

Lieferbedingungen

Die Preise sind freibleibend, sie verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7%. Sobald aber Service vor Ort gemacht wird, oder Geschirr mitgeliefert wird, werden die Preise mit 19% MwSt fällig. Alle Preise beziehen sich auf das Frischgewicht.

Anlieferung je nach Entfernung: ab 12,00 €. Sonn- und Feiertagszuschlag: 50 €.

Fragen Sie auch nach unserem Leihgeschirr. Bei Lieferungen mit Leihgeschirr gelten die 19 % MwSt Preise. Die Leihgegenstände bleiben Eigentum unserer Firma und sind gereinigt an uns innerhalb von 3 Tagen zurückzugeben. Für das Reinigen berechnen wir ansonsten pro Teil 0,50 €. Für große Bleche (Spanferkel) 3,50 €.

Für das Abholen des Geschirrs berechnen wir noch einmal die Anliefergebühr. Wir halten diese Regelung für fair, da jemand, der die Ware aus dem Laden abholt und zurückbringt, nicht mit anteiligen Fahrtkosten belastet werden soll. Diese müssten wir zwangsläufig umlegen.

Wir sind bestrebt, festgelegte Termine hundertprozentig einzuhalten. Wir sind allerdings auch nur Menschen. Sollte es uns im Einzelfall nicht gelingen, gesteht uns der Kunde eine

Toleranz von einer Stunde zu. Achtung: Sämtliche Braten werden am Stück geliefert und müssen also noch aufgeschnitten werden, oder Sie bestellen die Braten mit Chafing-Dish geschnitten.

Schauen Sie doch auch mal in unserem Ladengeschäft in Bramfeld vorbei und lassen Sie sich von unserem vielfältigen Angebot inspirieren.

Nachdruck auch auszugsweise verboten! Bisherige Flyer verlieren ihre Gültigkeit.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Stand: 01.09.2023



**Fleischereifachgeschäft
& Partyservice**

Karsten Raff

Bramfelder Dorfplatz 19
22179 Hamburg
Tel. & Fax: 040 641 65 66
karsten@raff-hamburg.de
www.spanferkel.com

Öffnungszeiten:
Mo-Di, Do-Fr: 7 - 18 Uhr
Sa: 7 - 14 Uhr
Imbiss:
Mo-Fr: 7 - 17 Uhr

Warme Braten mit Beilagen

Spanferkel

Die Krönung eines jeden Festes ist ein ganzes Spanferkel^C, besonders mager und saftig im Ofen gebraten, pro Person ca. 900g Frischgewicht. Dazu Salate: Serbischer Krautsalat^{E,L}, Speck-Kartoffelsalat^{3,E,B}, Farmersalat^{9,B}, hausgemachte Remoulade^{3,1} und gemischtes Brot¹. Aufschneiden vor Ort gilt der Preis mit 19% MwSt. auf die gesamte Leistung! Plus 2,20 à Person, beinhaltet 1 Warmhaltegerät (Chafing-Dish).

				MIT AUFSCHNEIDEN VOR ORT	
				Brutto (inkl. 7% MwSt.)	Brutto (inkl. 19% MwSt)**
15 - 29	Personen	mit Beilagen	à Person	€ 15,90	/ 17,68
15 - 29	Personen	ohne Beilagen	à Person	€ 12,90	/ 14,35
30 - 49	Personen	mit Beilagen	à Person	€ 15,50	/ 17,24
30 - 49	Personen	ohne Beilagen	à Person	€ 12,50	/ 13,90
ab 50	Personen	mit Beilagen	à Person	€ 14,90	/ 16,57
ab 50	Personen	ohne Beilagen	à Person	€ 11,50	/ 12,79
ab 100	Personen	ohne Beilagen	à Person	€ 10,90	/ 12,12

Prager Schinken

Unsere Spezialität jetzt mit noch mehr Fleisch und Beilagen. Der Schinken^C wird nach Ihrer Bestellung frisch zugeschnitten und gepökelt. Frischgewicht ca. 400g pro Person ohne Knochen, mild gepökelt, mit knackiger Kruste, mit 2 Salaten zur Auswahl aus Farmer-^{9,B}, Waldorf-^{5,8,9,B}, Speck-Kartoffel-^{3,E,B} oder Krautsalat^{E,L}, Zwiebel- und Meterbrot¹ sowie hausgemachter Remoulade^{3,1}.

