



# Angebotsmappe

Unser Angebot für Sie ...

## Speisen

## Belegte Brötchen, Baguette-Häppchen

reichhaltig belegt und garniert, Mindestmenge 30 Stück

<b>Brötchen oder Baguette</b>	Braten, Schinken, Käse, Hackepeter	<b>1,45 €</b>
<b>Brötchen oder Baguette</b>	Eier-, Kassler-, Geflügel-, Fleischsalat	<b>1,55 €</b>
<b>Brötchen oder Baguette</b>	Fisch (Räucherlachs, Forellenfilet)	<b>1,80 €</b>

## Finger Food

<b>Käsespieße mit Trauben</b>		<b>1,35 €</b>
<b>Tandoori-Hähnchenspieße mit Sweet Chili Dipp</b>		<b>1,90 €</b>
<b>Puten-Aprikosenspieße mit Sternanis Dipp</b>		<b>1,90 €</b>
<b>Kokos-Garnelen mit Mango-Minze Dipp</b>		<b>2,55 €</b>
<b>Gegrillte Garnelenspieße mit Zuckerschoten und Mini-Maiskolben</b>		<b>2,55 €</b>
<b>Spieße von marinierten Mozzarellakugeln mit Cherrytomaten und Basilikum</b>		<b>2,35 €</b>
<b>Bresaola-Birnen Röllchen mit Rucola und Parmesan</b>		<b>2,35 €</b>
<b>Grillzucchini Röllchen mit Minze, Chili und Ziegenkäse</b>		<b>2,35 €</b>

## Vorspeisen

<b>Mozzarella</b>	mit Tomate und Basilikum und Balsamico	<b>2,45 €</b>
<b>Gekochter Schinken</b>	mit Spargel gefüllt und Dillrahm	<b>2,45 €</b>
<b>Hähnchenbrüstchen</b>	mit Mandelpanade und Obst	<b>2,45 €</b>
<b>Roastbeefröllchen</b>	mit Sahnemeerrettich	<b>2,45 €</b>
<b>Putenbrust</b>	auf Pfirsich	<b>2,45 €</b>
<b>Landschinken</b>	auf Honigmelone	<b>2,45 €</b>
<b>Ziegenkäsetaler</b>	mit Feigensenf und Röstkernen	<b>2,45 €</b>
<b>Tranchen der Barbarie-Ente</b>	auf Mango-Käse	<b>2,45 €</b>
<b>Tête Moine</b>	mit Birne	<b>2,45 €</b>
<b>Edelpilzkäse</b>	mit Weintrauben	<b>2,45 €</b>
<b>Große Vorspeisenplatte</b>	5 x Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich 5 x Hühnerbrüstchen mit Mandelpanade 5 x gekochter Schinken mit Spargel 5 x Räucherlachs mit Kaviar 5 x Mozzarella mit Tomate und Basilikum	<b>51,70 €</b>

