

Mundgerecht für Privatkunden - Bruttopreisliste

Auf der sicheren Seite.

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen einen Auszug unserer Mundgerecht Angebote an. Bei diesen Gerichten können wir Ihre Bestellung auch kurzfristig annehmen. Die Preise verstehen sich als Abholpreise und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Die Lieferung im Umkreis von 15km berechnen wir mit **15,- €**, darüber hinaus nach Absprache.

Weiterhin bieten wir Ihnen neben der Abholung der Speisen, auch unser Super-Sorglos-Paket im Umkreis von 20 Kilometern an.

- Lieferung des Essens
- benötigtes Geschirr (ohne Gläser) - schmutzig zurück
- Tischdecken
- Servietten
- Kerzenständer - Kerzen
- Dekoration für die Tische
- eindecken
- Abholung

Der Preis für das Super-Sorglos-Paket beträgt pro Person **4,20**

Wir übernehmen gerne die Verantwortung für Ihre Feier und bieten Ihnen die komplette Organisation aus einer Hand. Wo immer Sie auch feiern möchten - ob bei Ihnen zu Hause - in der Waldhütte - im Schloss - im Festzelt - auf der Baustelle...

Nach einem persönlichen Gespräch mit Ihnen, erstellen wir ein maßgeschneidertes Angebot für Ihre ganz individuelle Feier. Überlassen Sie die Feier nicht den Zufall, sondern einem zuverlässigem Partner.

Änderungen Ihrer Bestellung nehmen wir bis 2 Tage vor dem vereinbarten Termin entgegen. Alle Preise in EURO.

Wir freuen uns,
Ihnen ein zuverlässiger Partner für Ihre Veranstaltung sein zu dürfen.

Ihr Mundgerecht-Team

Bei unseren Lieferanten setzen wir verstärkt auf die heimische Region. Diese Handwerksbetriebe zeichnen sich durch sorgfältige Herstellung nach alter Tradition, kompromisslose Frische, Verwendung von natürlichen Zutaten und kurze Lieferwege aus. Derzeit beziehen wir die Qualitätswaren folgender Betriebe:

Kartoffeln aus dem Hofladen Bornhöved, Familie Goullon - Pauliks

Schinken und Wurstwaren aus der Fleischerei Einfeld & Sohn, Negenharrie

Eier vom Hühnerhof Claussen, Bad Malente

Aal & Räucherfisch aus der Fischerei & Räucherei Lasner, Ascheberg

Forellen von Christophersen Forellenzucht, Bornhöved

Käse vom Käsehof Biss, Dersau

Sauerkirschen von Gut Stockseehof, Stocksee

Marmeladen von Deliko - Manufaktur feiner Kost, Bornhöved

Honig aus der Imkerei Bestmann, Ruhwinkel

Spargel vom Spargelhof Eberlein, Klein Kummerfeld

Wild aus der Region, Wildkammer Fiefharrie

Brot, Brötchen und Kuchen aus der Bäckerei Bosmann, Wankendorf

Suppen

Als Vorspeise empfehlen wir 0,25l - bei Eintöpfen 0,5l pro Person
Preis pro Liter

Spargelcremesuppe

hausgemachte Fleischklößchen - Spargelstückchen 11,90

Lauchcremesuppe

hausgemachte Fleischklößchen 11,90

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Buttercroutons 11,90

Currycremesuppe

Hähnchenfleisch 11,90

Rinderkraftbrühe

Gemüstreifen - hausgemachte Fleischklößchen
Mehl- und Grießklößchen 11,90

Eintöpfe

Holsteiner Erbsensuppe

Gemüse - Würstchen 7,50

Lauchcremesuppe

Hackfleisch - Schmelzkäse 11,90

Gulaschsuppe von Rindfleisch

Paprika - Zwiebeln 12,90

Rustikale Gerichte

Alle Gerichte ab 10 Portionen - Preis pro Portion

Krustenbraten

mit Krautsalat, Remouladensoße und Brotkorb 11,90

Räuberbraten (Schweinenacken) und Krustenbraten

Rahmsoße - Salatauswahl
Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin 13,30

Wankendorfer Scheiterhaufen

Gschnetzeltes von Schwein - Rind - Pute
in pikanter Soße - Paprika - Zwiebeln - Champignons
Kroketten - Krautsalat 11,90

