

# *Dorfkrug Hüsby*



## *Partyservice Menükarte*

Dorfkrug Hüsby

Inh. J. Nielsen

Hauptstr. 15

24850 Hüsby

Tel. 04621/4790

[www.dorfkrughuesby.de](http://www.dorfkrughuesby.de)

[dorfkrug-huesby@t-online.de](mailto:dorfkrug-huesby@t-online.de)

### Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag von 17.00Uhr bis Veranstaltungsende

Sonntag und Montag nach Vereinbarung, Dienstag Ruhetag

*Gültig ab 1. September 2020 / Alle Preise gelten pro Person*

*Alle anderen Menükarten verlieren hiermit ihre Gültigkeit*

## Menüauswahl

*ab 15 Personen und nur auf Vorbestellung*

### **Schinkenbraten**

*Sauerkraut, Hausgemachte Remoulade  
und Kartoffelgratin*

10,00 €

### **Bratkartoffeln**

0,80 €

### **Schweineschnitzel**

*Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffelgratin*

12,00 €

### **Geflügelschnitzel**

*Currysoße, Marktgemüse und Kartoffelgratin*

12,00 €

### **Cordon Bleu**

*Soße, Marktgemüse und Kartoffelgratin*

13,00 €

### **Gyros in Metaxasauce**

*mit Käse überbacken, Reis, Kraut,  
Brot und Tsatsiki*

11,00 €

### **Bratenplatte, kalt**

*mit Kassler, geräucherter Pute,  
Hausgemachte Remoulade und Kartoffelgratin*

12,00 €

### **Schweine- und Rinderbraten**

*Rahmsoße, Rotkohl und Salzkartoffeln*

12,00 €

### **Rinderroulade**

*Rahmsoße, Rotkohl, Salzkartoffeln* *13,00 €*

### **Kleine Rumpsteaks, Schweine- und Geflügel Medallions**

*Rahmsoße, Champignons mit Zwiebeln, Markgemüse,  
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln* *16,00 €*

### **Hacktorte**

*mit Mischgemüse und Remoulade*  
*für 4-5 Pers.* *9,00 €*  
*für 6-7 Pers.* *13,00 €*

### **Grünkohl**

*mit Kasslernacken, Schweinebacke,  
Kochwurst, Bratkartoffeln und Senf* *13,00 €*

**Süße Kartoffeln** *1,00 €*

### **Rübenmuß**

*Kasslernacken, Kochwurst,  
Schweinebacke und Senf* *11,00 €*

## **Suppe**

*ab 10 Personen, und nur auf Vorbestellung,  
alle Suppen inkl. Brot*

### **Spargelcremesuppe**

*mit Fleischklößen und Spargelköpfen* 7,00 €

### **Pikante Currycremesuppe**

*mit Cocktailfrüchten und Hühnerbrustfilet* 7,00 €

### **Gulaschsuppe**

*klassisch* 7,00 €

### **Pizza Suppe**

*Spezialität des Hauses* 7,00 €

### **Lauchcremesuppe**

*mit Hack und Lauchstreifen* 7,00 €

### **Tomatensuppe**

*nach Art des Hauses mit Klößen und Croutons* 7,00 €

### **Gyrossuppe**

7,00 €

### **Erbsensuppe**

*traditionell* 7,00 €

### **Chilli con Carne**

7,00 €

## Schnittchen

1.	-	<i>Mettwurst</i>	1,50 €
2.	-	<i>Schinken</i>	1,50 €
3.	-	<i>Kochschinken mit Spargel</i>	2,00 €
4.	-	<i>Zwiebelmett</i>	1,80 €
5.	-	<i>Roastbeef rosa</i>	2,20 €
6.	-	<i>Fleischsalat</i>	1,80 €
7.	-	<i>Geflügelsalat</i>	1,80 €
8.	-	<i>Geräucherte Putenbrust</i>	1,80 €
9.	-	<i>Gekochtes Ei</i>	1,50 €
10.	-	<i>Backenholzer Deichkäse</i>	2,20 €
11.	-	<i>Tomate Mozzarella Spieße</i>	1,50 €
12.	-	<i>Räucherlachs</i>	1,80 €
13.	-	<i>Forelle geräuchert</i>	2,00 €
14.	-	<i>Nordseekrabben</i>	Auf Anfrage
15.	-	<i>Räucheraal</i>	3,50 €
16.	-	<i>Garnelen</i>	2,00 €
17.	-	<i>Canape´s Finger-Food</i>	1,60 €
18.	-	<i>Halbes Belegtes Brötchen</i>	1,90 €

