

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

Partyservice Zum Torwächter

# Partyservice Zum Torwächter

Qualität ist unser Prinzip

Meyenburger Tor 24

16928 Pritzwalk

Tel.: 03395/75960

Fax: 03395/759622

Mobil: 0174/1993272

E-Mail: [zumtorwaechter@t-online.de](mailto:zumtorwaechter@t-online.de)

Internet: [www.zumtorwaechter.de](http://www.zumtorwaechter.de)



- 1 - Mitglied im

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

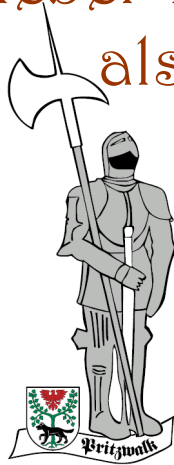
Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank für Ihr Interesse an unserem  
**Angebotskatalog.**

Unser Katalog hält viele kulinarische Köstlichkeiten  
für Sie bereit. Wir verarbeiten frische  
Produkte von Marktführenden Anbietern aus dem Land  
Brandenburg.

Wir freuen uns, dass Sie sich für unseren Partyservice entschieden haben.  
Unser Ziel ist es, Ihr Fest zu einem Erfolg werden zu lassen.

Wir stehen Ihnen jederzeit zu einer persönlichen Beratung zur Verfügung.

„ Lieber Feste feiern,  
als feste arbeiten... „



... so sagt der Volksmund. Damit Sie Feste feiern können, haben wir für Sie einige Köstlichkeiten zusammengestellt. Wir möchten Ihnen die Möglichkeit geben, sich über eines unserer Angebote - den Partyservice - zu informieren.

Vielfältig sind die Anlässe Gäste zu bewirten. Oftmals weiß man nicht, ob man alles selber machen soll oder einen Partyservice für sich arbeiten lässt.

Familie, Freunde, Geschäftspartner - alle sollen sich bei Ihrem Fest Wohlfühlen.

Guten Appetit

wünschen wir Ihnen und Ihren Gästen

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

„ **S**ie planen Ihr Fest – wir machen den Rest! „

Ob kaltes Buffet,  
oder warmes Menü,  
von rustikal bis exklusiv,  
von 5 – 500 Personen,  
bei individueller Beratung.

**E**s ist unsere Aufgabe Ihre Veranstaltungen gelingen zu lassen!

#### KREATIVITÄT UND QUALITÄT

Das Catering für Ihre Veranstaltung soll außergewöhnlich sein, dabei aber von höchster Qualität? Da können Sie sich auf uns verlassen. Neben einer langjährigen Kompetenz in diesem Bereich sehen wir jedes Event als neue Herausforderung. Lassen Sie sich von unseren Ideen überzeugen. Denn nichts ist so einzigartig wie Ihre Veranstaltung.



Alle nachfolgenden Speisevorschläge stellen lediglich eine kleine Auswahl dar und sollen einen ersten Eindruck vermitteln.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auf Basis Ihrer Wünsche gern ein konkretes Angebot für Ihre Veranstaltung.

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

## Halbe belegte Brötchen

*Weizen- oder Roggenbrötchen,  
auf Edelstahlplatten dekorativ angerichtet und ausgarniert*

3001	mit Salami	3002	mit Frischkäse
3003	mit Hackepeter und Gurke	3004	mit Schweinerückenbraten
3005	mit Edamer Käse	3006	mit geräucherter Putenbrust
3007	mit Ei-Scheiben und Lachsstreifen	3008	mit Gutsleberwurst und Gurke
3009	mit Lachsschinken	3010	mit Gabelrollmops
3011	mit Saftschinken	3012	mit delikatem Camembert

## Kaviarschnittchen

*Weiß- oder Vollkornbaguette  
auf Edelstahlplatten dekorativ angerichtet und ausgarniert*

3015	mit Hackpeter und Gurke	3016	mit Tomatenscheiben und Mozzarella
3017	mit Frischkäse und Kräutern	3018	mit Edelpilzkäse
3019	mit Lachsschinken	3020	mit geräucherter Poulardenbrust
3021	mit mildem Schweinerückenbraten	3022	mit Ardennen-Schinken
3023	mit Putensalami im Käsemantel	3024	mit Roastbeef „rosa“
3025	mit ungarischer Salami	3026	mit Räucherlachstranchen
3027	mit Saftschinken „Prager Art“	3028	mit Räucheraalfilet
3029	mit Räucherkäse	3030	mit geräuchertem Heilbutt
3031	mit Gravedlachs		

## Rund ums Ei

3035 gefüllte Eier bunt garniert

## Zum kombinieren oder als Appetitanreger

3040	Wurstparade	gemischte Variation
3041	Schinkenplatte	Lachsschinken, Schinkenspeck, Kochschinken
3042	Schinkenröllchen	Kochschinken gefüllt mit Spargel
3043	Partyfrikadellen	bunt garniert
3044	Tomaten Mozzarella	mit Olivenöl und Basilikum
3044	Honigmelone	mit Schinken
3045	Antipastiplatte	mit eingelegten Champignons, Feta, Oliven ....

*weitere Appetitanreger*

3046	halbe gefüllte Zucchini mit Tomaten und Schafskäse und Olivenöl
3047	halbe gefüllte Aubergine mit Hackfleisch und Käse überbacken
3048	halbe gefüllte Paprika mit Frischkäse und Kräutern
3049	gefüllte Champignons mit Hackfleisch, Porree, Paprika, Mais
3050	Gewürz – Gurkentopf
3051	Tomaten Mozzarella Spieße
3052	gratinierte Auberginenscheiben mit Tomaten und Käse
3053	Bruchetta mit Knoblauch und Tomaten
3054	Blätterteigpasteten gefüllt mit Shrimpsalat

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

## Fingerfood

- 3060 Auberginenmedaillons
- 3061 Mozzarella Sticks
- 3062 Chilischoten, paniert und gefüllt mit Cheddar Käse
- 3063 Kartoffeltasche mit Frischkäse gefüllt
- 3064 gebackene Champignons mit Kräuter Dip
- 3065 Mini Pizzetten
- 3066 Cherrytomaten Mozzarella Spieß mit Basilikum
- 3067 Chicken Wings
- 3077 Röstitaler mit Räucherlachs
- 3078 Bruchetta, geröstetes Weißbrot mit Tomatenwürfel
- 3079 Mini Frühlingsrollen
- 3080 Zwiebelringe im Backteig
- 3081 Frittierte Kokosgarnelen
- 3082 Butterfly Shrimps
- 3083 Geflügel Ananas Spieß
- 3084 Miniwürstchen im Speckmantel
- 3085 fruchtige Hähnchennuggets