## Kalte Platten

<b>Unser Angebot für Ihre Feier:</b> (12 Personen)	1 große gemischte Braten-Schinken-Platte 1 große gemischte Käseplatte 1 kleine gemischte Fischplatte 5 Salate a 400 g Ihrer Wahl	<b>115,50 €</b>
<b>Rustikale Party-Platte</b>	Kasslerrücken, Frikadellen, Hähnchenkeule und Schweinerückenbraten	<b>36,30 €</b>
<b>Feinschmecker Party-Platte</b>	Schweinerückenbraten, Roastbeefröllchen, Schinken auf Melone, Hähnchenbrüstchen mit Mandelpanade und Schweinemedallions auf Orange	<b>51,70 €</b>
<b>Kleiner Anlass Party-Platte</b>	Schinken, Braten, verschiedene Käsesorten, Räucherfisch und Butterrose	<b>51,70 €</b>
<b>Gemischte Braten-Schinkenpl.</b>	Schinken, Braten, Salami, Rinderzunge und Putenbrust mit Obst und Gemüse garniert	<b>klein 20,90 € groß 36,30 €</b>
<b>Gemischte Bratenplatte</b>	Jungschweinerücken, Kasslerrücken, Roastbeef und Putenbrust mit Obst garniert	<b>klein 20,90 € groß 36,30 €</b>
<b>Gemischte Schinkenplatte</b>	verschiedene rohe und gekochte Schinken mit Obst und Gemüse garniert	<b>klein 20,90 € groß 36,30 €</b>
<b>Roastbeefplatte</b>	mit Obst garniert und Sahnemeerrettich	<b>klein 22,00 € groß 37,40 €</b>
<b>Gemischte Käseplatte</b>	verschiedene Schnitt- und Weichkäsesorten mit Obst garniert	<b>klein 22,00 € groß 40,70 €</b>
<b>Hausmacher Wurstplatte</b>	Blut-, Leber- und Knackwurst, Sülze, Bauernschinken, Schweinebraten und Zunge mit saurem Gemüse garniert	<b>klein 18,70 € groß 31,90 €</b>
<b>Gemischte Fischplatte</b>	Räucherlachs, Heilbutt, Forellenfilet, Butterfisch, Matjesfilet, Bismarckhering, Kaviar-Ei	<b>klein 26,40 € groß 47,30 €</b>
<b>Räucherlachsplatte</b>	mit Sahnemeerrettich	<b>klein 26,40 € groß 49,50 €</b>
<b>Räucherfischplatte</b>	Räucherlachs, Forellenfilet, Butterfisch, Heilbutt, Räucherhappen	<b>klein 27,50 € groß 51,70 €</b>
<b>Hackepeterplatte</b>	frischer Hackepeter im Gemüsebett	<b>klein 11,00 € groß 19,80 €</b>
<b>Geflügelplatte</b>	Hähnchenschenkel, Hähnchenbrustfilet, Putenbrust, kleine Putenschnitzel mit Obst garniert	<b>klein 22,00 € groß 40,70 €</b>
<b>Gourmet Fischplatte</b>	Räucherlachs, Heilbutt, Forellenfilet, Butterfisch,	<b>82,50 €</b>

Fischhappen, Rollmops, Kaviar-Ei, Meerrettich

<b>Kaviar-Ei</b>	Lachscreme und roter Kaviar angerichtet auf einem halben Ei	<b>1,65 €</b>
------------------	---	---------------

Wir stellen Ihnen auch gern individuelle Platten und Arrangements zusammen.

## **Feinkostsalate**

*Preis / 100 g*

<b>Spargelsalat</b>	mit Spargel, Schinken, Ananas, Mayonnaise	<b>2,10 €</b>
<b>Broccoli-Shrimps-Salat</b>	mit Tiefseeshrimps, Broccoli, Apfel, Knoblauch, Mayonnaise	<b>2,10 €</b>
<b>Griechischer Salat</b>	mit Fetakäse, Zwiebeln, Oliven, Lauch, Paprika, Kräutertunke	<b>1,90 €</b>
<b>Bremer Heringssalat</b>	mit Matjes, Apfel, Zwiebel, Gurke, Kräutertunke	<b>2,10 €</b>
<b>Geflügelsalat "Florida"</b>	mit Ananas, Pfirsich, Mayonnaise	<b>2,10 €</b>
<b>Rindfleischsalat</b>	mit Gurke, Zwiebel, Paprika, Mais	<b>2,10 €</b>
<b>Kasslersalat</b>	mit Ananas, Sellerie, Apfel, Mayonnaise	<b>2,10 €</b>
<b>Champignonsalat</b>	mit Gurke, Paprika, Zwiebel, Kräutertunke	<b>1,90 €</b>
<b>Schinken-Broccoli-Salat</b>	mit Schinken, Zwiebel, Kräutertunke	<b>1,90 €</b>
<b>Obstsalat</b>		<b>1,90 €</b>
<b>Zungensalat</b>	mit Apfel, Zwiebel, Gurke, Kräutertunke	<b>2,10 €</b>
<b>Käsesalat</b>	mit Schinken, Apfel, Gurke, Paprika, Mayonnaise	<b>1,90 €</b>
<b>Eiersalat</b>	mit Schinken, Paprika, Gurke, Mayonnaise	<b>1,90 €</b>
<b>Waldorfsalat</b>	mit Ananas, Apfel, Sellerie, Walnüssen, Mayonnaise	<b>1,90 €</b>
<b>Reinsberger Salat</b>	mit Schinken, Champignon, Ei, Silberzwiebel, Gurke, Paprika, Salatdressing	<b>1,90 €</b>
<b>Sächsischer Kartoffelsalat</b>	mit Schinken, Paprika, Ei, Gurke, Zwiebel, Salatdressing	<b>1,45 €</b>
<b>Nudelsalat</b>	mit Schinken, Gurke, Salatdressing	<b>1,45 €</b>

