

**Haus am Süderwall**  
**Parkstrasse 6**  
**21762 Otterndorf**  
**Tel.: 04751 – 922518**

**Preisliste Partyservice**

(Stand 01.09. 2011)

<b>Verschiedene Braten (ab 10 Personen)</b>	<b>Portion, 400g Rohgewicht</b>
<b>Spießbraten</b> Saftiger Schweinenacken mit pikanter Würzung	5,90 Euro
<b>Schweinenacken in Senfkruste</b> Saftiger Schweinenacken umhüllt mit pikanter Senf- Kräuterkruste	5,90 Euro
<b>Burgunderbraten</b> Aus der Schweinekeule, gepökelt und geräuchert	5,90 Euro
<b>Mecklenburger Schweinebraten</b> Saftiger Schweinenacken gefüllt mit Backobst	5,90 Euro
<b>Krustenbraten</b> Aus der Schweinekeule, gepökelt, saftig und superknusprig	5,90 Euro
<b>Roastbeef rosa</b> saftig und zart für besondere Anlässe	18,50 Euro
<b>Putenbrust gebraten</b> mager und leicht	6,50 Euro
<b>Hähnchenkeule gebraten (220g)</b>	1,95 Euro
<b>Schnitzel vom Schweinelachs, paniert (180g)</b>	2,90 Euro
<b>Schweinekotelette, paniert (200g)</b>	2,90 Euro
<b>Beilagen</b>	<b>250g</b>
Salzkartoffeln	1,20 Euro
Bratkartoffeln	1,50 Euro
Kartoffelgratin	2,10 Euro
Kartoffelklöße	1,50 Euro
Reis	1,20 Euro
Gemüsereis	1,30 Euro

Butternudeln	1,20 Euro
Butterspätzle	1,20 Euro
Folienkartoffeln	1,40 Euro
Sauerkraut	1,30 Euro
Apfelrotkohl	1,30 Euro
Brokkoli mit Mandeln	1,70 Euro
Leipziger Allerlei (Erbsen, Möhren, Spargel)	1,30 Euro
Frische Champignons und Zwiebeln	2,30 Euro
Rosenkohl	2,30 Euro
Blumenkohl mit Butter	1,50 Euro

## **Saucen**

**150 ml**

Hollandaise	1,40 Euro
Bearnaise	1,40 Euro
Braune Bratensauce	1,00 Euro
Champignonrahmsauce	1,20 Euro
Jägersauce	1,40 Euro
Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern	1,40 Euro
Zigeunersauce	1,20 Euro
Currysauce mit Früchten	1,40 Euro
Tomatensauce	1,40 Euro

## **Salate (ab 10 Portionen je Sorte)**

**250g**

Mayonaisensalat (Kartoffelsalat, Nudelsalat etc.)	1,80 Euro
Krautsalat	1,70 Euro
Gurkensalat	1,70 Euro
Tomatensalat	1,70 Euro
Bunte Salatbar mit 2 verschiedenen Dressings	2,80 Euro
Tzatziki (150g)	1,70 Euro
Schnittlauchquark (150g)	1,70 Euro
Gem. Salat mit 1 Dressing	1,70 Euro

<b>Eintöpfe/Suppen zum Sattessen</b> (ab 20 Portionen) (incl. 3 Scheiben Meterbrot p.P.)	750 ml
<b>Gulaschsuppe</b>	4,40 Euro
<b>Erbseintopf</b> mit Wurst und Rauchfleisch	3,90 Euro
<b>Linseneintopf</b> mit Wurst und Rauchfleisch	3,90 Euro
<b>Bohneneintopf</b> mit Wurst und Rauchfleisch	3,90 Euro
<b>Serbische Bohnensuppe</b> scharf und deftig	3,90 Euro
<b>Kartoffelsuppe</b> mit ausgebratenem Speck und Würstchen	3,90 Euro
<b>Steckrübeneintopf</b> mit gewürfeltem Kasseler und Kartoffeln	3,90 Euro
<b>Lauchcremesuppe</b> mit Hackfleisch und Kartoffeln	3,90 Euro
<b>Hochzeitsuppe</b> mit Rindfleisch und Fleischklößchen	8,50 Euro
<b>Vorsuppen</b>	<b>250 ml</b>
Champignoncremesuppe	2,80 Euro
Spargelcremesuppe	2,80 Euro
Blumenkohl- Brokkolicremesuppe	2,80 Euro
Kräutercremesuppe	2,80 Euro
Tomatencremesuppe	2,80 Euro
Currycremesuppe	2,80 Euro
Waldpilzcremesuppe	2,80 Euro