Bitte kombinieren Sie selbst je Sorte mindestens 10 Stk

## Aufläufe und Gratins

- 3090 Kartoffel – Gemüse Auflauf
- 3091 Gemüseauflauf
- 3092 Nudel – Schinken – Auflauf
- 3093 Blumenkohl Hack Auflauf
- 3094 Putengeschnetzeltes auf Reis mit Käse überbacken
- 3095 Tortellini in Schinken Sahne Sauce
- 3096 kleine Schnitzel überbacken mit Champignons in Sahnesauce
- 3097 Gyros – Auflauf mit Metaxa Sauce
- 3098 Schweinefiletgeschnetzeltes mit Pfifferlingen auf Spätzle
- 3099 Kassler Sauerkraut Auflauf mit Ananas und Zwiebeln
- 3100 Nudelgratin mit Meeresfrüchte
- 3101 Nudelgratin Greyzer Art mit Salami und Lauch
- 3102 Hähnchenbrust Pfifferling Gratin mit Kartoffeln
- 3103 Rosenkohlgratin mit Kartoffeln und Speck
- 3104 Scampi Gratin mit Gemüse
- 3105 Fischgratin mit Tomaten und Mozzarella

## Deftige Pfannengerichte

- 3110 Kasslerpfanne, Kasslerstreifen geschmort mit Ananas und Sauerkraut
- 3111 Putenpfanne, Putenstreifen geschmort in Curry – Fruchtrahmsauce
- 3112 Schweinerahmgeschnetzeltes, in Champignonrahmsauce
- 3113 Gyrospfanne, deftig geschmort
- 3114 Hähnchen Reis Pfanne, geschmortes Hähnchenfleisch in Rahm auf Langkornreis
- 3115 Rinderfiletpfanne Stroganoff, geschmortes Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons
- 3116 Schnitzelpfanne, Schnitzel in Champignonrahmsauce
- 3117 Westernpfanne, geschmortes Schweinefleisch mit Bohnen und Räucherspeck
- 3118 Hackfleischpfanne, mit Tomaten, Paprika und Kartoffeln in feuriger Rahmsauce
- 3119 Meeresfrüchtepfanne, geschmort mit Gemüse in Limonensauce
- 3120 Steakhouse Pfanne, mit Kartoffelstücken, Hackfleisch und Gemüse
- 3121 Chili Con Carne
- 3122 Mexiko Pfanne mit Kidneybohnen und Schweinefleisch

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

*Hausgemachte Suppen für viele Gäste. Lieferbar ab  
2 Liter. 1 Liter entspricht ca. 4 Suppentassen.*

## Suppen

3130	Prignitzer Hochzeitsuppe	3131	Amerikanische Pfefferrahmsuppe
3132	Tomatencremesuppe	3133	Gemüsecremesuppe
3134	Gulaschsuppe	3135	Zwiebelsuppe
3136	Kräutercremesuppe	3137	Brokkoli Tomatencremesuppe
3138	Brokkolicremesuppe	3139	Blumenkohlcremesuppe
3140	Soljanka	3141	Klare Tomatensuppe
3142	Champignoncremesuppe	3143	Klare Ochsenschwanzsuppe
3144	Käsecremesuppe	3145	Kerbelrahmsuppe
3146	Käse – Porree Hackfleischsuppe	3147	Apfel – Fenchelrahmsuppe
3148	Pilzcremesuppe mit Kräutern	3149	Apfel – Curryrahmsuppe
3150	Minestrone	3151	Fischsuppe Neptun
3152	Kartoffelcremesuppe	3153	Shrimprahmsuppe
3154	Paprikacremesuppe	3155	Spargelcremesuppe
3156	Pfifferlingrahmsuppe	3157	Steinpilzcremesuppe

## Gemüse und Beilagen

3159	Sauerkraut	3160	Petersilienkartoffeln
3161	Rotkohl	3162	Bratkartoffeln
3163	Blattspinat	3164	Kartoffelklöße
3165	Brokkoli	3166	Spätzle
3167	Karotten	3168	Reis
3169	Erbsen	3170	Wild Langkornreis
3171	Blumenkohl	3172	Kartoffelkroketten
3173	Bohnen	3174	Mandelkroketten
3175	Rosenkohl	3176	Herzoginkartoffeln
3177	Romanesco	3178	Macaire Kartoffeln
3179	Spargel	3180	Röstitaler
3181	Gemüsevariation	3182	Potato Wedges
3183	Gemüseauflauf	3184	Folienkartoffeln
3185	Paprika Mais Gemüse	3186	Kartoffelauflauf
3187	Baked Beans	3188	Bandnudeln
3189	Sellerie Mais Gemüse	3190	bunte Nudeln

## Bratenvielfalt

3191	Schweinebraten
3192	Kasslerbraten
3193	Schweinekrustenbraten
3194	Schweinelachsbraten
3195	Kasslerbraten in Blätterteig
3198	Rippenbraten gefüllt mit Dörrobst
3201	Schweinefiletbraten
3204	Schweinebraten California mit Brokkoli
3205	Zigeunerbraten Schweinbraten deftig gewürzt
3206	Spießbraten Schweinkamm gefüllt mit deftiger Masse
3207	Putenbraten
3208	mit Brokkoli gefüllter Putenbraten
3209	Roastbeefbraten
3210	Rinderfiletbraten
3211	Rinderfilet Wellington in Blätterteig
3212	Rinderschmorbraten
3213	Sauerbraten

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

## Warme Fischspezialitäten

- |      |  |      |                                    |
|------|--|------|------------------------------------|
| 3215 | Forelle im Ganzen gebraten   | 3216 | Lachsfilet                         |
| 3217 | Lachssteak   | 3218 | Rotbarsch                          |
| 3219 | Schollenfilet  | 3220 | Seelachs                           |
| 3221 | Zander   | 3222 | Kabeljau                           |
| 3223 | Pangasiusfilet   | 3224 | Pangasiusröllchen mit Räucherlachs |
| 3225 | Garnelenspieße   | 3226 | Scampi                             |
| 3234 | Garnelen   |      |                                    |
| 3235 | Lachsfilet Auflauf, mit Blattspinat, Kartoffeln in einer Käse Sahnesauce |      |                                    |

