

***Einzelplatten-Auswahl* „als Beispiel“**

Räucherfischplatten mit: Aal-, Schillerlocke-, Lachs-, Heilbutt-, Makrelenfilet
Stremellachs, Rollmops und Garnituren

Plattenpreis für ca.8 Personen: **65,00 € inkl. Mwst.**

Käse-Salami-Platte mit: nationalen und internationalen Schnitt-, Frisch-,
Edelpilzkäsesorten, Camembert sowie Salami-
auswahl und Garnituren

Plattenpreis für ca.6 Personen: **48,50 € inkl. Mwst.**

Landschinkenplatte mit: Schwarzwälder-, Lachs-, Land-, Parmaschinken
und Garnituren

Plattenpreis für ca.6 Personen: **50,00 € inkl. Mwst.**

Herrenplatte mit: Roastbeef rosa und Meerrettich, milden Kaßler-
rücken, saftigen Schweinerücken, Ochsenzunge,
Orangenkörbchen mit Geflügelsalat gefüllt und
Garnituren

Plattenpreis für ca.6 Personen: **50,00 € inkl. Mwst.**

Hackepeter-Igel mit: Frischen gewürzten Schweinemett, Deli-Gurken,
zwiebeln und Garnituren

Plattenpreis für ca.6 Personen: **25,00 € inkl. Mwst.**

Gemischte Aufschnittplatte mit: Käse-,Braten- und Schinkenvariationen und
Garnituren

Plattenpreis für ca.6 Personen: **49,00 € inkl. Mwst.**

Berliner Snack-Platte mit: Mini-Hähnchenschnitzel, Chicken Wings,
Partyfrikadellen, Ketchup und Garnituren

Plattenpreis für ca.10 Personen: **40,00 € inkl. Mwst.**

Rustikale Bauernplatte mit: Hausmacher Blutwurst, Thürg. Leberwurst,
Eisbeinsülze, Zwiebelmatt, Schinkenspeck,
Deli-Gurke, Senf und Zwiebelwürfel

Plattenpreis für ca.6 Personen: **40,00 € inkl. Mwst.**

Salate und Marinaden:

Gabelrollmops aus Tafelheringsfilet mit Gurke, Zwiebel
Dillrollmops aus Tafelheringsfilet ohne Haut mit Gurke, Zwiebel und Paprikasteifen
Sahnedillhappen mit Matjes, Apfel, Gurke und Salatcreme
Heringshäckerle mit Matjes, Gurke, Ei und Zwiebellauch
Matjessalat mit Gurke, Paprika und Lauchzwiebeln
Heringssalat mit Matjes, Kartoffelwürfel, Gurke, Zwiebel und Lauch
Büsumer Krabbensalat mit Eismeergarnelen, Salatcreme und Dill
Flusskrebscocktail mit Ananas, Mandarine und Salatcreme
Lachstatar mit Räucherlachs, Zwiebel, Gurke, Dill und Ölmarinade
Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuter-Öl
Bunter Nudelsalat mit Spirelli, Mais, Gurke, Paprika und Essig-Öl-Dressing
Gurkensalat mit saurer Sahne und Dillspitzen
Geflügelsalat mit Ananas, Mandarine, Apfel, Spargel, Champignon und Salatcreme
Eiersalat mit Ei, Gurke, Salatcreme und Schnittlauch
Tomatenplatte mit Mozzarella, Basilikum, Balsamico und Olivenöl
Meditertaner Tomatensalat mit Rucola, Parmesan, Balsamico und Olivenöl
Frischer Marktsalat mit gr. Gurke, Eisberg, Paprika, Tomaten und Hausdressing
Bulgarischer Schopskasalat mit gr. Gurke, Paprika, Tomate und Fetakäse,
Kartoffelsalat mit Gurke, Zwiebel und Salatcreme oder Essig-Öl

Leckere Dessert`s

(Ab 10 Portionen bestellbar)

