

Dorfkrug Hüsby



Partyservice Menükarte

Dorfkrug Hüsby

Inh. J. Nielsen

Hauptstr. 15

24850 Hüsby

Tel. 04621/4790

www.dorfkrughuesby.de

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