## **Komplette Gerichte (ab 20 Portionen)**

<b>Pfannengyros (350g)</b>	<b>8,70 Euro</b>
mit Tomatenreis, Krautsalat und Tzatziki	
<b>Hausgemachte Rinderroulade (200g)</b>	<b>8,40 Euro</b>
mit Sauce, Gemüse Ihrer Wahl und Petersilienkartoffeln	
<b>Rinderbrust, gepökelt, (350g)</b>	<b>8,10 Euro</b>
in pikanter Meerrettichsauce, mit grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln	
<b>Gebratene Lammkeule (350g)</b>	<b>9,20 Euro</b>
in Senf- Kräuterkruste, mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	
<b>Schweinefiletpfanne(350g)</b>	<b>10,60 Euro</b>
mit frischen Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln und einem bunten Salat	
<b>„Piccata“ nach Mailänder Art (250g)</b>	<b>9,50 Euro</b>
Schweinemedallions in Käse- Eihülle mit Tomatensauce und Salat	
<b>Indisches Putengeschnetzeltes (350g)</b>	<b>9,50 Euro</b>
in einer fruchtigen Currysauce mit Butterreis und einem bunten Salat	
<b>Rheinischer Sauerbraten (350g)</b>	<b>9,50 Euro</b>
in Rosinensauce, mit Apfelrotkohl und Semmelklößen	
<b>Chili con Carne</b>	<b>5,10 Euro</b>
mit Kidneybohnen, Mais und Reis	
<b>Grünkohl</b>	<b>10,60 Euro</b>
mit Kasseler, Bauch, Kohlwurst, und Bratkartoffeln	
<b>Matjes (250g) „Hausfrauenart“</b>	<b>8,40 Euro</b>
mit Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln	
<b>Lachsfilet (250g),</b>	<b>8,40 Euro</b>
gebraten in Dillsauce, mit Salzkartoffeln und Gurkensalat	
<b>Rahmgulasch (250g) mit Champignons</b>	<b>7,30 Euro</b>
dazu Butternudeln und Gurkensalat	
<b>Gemischter Braten</b>	<b>14,50 Euro</b>
mit Gemüseplatte, Bratensauce und Hollandaise Petersilienkartoffeln und Kroketten	

## **Desserts**

**200g**

Rote Grütze	2,30 Euro
Schokoladenmousse	2,70 Euro
Schokoladenpudding	1,70 Euro
Vanillepudding	1,70 Euro
Joghurt- Frucht mousse	2,70 Euro
Bayrische Creme	2,70 Euro
Frischer Obstsalat	3,90 Euro
Vanillesauce (100 ml)	1,00 Euro
Fruchtsaucen (100 ml)	1,00 Euro
Schlagsahne (100 ml)	1,00 Euro

## **Halbe belegte Brötchen mit Butter bestrichen**

## **Stückpreis**

Mett	1,20 Euro
Brühwurstaufschnitt	1,20 Euro
Leberwurst / Streichwurst	1,20 Euro
Bratenaufschnitt	1,50 Euro
Schinken, Kochschinken	1,50 Euro
Mettwurst	1,20 Euro
Schnittkäse	1,20 Euro
Brie, Camembert	1,20 Euro
Räucherlachs	2,20 Euro
Matjes	1,70 Euro
Gekochtes Ei	1,20 Euro

## **Schnittchen**

## **Stückpreis**

Mett	1,20 Euro
Brühwurstaufschnitt	1,20 Euro
Leberwurst / Streichwurst	1,20 Euro
Bratenaufschnitt	1,40 Euro
Roastbeef	2,00 Euro
Schinken, Kochschinken	1,40 Euro
Mettwurst	1,20 Euro
Schnittkäse	1,20 Euro
Brie, Camembert	1,20 Euro
Räucheraal	2,50 Euro
Räucherlachs	2,00 Euro
Matjes	1,20 Euro
Gekochtes Ei	1,20 Euro

# Buffets (Ab 20 Personen):

## Rustikales, kalt- warmes Buffet

### Kalte Speisen:

- \* Räucherfischplatte (Aal, Lachs Forelle, Makrele, Schillerlocke), Krabben, Matjes
- \* Braten- und Schinkenplatte mit Zwiebelmett
- \* Mini Frikladellen
- \* Hähnchenkeulen
- \* Gefüllte Eier
- \* Spargel- Schinkenröllchen
- \* Bunte Käseauswahl
- \* Brotauswahl und Butter