				Brutto (inkl. 7% MwSt.) / Brutto (inkl. 19% MwSt)**	
8 - 29	Personen		à Person	€ 12,90	/ 14,35
30 - 49	Personen		à Person	€ 12,50	/ 13,90
ab 50	Personen		à Person	€ 11,90	/ 13,23

* Brutto (inkl. 19% MwSt) bei Serviceleistung

** Brutto (inkl. 19% MwSt) Braten geschnitten im Chafing-Dish

Warmes Bratenbuffet „Dorfplatz“

Saftiger Pragerschinken^C, herzhafter Speißbraten^C und zarte Putenbrust^{C,R}. Dazu große Salatauswahl mit Krautsalat^{E,L}, Speck-Kartoffelsalat^{3,E,B}, Farmersalat^{9,B}, Waldorfsalat^{5,9,8,B}, Remoulade^{3,1} und Tzaziki⁷ sowie Brotauswahl¹. Als Nachtisch: Mousse au Chocolat⁷ mit Sahne oder rote Grütze mit Vanillesauce⁷.

				Brutto (inkl. 7% MwSt.) / Brutto (inkl. 19% MwSt)**	
30 - 59	Personen	à Person	€	16,90	/ 18,80
60 - 99	Personen	à Person	€	16,50	/ 18,35
ab 100	Personen	à Person	€	15,90	/ 17,68

Rundstück warm

Im Grillofen knusprig gebratener Schinkenkrustenbraten mit viel Rahmsoße^{1,7}, Meterbrot¹ und Gewürzgurke.

				Brutto (inkl. 7% MwSt.) / Brutto (inkl. 19% MwSt)**	
8 - 29	Personen	à Person	€	11,90	/ 13,23
30 - 49	Personen	à Person	€	11,50	/ 12,79
ab 50	Personen	à Person	€	10,90	/ 12,12

Oder auf Wunsch auch mit Rotkohl, Petersilienkartoffeln und Rahmsoße^{1,7} mit Champignons plus 1,50 € pro Person.

Zwiebelwürzbraten

Mit Zwiebeln und Gewürzen gefüllter Schweinenacken, besonders saftig im Ofen gegrillt. Frischgewicht ca. 500g mit Kraut-^{E,L} und Speck-Kartoffelsalat^{3,E,B}, dazu frisches Brot¹.

				Brutto (inkl. 7% MwSt.) / Brutto (inkl. 19% MwSt)**	
8 - 29	Personen	à Person	€	13,90	/ 15,46
30 - 49	Personen	à Person	€	13,50	/ 15,01
ab 50	Personen	à Person	€	12,90	/ 14,35

** Brutto (inkl. 19% MwSt) Braten geschnitten im Chafing-Dish

Spießbraten

Magerer, mild gepökelter Schweinebauch^C mit reichlich Kruste, mit Zwiebeln und Gewürzen gefüllt, Frischgewicht ca. 500g à Person, Bayrisch Kraut^C, Speck-Kartoffelsalat^{3,E,B}, Remoulade^{3,1} und herzhaftes Bauernbrot¹.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	/	Brutto (inkl. 19 % MwSt)**
8 - 29 Personen	à Person	€	12,90	/	14,35	
30 - 49 Personen	à Person	€	12,50	/	13,90	
ab 50 Personen	à Person	€	11,90	/	13,23	

Jungschweinerückenbraten

Mageres, zartes Rückenfilet mit oder ohne Kruste, Rahmsoße^{1,7} mit Champignons, Stangenbaguette¹ und Gewürzgurke.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	/	Brutto (inkl. 19 % MwSt)**
8 - 29 Personen	à Person	€	13,90	/	15,46	
30 - 49 Personen	à Person	€	13,50	/	15,01	
ab 50 Personen	à Person	€	12,90	/	14,35	

oder auf Wunsch auch mit Rotkohl, Petersilienkartoffeln und Rahmsoße^{1,7} mit Champignons plus 1,50 € pro Person.