## kleine Partyessen

- 3240 Chili Con Carne, deftig geschmort und feurig mit Fladenbrot, Krautsalat und Tzatziki
- 3241 Rustikale Kasslerpfanne mit Ananas und Sauerkraut dazu Bratkartoffeln, Tomatensalat
- 3242 Spanferkel gegrillt und portioniert dazu gemischter Salat und Bratkartoffeln
- 3243 Schweineschinkenbraten, gebacken dazu Krautsalat mit Porreestreifen, Knoblauchsauce, Bratkartoffeln und Baguette
- 3244 Kasslerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelgratin und Bratkartoffeln
- 3245 Spießbraten mit Champignons und Zwiebeln dazu Gemüseauswahl und Kartoffelgratin
- 3246 Gefüllter Putenbraten in Currysauce dazu Gemüsegratin und Reis
- 3247 Lachsfilet im Ganzen mit Kräuterkruste dazu Zitronenhollandaise, Mandelbrokkoli und Kroketten
- 3248 Roastbeefbraten mit Bohnen Röstkartoffeln

### 3249 „ Die Liebe Studentenzeit“

Hackfleischlasagne, Gyros mit Tzatziki, Butterreis, Fladenbrot und Bauernsalat

### 3250 „ Zünftiger Herrenabend“

gegrillte Schweinshaxen, Kasslerbraten, Sauerkraut, Gurkensalat, Bratkartoffeln und Senf

### 3251 „ Oma´s Leckerbissen“

Schweinelendchen mit Pfifferlingen, Putenbrust gegrillt mit Rahmsauce. Kartoffelgratin und Gemüsevariation

### 3252 „ Der Klassiker“

Gemischte Fleischpfanne mit Kasslerbraten, Schweineschnitzel, Bouletten, Hähnchenkeulchen und Hähnchenbrust an Rahmchampignons  
Gemischte Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise, Kartoffelaufbau und Bratkartoffeln



geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

## Warme Klassiker

- 3255 Gulasch vom Rind und Schwein mit Champignons
- 3256 Hühnerfrikassee
- 3257 gemischte Fleischpfanne, mit Kasslerbraten, Schnitzel, Bouletten, Hähnchenschenkel
- 3258 Schweinefiletbraten mit Pfifferlinge, Putenrollbraten in Rahmsauce
- 3259 Hähnchenschenkelplatte

## Wildspezialitäten

- 3260 Hirschgulasch mit Pilzen
- 3261 Rehgulasch mit Sauerrahm verfeinert
- 3262 Wildrahmgeschnetzeltes mit Steinpilzen
- 3263 Hirschrollbraten mit Traubensauce
- 3264 Rehbraten mit Wachholderrahmsauce
- 3265 Wildschweinbraten mit Kirschkrautsauce
- 3266 Medaillonsvariation von Reh, Wildschwein und Hirsch mit Waldpilzen
- 3267 Wildroulade Hubertus mit Burgundersauce

## Geflügelspezialitäten

- 3270 Barbarie Entenbrust mit Orangensauce
- 3271 Barbarie Entenkeule mit Thymiansauce
- 3272 Gänsekeulen mit Preiselbeersauce
- 3273 Gänsebrust mit Thymiansauce
- 3274 Putenbrust, gegrillt
- 3275 Ganze Ente
- 3276 Ganze Gans
- 3277 Halbe Enten entbeint, knusprig gebacken

Die passenden Beilagen finden Sie in diesem Katalog!

## Saucen

- |      |                               |      |                   |
|------|-------------------------------|------|-------------------|
| 3280 | Bratensauce                   | 3281 | Traubennussauce   |
| 3282 | Feine Sahnesauce mit Kräutern | 3283 | Sauce Hollandaise |
| 3284 | Zitronenhollandaise           | 3285 | Apfelsauce        |
| 3286 | Orangensauce                  | 3287 | Preiselbeersauce  |
| 3288 | Kirsch Pfeffersauce           | 3289 | Thymiansauce      |
| 3290 | Sherryrahmsauce               | 3291 | Pilzrahmsauce     |
| 3292 | Wachholderrahmsauce           | 3293 | Rosmarinsauce     |
| 3294 | Sektschaumsauce               | 3295 | Zwiebelsauce      |
| 3296 | Burgundersauce                | 3297 | Meerrettichsauce  |
| 3298 | Gorgonzolasauce               | 3299 | Tomatensauce      |

## Fleischbeilagen

- 3300 Schmorzwiebeln
- 3301 Gebratene Champignons
- 3302 Champignon in Rahm
- 3303 Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln
- 3304 Pfifferlinge in Rahmsauce
- 3305 geschmorte Champignon und Zwiebeln
- 3306 Steinpilze, geschmort
- 3307 Waldpilze in Rahm



geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

## Saisonspezialitäten

**Grünkohl  
oder Knieperkohl**

- 3310 Grünkohl oder Knieperkohl, Kartoffelklöße, Gänsekeule und Thymiansauce
- 3311 Grünkohl oder Knieperkohl, Salzkartoffeln, Kassler und Kohlwurst
- 3312 Grünkohl oder Knieperkohl, Salzkartoffeln, Lachsfilet und Sauce Hollandaise
- 3313 Grünkohl oder Knieperkohlaufauf mit Mettenden und Kartoffeln in Rahmsauce
- 3314 Grünkohl- und Knieperkohlbuffet mit allem was dazu gehört

**Spargel**

- 3320 Frischer Spargel, Kartoffeln, Schnitzel
- 3321 Frischer Spargel, Kartoffeln, Bauernschinken
- 3322 Frischer Spargel, Kartoffeln, Schweinefilet
- 3323 Frischer Spargel, Kartoffeln, Hähnchenbrust
- 3324 Frischer Spargel, Herzoginkartoffeln, Lachsfilet
- 3325 Spargelbuffet mit allem was dazu gehört

