

Das Klassische Buffet

ab 15 Personen

Hauptgericht:

Backschinken mit Kruste, dazu
Zahlmanns schmackhaftes Sauerkraut

kalte Platten:

Eiersalat aus eigener
Herstellung passt wunderbar dazu,
Hackepeterigel, gefüllte 1/2 Eier
ausgarniert mit Kaviar,
ein gemischter Brotkorb, Butterstücke
und Butterrosen dürfen nicht fehlen,
Braten- Schinkenplatte
für den Appetit davor bzw. danach
reichen wir eine Käseplatte " einfach "

Dessert:

Rote Grütze im Weinglas mit
Vanillesoße

Die warmen Speisen werden im Rechaud
geliefert.

Preis pro Person

8996 25,50 €

Buffetpreis Gesamt 382,50 €

Das Rustikale Buffet

ab 15 Personen

Hauptgericht:

knusprige Grillhaxe mit Schwarte,
Zahlmanns schmackhaftes Sauerkraut
gehört einfach dazu

kalte Platten:

Bauernplatte: mit Schinken, Knacker,
Preßkopf, Bauernmettwurst,
Schmalztraube und Blutwurst.
Hackepeterigel nach Art des Hauses,
gemischter Salat mit Dressing,
Gewürzgurken, Butterstückchen,
gemischter Brotkorb mit vielen ver-
schiedenen Sorten Brot

Dessert:

Käseplatte "einfach"
Rote Grütze in einer Schüssel mit Vanillesoße

Die warmen Speisen werden im Rechaud
geliefert.

Preis pro Person

8994 21,50 €

Buffetpreis Gesamt 322,50 €

Das Pommernbuffet

ab 20 Personen

Vorspeise:

würziger Kesselgulasch mit Kartoffeln
und Paprika

Hauptgericht:

Sie dürfen sich auf einen deftigen Spießbraten
gefüllt mit Hackfleisch und Rahmchampignon freuen.
Der Weißkraut- und Heringssalat gehören
genauso dazu, wie der gemischte Brotkorb,
mit viele Sorten Brot, die modellierten Butter-
figuren, sowie die Salz- und Gewürzgurken.

Nachspeise:

Zum krönenden Abschluß reichen wir Ihnen
eine Käseplatte " einfach " und einer
kleinen Obstplatte

Wir wünschen einen Guten Appetit !

Die warmen Speisen werden im Rechaud
geliefert.

Preis pro Person

8995 22,50 €

Buffetpreis Gesamt 450,00 €

Das Besondere Buffet

ab 25 Personen

Fingerfood:

Melonenschiffchen mit zartem Schinken
Schweinemedallions exklusiv dekoriert
Eier gefüllt und aus garniert mit Kaviar

Hauptgericht:

Riesenpute mager, zart und saftig
mit Whisky - Dipp dazu
Gemüse der Saison
Fischplatte mit Räucherfischsortiment
Käseplatte " exklusiv "
gemischter Brotkorb mit Partysonne,
Butterfiguren und Butterrosen,

gemischter Salat mit Dressing,

Nascherein:

Obstplatte mit lustiger Figur
Schokomousse im Glas dazu Vanillesoße
Rote Grütze im Glas
gefüllte Pfirsiche mit feiner Dekoration

Preis pro Person

8999 31,90 €

Buffetpreis Gesamt

797,50 €

Spanferkelbuffet

ab 20 Personen

Ist die Zeit für Partys dran,
dann kommt es auf Zahlmann an.
Er berät und informiert aus 1. Hand,
gelingt die Party, wird's ihm gedankt.

" Miss Piggy" wird Ihnen saftig geliefert.

Als Beilage empfehlen wir
unseren beliebten Kartoffelsalat und Zahlmanns
schmackhaftes Sauerkraut.

Außerdem reichen wir unsere Käseplatte
" einfach " mit Butterfiguren, Eiersalat
und eine Schale Gewürz Gurken. Der
Brotkorb darf natürlich auch nicht fehlen.

Und zum Abschluß:

Rote Grütze in einer Schüssel mit Vanillesoße

Guten Apetit!

Preis pro Person

8998 27,50 €

Buffetpreis Gesamt

550,00 €

Schnäppchenangebot

ab 10 Personen

Zum Richtfest
oder zum Polterabend gut geeignet.

Warmes:

goldbrauner Kaßlerbraten mild gepökelt
dazu Zahlmanns schmackhaftes Sauerkraut

Beilagen und mehr:

pikant gewürzter Kartoffelsalat,
hausgemachte Partybouletten, dazu
ein Brotkorb mit verschiedenen Sorten Brot,
Butterrosen, Hackepeterigel nach Art
des Hauses und Pfirsiche gefüllt mit
Geflügelsalat sowie eine
Käseplatte " einfach "

Die warmen Speisen werden im Rechaud
geliefert.

Preis pro Person

8998 21,90 €

Buffetpreis Gesamt

219,00 €