kartoffeln, Kroketten und Sauce Bearnaise	22,10 €
134	Rindergulasch ^{a, g, j} mit Gemüse, Kartoffeln oder Nudeln	15,70 €
135	Pfefferrahmgulasch mit grünem Pfeffer mit Sahne verfeinert, mit Gemüse und Salzkartoffeln ^{a, g, j}	16,00 €
136	Roastbeef kalt ^{a, c, g, i, j, o} Bratkartoffeln, Salat und Remoulade (300g Fleischrohgewicht)	20,30 €
137	American-Mixed-Grill ^{a, c, g, h, i, j, o} von Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutter, 2 kalte Soßen, Champignons in Sauerrahm, Bratkartoffeln und 1 Salat (300g Fleischrohgewicht)	18,30 €
138	Rundstück warm ^{a, g, j, o} Champignonsoße mit Weißbrot und Salat	16,00 €
139	Tafelspitz ^{a, g, i, l} Kartoffeln, Porreegemüse und Meerrettichsoße (300g Fleischrohgewicht)	17,20 €



Geflügel

		Pro Person
150	Putenschnitzel paniert oder natur ^{a, c, g, j} mit Reis oder Kartoffeln, Gemüse und Sauce Bearnaise (170g Fleischrohgewicht) 1 Schnitzel pro Person, Aufpreis für ein weiteres Schnitzel.....	16,00 € 4,60 €
151	Putenbrust geräuchert, warm ^{a, c, g, i, o} <i>ab 10 Personen</i> Speckkartoffelsalat oder Bratkartoffeln, Remoulade und Salat	18,70 €
152	Putenbrust frisch und geräuchert ^{a, g, j, o} <i>ab 15 Personen</i> Kartoffeln, Gemüse und Sauce Bearnaise (300g Fleischrohgewicht)	17,90 €
153	Gebackene Putenbrust ^{a, g, j} Kartoffeln, Soße, Gemüse oder Salat (300g Fleischrohgewicht)	16,80 €
154	Putenbrustgeschnetzeltes „Indisch“, Kokosmilch ^{a, g} mit Reis, Curryfruchtsoße und Salat (300g Fleischrohgewicht)	17,60 €
155	Hähnchenbrust in Champignonsahnesoße mit Tomatenreis, gemischter Salat ^{a, g, j, o}	17,50 €
156	Flugentenbrustfilet ^{a, g, j, o} mit Pfifferlingssoße, Kartoffeln und Kroketten und Gemüsebeilage (300g Fleischrohgewicht)	20,00 €
157	Pikante Hähnchenschenkel ^{a, c, g, i, j} Kartoffeln, Bratensoße und gemischter Salat 2 Stück pro Person	14,90 €
158	Hühnerfrikassee ^{a, c, g, i} mit Erbsen, Spargel und Champignons, Butterreis und gemischtem Salat	15,60 €



Deftiges in der kalten Jahreszeit

	pro Person
170 Grünkohl ^{j, o} mit Bratkartoffeln, Kasseler Rücken, Kasseler Bauch, Kochwurst und Senf	16,80 €
171 Grillhaxe ^{a, g, j, o, r} ca. 1kg pro Stück mit Sauerkraut, Kartoffeln und Bratensoße	16,00 €
172 Mehlbeutel ^{a, c, g, o} mit Fruchtsoße und Kasseler Bauch	14,80 €

Für den kleinen Hunger

	pro Person
180 2 kleine Schnitzel paniert mit Kartoffelsalat ^{a, c, g, i, j, r}	10,70 €
181 2 Frikadellen mit Kartoffelsalat ^{a, c, g, i, j, r}	9,70 €
182 3 Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat (à 50g) ^{a, c, g, i, j, o, r}	8,20 €
183 Spaghetti "Bolognese" ^{a, g, o}	8,10 €

Vegetarisch

	pro Person
190 Reis-Gemüse-Bratling mit Salat (2 Stück) ^{a, g}	7,20 €
191 2 halbe Paprika gefüllt mit Frischkäse, Champignons, Zwiebeln und Kräutern dazu Tomatensoße und Reis ^{a, g}	8,90 €
192 Gemüseauflauf mit Käse überbacken ^{a, g}	7,00 €
193 Spaghetti mit Gemüse in Tomatensoße ^{a, g}	6,00 €
194 Nudeln „Asia- Art“ mit Gemüse und Sojasoße	7,50 €

Dessert

	pro Person
200 hausgemachte Rote Grütze ^g mit flüssiger Sahne oder Vanillesoße	4,20 €
201 Zitronencreme mit Sahne und Quark ^g	4,20 €
202 Tiramisu, ein italienisches Amaretto-Dessert ^{a, c, g}	4,60 €
203 Mousse au Chocolat, weiß oder braun ^{c, g}	4,80 €
204 Obstsalat mit Vanillesoße ^g	4,60 €
205 Mascarponecreme mit Himbeermus ^{c, g}	4,90 €
206 Eierlikörcreme mit Himbeeren ^{c, g}	4,60 €
207 Bratapfel gefüllt mit Rosinen und Vanillesoße ^{h, g}	4,80 €
208 Diverse Puddingsorten nach Wahl ^g	3,50 €



Für die Grillsaison

Angebot 1

Nacken, Pute, Wurst, Frikadelle
Salate, Brot, Kartoffeln mit Sourcreme ^{a, c, f, g, h, i, j, o}
18,10 € pro Person

Angebot 2

Nacken, Pute, Wurst, Frikadelle,
Schaschlik, Hähnchenunterschenkel
Salate, Brot, Kartoffeln mit Sourcreme ^{a, c, f, g, h, i, j, o}
20,90 € pro Person

Angebot 3

Nacken, Pute, Wurst, Frikadelle,
Putenspieße, Spareribs
Salate, Brot, Kartoffeln mit Sourcreme ^{a, c, f, g, h, i, j, o}
20,90 € pro Person

Zuzüglich 30,00 € pro Stunde für Dienstleistung

Salatbeilagen

Alle Salate werden frisch aus eigener Küche für Sie zubereitet.