**frische  
Pflifferlinge**

- 3330 Frische Pflifferlinge in Rahmsauce serviert in einer Pastete
- 3331 Pflifferling Hähnchenbrust Gratin
- 3332 Schweinefiletgeschnetzeltes mit Pflifferlingen
- 3333 Putenmedaillons überbacken mit Pflifferlinge und Sc. Hollandaise
- 3334 Schnitzel mit Pflifferlinge und Brokkoli
- 3335 Lachsfilet mit Pflifferlingen in Kräuterrahmsauce
- 3336 Rinderfiletmedaillons mit Pflifferlingen

## Kindergeburtstag

- 3340 Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
- 3341 Spaghetti Bolognese
- 3342 Geschnetzeltes in Tomatensauce
- 3342 Bratwurst Schnecke
- 3343 Jägerschnitzelchen
- 3344 Panierte Minischnitzel
- 3345 Mini Pizza
- 3346 knusprige Mini Hähnchenkeule
- 3347 Panierte Miniputenschnitzel
- 3348 Fischstäbchen
- 3349 Geflügelsticks
- 3350 Paniertes Minischweineschnitzel
- 3351 Milchreis mit Zimtucker und Apfelmus
  
- 3355 **Kinderplatte** Clown  
kleine Partybuletten garniert mit Zwergtomaten  
kleine Wiener, kleine Hähnchenunterkeulen, dazu Ketchup
  
- 3356 **Kinderschmaus** Mickey Maus  
kleine Fleischbällchen, gefüllte Eier, kleine Würstchen  
mit Ketchup, Käseschnittchen garniert, Süßigkeiten  
als Überraschung
  
- 3357 **Kinderplatte** Pitti Platsch  
Mini Windbeutel, Geflügelsticks, halbe Minibrötchen  
mit Bierschinken, frisches Gemüse mundgerecht,  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
  
- 3360 Mini Berliner
- 3361 Mini Windbeutel Schwan
- 3362 Mini Obsttortelett



geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

## Kalte Platten für Genießer

- 3370 Hackepeter – Igel mit Zwiebeln garniert
- 3371 Bratenplatte u.a. mit Krustenbraten, Kasslerbraten und Schweinebraten
- 3372 Schinkenplatte „Allerlei“ mit Lachs-, Koch-, Knochen- und Schwarzwälder Schinken
- 3373 Roastbeefplatte mit Remoladensauce
- 3374 Salamiplatte mit verschiedenen Salamisorten
- 3375 Kalte Variation mit Salami, Schinken und Braten
- 3376 **Rustikale Partyplatte** mit Kasslersteaks, Hähnchenbrust, Buletten und Halbe Eier
- 3377 **Feine Partyplatte** mit Schweinerückenbraten, Roastbeefröllchen, Melone mit Schinken, Schweinemedallions und Kochschinkenröllchen
- 3378 **Feinschmeckerplatte** mit Schweinemedallions auf Orangenscheibe, Roastbeefröllchen, Räucherlachs mit Limonenscheibe, Lachsschinken, Geflügelsalat in Biskuitschälchen
- 3379 Flugentenbrustscheiben mit Orangengelee und Mini Äpfeln
- 3380 Schweinefiletscheiben und Hähnchenbrustscheiben bunt garniert

## Käsevariation

- 3390 Käseplatte Torwächter, mit feinen Käsesorten und Früchte garniert
- 3391 Bauernplatte, mit Tilsiter, Harzer, Kümmelkäse bunt garniert
- 3392 Internationale Käseplatte, mit Roquefort, Esrom, Feta, Emmentaler mit Früchten garniert
- 3393 Italienischer Mozzarella mit Strauchtomaten, Basilikum, gestoßenen Pfeffer und Olivenöl
- 3394 Italienischer Mozzarella mit Cocktailtomaten auf einem Spieß, gewürzt
- 3395 Käsewürfel mit Weintrauben am Spieß
- 3396 Frischkäsecreme mit Kräutern dazu Cracker und Weintrauben

## Fisch, kalt

- 3400 Räucherfischplatte mit Lachs, Aal, Forellenfilet
- 3401 Räucherfischplatte mit Lachs, Gravedlachs, Heilbutt, Forellenfilet
- 3402 Lachsplatte mit Räucherlachs, Gravedlachs und Stremellachs
- 3403 Fischplatte mit Matjes, Bratrollmöpsen und Räucherlachs
- 3404 Aalplatte mit Räucheraalfilet und Räucheraalstücke
- 3405 Mini Stremellachs natur, mit Kräutern, Pfeffer oder Sesam
- 3406 Räucherlachsschnecken natur, mit Kräutern, Pfeffer oder Sesam
- 3407 Mini Heilbutt natur, mit Kräutern, Pfeffer oder Sesam
- 3408 Makrelenfiletplatte mit verschiedenen Würzungen und Makrelenrollmops
- 3409 Räucherfischplatte Spezial mit Lachsforelle, Schillerlocken, Räucheraal und Nordseekrabben
- 3410 Hummer geteilt, gekocht, geräucherte Grönlandkrabben und Garnelen auf Eisbergsalat angerichtet dazu Cocktailsauce

## Ergänzungen zum Buffet

- |                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| 3415 Butterrosen       | 3416 Kräuterbutter  |
| 3417 Orangenbutter     | 3418 Zitronenbutter |
| 3419 Senfbutter        | 3420 Tomatenbutter  |
| 3421 Apfeligribschmalz | 3422 Zwiebelschmalz |

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

3425	Partybrötchen, gemischt	3426	Kleines Wagenrad, a 14 Brötchen
3427	Brötchen, einfach	3428	Mehrkornbrötchen
3429	Mohnbrötchen	3430	Kürbiskernbrötchen
3431	Kümmelstange	3432	Kaviarbrötchen, hell
3433	Körnerkaviarbrötchen	3434	Zwiebelkaviarbrötchen
3435	Mohnzopf	3436	Baguette, hell
3437	Zwiebelbaguette	3438	Mohnbaguette
3439	Käsebaguette	3440	Chiabatta
3441	Landbrot	3442	Roggenbrot
3443	Zwiebelbrot	3444	Mehrkornbrot

## Salate

### Fleisch-, Wurst- und Geflügelsalat

3450	Geflügelsalat mit Ananas
3451	Fleischsalat mit Kräutern
3452	Eiersalat
3453	Rindfleischsalat mit Champignons, Gurke und Zwiebeln
3454	Zigeunersalat mit Fleischwurst, Paprika, Tomaten und Gurke