Rindergulasch

Zwiebeln - Speckbohnen - Salzkartoffeln 11,90

Holsteiner Rübenmus

Kasseler Nacken - Kochwurst - Speckstippe 11,50

Holsteiner Grünkohl

Kasseler Nacken - Schweinebacke - Kochwurst - Bratkartoffeln 12,90

Sauerfleisch vom Schweinenacken

aus eigener Herstellung - Bratkartoffeln - Remouladensoße 9,50

Roastbeef, Kasseler und geräucherte Putenbrust, kalt

Bratkartoffeln - Remouladensoße - gemischter Salat 14,70

Spezialitäten Platte

Sauerfleisch vom Schweinenacken
Bratheringe in Sauer eingelegt
Matjesfilet auf Hausfrauensoße - Bratkartoffeln 11,30

Hauptgerichte

Alle Gerichte ab 10 Portionen - Preis pro Portion

Gemischte Bratenplatte

Schweine- und Rinderbraten - Rahmsoße
Apfelrotkohl - Gemüse der Saison - Champignons
Kroketten - Bornhöveder Kartoffeln

13,90

Schweinefiletbraten

Rahmsoße - Gemüse der Saison - Champignons
Kroketten - Bornhöveder Kartoffeln

15,60

Gebratene Schweinemedallions

Calvados-Pfefferjus - Prinzessbohnen mit Speck - Blumenkohl
Kroketten - Bornhöveder Kartoffeln

15,90

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein

Kroketten - gemischter Salat

10,90

Putengeschnetzeltes

in Curryrahmsoße - Früchte - Erbsen - Reis

11,90

Rinderroulade Bürgerliche Art

gefüllt mit Speck - Zwiebeln - Gewürzgurke
Rahmsoße - Bohnen - Apfelrotkohl
Bornhöveder Kartoffeln

13,50

Putenoberkeule

Rahmsoße - Apfelrotkohl - Speckbohnen
Kroketten - Bornhöveder Kartoffeln

12,30

Gegrillte Poulardenbrust

Curry-Orangensoße - Gemüse der Saison
Basmatireis - Kroketten

13,90

Französische Flugentenbrust

eigene Soße - Apfelrotkohl - Brokkoli
Prinzessbohnen mit Speck - Bornhöveder Kartoffeln
Kroketten - gefüllte Frucht

17,50

Damwildbraten Försterin Art

Wildjus - Apfelrotkohl - Rosenkohl
Prinzessbohnen mit Speck - Champignons
Bornhöveder Kartoffeln - Kroketten
gefüllte Frucht

17,50

Dessert

Alle Dessert ab 10 Portionen - Preis pro Portion

Vanilleeis

mit heißen Rumkirschen

3,50

Mousse

von dunkler Schokolade

3,50

Vanille Panna Cotta

mit Himbeeren

3,50

Fingerfood Büfett

Aufgespießt

Backpflaume im Speckmantel
Champignons mit Frischkäse gefüllt
Hähnchenbrust mit süß-saurem Dip
Scheibe vom Lammrücken mit Balsamico

Baguette Canapé

Katenschinken aus der Fleischerei Einfeld & Sohn
Käse vom Käse Hof Biss - Frucht
Geräucherter Lachs - Senf Honig Dill
Matjes Tatar

Im Glas

Knackiger Salat im Weckglas - Frenchdressing

Süßes

Crème Brûlée

24,90

Mundgerecht Büfett

Ab 20 Personen - Preis pro Person

Vorspeisen

Salat von Kirschtomaten & Mini Mozzarella - Balsamico
Crêpe vom Räucherlachs mit Kräutercreme

Kalte Speisen

Holsteiner Katenschinken aus der Fleischerei Einfeld & Sohn
Mett - gefüllte Eier - Nordseekrabben
Räucherfischplatte mit Aal, Makrelenfilet, Butterfischfilet,
geräuchertem Lachs aus der Fischerei Lasner
Knackiger gemischter Salat - Käseauswahl vom Käsehof Biss
Brotkorb aus der Bäckerei Bosmann
Butter

Warme Speisen

Schweinefilet in geräuchertem Speckmantel
Pflaumenjus - Prinzessbohnen mit Speck - Kroketten

Mini Rinderrouladen
gefüllt mit marinierten Zwiebeln
Kartoffelgratin

Dessertspezialitäten

Obstsalat von frischen Früchten
Vanille Panna Cotta mit Himbeeren
Mousse von dunkler Schokolade

