TISCHLEIN DECK DICH

PARTY SERVICE



INHABER: MATHIAS BIRK SCHAUMBURGERSTR. 14 65558 LOHRHEIM TEL.: 06430 / 6590

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Der Auftrag ist spätestes 1 Woche vor Liefertermin zu erteilen .

Im Umkreis von 15 Kilometern liefern wir alle Speisen frei Haus . Für Anlieferungen die darüber hinaus gehen, berechnen wir jeden Mehrkilometer mit 1,00 Euro.

Wir liefern Ihnen ab 15 Personen warme Gerichte bei einem Mindestauftragswert von 150 Euro .
Kalte Buffets liefern wir erst ab 25 Personen .
Brotauswahl und Brötchen sind im Preis nicht enthalten .

Auf Grund der zur Zeit schwierigen wirtschaftlichen Lage in Deutschland (steigende Energiekosten , Lebensmittelpreise usw.) ist uns eine längerfristige Preisgestaltung leider nicht möglich. Sie erhalten auf Ihre Speisenauswahl bei einer Menübesprechung ein entsprechendes Angebot .

Die Zahlung des Rechnungsbetrages ist bei Abholung des Leerguts in Bar oder umgehend per Überweisung fällig . Bei Großveranstaltungen behalten wir uns eine Anzahlung vor.

Das Leergut (Wärmebehälter usw.) ist aufgrund hygienischer Bestimmungen grundsätzlich gereinigt zurückzugeben. Sollte eine Reinigung von Ihnen nicht möglich sein, berechnen wir eine Reinigungspauschale von 5 Euro pro Wärmebehälter.

Sollte infolge höherer Gewalt oder bedingt durch einen Verkehrsunfall Ihre Bestellung nicht Termingerecht angeliefert werden können, sind beide Parteien von ihrer Leistungspflicht befreit. Bei Eintritt dieses Falles wird der Kunde unverzüglich von uns informiert.

Eine Bestellung wird immer in einem schriftlichem Auftrag erfasst, der dann auch den Preis für Ihre Speisenauswahl enthält.

Bei einer kurzfristigen Stornierung des Auftrags durch den Kunden (innerhalb einer Woche vor dem Lieferdatum) wird eine Stornogebühr von 15 % der Auftragssumme in Rechnung gestellt .

Verschiedene Schnittchen für Ihre Empfänge

Französisches Stangenweißbrot und Roggenbrot belegt

Zur Auswahl stehen:

Käseaufschnitt und Weichkäse Salami, Braten, Hausmacher Wurst, Schweinemett, Roher Schinken, Schinkenröllchen mit Spargel, Roastbeef, Geflügelbraten, Räucherlachs und Forellenfilet usw.

Fingerfood für Ihren Sektempfang oder zum Sattessen

Mozzarella – Tomaten – Spießchen
Gefüllte Champignons mit Kräuterfrischkäse
Käsespieße, Camembert auf Brottaler
Pflaumen oder Datteln im Speckmantel
Melone mit Lachsschinken
Pumpernickel mit Lachscreme und Garnelen
Kräuterpfannkuchen mit Räucherlachs
Hackbällchen auf Nudelsalat im Glas
Nürnberger Bratwurst auf Kartoffelsalat im Glas
Geflügelspieße, Mettbällchen, Räucherfisch auf
Pumpernickel
Vegane Falafel, Gemüse Sticks usw.



<u>Unsere Hausgemachten Eintöpfe und Suppen</u>

Bunter Gemüseeintopf:

Erbsen, Linsen oder Bohneneintopf
Kartoffelcremesuppe mit Speck oder Vegetarisch
Gulaschsuppe mit Rindfleisch
Chili con Carne
Pichelsteiner – Gemüseeintopf mit Fleischeinlage
Lauch – Käsesuppe mit Hackfleisch
Karotten – Ingwersuppe (auch mit Garnelen)
Bauerntopf mit Fleisch, Gemüse und Kartoffel

Wursteinlagen:

Bockwurst, Rindswurst, Mettwurst, Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Einlagen:

Kräuterflädle, Grießklößchen, Maultaschen oder Markklößchen

Gemüsecremesuppen:

Kürbis
Blumenkohl
Brokkoli
Champignons
Frischer Spargel (Saison)

Warme Fleischgerichte

Hachbraten mit Schmorzwiebeln

Hackbraten gefüllt mit Fetakäse

Spießbraten gefüllt mit Zwiebeln und Dörrfleisch

Kammbraten in Senf – Kräuterkruste

Kammbraten gefüllt mit z.b. Hackfleisch und Paprika

oder

Hackfleisch und Lauch

Winzerbraten gefüllt mit

Hackfleisch, Tomaten und Mozzarella

Braten von der Schweinenuss in Champignonrahm

Gefüllter Schweinebauch (Hackfleisch – Semmelknödel)

Kassler Braten (Schweinekamm oder Rücken)

Prager Schinken (gepökelt und geräuchert)

Schinken Krustenbraten

Schweinekeule im Ganzen gebacken

Spanferkel vom Brett(ab 25 Personen)

Aschebraten (geschmorte Steaks vom Schweinenacken mit Zwiebel und Dörrfleisch)

Bunte Fleischspieße (Lende, Pute, Speck, Zwiebel und Paprika)

Rahmgeschnetzeltes von der Schweinenuss

Schweinefilet am Stück gebraten mit Sauce nach Wahl

Medaillons vom Schweinefilet in Rieslingrahm

Medaillons vom Schweinefilet mit Tomaten, Mozzarella im Speckmantel

Geschmorte Schweinebäckchen in deftiger Sauce

Warme Fleischgerichte

Geschnetzeltes von der Rinderhüfte Geschmorte Ochsenbrust in Bratensauce **Gekochte Ochsenbrust** Rinderbraten in Burgundersauce **Geschmorte Ochsenbacken mit Charlotten – Rotweinjus Kesselgulasch vom Rind Boeuf Bourguignon** Rinder – Tafelspitz mit Meerrettichsauce Roastbeef am Stück gebraten mit Cassis Sauce Kalbsbraten in Rahmsauce Kalbs – Tafelspitz in Brühe mit Wurzelgemüse Lammbraten von der Keule in Kräuter - Knoblauchsauce Lammragout mit Wurzelgemüse **Geschmorte Lamm Haxe** Spanferkel - Rollbraten Schweineschnitzel paniert (Jäger, Zwiebel, Paprikasauce, Pfeffersauce) **Gegrillte Schweinehaxe** Gegrillte oder geschmorte Schäufelchen Schaschlikspieße in pikanter Sauce

Schlachtplatte
Leberknödel in Specksauce
Ofenfrischer Fleischkäse

Mitternachts – Snack zb. Currywurst oder frisches Mett

Geflügelgerichte

Hähnchenbrust - Reisnudelgratin

Gemüsewok mit Putenstreifen

Puten oder Hähnchenschnitzel

Chicken - Nuggets

Gebratene Hühnchenbrust in Curry – Obstsauce

Putensteaks oder Hähnchenbrust "Hawaii" (mit Ananas in Käsesauce überbacken)

Hähnchenbrust in Knusperkruste mit Amaretto Sauce

Curry – Reispfanne mit Putenstreifen und Gemüse

Gebratene Hähnchenkeule

Rahmgeschnetzeltes von Hähnchen oder Pute

Hähnchengeschnetzeltes "Asia Art" mit Wok Gemüse

Back Händl von der Hähnchenbrust

Hähnchenbrust gefüllt mit Blattspinat, Käse und Tomaten

Fischgerichte

Ragout von Edelfischen in Weißweinsauce

Paella mit Meeresfrüchten und Fisch und Fleisch

Gebratene Lachsschnitte in Hummersauce

Lachsfilet auf Blattspinat

Filet von der Rot Barbe in Dillsauce

Lachs - Broccoli Auflauf mit Käsesauce überbacken

Zanderfilet gebraten auf einem Gemüsebett mit Sauce Bearnaise

Frisches Wild aus heimischer Jagd

(nach Saison und auf Anfrage)