## **Rohkostsalate**

*Preis / 100 g*

<b>Gurkensalat</b>	mit Zwiebel, Dill, Essig-Öl-Marinade	<b>1,35 €</b>
<b>Tomatensalat</b>	mit Zwiebel, Essig-Öl-Marinade	<b>1,35 €</b>
<b>Bohnensalat</b>	mit Apfel, Zwiebel, Essig-Öl-Marinade	<b>1,35 €</b>

<b>Karottensalat</b>	mit Orangen, Zitronen	<b>1,35 €</b>
<b>Krautsalat</b>	mit Karotten, Essig-Öl-Marinade	<b>1,35 €</b>
<b>Amerikanischer Krautsalat</b>	mit Karotten, Lauch, Zwiebel, Joghurt, Salatmayonnaise	<b>1,35 €</b>

## Salatarrangements

<b>Ananas-Hähnchen-Salat</b>	gem. grüner Salat, frische Ananas, Joghurt, Curry, Hähnchen	<b>klein 7,70 €</b> <b>groß 14,30 €</b>
<b>Holzällersalat</b>	knackige frische Salate mit Gorgonzola, Birnen, Croutons	<b>klein 7,70 €</b> <b>groß 14,30 €</b>
<b>Rucola Salat</b>	mit Basilikum, Pinienkernen, Parmesan, Balsamico, Olivenöl	<b>klein 7,70 €</b> <b>groß 14,30 €</b>
<b>Italienischer Salat</b>	mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Karotten, Mais, Zwiebel, Schinken, Ei, Thunfisch, Knoblauchdressing	<b>klein 7,70 €</b> <b>groß 14,30 €</b>
<b>Schapska Salat</b>	Tomate, Gurke, Paprika, Kraut, Fetakäse, Oliven, versch. Dressings	<b>klein 14,30 €</b> <b>groß 26,40 €</b>
<b>Salatplatte</b>	mit Eisbergsalat, Paprika, Radieschen, Tomaten, Gurke, Zwiebel, verschiedene Dressings	<b>klein 13,20 €</b> <b>groß 24,20 €</b>
<b>Antipastiplatte</b>	gegrillte Zucchini und Auberginen, gerösteter Paprika, gefüllter Minikürbis, getrocknete Tomaten, gefüllte Peperoni	<b>33,00 €</b>

## Brot

<b>Partybrotkorb</b>	3 verschiedene Sorten Graubrot, Weißbrot, Partybrötchen (Preis / Person)	<b>1,90 €</b>
<b>Brötchensonne</b>	15 Brötchen	<b>11,55 €</b>
<b>Baguettestange</b>		<b>1,80 €</b>
<b>Ciabatta</b>		<b>2,45 €</b>
<b>Knoblauchbrot</b>	700 g	<b>6,60 €</b>

## Butter

<b>Butterrose groß</b>	300 g	<b>4,95 €</b>
<b>Butterrosen klein</b>	3 x 100 g	<b>4,95 €</b>
<b>Butterweintraube</b>	(Preis / Person)	<b>0,70 €</b>

## Glanzlichter

<b>Schweinerücken "Gärtnerin Art"</b>	Schweinerücken am Knochen gebraten, tranchiert, mit reichlich Gemüse garniert	<b>82,50 €</b>
<b>Lachsforelle "Neptun"</b>	Lachsmedaillon, Minihummer, Kaviar-Ei	<b>82,50 €</b>
<b>Putenbrust "Klassisch"</b>	Putenbrust auf Waldorfsalat mit Obst garniert	<b>82,50 €</b>

## Besonderes für Ihr Buffet

<b>Kassler im Brotteig</b>	1,8 kg Fleischeinwaage, für ca. 10 Personen mit Bratensoße	<b>53,90 €</b>
<b>Spanferkel mit Kopf</b>	ausgelöst und gewickelt, in deftigen Scheiben portioniert, für ca. 15 Personen	<b>122,10 €</b>
<b>Spanferkelkeule</b>	für ca. 5 Personen	<b>38,50 €</b>
<b>Große warme Bratenplatte</b>	1 kg Putenbrust, 1 kg Kasslerrücken, 1 kg Schweinenackenbraten dazu reichlich Bratensoße, für ca. 15 Personen	<b>72,60 €</b>