Rote Grütze „Cafe Möhring“ mit Vanillersauce
Mousse au chocolat mit Vanillesauce
Tiramisu
Frischer Obstsalat, mit Früchten der Saison
Mini-Petit Fours Stück/32g

Warmes Buffet Suppen

Ab 15 Portionen bestellbar

Ungarische Kessel-Goulaschsuppe

Deftige Fleischsoljanka

Wildsuppe „Hubertus“

Champignonsahnesuppe

Lachscremesuppe mit Lachsstreifen und Dill

„Sylter“ Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Sahne und Dill

Tomatensuppe mit Basilikum

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleischbällchen

Mexikanischer Fleischtopf „Chili con Carne“

Warmes Buffet

Bestellbar ab 15 Portionen bzw. nach Gewichtsvorgabe !

Artikel		Preis in €
Alle genannten Preise beziehen sich auf das Rohgewicht !		
Gebackenes ganzes Lamm ab ca. 12 kg	kg	19,95
Gebackenes Spanferkel ab 15 kg	kg	12,95
Gebackenes Spanferkel unter 15 kg	kg	14,75
Gebackene Spanferkelkeule ohne Knochen ca. 3-4 kg	kg	17,90
Gebackener Schweinekrustenbraten ca. 3-4 kg	kg	14,90
Gebackener Schweinespießbraten gefüllt mit Backpflaumen	kg	14,90
Gebackene Schweinevorderhaxe ca. 1200g	kg	7,95
Gebackene Schinken hinterhaxe ca. 1400g	kg	8,35
Berliner Pökel-Eisbein, gekocht ca. 600g / 1200g	kg	7,50
Gebackener Prager Schinken im Brotteig ca. 4,5 kg	kg	19,90
Gebackener Kasseler spießbraten ca. 3 kg	kg	15,95
Gebackener Kasseler-Rückenbraten mit Honigkruste ca. 3,5 kg	kg	20,50
Gebackene Hähnchenkeulen St./ ca. 300g	kg	8,95
Hähnchencurry mit Champignons, Karotten und Erbsen	Port.	5,95
Hähnchenfiletstreifen a la „Stroganoff“	Port.	5,95
Züricher Schweinefilet-Geschnetzeltes mit Champignons	Port.	5,95
Gebackener Truthahn nach amerikanischer Art ab ca. 6 kg	kg	16,95
Geschmorte Lammhaxen Rosmarin-Jus	kg	19,95
Geschmorter Lammbraten in Rosmarin-Jus	kg	19,95
Brandenburger Hirschbraten	kg	Tagespreis
Brandenburger Wildschweinbraten	kg	Tagespreis
Riesengarnelen in Kräuter-Knoblauch-Olivenöl gegart	kg	45,00
Fjord-Lachs im Ganzen geräuchert, warm serviert	kg	Tagespreis
Fjord-Lachs im Ganzen gebacken	kg	Tagespreis
Fjord-Lachsfilet auf Blattspinat	Port.	Tagespreis
Beilagen		
Salzkartoffeln	Port.	2,85
Kartoffelpüree, Erbspüree	Port.	3,20
Kartoffel-Gratin, Rosmarinkartoffeln, Thürg. Kartoffelklöße	Port.	3,90
Butterreis, Nudeln	Port.	3,00
Deftiges Sauerkraut, Apfel-Rotkraut, Spinat, Grünkohl	Port.	2,80
Gr. Bohnen, Markerbsen, Mischgemüse	Port.	3,00
Blumenkohl, Kaisergemüse	Port.	3,25

Gerne bereiten wir auch Ihre persönlichen Lieblingsgerichte zu, sprechen Sie uns an !