Wildschweinbraten

Rehbraten

Wildschwein oder Rehgulasch



Mediterrane Speisen

Lasagne Bolognese oder Blattspinat

Spaghetti, Tortellini oder Rigatoni mit Saucenauswahl (zB. alla Panna, Tomaten – Basilikum, Gorgonzola, Knoblauch - Olivenöl und Meeresfrüchte)

Gebratene Gnocchi mit Sauce nach Wahl

Nudel - Gemüsegratin

Piccata Milanese (Putenschnitzel im Parmesan Kaisermantel)

Saltim Bocca (gefülltes Steak mit Salbei und Schinken)

Mediterrane Hackbällchen in Tomatensauce

Gyros Pfanne oder Cevapcici mit Zaziki

Griechische Reisnudeln mit Schmorfleisch und Tomate mit Käse überbacken

Spanische Reispfanne (Paella) mit Meeresfrüchten, Fleisch und Gemüse



Beilagen zu unseren warmen Speisen

Salzkartoffel, Butter Schwenkkartoffel
Ofenkartoffelspalten mit Knoblauch und Olivenöl
Rosmarinkartoffel
Bratkartoffel mit und ohne Speck
Kartoffelgratin
Folienkartoffel mit Kräuterrahm
Kartoffelklöße, Semmelknödel
Frische Spätzle, Frische Knöpfle, Schupfnudeln
Bandnudeln, Butterreis, Dschuwetschreis
Kartoffel Kroketten

Gemüsebeilagen

Rahmwirsing, Sauerkraut, Rosenkohl mit Speck
Blumenkohl (mit Hollandaise, in heller Sauce oder mit
Käsesauce überbacken)
Bohnengemüse, Broccoli mit Mandelbutter
Erbsen und Karotten, Apfelrotkohl
Speck – Bohnenröllchen
Bunte Gemüsepfanne mit frischen Champignons,
Gemüsegratin, Frischer Spargel (Saison)

Gemischte Blattsalate mit Dressings Salatbuffet mit allerlei Zugaben



Desserts

Dessert – Variationen im Glas

Mousse au Chocolat

Vanille Mousse

Creme Brûlée

Stracciatella Creme

Bayrisch Creme mit Himbeersauce

Zitronencreme

Himbeercreme

Panna Cotta mit Fruchttopping

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat

Joghurtcreme mit Früchten

Schoko, Vanillepudding

Wackelpeter (grün oder rot)

Kalte Speisen

Käseauswahl vom Brett

Käsespieße mit Trauben auf Melone

Vesperplatte (Käse und Wurstauswahl mit Sauergemüse)

Frisches Schweinemett mit Zwiebeln

Räucherfischauswahl mit Krabbensalat und Sahnemeerrettich

Kleine Schnitzel und Frikadellen

Kalter Braten, Gefüllte Eier

Brotauswahl, Brötchen, Laugenbretzel und Stangen

Belegte Brötchen (nach Wunsch belegt)

Frühstückbuffet mit Kaffee



Für Ihre Grillfeier

Wählen Sie aus diesem Angebot 5 Sorten für Ihre Party .
Wir grillen und braten für Sie vor Ort .
(ab 25 Personen)

Marinierte Sparerips
Steaks vom Schweinekamm und Rücken
Scheiben vom Schweinebauch
Steaks von der Rinderhüfte
Schaschlik – Spieße
Hähnchenbrust
Putensteaks
Hähnchenkeule
Allerlei Würstchen
Gebratenes Gemüse aus der Wok Pfanne
Paella aus Pfanne

Verschiedene Grillsaucen und Buttersorten

Beilagen finden Sie in der Speisekarte

Frische Salate zB. zum Grillbuffet

Kartoffelsalat

Kartoffelsalat "Altdeutsche Art"

Klassischer Nudelsalat

Tortellini oder Spaghetti Salat

Griechischer Bauernsalat mit Feta

Weißkraut Salat

Rotkraut Salat

Gemüse Salat

Salat von grünen und gelben Bohnen

Karotten Salat

Gurken Salat

Blattsalate mit verschiedenen Dressings



Sollten Sie sonst noch etwas benötigen?

Teller, Suppentassen und Bestecke

Tellerwärmer

Kaffeemaschine (100 Tassen)

Wir sind gerne behilflich.