## Suppen und Eintöpfe

mit Baguette oder Graubrot

<b>Ungarische Gulaschsuppe</b>	0,25 l	<b>2,45 €</b>
<b>Ukrainische Soljanka</b>	0,25 l	<b>2,45 €</b>
<b>Klare Kraftbrühe</b>	0,25 l mit Gemüse, Fleischklößchen, Eierstich	<b>2,45 €</b>
<b>Chili con Carne</b>	0,25 l mit Rindfleisch	<b>2,45 €</b>
<b>Käse-Lauch Suppe</b>	0,25 l mit Hackfleisch	<b>2,45 €</b>
<b>Kesselgulasch</b>	0,50 l	<b>3,30 €</b>
<b>Linseneintopf</b>	0,50 l mit Knacker	<b>3,30 €</b>
<b>Gemüseeeintopf</b>	0,50 l mit Pute	<b>3,30 €</b>
<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b>	0,50 l mit Wiener	<b>3,30 €</b>

## Vegetarisch

<b>Spargelcremesuppe</b>	0,25 l	<b>2,45 €</b>
<b>Champignoncremesuppe</b>	0,25 l	<b>2,45 €</b>
<b>Käse-Lauch Suppe</b>	0,25 l	<b>2,45 €</b>
<b>Broccolicremesuppe</b>	0,25 l	<b>2,45 €</b>
<b>Karotten-Ingwer-Suppe</b>	0,25 l	<b>2,45 €</b>

<b>Zucchini cremesuppe</b>	0,25 l	mit Birne und Gorgonzola	<b>2,45 €</b>
<b>Gemüse eintopf</b>	0,50 l	mit Spätzle	<b>3,30 €</b>

### Warme Spezialitäten

<b>Kalbskeule</b>	(150 g)	in Sahnesoße	<b>8,80 €</b>
<b>Putenrollbraten</b>	(150 g)		<b>6,40 €</b>
<b>Schweinszunge</b>	(150 g)	mit Butter oder Hollandaise	<b>6,60 €</b>
<b>Rinderzunge</b>	(150 g)	mit Butter oder Hollandaise	<b>9,90 €</b>
<b>Jungschweinerücken</b>	(150 g)		<b>6,05 €</b>
<b>Grillbraten</b>	(150 g)	mit Lauch, Champignons und Paprika gefüllter Schweinekamm	<b>5,50 €</b>
<b>Schweinsfilet</b>	(150 g)		<b>8,25 €</b>
<b>Kasslerbraten</b>	(150 g)		<b>6,05 €</b>

### Warme Spezialitäten

<b>Krustenbraten</b>	(150 g)		<b>5,50 €</b>
<b>Rinderbraten oder Sauerbraten</b>	(150 g)		<b>7,70 €</b>
<b>Rindsroulade</b>	(150 g)		<b>7,70 €</b>
<b>Gegrillter Schweinekamm</b>	(150 g)		<b>5,50 €</b>
<b>Lammkeule</b>	(150 g)		<b>8,05 €</b>
<b>Hirschgulasch</b>	(150 g)	mit Champignons	<b>7,15 €</b>
<b>Hirschkeule</b>	(150 g)	mit Waldpilzen und Preiselbeeren	<b>10,45 €</b>
<b>Schweinesteak</b>	(100 g)	mit Würzfleisch überbacken	<b>4,30 €</b>
<b>Schweinesteak</b>	(100 g)	mit Ananas überbacken	<b>4,30 €</b>
<b>Schweineschnitzel</b>	(150 g)		<b>3,65 €</b>
<b>Kalbsschnitzel</b>	(150 g)		<b>6,60 €</b>
<b>Schweinsfilet "Calvados"</b>		mit Champignons, Apfelspalten, Hollandaise	<b>7,15 €</b>
<b>Entenbrust</b>	(350 g)	mit Honig-Thymian-Kruste	<b>10,45 €</b>
<b>kleine Rinderroulade</b>	(80 g)		<b>3,65 €</b>

### Frisch vom Grill

<b>Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße</b>		mit Aprikose und Walnusskernen	<b>3,85 €</b>
--	--	--------------------------------	---------------

<b>Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße</b>	mit Waldpilzen	<b>3,85 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße</b>	mit Tomate, Zwiebeln, Champignons	<b>3,85 €</b>

## Überbackene Hähnchenbrustfilets

<b>Hähnchenbrustfilet "La Paz"</b>	mit Mozzarella, rote Zwiebel, Honig-Senf Soße, Dill, Gouda	<b>3,85 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet "Verona"</b>	mit Blattspinat, Kirschtomaten, Creme Fraiche, Gouda	<b>3,85 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet "Venedig"</b>	mit Tomate, Mozzarella, Basilikum, Gouda	<b>3,85 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet "Rotterdam"</b>	mit Tomate, Spargel, Broccoli, Sauce Hollandaise, Gouda	<b>3,85 €</b>

Gern variieren wir mit anderen Fleischsorten (Pute, Schwein, Lamm).