Deftiges für den Spießgrill

*Alle Fleischartikel werden von uns vorgegart, gewürzt und am Spieß befestigt.
Auf Wunsch können diese bei ihnen von uns gegrillt werden
Alle genannten Preise beziehen sich auf das Rohgewicht*

Spanferkel unter 15 kg	Preis pro kg :10,90 €
Spanferkel über 15 kg	Preis pro kg : 9,00 €
Schweinekeule, ca. 12 kg	Preis pro kg : 7,90 €
Hausschwein, ab 35 kg	Preis pro kg : 8,70 €
Rinderkeule ca. 35 kg	Tagespreis
Wildschwein aus Brandenburger Wäldern	Tagespreis
Wildschweinkeule -//-	Tagespreis
Lamm und Jungschaf	Tagespreis
Gyrosspieß roh vom Schwein ab 4 kg	Preis pro kg : 9,50 €
Gyrosspieß roh vom Hähnchen ab 4 kg	Preis pro kg : 9,90 €

Spießgrill-Verleih

Spießgrill mit 220 V-Motor belastbar bis ca. 65 kg (Spießlänge 150 cm)	100,00 €
Spießgrill mit 220 V-Motor belastbar bis ca. 30 kg (Spießlänge 100 cm)	50,00 €
Beide Grill's können mit Holzkohle oder Laubholz betrieben werden	
.....	
Show-Spießgrill, komplett aus Edelstahl geschlossen, Front verglast mit 220 Volt-Motor gut geeignet für Bratenstücke, Haxen, Geflügel, Keulen (Spießlänge 100 cm)	110,00 €
Gyrosspieß-Grill	60,00 €
<i>Diese Grills werden mit Propan beheizt, daher auch in belüfteten Räumen einsetzbar</i>	
Grillservicekraft (wenn erwünscht)	Pro Stunde : 39,00 €

**An- und Ablieferpauschale, sowie Auf- und Abbau, wird nach Aufwand berechnet.
Alle hier genannten Preise zuzüglich der MwSt.**

Unser Service für Ihre Party!

Service-Personal raus nehmen !

Verleih von: Gläser, Geschirr, Mobilar, Zelte, Holzkohle- und Drehspießgrill, Bierschankanlagen mit Kühlung, Wärmebehälter für Suppen und Speisen aus Edelstahl u.v.m.
Bitte fragen Sie nach unseren Leihartikel-Listen !

Vermittlung von Getränkelieferanten

Vermittlung von mobilen Grillstand mit Hähnchen, Enten, Haxen etc.

Fragen Sie uns wir machen Ihnen ein komplettes Angebot !

Allgemeine Geschäftsbedingungen!

Bitte geben Sie uns Personenzahl, Lieferadresse und Veranstaltungsdatum an, damit wir Ihnen ein komplettes Preisangebot machen können.

Auftragserteilungen erfolgen grundsätzlich schriftlich, per Fax, Mail oder mit Anzahlung in unserer Filiale.

Bezahlung erfolgt bar bei Anlieferung, bzw. Abholung in unseren Filialen.

Der Liefer- bzw. Aufbauort muss mit dem LKW leicht zugänglich sein, Mehraufwand (Laufwege, Treppen oder Wartezeiten) wird pro Person und Stunde mit 30,00 € berechnet

Lieferung ab 200,00 Euro Warenwert bis Stadtgrenze Berlin Frei Haus,

Lieferung unter o.g. Warenwert bzw. hinter Stadtgrenze zuzüglich Lieferpauschale, bzw. ohne Mindest-Warenwert zur Abholung in unserer Filiale.

Lieferungen von Grills und anderen Leihgegenständen werden nach Aufwand extra in Rechnung gestellt.

Alle genannten Preise (außer Leihwaren und Service) beinhalten 7 % MwSt.

Bei zusätzlichen Serviceleistungen wie Personal, Leihwaren usw. werden laut Gesetz 19 % MwSt. auf die gesamte Leistung berechnet.

Lieferung Montag bis Sonnabend von 8.00-17.00 Uhr oder nach Vereinbarung.

An Sonn- und Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 15% auf die Gesamtsumme.

Rücklieferung nur nach Vereinbarung und Rücklieferpauschale.

Vielen Dank für Ihr Interesse

Mit freundlichen Grüßen

Sven Altekrüger