Roastbeef

Zart rosa gebraten, kalt aufgeschnitten und auf Platte garniert. Bratkartoffeln frisch aus der Pfanne, mit Speck^{C,R} und frischen Zwiebeln, dazu hausgemachte Remoulade^{3,1}.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	/	Brutto (inkl. 19 % MwSt)**
8 - 29 Personen	à Person	€	16,90	/	18,80	
30 - 49 Personen	à Person	€	16,50	/	18,45	
ab 50 Personen	à Person	€	15,90	/	17,68	

* Brutto (inkl. 19 % MwSt) Bratkartoffeln im Chafing-Dish

** Brutto (inkl. 19 % MwSt) Braten geschnitten im Chafing-Dish

Kasseler

Fein gepökelt und geräuchertes Rückenfilet^{C,R} aus eigener Herstellung, auf Wunsch im Blätterteig^{1,3} gebacken, mit Waldorfsalat^{5,8,9,B}, Remoulade^{3,1} und verschiedenen Broten¹.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	/	Brutto (inkl. 19 % MwSt)**
8 - 29 Personen	à Person	€	12,90	/	14,35	
30 - 49 Personen	à Person	€	12,50	/	13,90	
ab 50 Personen	à Person	€	11,90	/	13,23	

im Blätterteig^{1,3} zuzüglich 0,50 € pro Person.



Putenbraten

Warme, saftige, geräucherte Putenbrust^{C,R} (ohne Knochen) mit Waldorfsalat^{5,8,9,B} oder Krautsalat^{E,L}, Remoulade und frischem Stangenbrot.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	/	Brutto (inkl. 19 % MwSt)**
8 - 29 Personen	à Person	€	14,90	/	16,57	
30 - 49 Personen	à Person	€	14,50	/	16,13	
ab 50 Personen	à Person	€	13,90	/	15,46	

Bayrischer Leberkäse

Ein saftig, würziges, im Ofen gebackenes Erlebnis Bayrischer Leberkäse^C, Speck-Kartoffelsalat^{3,E,B}, Bayrisch Kraut^C, süßer Senf und gemischtes Brot¹.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	/	Brutto (inkl. 19 % MwSt)**
8 - 29 Personen	à Person	€	11,90	/	13,23	
30 - 49 Personen	à Person	€	11,50	/	12,79	
ab 50 Personen	à Person	€	10,90	/	12,12	

** Brutto (inkl. 19 % MwSt) Braten geschnitten im Chafing-Dish

Grünkohl¹⁰

Mit Kasseler^{C,R}, Kochwurst^{C,R}, Schweinebacke^{C,R}, Kräutersenf und Röstkartoffeln.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)*	
10 - 49	Personen	à Person	€	17,90	/ 19,91
ab 50	Personen	à Person	€	17,50	/ 19,46

Putenrahmgeschnetzeltes^{1,7} mit Champignons und Reis

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)*	
10 - 29	Personen	à Person	€	12,90	/ 14,35
30 - 49	Personen	à Person	€	12,50	/ 13,90
ab 50	Personen	à Person	€	11,90	/ 13,23

Statt Salate auch Kartoffelgratin als Beilagen möglich (zzgl. 1,00 € / 1,10 € oder separat 3,50 € / 3,90 €).

Fingerfood

Geflügelfleischspieße

Fingerfoodspieße Geflügelfleischspieße⁹ von scharf bis würzig mit diversen Dips von fruchtig bis feurig 8 Stück je Portion ab 10 Portionen lieferbar.



				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)*	
	Portion	€		13,90	/ 15,46

* Brutto (inkl. 19 % MwSt.) alles im Chafing-Dish angerichtet

** Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -in Verbindung mit anderen Serviceleistungen

Chickenwings

Würzig marinierte Chickenwings (6 Stück), mit diversen Dips von fruchtig bis feurig.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)*	
Portion ab 10 Portionen	Portion	€		8,90	/ 9,90

Mini Hähnchenkeulen

Würzig mariniert mit diversen Dips von fruchtig bis feurig 3 Stück je Portion ab 10 Portionen lieferbar.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)*	
	Portion	€		9,90	/ 11,01

Vegetarisch



Zucchini Vital

Zucchinihälfte, hohlausgelöst, mit einer Füllung aus Reis, Käse und Gemüse, pikant gewürzt, getoppt mit Mozzarella⁷

