

**Karsten Stache
Fleisch- u. Wurstspezialitäten - Partyservice
Marktstr. 11
31275 Lehrte
Fon 05132-2438
Fax 05132-836259**

Partyservice

... immer ein Genuss!

**warme Fleischspezialitäten
mit Beilagen**

**dekoratv gelegte Aufschnitt-
Käse- und Fischplatten**

**frische Salate
leckere hausgemachte Desserts**

kalte und warme Büfets

Preisliste gültig ab 01. Juni 2010

warme Fleischspezialitäten:

Braten:

jedes Gericht ab 10 Portionen

Frischgewicht 350 g je Portion

Alle Braten erhalten Sie fertig aufgeschnitten mit schmackhafter Soße.

Prager Schinken Schinkenbraten, mild gepökelt	Port.	4.85 €
Pfefferschinken Schinkenbraten, herzhaft gewürzt	Port.	4.85 €
Spießbraten Nackenbraten, herzhaft gewürzt oder gepökelt	Port.	5.20 €
Zwiebelbraten Nackenbraten mit Zwiebelfüllung	Port.	5.50 €
Lauchbraten Nackenbraten mit Lauchfüllung	Port.	5.50 €
Broccolibraten Nackenbraten mit Broccoli- Schinkenfüllung	Port.	5.80 €
Jägerbraten Nackenbraten mit Champignon- Schinkenfüllung	Port.	5.80 €
Rinderschmorbraten vom Bio- Jungbullen	Port.	6.50 €
Putenkeule knusprig gebraten mit Soße	Port.	5.50 €
Lammkeule provençal	Port.	6.50 €
Hirschkeule in Rotweinsauce	Port.	8.80 €
Rehkeule in Rotweinsauce	Port.	11.80 €
Wildschweinkeule in Rotweinsauce	Port.	10.80 €

weitere Fleischgerichte:

jedes Gericht ab 10 Portionen

Schweinfilets mit Champignons in Rahmsauce	Port.	6.90 €
Schweinefiletpfanne mit Schinken und Champignons in Rahmsauce	Port.	7.50 €
Schnitzel paniert gebraten, mit Champignons, in Rahmsauce überbacken	Port.	6.80 €
Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	Port.	6.00 €
Roastbeef mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	Port.	8.80 €
Spanferkel im ganzen knusprig gebacken, ca. 750 g je Port.	je Kg	9.50 €
Spanferkelkeule geschnitten, mit Soße	Port.	6.90 €
Kasseler im Blätterteig mild gepökelt	Port.	6.20 €
Prager Schinken im Brotteig mild gepökelt	Port.	6.20 €
Putenschnitzel mit Blattspinat in Käse- Rahmsauce	Port.	6.20 €
Putenpfanne mit Lauch, Möhren und Paprika in Curry- Rahmsauce	Port.	6.20 €
Spanischer Hähnchentopf mit Tomaten und Zucchini in leckerer Soße	Port.	6.20 €
Grillhaxen knusprig gebacken	Stck.	3.90 €
Hähnchenkeule knusprig gebacken	Stck.	1.80 €

Beilagen : ab 10 Portionen je Portion:

Salzkartoffeln, Reis, Spätzle	1.10 €
Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln	1.80 €
Kartoffelgratin in Rahmsauce mit Käse überbacken	1.80 €
Sauerkraut, Rotkohl	1.30 €
Rosenkohl	1.60 €
Prinzessbohnen	1.60 €
Gemüsegratin	2.20 €
Blumenkohl, Broccoli, Karottenscheiben u. Rosenkohl in Rahmsauce mit Käse überbacken	
Gemüseplatte Blumenkohl, Broccoli, Karottenscheiben u. Rosenkohl	2.60 €

Suppen: ab 10 Portionen 0,33 l je Portion:

Niedersächsische Hochzeitsuppe	1.90 €
Tomatencremesuppe	1.90 €
Broccolicremesuppe	1.90 €
Kartoffel-Lauchcremesuppe	1.90 €
Gulaschsuppe	2.90 €

Desserts : ab 10 Portionen je Portion:

Rote Grütze mit Vanillesauce	2.10 €
Weincreme mit Vanillesauce	2.10 €
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce	2.10 €
Quarkcreme mit Mandarinen	2.10 €
Zitronencreme	2.10 €
Cherrycreme	2.10 €
Ananascreme	2.10 €

