

Unser Bratenservice

Für Ihre Geburtstagsfeiern, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen und Grillfeiern bieten wir Ihnen eine Kombination aus hochwertiger Qualität, meist aus eigener Produktion und einem überzeugenden Preis-Leistungs-Verhältnis.

Wir arbeiten nicht nach einer festen Speisenmappe, sondern stellen persönlich für Sie die richtige Kombination zusammen. Gerne erstellen wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot. Die Preise kalkulieren wir nach Menge, Zutaten und Arbeitsaufwand. Es handelt sich um Abholpreise ab einer Mindestmenge von 10 Portionen.

Beachten Sie unsere Empfehlungen

Die heißen Gerichte werden in Warmhalteboxen oder Chafings herausgegeben.

Finger-Food

- Häppchen oder halbe Brötchen, nach Wahl Kaviarbrötchen, Graubrot oder Vollkornbrot mit Salami, Ahle Wurst, Schinkengehacktes, roher und gekochter Schinken, Bratenaufschnitt, Roastbeef, versch. Käse, Räucherlachs, Forelle und mehr
- Platten mit Braten, rohem und gekochten Schinken, Gehacktes, Fisch- oder Käseplatte
- Blätterteigteilchen, kleine Frikadellen, Mini-Schnitzel, Pflaumen im Speckmantel, Hähnchennuggets, Satespieße,
- Oder Genuss im Gläschen: Kartoffelsalat oder Nudelsalat mit Hackbällchen, Nuggets, Mini-Schnitzel, Satespieße und mehr

Kalte Vorspeisen

- Gegrillter Lachs auf Rucola mit Kresse und Limonen
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumdressing
- Lufttrockner Bilsteinschinken an Orangensalat
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Senf-Remoulade

Unsere Klassiker – die Suppen:

- Klare Rindsbouillon mit Eierstich und Gemüse
- Feine Gulaschsuppe – nur mit bestem Rindfleisch
- Lauchcremesuppe, Erbsensuppe, Linsensuppe, Kartoffelsuppe, Tomatencremesuppe oder Spargelcremesuppe

Fleisch vom Rind

- Rinderschmorbraten, Tafelspitz, Königsrolle (gefüllt mit Schweinefilet), Whiskybraten, Sauerbraten, Zwiebelrostbraten, Filetgulasch Stroganoff, Rindergulasch oder Rinderrouladen

Fleisch vom Schwein

- Krustenbraten, Grillhaxen, Spießbraten vom Kamm oder Lachsrolle, Kassler, Kassler im Brotteig oder Blätterteig, Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts oder Almeröder Spatzen
- *Schweinefilet* in Pilzrahmsoße, - in Curryobst,- an Weinbrand-Pfeffersoße,-überbacken mit Tomate & Mozzarella, -im Wirsingmantel mit Blätterteig
- *Gefüllte Braten* – Jäger-Art, Gyros, Zwiebel-Senf, Salzburger, Calvadosbraten, Früchtebraten
- Fleischkäse, Leberkäse, Dickes Rippchen in Soße, Honigrippchen, Weckewerk

Fleisch vom Kalb

- Züricher Geschnetzeltes, Kalbsbraten in Rahmsoße, Kalbsröllchen in Gorgonzolasoße, Kalbsbraten gefüllt nach Wiener Art, Osso buco oder Kalbsfrikassee

Geflügel

- Hähnchenbrust in Curryobst, - in Pilzrahmsoße, - auf Blattspinat mit Walnussoße, - oder auf Ratatouille
- Putenröllchen mit Brokkoli-Füllung überbacken mit Käse und Mandeln
- Hähnchen- und Putenschnitzel, Hähnchennuggets

Lamm

- Lammkeule in Senfsoße oder Rosmarinsoße

Unsere Beilagen

- Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes, Wedges, Kartoffelklöße, Serviettenknödelscheiben, Spätzle, Bandnudeln, Reis oder Gemüsereis
- Grüne Blattsalate, Krautsalat natur oder mit Schmand, Roter Krautsalat mit Walnüssen und Rosinen, Nudelsalat, Kartoffelsalate, Sellerie-Möhren-Salat, Tomatensalat, Gurkensalat, Bohnensalat und mehr
- Jägersoße, Zigeunersoße, Schmand-Soße, Tzaziki, Remoulade, Grillsoßen und Dips
- Buntes Gemüsegratin, Spargel, Kaisergemüse, Rosenkohl, Rahmwirsing, Buttermöhren, Speckbohnen, Apfelrotkohl oder Sauerkraut

Unser Dessert

- Schokoladenpudding, Vanillepudding, Rote Grütze und Vanillesoße, Früchteplatte der Saison, Käseplatte mit Obstgarnitur und Quarkspeisen

Als grobe Orientierung hier einige Preisbeispiele pro Portion

(gilt ab Mindestmenge 10 Port.)

Suppen	3,00 – 3,50 €	
Fleisch und Fisch	3,50 – 8,50 €	
Schnitzel	2,20 – 3,00€	
Sättigungsbeilagen	1,50 - 3,00 €	
Gemüse & Salate	2,00 – 3,50 €	
Extra Soßen	2,00 – 3.00 €	
Dessert	2,50 – 3,50 €	
Belegte Brötchen (wir rechnen 3 halbe Brötchen pro Person)		1,50 – 2,50€
Häppchen mit Kaviarbröt, Graubrot oder Schwarzbrot (wir rechnen 4-5 Stück pro Person)		1,50 – 2,50€
Genuss im Gläschen		2,00 – 3,00€

Geschäftsbedingungen

- Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen MwSt 7 %, bei Auslieferung mit Service müssen wir 19% berechnen.
- Das Equipment erbitten wir spätestens nach 3 Tagen gereinigt zurück.
- Bei Verlust oder Bruch der Ausstattung berechnen wir den Wiederbeschaffungswert.
- Der Rechnungsbetrag ist zahlbar ohne Abzug bei Rückgabe der Ausstattung.
- Bitte beachten Sie, dass der Bratenservice im Allgemeinen ab 10 Personen gilt – bei kleinerer Personenzahl bitte vorher anfragen.
- Die Reinigung der Warmhaltegeräte & Platten ist, wenn nicht anders vereinbart, in den Preisen nicht einkalkuliert. Wir können die Reinigung übernehmen, sie wird dann nach Aufwand berechnet.