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)*	
-in Verbindung mit anderen Serviceleistungen	Preis mit 19 % MwSt.	Stückpreis	€	3,99	/ 4,44

Bunte Gemüsefrikadellen

aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln^{1,3}

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt.)*	
-in Verbindung mit anderen Serviceleistungen	Preis mit 19 % MwSt.	Stückpreis	€	2,99	/ 3,33

** Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -in Verbindung mit anderen Serviceleistungen

Preise für Braten ohne Beilagen

			MIT AUFSCHNEIDEN VOR ORT	
			Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt)**
Filet Wellington mit feiner Fleisch- und Champignonfarce ^{1,3}	je kg	€	69,00	76,74
Prager Schinken ^C	je kg	€	13,90	15,46
Burgunder Schinken ^C	je kg	€	13,90	15,46
Schinkenkrustenbraten	je kg	€	12,90	14,35
Spießbraten ^C	je kg	€	13,90	15,46
Zwiebelwürzbraten	je kg	€	13,90	15,46
Jungschweinerücken mit Kruste	je kg	€	14,90	16,57
Bratenkasseler ^{C,R}	je kg	€	19,90	22,13
Bratenkasseler im Blätterteig ^{1,3,C,R}	je kg	€	20,90	23,24
Putenbraten mild gepökelt und geräuchert ^{C,R}	je kg	€	24,90	27,69
Leberkäse	je kg	€	11,90	13,23

Zuzüglich Abbratkosten je Braten von 10,00 €.

Sämtliche Preise beziehen sich auf das Frischgewicht je kg in €.

Suppen

Pro Person berechnen wir 0,5 Liter Suppe.

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt)**	
Erbsensuppe ^{1,9,C}	à Person	€	3,90	4,34
Tomatensuppe ⁷ mit Fleischklößchen	à Person	€	4,50	5,00
Gulaschsuppe ^{1,9}	à Person	€	4,90	5,45



* Brutto (inkl. 19 % MwSt) Braten geschnitten im Chafing-Dish

** Brutto (inkl. 19 % MwSt) im Chafing-Dish Netto

Kalte Buffets

Bratenaufschnittplatte, Roastbeef, Kasseler^{C,R}, Lachsschinken^C, Putenbrust^{C,R}, Burgunderschinken^C, Schwarzwälderschinken^{C,R}, Jungschweinerücken, Mettbällchen mit Zwiebeln und hausgemachte Remoulade^{3,1} auf einem Silbertablett festlich garniert – ohne Brot.

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt)**	
ab 6 Personen	à Person	€	13,90	15,46

Geräucherte Königsputenbrust „Dorfplatz“

Saftige, geräucherte Königsputenbrust^{C,R}, auf einer Silberplatte garniert, mit Apfelsinenscheiben, Cocktailkirschen und Remoulade^{1,3}.

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt)**	
ab 10 Personen	à Person	€	12,90	14,35
mit Waldorfsalat	à Person	€	14,90	16,57

Neptunplatte 1,4 kg

Mix aus heißgeräucherten Fischhäppchen, praktisch grätenfrei, Sorten pro Platte: gefüllte Noriblätter ca. 7 Stück à ca. 30 g, Lachsrosen ca. 6 Stück à ca. 30 g, Schwarze Heilbutt-Dreiecke mit Honig und Ananas ca. 8 Stück à ca. 30 g, Makrelenfilet-Happen ca. 8 Stück à ca. 40 g, Stremellachs mit Frischkäse ca. 3 Stück à ca. 50 g, Fingerfood Lachs und Schwarzer Heilbutt ca. 16 Stück à ca. 20 g^{1,3,4,7,9,10,11,12,A,E,F}

			Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt)**	
1,4 kg		€	119,00	132,35