- 220** Speckkartoffelsalat warm oder kalt ^{j, o, r}
- 221** Kartoffelsalat mit Mayonnaise,
Zwiebeln und Gewürzgurken ^{a, c, i, j, r}
- 222** Farmersalat ^{a, c, g, i}
- 223** Waldorfsalat ^{a, c, h, i}
- 224** Wurzelsalat
- 225** Krautsalat süß oder sauer ^{a, c, g, i, j, r}
- 226** Porreesalat ^{a, c, g, i}
- 227** Nudelsalat ^{a, c, g, i, r}
- 228** Reissalat
- 229** Gemischter Salat mit Dressing ^{a, c, g, i}
- 230** Tomatensalat
- 231** Gurkensalat mit Sahne oder Kräutern ^g
- 232** Amerikanischer Krautsalat Coleslaw ^g

Gemüsebeilagen

Erbsen und Wurzeln	Bohnen	Brokkoli
Rosenkohl	Spargel	Blumenkohl
Rotkohl ^r	Kaisergemüse	Leipziger Allerlei
Schwarzwurzel ^{a, g}	Balkangemüse	Sommergemüse
Gestofter Weißkohl ^{g, o}	Gestofter Wirsingkohl ^{g, o}	Kohlrabi
Porreegemüse ^g	Sauerkraut ^{o, r}	

Sättigungsbeilagen

Salzkartoffeln	Kartoffelgratin ^g
Bratkartoffeln ^o	Bechamelkartoffeln ^{g, o}
Kartoffelstampf ^g	Folienkartoffeln mit Sourcreme ^g
Kroketten	Spätzle ^{a, c}
Reis	Tomatenreis
Nudeln ^a	

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

die Preise aller früheren Angebote sind mit Erscheinen dieser Preisliste nicht mehr verbindlich. **Alle Preise sind Abholpreise und das Leergut ist sauber zurückzubringen.** Nach Absprache wird Ihnen die Ware gegen Aufpreis geliefert. Wir nehmen gerne auch Änderungen der Speisen zu Ihren Wünschen gegen Aufpreis vor.

Die angegebenen Preise sind Bruttopreise pro Person und verstehen sich inkl. 7% MwSt. für Essenslieferungen. Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen (Geschirr, Personal etc.) ist ein Steuersatz von 19% festgeschrieben. Der Preis muss dann entsprechend korrigiert werden.

Der Lieferant ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen nachgeliefert werden können. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Ersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

Der Kunde trägt die Verantwortung für die gemieteten Gegenstände von der Übernahme bis zur Rückgabe. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach vollständig erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungspreis oder Reparaturpreis dem Kunden in Rechnung gestellt.

Wie bemühen uns, angegebene Lieferzeiten einzuhalten. Haben Sie jedoch bitte Verständnis, falls durch unvorhergesehene Ereignisse eine Verspätung eintritt – auch durch eine von uns nicht beeinflussbare Verkehrslage. Verzögerungen der Lieferzeit berechtigen daher nicht zu Minderungen. Eine zeitliche Toleranz ist einzukalkulieren. Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch.

Bei Vollkaufleuten tritt Verzug ohne Mahnung ein. Im Verzugsfalle sind wir berechtigt, neben dem sonstigen Verzugsschaden Verzugszinsen bis zu 10% p.a. zu erheben. Pro Mahnung berechnen wir eine Gebühr in Höhe von 7,50 €.

Wir sind täglich für Sie da 10-18 Uhr – auch am Wochenende. Unser Geschäft bleibt vom **19.12.-31.01.** geschlossen. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Allergenkennzeichnung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

aus aktuellem Anlass sind wir verpflichtet, den Endverbraucher über bestimmte Allergien und den Unverträglichkeitsreaktionen auslösende Stoffe, die in den angebotenen Lebensmitteln enthalten sind, zu informieren.

Auf dieser Seite sind die häufigsten auslösenden Stoffe aufgeführt. Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch bzw. empfindlich reagieren, wissen Sie selbst am besten. Bei Bedarf sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne und stimmen unsere Speisen auf Ihre Wünsche ab. Wir versuchen, nur unbehandeltes Obst und Zitrusfrüchte zu erwerben, trotzdem kann es vorkommen, dass es gewachst und mit Konservierungsstoffen behandelt wurde. Wir bieten Ihnen ein vielfältiges Angebot. Bei uns finden Sie keine Standardrezepte, Abweichungen von bestehenden Rezepturen sind möglich.

Wir weisen darauf hin, dass in der handwerklichen Lebensmittelherstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt die Möglichkeit eines Übergangs von allergenen Stoffen in Spuren auftreten können.

a) glutenhaltiges Getreide

(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel)

b) Krebstiere und deren Erzeugnisse

c) Eier

d) Fisch

e) Erdnüsse

f) Soja

g) Milch (einschließlich Laktose)

h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse,

Walnüsse, Cashewnüsse)

i) Sellerie

j) Senf

k) Sesam

l) Schwefeloxid und Sulfite (>10mg/kg)

m) Lupinen

o) Nitritpökelsalz

p) Farbstoff

q) Geschmacksverstärker

r) Süßungsmittel

s) Weichtiere