Frische Salatplatte:

Möhren, Tomatensalat mit Zwiebeln, Paprika, Salatgurke,
Eisbergsalat mit hausgemachtem Joghurtdressing

ab 10 Portionen je Port. 2.30 €

UNSERE BÜFETTVORSCHLÄGE

KLEINES FRÜHSTÜCKSBÜFETT: ab 10 Personen pro Pers. **5.90 €**

gemischte Platte mit Braten, Schinken und Mettwurst, Käseplatte, Thüringer Mett, Eiersalat, Brötchen und Butter

SCHLACHTEBÜFETT: ab 10 Personen pro Pers. **7.90 €**

frische Hausmacher Knappwurst, Rotwurst, Leberwurst, Thüringer Mett, Wellfleisch, Topfsülze, Presskopf, Schinken, Mettwurst, Brot und Butter

BÜFETT RUSTIKAL : kalt ab 10 Personen pro Pers. **13.90 €**

kalter Bratenaufschnitt, verschiedene Sorten Schinken u. Mettwurst, frisches Thüringer Mett, Sauerfleisch mit Remouladensoße, gebratene Mettbällchen, Hähnchenkeulen, Käsebrett, Krautsalat, roter Heringsalat, Geflügelsalat, Brotkorb und Butter

BÜFETT RUSTIKAL : warm/kalt ab 20 Personen pro Pers. **14.90 €**

kalter Bratenaufschnitt, verschiedene Sorten Schinken u. Mettwurst, frisches Thüringer Mett, Sauerfleisch mit Remouladensoße, gebratene Mettbällchen, Hähnchenkeulen, Käsebrett, Krautsalat, roter Heringsalat, Geflügelsalat, Brotkorb und Butter, niedersächsische Hochzeitsuppe, Prager Schinkenbraten, Salzkartoffeln, Rotkohl, Dessert: Rote Grütze mit Vanillesoße

BÜFETT SPEZIAL : kalt ab 10 Personen pro Pers. **16.90 €**

kalter Bratenaufschnitt, verschiedene Sorten Schinken u. Mettwurst, Kochschinkenröllchen mit Spargel und hausgemachter Remoulade, Partyschnitzelchen mit gerösteten Mandeln, 1/2 gefüllte Eier auf hausgemachter Remoulade, gefüllte Hähnchenbrust, Käsebrett, garnierte Schweinemedallions, Fischplatte, Waldorfsalat, Heringhappen in Dillsoße, Geflügelsalat, Brotkorb und Butter

BÜFETT SPEZIAL : warm/kalt ab 20 Personen pro Pers. **17.90 €**

kalter Bratenaufschnitt, verschiedene Sorten Schinken u. Mettwurst, Kochschinkenröllchen mit Spargel und hausgemachter Remoulade, Partyschnitzelchen mit gerösteten Mandeln, 1/2 gefüllte Eier auf hausgemachter Remoulade, gefüllte Hähnchenbrust, Käsebrett, garnierte Schweinemedallions, Fischplatte, Waldorfsalat, Heringhappen in Dillsoße, Geflügelsalat, Brotkorb und Butter, Kartoffel-Lauchcremesuppe, herzhaft gewürzter Spießbraten, Kartoffelgratin, Prinzessbohnen, Dessert: Quarkcreme mit Mandarinen und Rotweincrème mit Vanillesoße

ITALIENISCHES BÜFETT: warm/kalt ab 20 Personen pro Pers. **15.90 €**

italienische Vorspeisenplatte, fruchtige Tomatencremesuppe, warme Lasagne, Parmaschinken an Melonenspalten, italienische Mortadella und Salamiauswahl, Carpaccio vom Bio- Rind, Mozzarella auf Tomaten, frisch gebackenes Ciabatta, Dessert: Tiramisu