Käseigel

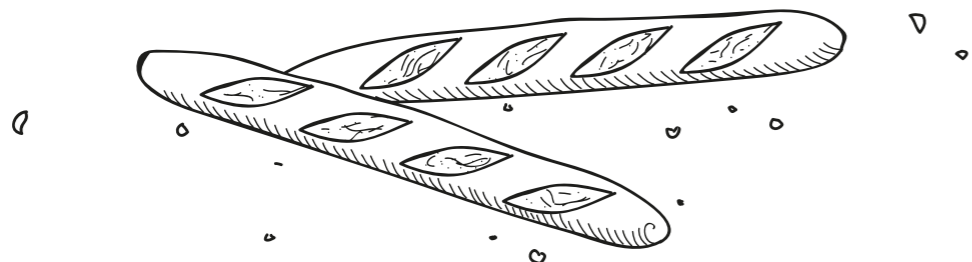
			Brutto (inkl. 7 % MwSt.) / Brutto (inkl. 19 % MwSt)**	
Einer ganze, frischen Ananas, mit reichlich Käse angerichtet	Stück	€	29,00	32,25
Einer Grapefruit mit reichlich Käse angerichtet	Stück	€	19,00	21,14

* Brutto (inkl. 19 % MwSt) in Verbindung mit anderen Serviceleistungen

Käsebrett

Größe I - 1,00 kg
 Größe II - 1,50 kg
 Größe III - 2,00 kg
 (Änderungen vorbehalten)

	Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.)*
€	25,00	27,80
€	35,00	38,93
€	45,00	50,05



Schnittchen

Für den Empfang empfehlen wir: 4 - 5 Schnittchen à Person. Zum Abend empfehlen wir: 6 - 7 Schnittchen à Person. Auf Wunsch auch auf Fein- oder Schwarzbrot. Schnittchen mit feinstem Bratenaufschnitt auf einem Silbertablett serviert.

gemischt aus allen Sorten, 6 Stück je Person

à Person

oder Stückpreis

Edelfischnschnittchen

mit geräuchertem Aal,

geräuchertem Lachs,

Nordseekrabbenfleisch,

geräucherten Forellenfilets

und Sahnemeerrettich.

pro Schnittchen

(Alle Schnittchen auch als 1/2 Brötchen lieferbar + 0,35 €, Vollkornbrötchen + 0,60 €.)

	Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.)*
€	13,90	15,46
€	2,31	2,60

€	3,50	3,89
---	------	------

Gefüllte halbe Eier vom Hornbrooker Hof

Halbe Landeier, gefüllt mit Eigelbcreme^{1,3}, auf einem Silbertablett lecker angerichtet.

ab 20 Stück pro Stück € 1,75 / 1,95

Frisches Thüringer Mett auf einem Dekorplatte, garniert mit Zwiebeln, Tomate und Petersilie.

Als Mettigel oder Schwein ab 1,5 kg je kg € 15,00 / 16,68

Zu den Aufschnittplatten empfehlen wir:

gemischer Brotkorb à Person € 2,90 / 3,23

Butterwürfel à Person € 0,80 / 0,89



* Brutto (inkl. 19 % MwSt) in Verbindung mit anderen Serviceleistungen

* Brutto (inkl. 19 % MwSt) in Verbindung mit anderen Serviceleistungen

Unsere Buffets für die anspruchsvolle Feier

„Hanseatenbuffet“

Große Bratenaufschnittplatte mit:

Roastbeef, Jungschweinerücken, Bratenkasseler^{C,R}, saftiger geräucherter Putenbrust^{C,R}, Lachsschinken^C, Bramfelder Dorfplatzschinken^{C,R}, Burgunderschinken^C, dazu hausgemachte Remoulade^{1,3} und Salat nach Waldorf Art^{5,8,9,B}. Außerdem gemischte Fischplatte mit geräuchertem Lachs mit Meerrettich, Forelle und hausgemachtem frischen Krabbensalat je nach Verfügbarkeit. Gemischte Käseauswahl. Gemischter Brotkorb¹ und Butterwürfel.

Als Nachtisch: Mousse au Chocolat⁷ mit Sahne oder rote Grütze mit Vanillesauce⁷.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
20 – 40	Personen	à Person	€	28,90	32,14
41 – 60	Personen	à Person	€	28,50	31,70
ab 61	Personen	à Person	€	27,90	31,03

Warmes Bratenbuffet „Senator“

Saftiger Pragerschinken^{C,R} und zarte Putenbrust^{C,R} heiß. 1 große gemischte Käseplatte, 1 gemischte Lachsplatte mit Graved- und Räucherlachs, dazu Graved-lachssauce¹⁰ und Sahnemeerrettich⁷, 1 Roastbeefplatte mit Remoulade^{1,3}, 1 Platte halbe Landeier^{3,1} (Menge je nach Personenzahl), Waldorfsalat^{5,8,9,B}, Krautsalat^{E,L}, Farmersalat^{9,B} und Remoulade^{1,3}, gemischter Brotkorb¹ und Butterwürfel.