26,90

Hochzeitsbüfett

Ab 20 Personen - Preis pro Person

Kalte Speisen

Roastbeef & Remouladensoße

Holsteiner Katenschinken aus der Fleischerei Einfeld & Sohn

Mett - gefüllte Eier - Nordseekrabben

Räucherfischplatte mit Makrelenfilet, Butterfischfilet,
geräuchertem Lachs aus der Fischerei Lasner

Kochschinkenröllchen mit Frischkäse gefüllt

Knackiger gemischter Salat - Tomate & Mozzarella

Käseauswahl vom Käsehof Biss

Brotkorb aus der Bäckerei Bosmann

Butter

Warme Speisen

Schweinefiletmedaillons

Gemüseplatte - Kartoffelgratin

Braten von der Rinderhüfte

eigene Soße - Champignons

Kroketten

Dessertspezialitäten

Mousse au chocolat

Crème Brûlée

25,60

Büfett mediterran

Ab 20 Personen - Preis pro Person

Vorspeisen

Tomate & Mozzarella - eingelegte Tomaten - Oliven
Scampis in Knoblauchcreme - Geflügelsalat

Kalte Speisen

gefüllte Eier - Kochschinkenröllchen mit Frischkäse gefüllt
Melone mit geräuchertem Schinken - Räucherfischplatte
Heringshappen - Käsebrett - Knackiger gemischter Salat
Brotkorb - Butter

Warme Speisen

Schweinefiletmedaillons
mit Spinat und Schafskäse überbacken
Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrust
Tomaten-Basilikumsoße
Brokkoli - Kartoffelgratin

Dessert

Panna Cotta mit Himbeeren
Tiramisu

29,90

Das klassische Büfett

Ab 20 Personen - Preis pro Person

Kalte Speisen

Mett - gefüllte Eier - Kochschinkenröllchen mit Frischkäse gefüllt
Holsteiner Katenschinken aus der Fleischerei Einfeld & Sohn
Schweinefiletbraten - hausgemachte kleine Frikadellen
Räucherfischplatte mit Räucherfisch aus der Fischerei Lasner
Käseauswahl vom Käsehof Biss
Knackiger gemischter Salat - Kartoffelsalat
Brotkorb aus der Bäckerei Bosmann - Butter

Warme Speisen

Krustenbraten vom Schweineschinken
Gemüseplatte - Kartoffelgratin

Hähnchenbrustfilet
leichte Pfefferrahmsoße - Kroketten

Dessert

Mousse au chocolat von dunkler Schokolade
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße 22,30

Schnitzelbüfett

Ab 20 Personen - Preis pro Person

Schweine- und Putenschnitzelkreationen
Paprikarahmsoße - Champignonrahmsoße
Gemüse der Saison - Salatauswahl
Kroketten - Bratkartoffeln - Kartoffelgratin

14,30

Schlemmerbüfett

Ab 20 Personen - Preis pro Person

Roastbeef & Remouladensoße

Holsteiner Katenschinken aus der Fleischerei Einfeld & Sohn

Mett - gefüllte Eier - Nordseekrabben - Räucherfischplatte mit

Makrelenfilet, Butterfischfilet, geräuchertem Lachs aus der Fischerei Lasner

Kochschinkenröllchen mit Frischkäse gefüllt

Knackiger gemischter Salat - Tomate & Mozzarella

Käseauswahl vom Käsehof Biss

Brotkorb aus der Bäckerei Bosmann - Butter

Dessert nach Wahl

22,90

Brotzeit

Brotzeit - Schwarz- und Weizenbrot gebuttert

Wir empfehlen Ihnen 8-10 Stück pro Gast - Preis pro Stück

Mett	1,50
Holsteiner Katenschinken	1,70
Schweinebraten	1,50
Kasseler	1,50
Kochschinken	1,60
Mettwurst	1,60
Hähnchenbrustfilet	1,70
Schweinefiletbraten	1,70
Roastbeef	2,00
Ei	1,50
Geräucherter Lachs	1,70
Heinis Bester -milder Schnittkäse-	1,70
Bauernkaas -der feinwürzige-	1,70
Camembert	1,70
Frischkäse	1,50

Mit erscheinen dieser Preisliste verlieren alle anderen ihre Gültigkeit!
Februar 2017