SCHLEMMERBÜFETT : warm/kalt ab 25 Personen pro Pers. **20.90 €**

verschiedene kalte Braten mit Kasseler, Putenbrust und Roastbeef vom Bio- Rind, dazu hausgemachte Remouladensoße und Preiselbeersahne, Flugentenbrust auf Waldorfsalat, Medaillons vom Schweinefilet mit Käsecreme auf Orangen, Hirschkalbsrücken mit Preiselbeeren, verschiedene hauseigene und internationale Schinkenspezialitäten mit Melonenbällchen, Fischauswahl mit Aal, Lachs und Forellenfilets und Meerrettichsahne, Käseauswahl mit ausgewählten Schnitt- und Weichkäsesorten, sowie Rohmilchkäse von der Biolandhof-Käserei Backensholz, Krabbencocktail mit feinen Spargelstücken, hausgemachte Salate nach Wahl, Brotkorb mit Partybrötchen, Butterplatte, warme Speisen: Broccolicremesuppe, zarte Schweinefilets mit Champignons in Rahmsoße, Kartoffelgratin, Rosenkohl, Dessert: Mousse au Chocolat mit Vanillesoße, Cherrycreme und Zitonencreme

FINGERFOOD BÜFETT: ab 20 Personen pro Pers. **14.90 €**

Alle angebotenen Speisen werden in kleinen Portionen zubereitet und können von der Hand oder mit einem kleinen Spießler gegessen werden.

Kanapees und Delikatess- Schnittchen einzeln garniert, belegt mit feinem Wurst- und Bratenaufschnitt, hauseigenen Mettwurst- u. Schinkenspezialitäten, Pasteten und Käse, Backpflaumen im Dörrfleischmantel, Minipartyfrikadellen, Minicevapcici, Minischnitzelchen, Chickennuggets und Putencrossies, Käsespieße, Pumpernickel mit Frischkäse, Bornholmer Heringsröllchen, Minibratrollmöpfe, Minifrühlingsröllchen, Gemüsestifte mit Frischkäsedip, Minigebäck: Plunderstücke mit verschiedenen Füllungen, Partybrötchenmix

Canapees, Schnittchen, belegte Brötchen:

1/2 Brot od. Brötchen belegt mit :

Thüringer Mett, Wurstaufschnitt, Käse	Stck. 1.05 €
Bratenaufschnitt, Schinken- und Mettwurst	Stck. 1.25 €
Roastbeef, Lachs, Forelle	Stck. 2.10 €

Die Brötchen sind dekorativ mit Garnitur auf Platten angerichtet.
Wir empfehlen 4 Hälften je Person.
Preis für größere Mengen bitte auf Anfrage.

Canapees

runde Weißbrotscheiben, belegt mit	
Thüringer Mett, Wurstaufschnitt, Käse	Stck. 0.95 €
Bratenaufschnitt, Mettwurst- u. Schinkenspezialitäten	Stck. 1.15 €
Roastbeef, Lachs, Forelle	Stck. 2.00 €

Die Kanapees sind dekorativ mit Garnitur auf Platten angerichtet.
Wir empfehlen 5 Stück je Person.

Delikatess- Schnittchen, einzeln garniert Stck. 1.05 €

1/4 Gersterbrotscheiben belegt mit feinem Wurst- und Bratenaufschnitt, hauseigenen Mettwurst- u. Schinkenspezialitäten, Pasteten und Käse
Wir empfehlen 6 Stück je Person.

Geschirrverleih:

Messer	0.20 €
Gabel	0.15 €
Suppenlöffel	0.15 €
Teelöffel	0.10 €
Essteller	0.25 €
Mittelteller	0.20 €
Dessertschälchen	0.15 €
Suppentasse mit Unterteller	0.50 €
Stehtisch weiß	10.00 €

Das Geschirr erbitten wir gereinigt zurück. Auf Wunsch übernehmen wir die Reinigung, dafür berechnen wir die doppelte Leihgebühr.

Alle Preise sind Abholpreise, ab Geschäft Lehrte Marktstraße 11.

Die Anlieferung erfolgt nur auf besonderen Wunsch und nach Absprache. Wir berechnen für die Anlieferung in der Kernstadt Lehrte 6.- €. Ab 180.- € Warenwert erfolgt die Anlieferung in Lehrte Kernstadt kostenlos. Anlieferungskosten außerhalb Lehrte Kernstadt auf Anfrage.

Wir sind für Sie bereit: Mo. bis 13.00 Uhr, Di.- Do. bis 19.00 Uhr, Fr. und Sa. bis 19.30 Uhr.

Wenn Sie besondere Wünsche oder Fragen haben, nutzen Sie bitte die qualifizierte Beratung in unseren Geschäften.