### Suppe:

- \* Cremesuppe nach Ihrer Wahl

### Warme Speisen:

- \* 2-3 verschiedene Braten
- \* Bratkartoffeln
- \* Kartoffelgratin
- \* Bratensauce
- \* Bunte Salatbar

### Desserts:

- \* Rote Grütze
- \* Schokoladenpudding mit Schlagsahne
- \* Tiramisu
- \* Götterspeise
- \* Vanillesauce

**20,75 Euro**

# **Italienisches Buffet**

## **Antipasti:**

Marinierte Champignons  
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum  
Honigmelone mit zartem Parmaschinken  
Geröstete Paprikaschoten in Olivenöl  
Knuspriges Ciabatta Brot

Rotwein- Honig Schalotten  
Salbei- Ingwer Möhren  
Gebratene Auberginen und Zucchini  
Grüne und schwarze Oliven  
Gefüllte Kirschpaprika  
Getrocknete Tomaten

## **Suppe:**

Minestrone

## **Hauptgerichte:**

„Piccata Milanese“ von der Hähnchenbrust  
mit einer fruchtigen Tomatensauce,

Farfalle Nudeln

Schweinemedallions in einer Pilzsauce  
mit mediterranen Kräutern

Italienisches Ofengemüse  
Rosmarinkartoffeln

Gratin vom Lachs und Blattspinat  
verfeinert mit Pernod

Rucola- Tomatensalat mit Pinienkernen

## **Desserts:**

Panna Cotta mit Himbeermark

Tiramisu

**21,90 €**

# Fingerfoodbuffet

## Verschiedenes:

Käseigel  
Mini Frikadelle auf Gurkenscheibe  
Gefüllte Eier  
Schinkenröllchen mit Spargelspitzen  
Schweinemedallions mit Ricotta und Aprikose  
Gefüllte Champignonköpfe mit Frischkäse  
Gefüllte Kirschaprika mit Frischkäse  
Gambas in Knoblauchöl  
Verschiedene Oliven

## Schnittchen:

Schnittchen mit Räucheraal  
Schnittchen mit Lachs  
Schnittchen mit Matjes  
Schnittchen mit Roastbeef  
Schnittchen mit Schinken  
Schnittchen mit Mett  
Schnittchen mit Bavaria blue  
oder mit anderen feinen Auflagen  
nach Ihrer Wahl

## Und was Süßes zum Schluß:

Mini Plundergebäck  
Mini Windbeutel  
Mini Berliner  
Obst der Saison

**Preis: 19,90 pro Person**

# **Allgemeine Geschäftsbedingungen – gültig ab 14.09. 2010** **Preisänderungen vorbehalten**

## **Geschäftszeiten, Preise, Abholung**

Alle Preise verstehen sich als Abholpreise ab „Haus am Süderwall“.

Geschäftszeiten Partyservice:

Täglich von 6:00 Uhr bis 20:00 Uhr.

## **Bestellungen**

Bestellen Sie bitte 7 Tage im Voraus.

## **Anlieferung bzw. Leergut- Abholung (ab 20 Personen)**

Nach Absprache können die Speisen auch geliefert bzw. das Leergut abgeholt werden.

Für Fahrten im Raum Otterndorf berechnen wir 15 Euro.

Für Fahrten im Umkreis von 15 km berechnen wir 25 Euro.

## **Personal (ab 20 Personen)**

Aufschneiden von Braten vor Ort 25 Euro/Std

## **Leihgebühr für Geschirr (!!!Gespült zurück!!!)**

Flacher Teller, Messer, Gabel	0,60 Euro
Suppenteller, Suppenlöffel	0,50 Euro
Dessertteller, Teelöffel	0,40 Euro
Chaving dish mit Brennpaste	6,00 Euro

## **Reinigung des Leihgeschirrs**

Flacher Teller, Messer, Gabel	0,60 Euro
Suppenteller, Suppenlöffel	0,50 Euro
Dessertteller, Teelöffel	0,40 Euro
Chaving dish mit Brennpaste	6,00 Euro

## **Geschirrrückgabe**

Das Leergut sollte möglichst am nächsten Tag, spätestens jedoch nach 2 Tagen zurückgebracht werden.

## **Fleischgewichte**

Bei den angegebenen Fleischgewichten handelt es sich um das Rohgewicht.

## **Preise**

In allen Preisen sind 19 % Mehrwertsteuer enthalten