## Grillpfanne

<b>Grillpfanne klein</b>	3 marinierte Schweinesteaks 3 Hühnerbrüstchen "Tessin" 3 Minischweinshaxen 6 kleine gebratene Hackfleischbällchen und Champignons	<b>36,30 €</b>
<b>Grillpfanne groß</b>	5 marinierte Schweinesteaks 5 Putenrouladen "Royal" 5 Schaschlik 10 kleine gebratene Hackfleischbällchen 750 g Grillbraten und Champignons	<b>70,40 €</b>

## Grillpfanne individuell

Für die folgenden Fleischteile gilt eine Mindestabnahme pro Sorte von 5 Stück:

<b>Hähnchenschenkel</b>		<b>2,45 €</b>
<b>Putenspieß</b>	mit Obst	<b>2,45 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet paniert</b>		<b>2,65 €</b>
<b>Putenrouladen "Royal"</b>	gefüllt mit grünem Spargel und Philadelphia	<b>3,85 €</b>
<b>Hähnchenbrust "Tessin"</b>	gefüllt mit Broccoli und Schinken	<b>3,75 €</b>
<b>Hähnchenbrust "Florenz"</b>	gefüllt mit Spinat	<b>3,75 €</b>
<b>Schaschlik vom Schwein</b>		<b>2,75 €</b>
<b>Gebratene Hackfleischbällchen</b>	2 Stück	<b>1,45 €</b>
<b>Mariniertes Schweinesteak</b>		<b>2,45 €</b>



<b>Partyschnitzel</b>	2 Stück	<b>2,35 €</b>
<b>Minischweinshaxe</b>	ohne Fett und Schwarte	<b>3,55 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet</b>	"Cordon bleu"	<b>3,10 €</b>

## Das große Special für Ihr Buffet

Ein großes Fleischstück im ganzen gebraten oder gebacken. Ideal zum tranchieren vor dem Gast.

<b>Schweinekeule "Hamburger Schnitt"</b>	ca. 6 kg Fleisch mit knuspriger Schwarte, dazu Senf, Meerrettich und Ketschup, für ca. 60 Personen	<b>12,10 € / kg</b>
<b>Färsenoberschale in Thymiankruste</b>	ca. 4 kg Fleisch mit Rotweinsauce, für ca. 25 Personen	<b>22,00 € / kg</b>
<b>Lammkeule mit Knoblauch gespickt</b>	ca. 1,5 kg Fleisch mit Rotweinsauce, für ca. 10 Personen	<b>22,00 € / kg</b>

## Beilagen

Gemüseplatte und Falafel ab 10 Portionen, einzelne Beilagen ab 5 Portionen

<b>Gemüseplatte</b>	Fingermöhren, Brechbohnen, Rosenkohl, Kohlrabi, Erbsen, Broccoli, Spargel und Champignons	<b>3,65 €</b>
<b>Erbsengemüse</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Broccoli</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Leipziger Allerlei</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Bohnen</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Rotkohl</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Sauerkraut</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Spargel</b>	mit Butter oder Hollandaise	<b>4,00 €</b>
<b>Cremechampignons</b>		<b>2,45 €</b>
<b>Klöße</b>	2 Stück	<b>1,80 €</b>
<b>Schwenkkartoffeln</b>		<b>1,80 €</b>
<b>Salzkartoffeln</b>		<b>1,80 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b>		<b>1,80 €</b>
<b>Kartoffelspalten</b>	Farmerkartoffeln	<b>1,90 €</b>
<b>Röstitaler</b>		<b>1,80 €</b>
<b>Kroketten</b>		<b>1,80 €</b>

<b>gefüllte Kartoffeltaschen</b>	mit Fetakäse	<b>2,90 €</b>
<b>Reis</b>		<b>1,80 €</b>
<b>Nudeln</b>	gelb oder grün	<b>1,80 €</b>
<b>Spätzle</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Falafel</b>	frittierte Bällchen aus pürierten Bohnen, Erbsen	<b>2,45 €</b>
<b>Couscous</b>		<b>1,80 €</b>