### Salat als Beilage

3455	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurke
3456	Kartoffelsalat pikant, mit Kräuter, Äpfeln und Joghurtcreme
3457	Kartoffelspecksalat rustikal, geeignet zum warmmachen
3458	Nudelsalat bunt, ohne Mayonnaise
3459	Nudelsalat mit Mayonnaise, Schinken und Erbsen
3460	Tomaten Nudelsalat mit Mayonnaise und Ei
3461	Reis Salat mit Paprika, Erbsen und Möhren

### Gemüsesalate

3462	Schichtsalat mit Mais, Ananas, Sellerie, Schinken, Mayonnaise, Ei
3463	Chinakohlsalat mit Nussdressing, Nüssen und Orangen
3464	Tomatensalat mit Zwiebeln und Kräutern
3465	Gurkensalat mit Dill
3466	Grüne Bohnen Salat
3467	Weißkrautsalat
3468	Rotkrautsalat
3469	Brokkolisalat mit Schinken und Mais
3470	Spargelsalat mit Kräutern
3471	Champignonsalat mit Zwiebeln, Essig, Öl und Schnittlauch
3472	Karottensalat mit Zitrone

### Fischsalate

3473	Flensburger Dillhappen, Matjes in Gurken Dillcreme
3474	Häckerle mit Zwiebeln, Äpfeln und Eier
3475	Shrimpsalat mit Zwiebeln, Mais, Tomaten in Zitronencreme
3476	Räucherlachssalat mit Paprika, Mais, Zwiebeln und Dressing
3477	Thunfischsalat mit Zwiebeln, Erbsen in Kräuteröl
3478	Matjessalat Göteborg mit roten Zwiebeln, Gurke und Joghurtcreme

### Salate spezial

3479	Frischer gemischter Salat mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais
3480	Käse Wurst Salat mit Joghurt Kräutercreme
3481	Hirtensalat gemischter Salat mit Fetakäse, Oliven und Peperoni
3482	Eisbergsalat mit Walnuss Mandarinen Dressing

### Salatsaucen

3483	Joghurt Dressing
3484	Thousand Island
3485	Balsamico Dressing
3486	Knoblauch Dressing
3487	Buttermilch Dressing
3488	Honig Senf Dressing
3489	Cocktail Dressing

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

## Dessert wahlweise in Gläser oder in der Schale

- 3490 Rote Grütze
- 3491 Götterspeise rot, gelb oder grün
- 3492 Schokoladenpudding
- 3493 Vanillepudding
- 3494 Grieß hausgemacht
- 3495 Schokoladen Mousse
- 3496 Vanille Mousse
- 3497 Erdbeer Mousse
- 3498 Haselnuss Schokoladen Mousse
- 3499 Zitronencreme
- 3500 Stracciatella Mousse
- 3501 Limonen Joghurt Mousse
- 3502 Orangen Joghurt Mousse
- 3503 Erdbeer Joghurt Mousse
- 3504 Mascarpone Ananas Creme
- 3505 Tiramisu
  
- 3510 Obstsalat
- 3511 Obstplatte der Saison, mundgerecht
- 3512 Obstkorb
- 3513 Wassermelonenschiffchen
  
- 3514 Vanillesauce
- 3515 Schokoladensauce
- 3516 Erdbeersauce
- 3517 Waldbeersauce
- 3518 Pfirsichsauce
- 3519 Zimtpflaumensauce

Auf Wunsch liefern wir Ihnen auch Kuchen!

Sagen Sie uns Ihre Wünsche!

### **3530 Kalt - warmes Buffet 1 (ab 20 Pers.)**

Spießbraten mit Champignons und Zwiebeln, Putenbraten, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen,  
Karotten und Bohnen, gratinierte Sahnekartoffeln,  
Tzatziki, Pustasauce, Rotweinsauce

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet und der Hähnchenbrust (kalt)  
Honigmelone mit Bauernschinken, Spargelröllchen, gefüllte Eier

\*\*\*

Geräucherter Aal, Nordseekrabben, Räucherlachs, Graved Lachs, Sahnemeerrettich, Dillsahne

\*\*\*

Weißkrautsalat, Bauernsalat mit Schafskäse, Geflügelsalat mit Früchten und Curry,  
Tomatensalat

\*\*\*

Käseplatte, Käseigel  
Baguette, Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce,  
Limonen-Joghurt-Creme, frisches Obst

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

**3531 Kalt - warmes Buffet 2 (ab 20 Pers.)**

Hamburger Grillschinken, Putenbraten  
Curryfruchtsauce, Burgundersauce,  
gratinierte Sahnekartoffeln, Bratkartoffeln,  
Tzatziki, Pustasauce

\*\*\*

Räucherlachs, Graved Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich,  
gefüllte Eier, Honigmelone mit Knochenschinken, Partyfrikadellen

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet und der Hähnchenbrust, Geflügelsalat, Paprika – Maissalat, Krautsalat,  
Bauernsalat mit Schafskäse, verschiedene Dressings

\*\*\*

Kleine Käseauswahl,  
Butter, Kräuterbutter, Baguette, Brötchen, Schwarzbrot

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

**3532 Kalt - warmes Buffet 3 (ab 20 Pers.)**

Zanderfilet, gegrillt, gebratenes Lachsfilet  
an Krebschaumsauce, Wild – Langkornreis.

Roastbeef und Schweinefilet am Stück gebraten, Rotweinsauce, Backkartoffeln

\*\*\*

Geräucherter Aal, geräuchertes Forellenfilet, und Räucherlachs, Nordseekrabben,

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet und der Hähnchenbrust (kalt) Melone mit Parma-Schinken,  
Roastbeef, kalt, mit Remoladensauce

\*\*\*

Tomaten – Mozzarella - Salat, gemischte Blattsalate,  
verschiedene Dressings

\*\*\*

Kleine Käseauswahl, Baguette, verschiedene Brotsorten, Butter und Kräuterbutter

\*\*\*

Limonen – Joghurt - Mousse, Erdbeer - Rhabarber – Mousse

**3533 Kalt - warmes Buffet 4 (ab 20 Pers.)**

Gemischte Fleischpfanne  
mit Kasslerbraten, Schweineschnitzel und  
Hähnchenbrust an Champignonrahm und Schmorzwiebeln.  
Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Kartoffelkroketten

\*\*\*

Variation von Fingerfood  
mit Chicken Wings, Mozzarella Sticks, gefüllten Peperoni und Partyfrikadellen.  
Honigmelonenschiffchen mit Knochenschinken.