*Bei Schnittchen / Canape´s rechnen Sie am besten 7 Stück je Person.*

## Dessert

*Alle Desserts werden in Gläsern (200ml) bereitgestellt.*

**Rotweinpudding** 3,00 €

**Zitronencreme** 3,00 €

**Bayrisch Creme**  
*mit Fruchtsoße* 3,00 €

**Rote Grütze** 3,00 €

**Tiramisu** 3,00 €



## **Geschirr und Warmhalten**

*Gerne können Sie von uns Geschirr leihen.*

<i>Essgeschirr für einen Gang incl. Reinigung</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Für jeden Weiteren Gang</i>	<i>+ 1,00 €</i>
<i>Chafing Dish inkl. Brennpaste</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Preis je Stück</i>	



## **Was es noch zu bedenken gibt**

### **Lieferung**

*Bei Lieferung erheben wir eine Lieferpauschale, die je nach Entfernung individuell abgesprochen wird.*

### **Leergut, Reinigung und Pfand**

*Das Leergut erwarten wir gereinigt am nächsten Tag zurück. Auf Wunsch reinigen wir für Sie die Behälter. Dafür berechnen wir eine Reinigungspauschale von 1,00 € pro Person.*

*Für die Wärmebehälter und Platten muss bei Abholung ein Pfand hinterlegt werden. Bei Rückgabe wird der Pfandbetrag erstattet.*

<i>Platten</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Wärmebehälter</i>	<i>35,00 €</i>

### **Meldefrist der Gästezahl**

*Die Anzahl der erwarteten Gäste muss bis spätestens 6 Tage vor dem Festbeginn bekannt gegeben werden. Wir benötigen diesen Vorlauf um alles zu Ihrer Zufriedenheit vorbereiten zu können.*

*Bei zwischenzeitlichen Änderung berechnen wir die angegebene Anzahl der Personen der letzten 6 Tage vor Festbeginn.*

### **Besondere Menüs**

*Sind unter den geladenen Gästen z.B. Vegetarier, Veganer oder Allergiker, für die spezielles Essen zubereitet werden muss? Sprechen Sie uns gerne an!*

### **Zusatzstoffe und Allergene**

*Bitte beachten sie dazu unsere gesonderte Liste. Diese stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.*

## **Woher unsere Waren kommen**

*Wir beziehen in erster Linie von regionalen Anbietern.*

*Zu unseren Lieferanten gehören unter anderem:*

- *Metzgerei Gunter Hartwich, Tetenhusen*
- *Hofmeierei Geestfrisch, Kropp*
- *Waldemar Behn Getränke, Eckernförde*
- *Aal- und Fischräucherei Fiete Föh, Kappeln*
- *Rohmilchkäserei Backensholz, Oster-Ohrstedt*
- *Bäckerei Schmidt, Silberstedt*
- *Kreative Floristik, Schuby*

## **Bezahlung**

*Die Bezahlung erfolgt bei Abholung. Sie können in Bar oder mit EC-Karte bezahlen.*

*Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Trinkgeld ist nicht enthalten. Wenn nicht anders angegeben, gelten alle Preise pro Person.*

*Wenn Sie mit Ihrer Veranstaltung bei uns zufrieden waren, würden sich die beteiligten Mitarbeiter in der Küche und im Service über eine entsprechende Anerkennung in Form eines Trinkgeldes freuen.*

## **Gültigkeit**

*Diese Karte ist ab dem 1. September 2020 gültig.*

*Alle anderen Menü Karten verlieren hiermit die Gültigkeit*