## **Aufläufe**

<b>Kartoffelgratin</b>	mit Juliengemüse	<b>klein 13,75 €</b> <b>groß 24,20 €</b>
<b>Kartoffelgratin</b>	mit Lachs und Blattspinat	<b>klein 15,95 €</b> <b>groß 28,60 €</b>
<b>Nudelaufbau</b>	mit Broccoli und Schinken	<b>klein 13,75 €</b> <b>groß 24,20 €</b>

## **Geschnetzeltes**

<b>Pfannengyros</b>	(200 g) Schweinefleisch, Zwiebel, Paprika, Broccoli, Champignons, Dressing	<b>5,50 €</b>
<b>Pfannengyros "Saloniki"</b>	(200 g) Schweinefleisch, Zwiebel, Peperoni, Hirtenkäse, überbacken mit Gouda, dazu Tzatziki	<b>5,85 €</b>
<b>Geschnetzeltes "Züricher Art"</b>	(200 g) Schweinefleisch, Champignons, Zwiebel, Broccoli	<b>5,50 €</b>
<b>Putengeschnetzeltes</b>	(200 g) mit Champignons und Broccoli oder Obst mit Currysoße	<b>6,60 €</b>
<b>Champignonschlemmerpfanne</b>	(400 g) mit Knoblauchdressing	<b>5,50 €</b>
<b>Halb und Halb</b>	frisch gebratene Champignons (200 g) und Pfannengyros (200 g) mit Knoblauchdressing	<b>6,75 €</b>

## **Aus der Pfanne des Fischkochs**

<b>Wildlachs-Gemüse-Spätzlepfanne</b>		<b>6,60 €</b>
<b>Wildlachsfilet</b>	(150 g) auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise	<b>8,25 €</b>
<b>Kabeljaufilet</b>	(150 g) mit Kräuter-Champignons	<b>9,35 €</b>
<b>Rotbarschfilet</b>	(150 g) mit Safran-Krabben-Soße	<b>9,35 €</b>
<b>Heilbuttfilet</b>	(150 g) mit Kräuterbutter	<b>9,35 €</b>

<b>Seelachsfilet</b>	(150 g) mit gebutterten Gemüsestreifen in Dillsoße	<b>6,85 €</b>
<b>Brasilianische Fischpfanne "Bahia"</b>	Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Kokosmilch	<b>8,25 €</b>

## Süßspeisen

Wir richten Ihre Desserts im Sektglas oder auf Wunsch in Schüsseln an. Eis bieten wir Ihnen gern auf Anfrage an.

<b>Mousse au Chocolat</b>	mit Vanillesoße und Sahnetupfer	<b>2,20 €</b>
<b>Rote Grütze "Arländer"</b>	mit Vanillesoße	<b>2,20 €</b>
<b>Obstcocktail "Florida"</b>	mit Vanillesoße und Sahnetupfer	<b>2,20 €</b>
<b>Mangogeele</b>	mit Limettenschaum und Sahnetupfer	<b>2,20 €</b>
<b>Panna Cotta</b>	mit Waldbeeren und Sahnetupfer	<b>2,20 €</b>
<b>Kokoscreme</b>	mit Mangosoße und Sahnetupfer	<b>2,20 €</b>
<b>Vanillecreme</b>	mit Erdbeeren und Sahnetupfer	<b>2,20 €</b>
<b>1/2 gefüllter Pfirsich</b>	mit Philadelphiacreme gefüllt	<b>2,20 €</b>
<b>Obstspieß</b>		<b>2,20 €</b>

## Obstplatten

Gern richten wir die Obstplatten als Mundobst an.

<b>Kleine Platte</b>	für 10 Personen	<b>24,20 €</b>
<b>Große Platte</b>	für 20 Personen	<b>48,40 €</b>
<b>Großer Tafelaufsatz</b>	für 40 Personen	<b>94,60 €</b>

## Speisen für die Zubereitung am Spieß

<b>Spanferkel</b>	12 - 25 kg	<b>11,75 € / kg</b>
<b>Hausschwein</b>	25 - 60 kg	<b>11,75 € / kg</b>
<b>Wildschwein</b>	25 - 60 kg	<b>14,50 € / kg</b>
<b>Damwild</b>	20 - 30 kg	<b>14,50 € / kg</b>

Menge: 200 - 300 g / Person  
vorgegart, Zubereitung am Spieß ca. 3 - 4 h