\*\*\*

Geräucherter Aal, Lachsforelle, geräuchert, Nordseekrabben, Matjescocktail,  
Sahnemeerrettich

\*\*\*

Tomatensalat, Gurkensalat mit Dill, Geflügelcocktail Florida

\*\*\*

Auswahl von Brie, Camembert, Frischkäse und Schnittkäse

\*\*\*

Gemischte Brotauswahl, Partybrötchen, Buttervariation

\*\*\*

Mousse Noisette, Obstkorb

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

**3534 Kalt - warmes Buffet 5 (ab 20 Pers.)**

Schweineschnitzelpfanne mit Champignonrahm,  
Burgunderbraten auf Sauerkraut, Gemüseauflauf, Backkartoffeln, Bratkartoffeln  
\*\*\*

Geräucherte Lachsforelle, Schillerlocken, geräucherter Lachs, Senf-Dill-Sauce, Meerrettichsahne, Nordseekrabben,  
\*\*\*

Schweinemedallions mit Frischkäsecreme und Walnuss,  
gefüllte Tomaten mit Krabben und Cocktailsauce, rosa gebratenes Roastbeef an Remouladensauce,  
Lachsschinken mit Spargelspitzen, geräucherte Entenbrust mit Orangengelee  
\*\*\*

Broccoli-Schinkensalat, Salatplatte der Saison, verschiedene Dressings,  
Schafskäsesalat  
\*\*\*

Internationale Käsespezialitäten, Butter, Senfbutter, Kräuterbutter, gemischter Brotkorb mit Baguette,  
Brotauswahl und Partybrötchen  
\*\*\*

Frischer Obstsalat, Mousse au Chocolat

**3535 Italienisches Buffet Roma (ab 20 Pers.)**

Antipasti:

Zwiebeln in Balsamico, gegrillte Zucchini in Öl,  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, eingelegte Champignons.  
\*\*\*

Geschnetzeltes vom Kalb mit Spinat, Gnocchi und Preiselbeeren.  
Tortellini in Schinken-Sahnesauce, Nudelvariationen an Kräuter-Sahnesauce und Tomatensauce.  
Gebratene Scampi mit zerlassener Butter  
\*\*\*

Salat von Meeresfrüchten, Putenfilet mit Zitronenvinaigrette nappiert.  
\*\*\*

Käseauswahl, Knoblauchbutter, Orangenbutter,  
Chiabatta, Partybrötchen  
\*\*\*

Tiramisu,  
Salat aus frischen Früchten mit Marsalla

**3536 Italienisches Buffet Bologna (ab 20 Pers.)**

Antipasti:

Farfalle di mare, Schmetterlingsnudeln mit Meeresfrüchten  
in Kräuter-Knoblauch-Sauce, Honigmelone mit Parma Schinken,  
eingelegte Oliven, Champignons, Auberginen und Zucchini  
\*\*\*

Piccata Milanese vom Schweinefilet auf Tomatennudeln,  
kleine gebratene Lachssteaks, grüne Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen,  
Kalbsbrust, geschmort an Rosmarinsauce mit Thymiankartoffeln,  
Nudel-Gemüseauflauf  
\*\*\*

Putenbrustmedallions mit Orangen,  
kleine Schnitzel mit Salbei und Olivensauce, kleine gemischte Räucherfischauswahl  
\*\*\*

Tomaten – Mozzarella - Salat,  
Meeresfrüchtesalat mit Reis und Gemüse  
\*\*\*

Buttervariation, Chiabatta, Baguette, Brotauswahl  
\*\*\*

Obstkorb, Tiramisu



geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

**3537 Spanisches Buffet (ab 20 Pers.)**

Madriдер Knoblauchsuppe

\*\*\*

Amuse Bouche

Pflaume im Speckmantel, Gambas mit zwei Saucen

\*\*\*

Gebratenes Schwertfischsteak

auf mediterranem Gemüsebett und Kräuterreis, Truthahnbrustbraten in Tomaten-Piniensauce mit getrockneten Trauben, dazu Pfannengemüse und gebratene Kartoffeln.

\*\*\*

Avocado mit Shrimps in Cocktailsauce, Scampi in Knoblauchöl mariniert, gefüllte Auberginen mit Tomatenchutney, mariniertes Schafskäse auf Strauchtomaten, grüne und schwarze Oliven

\*\*\*

Gebackene Chicken Wings in Cholidip, pikante Fleischbällchen in Tomatensud.

\*\*\*

Gemischte Brotauswahl, Buttervariation

\*\*\*

Creme Katalana Mousse - Vanille mit Feigen, Obstkorb

**3538 Französisches Buffet (ab 20 Pers.)**

Zwiebelsuppe mit Croutons

\*\*\*

Avignonener Lammpfanne mit Paprika, Champignons und provencialischen Kräutern, Kartoffelgratin, Lachsfilet auf Blattspinat mit Butterkartoffeln.

\*\*\*

Geräucherte Entenbrust mit Mangochutney, Geflügelcocktail, Muschelsalat mit frischen Kräutern, Gemüse, eingelegt mit Kräutern der Provence.

\*\*\*

Wildreissalat mit Cashewkernen und Bambussprossen, Chicoreesalat mit Garnelen.

\*\*\*

Baguette, Buttervariation

\*\*\*

Joghurtcreme mit Limone, Kokos – Bananen - Mousse, exotischer Obstsalat

**3539 Skandinavisches Buffet (ab 20 Pers.)**

Wir haben die Speisen in der Reihenfolge aufgeführt, in der die Skandinavier sie zu sich nehmen würden

Eingelegter Hering in Rotweinessig, Curryhering, Senfhering, Matjes in Sauerrahm, Tomatenhering, Heringssalat, Bücklingsfilets, Gehackte rote Zwiebeln, Perlzwiebeln, Dampfkartoffeln, Knäckebrötchen, Weißbrot, Butter und verschiedene Käsesorten aus Skandinavien

\*\*\*

Gebeizter Lachs, geräucherter Lachs, kalter gekochter Lachs, Krabben (Shrimps), Eier mit Mayonnaise und Shrimps gefüllt, Mayonnaise, süße Dill-Senfsauce ( zum gebeizten Lachs ), Meerrettich ( zum Räucherlachs )

\*\*\*\*

Geräucherter Aal, Roastbeef, gekochter Schinken, geräucherter Schinken, Leberpastete.

Micked Pickles, Senf, Apfelmus, eingelegte Rote Beete, eingelegte Delikatessgurken, Radieschen, Sauce Cumberland, Tomatensalat, grüner Salat

\*\*\*

Schweinerückenbraten mit Backpflaumen gefüllt, Pflaumensauce, „Janssons Versuchung“ (Kartoffelgratin mit Anchovisfilets), Köttbullar (Hackfleischbällchen), Hackbeefsteak á la Lindström, Gemüseauflauf, Erbsen, Spargel, Salzkartoffeln

\*\*\*

Obstsalat, Waldbeerengrütze mit Vanillesauce, Schwedische Mandeltorte



geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

**3540 Kartoffelbuffet (ab 20 Pers.)**

Kartoffelrahmsüppchen mit Lauchstreifen

\*\*\*

Lasagne von Reibekartoffeln mit Champignon – Zwiebelmett,  
gebackene Kartoffeln mit Sour Creme, Kartoffel – Lauch – Auflauf,  
Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln

\*\*\*

Warmer Kartoffel – Specksalat, Geflügelsalat in Orangen – Curry-Creme  
Auswahl knackiger Salate mit French Dressing

\*\*\*

Zwiebelfleisch, Matjes Hausfrauen Art, eingelegte Bratheringe mit Zwiebeln,  
Bratkartoffeln

\*\*\*

Salatauswahl mit diversen Dressings

\*\*\*

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott

**3541 Kaltes Buffet 1 (ab 20 Pers.)**

Gemischte Räucherfischauswahl

Räucherlachs, Forellenfilet, Nordseekrabben, Dillsahne, Meerrettichsahne

\*\*\*

Fleisch – und Schinkenplatten, Spargel – Schinkenröllchen,  
Roastbeef mit Remouladensauce, Putenbrust mit Früchten garniert,  
Kasslerbraten, Hähnchenschenkel

\*\*\*

Geflügelsalat, Eiersalat, frische Rohkostsalate der Saison  
mit Joghurt-Sahnedressing und Kräutervinaigrette

\*\*\*

Käseplatte mit internationalen Spezialitäten

\*\*\*

Auswahl verschiedener Brotsorten, Baguette, Partybrötchen  
Buttervariation

\*\*\*

Rote Grütze nach Art des Hauses mit Vanillesauce

**3542 Kaltes Buffet 2 (ab 20 Pers.)**

Gemischte Räucherfischauswahl

Geräucherte Lachsforelle, Aal, geräuchert, Stremellachs, Graved Lachs,  
Honig – Senfsauce

\*\*\*

Fleisch -, Schinken – und Salamiplatten, Schweinebraten,  
kleine Schnitzel, Hähnchenschenkel, Partyfrikadellen, Salamiauswahl,  
Honigmelonenschiffchen mit Knochenschinken

\*\*\*

Matjessalat, Wachsbrechbohnenalat,  
Gurkensalat mit frischem Dill, Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven und Peperoni

\*\*\*

Käseplatte mit internationalen Spezialitäten

\*\*\*

Auswahl verschiedener Brotsorten, Baguette, Partybrötchen  
Buttervariation

\*\*\*

Mousse au Chocolat, Obstsalat

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

**543 Schlemmerbuffet (ab 30 Pers.)**

Hummercremesüppchen mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Rinderfilet an Cassissauce  
mit Gemüseauswahl und Gratinkartoffeln,  
gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat an Zitronenbutter  
und Schwenkkartoffeln

\*\*\*

Erlesene Räucherfischauswahl mit  
Räucheraal, Nordseekrabben, Schillerlocken,  
Heilbutt, Stremellachs,  
Hummerplatte mit Riesengarnelen garniert,  
Honig – Senf – Sahne

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef,  
garnierte Hähnchen – und Rindermedaillons,  
geräucherte Barberieentenbrust,  
Honigmelone mit Parmaschinken

\*\*\*

Krabbencocktail, Pilzsalat mit Kirschtomaten,  
Tomaten – Mozzarella - Salat mit frischem Basilikum,  
Auswahl von Salaten der Saison  
mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Käseauswahl  
mit internationalen Spezialitäten,  
Buttervariation, Brotkorb mit Baguette und Partybrötchen

\*\*\*

Obstsalat, Mousse Noisette,  
Gelbe Grütze und Schlagsahne

**3550 Mini Buffet 1 (ab 8 Pers.)**

Buletten  
Partybuletten mit Tomate gespießt  
Hackepeterigelchen mit Zwiebeln  
Mini Lachssteaks  
Kartoffelsalat  
Hähnchenkeulchen  
Butter, Zwiebelschmalz  
Partybrötchen  
Rote Grütze mit Vanillesauce

**3551 Mini Buffet 2 (ab 8 Pers.)**

Kasslerbraten  
Mini Schnitzel  
Käse Früchte Spieße  
Käseplatte  
Kartoffelsalat  
Schichtsalat  
Butter, Zwiebelschmalz  
Partybrötchen  
Obstsalat

**3552 Mini Buffet 3 (ab 8 Pers.)**

Gulaschsuppe  
kleine Schnitzel  
Buletten, Schweinemedallions garniert  
Rollmöpfe mit Zwiebeln  
gefüllte Eier  
Kaviarschnittchen mit Käse  
Kaviarschnittchen mit Lachs  
Tomaten gefüllt mit Fleischsalat  
Vanillepudding mit Erdbeersauce

**3553 Mini Buffet 2 (ab 8 Pers.)**

Soljanka  
Putenschnitzelchen  
Lachsschinken, Schinkenröllchen  
Räucherlachs, Forellenfile, Meerrettich  
Käse Früchte Spieße, Nudelsalat  
Geflügelsalat in Blätterteigpastete  
Partybrötchen  
Butter  
Obstsalat

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

## **3554 Richtfestbuffet 1** (ab 10 Pers.)

Gulasch vom Rind und Schwein  
Buletten warm  
Kartoffelsalat  
Krautsalat  
Käseplatte mit Früchten  
Butter, Griebenschmalz  
Kaviarbrötchen  
Roggenschrotbrot

## **3556 Schnitzelbuffet** (ab 10 Pers.)

Spargelcremesuppe  
Schweineschnitzel  
Putenschnitzel  
Hähnchenschnitzel  
Gemüseauswahl  
Rahmchampignons  
Paprikarahmsauce  
Pfefferlinge  
Bratkartoffeln, Kroketten

## **3558 Filet Buffet** (ab 10 Pers.)

Schweinefilet mit Pfefferlingen  
Rinderfilet mit Kräuterrahmsauce  
gefüllte Wirsingkohlköpfchen  
Bohnen Speck Bündchen  
Kartoffelgratin Gärtnerin  
Limonenjoghurtcreme

## **3560 Buffet dreierlei** (ab 10 Pers.)

fruchtige Tomatencremesuppe  
Putengeschnetzeltes in Curryfruchtsauce  
Schweinefilet mit Steinpilzen  
Gratin von Edelfischen auf Blattspinat mit Käsesauce  
Gemüsereis, Kräuterkartoffeln  
Vanille Mousse mit Pfirsich

## **3555 Richtfestbuffet 2** (ab 10 Pers.)

Eisbein mit Sauerkraut  
Kartoffeln  
Buletten mit Senf  
Bratrollmöpse mit Zwiebeln  
Hackepeterbrötchen  
Käsespieße  
Partybrötchen  
Blechkuchen

## **3557 Wald Wasser Luft** (ab 10 Pers.)

Hirschrollbraten in Wildrahmsauce  
Rotbarsch in Kräuterrahm  
Entenbrust in Orangensauce  
Kartoffelgratin  
Wildreis mit Pfefferlingen  
Romanesco mit Möhren  
Schokoladenmousse

## **3559 Haxenbuffet** (ab 10 Pers.)

Kartoffelcremesuppe  
Mini Schweinehaxen in Bratensauce  
Haxe vom Huhn  
Sauerkraut  
Broccoligratin  
Semmelknödel, Kaviarbrötchen  
Rote Grütze mit Vanillesauce

## **3561 Bauernbuffet** (ab 10 Pers.)

Kartoffelcremesuppe  
geschmorte Rippchen,  
Kasslerbraten auf Sauerkraut  
Bratkartoffeln  
Eiersalat, Heringssalat  
Schinkenspeck, Leberwurst, Hackepeter  
rustikales Käsebrett  
Butter, Schmalz, Landbrot, Brötchen  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - der torwächter - genuss erleben.

## Verleihservice und Partybedarf

### Sonderbedingungen für den Mietservice:

Alle Preise sind Abholpreise und gelten für 48 Stunden und je Stück des Artikels. Für die Beschädigung oder den Verlust von Artikeln berechnen wir Ihnen unsere Reparatur- bzw. Anschaffungskosten. Anlieferung bzw. Abholung durch uns gegen Berechnung möglich (gilt nicht in Verbindung mit der Lieferung von Speisen). Die Abholung beinhaltet nicht das Zusammensuchen und Einsammeln der Mietartikel im Veranstaltungsgebäude. Damit wir Ihnen keinen Mehraufwand belasten müssen, sollen die Mietartikel zur Rückgabe an einem zentralen Platz gelagert sein. Bei Rückgabe von Geschirr, Bestecken, Gläsern, Porzellan usw. in ungereinigtem Zustand berechnen wir unseren Spülservice (Preise sind in den Preistabellen ersichtlich). Bei Verunreinigungen des übrigen Inventars, der Leihgeräte etc. stellen wir einen eventuell notwendigen Reinigungsaufwand durch uns in Rechnung. Bruch/Fehlteile berechnen wir zum Selbstkostenpreis.

Bei Bedarf können Sie von uns auch Servietten, Kerzen und sonstiges Dekorationsmaterial beziehen.

Artikel	Normal Mietpreis in €* ggfs.	ggfs. Spülkosten in € ***
<b>Besteck:</b>		
<b>Nirosta 18/10, einfach,</b> Tafelmesser/-gabel/-löffel, Kaffeeelöffel, (€ je Stück)	0,20	0,15
<b>Geschirr:</b>		
Kaffeetasse	0,20	0,15
Untertasse zu o.g. Kaffeetasse passend	0,20	0,15
Kuchenteller 19cm	0,20	0,15
Suppenteller 24 cm	0,20	0,15
Suppentasse 0,20 ltr	0,20	0,15
Suppenuntertasse zu o.g. Suppentasse passend	0,20	0,15
Dessert- oder Salatteller 20 cm	0,20	0,15
Speiseteller 25 cm	0,20	0,15
<b>Glasartikel</b>		
Bierglas Tulpe 0,3 ltr.	0,25	0,15
Bierseidel 0,3 ltr.	0,25	0,15
Weizenbierglas 0,5 ltr.	0,25	0,15
Weinglas bzw. Rotweinglas 10 cl, 20 cl usw.	0,25	0,15
Bierglas Willi Becher 0,20 ltr. oder 0,25 ltr.	0,25	0,15
Mineralwasserglas 0,10 ltr .	0,25	0,15
Sektglas 5 cl oder 10 cl oder Sektschale	0,25	0,15
Weinglas Römer 10 cl	0,25	0,15
Colaglas bzw. Saftglas 0,2 oder 0,3 ltr.	0,25	0,15
Schnapsglas, Stamper 2 cl	0,25	0,15
Dessertpokal	0,25	0,15
Dessertschale	0,25	0,15
<b>Tischbedarf:</b>		
Zuckerstreuer	1,00	
Aschenbecher	1,00	
Pfeffer- und Salzstreuer, Glas (Set)	1,00	
<b>Tischwäsche:</b>		
Serviette weiß, 50 x 50 cm, Stoff	3,00	inklusive***
Mitteldecke weiß, 80x80cm, Stoff	3,00	inklusive***
Tischdecke weiß, 130x160cm, weiß	3,00	inklusive***

\*Mietpreise, gültig für reine Mietaufträge. \*\*\*Bei Rückgabe in ungereinigtem Zustand fallen die hier angegebenen Spülkosten an. Bei starken Verunreinigungen stellen wir eventuell einen zusätzlichen Reinigungsaufwand durch uns in Rechnung. Brandlöcher und nicht mehr zu entfernende Flecken an Tischdecken ziehen die Berechnung des Wiederbeschaffungswertes nach sich.