Nachtisch: Mousse au Chocolat⁷ mit Sahne oder rote Grütze mit Vanillesauce⁷.

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.)**
60 – 99	Personen	à Person	€	28,90	32,14
ab 100	Personen	à Person	€	28,50	31,70

* Brutto (inkl. 19 % MwSt) in Verbindung mit anderen Serviceleistungen

** Brutto (inkl. 19 % MwSt) in Verbindung mit anderen Serviceleistungen und Braten geschnitten im Chafing-Dish

Grillparty Sommerfest

- Fleisch & Wurst: 350 gr. pro Person: marinierte Nackensteaks, marinierte Rinder- Hüftsteak, marinierte Putensteaks, hausgemachte Grillbratwurst und Schinkengriller
- Salate: Coleslawsalat^{3,7,B}, Kartoffelspecksalat^{3,E,B} und Norddeutscher Nudelsalat³
- Beilagen: Rosmarinkartoffel mit Sour Cream⁷, verschiedene Grillsaucen, Aioli^{1,3}, und Senf
- Knoblauchbutter* Brotkorb¹: mit Weizen- Zwiebelmeterbrot und Partysonne

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.)
ab 20	Personen	Pro Person	€	19,90	22,13

Grillparty Deluxe

- Fleisch, Fisch & Wurst: 350 gr. pro Person: Wildlachsfilet in Butter, marinierte Rinderhüftsteaks, marinierte Lammrückensteaks, marinierte Putensteaks, marinierte Nackensteaks, hausgemachte Grillbratwurst und Schinkengriller^{C,R}
- Salate: Coleslawsalat^{3,7,B}, Kartoffelspecksalat^{3,E,B}, Mediterraner Nudelsalat^{1,3} und Tzatziki⁷
- Beilagen: Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream⁷, verschiedene Grillsaucen, Senf, Aioli^{1,3} und hausgemachte Remoulade^{1,3}
- Knoblauchbutter
- Rustikaler Brotkorb¹: mit Weizen- Zwiebel- u. Roggenmeterbrot und Partysonne
- Rote Grütze mit Vanillesauce⁷

				Brutto (inkl. 7 % MwSt.)	Brutto (inkl. 19 % MwSt.)**
ab 30	Personen	Pro Person	€	24,90	27,69



* Brutto (inkl. 19 % MwSt.) -in Verbindung mit anderen Serviceleistungen oder grillen vor Ort

Grillparty Exquisite

- Fleisch, Fisch & Wurst ca. 360 gr. pro Person: Garnelenspießchen, Wildlachsfilet in Butter, natur oder marinierte Rinderhüftsteak, natur oder marinierte Lammrückensteaks, marinierte Nackensteaks, marinierte Putenbrustfilets und Hausgemachte Grillbratwurst
- Gemüse Beilagen: Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream⁷,
- Salate: Coleslaw Salat^{3,7,B}, Kartoffelspecksalat^{3,B,E}, Mediterraner Nudelsalat^{1,3} und Tzatziki⁷
- Beilagen: Aioli^{1,3}, hausgemachte Remoulade^{1,3}, Senf und gemischte Grillsaucen
- Knoblauchbutter
- Steakpfeffer
- Rustikaler Brotkorb¹: mit Weizen- Zwiebel- Roggenmeterbrot und Partysonne
- Rote Grütze mit Vanillesauce⁷

ab 30 Personen

Pro Person

€

Brutto (inkl. 7% MwSt) / Brutto (inkl. 19% MwSt)*
29,90 / 33,25



Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce⁷

à Portion

€

Brutto (inkl. 7% MwSt) / Brutto (inkl. 19% MwSt)*
1,90 / 2,11

Mousse au Chocolat⁷ mit Sahne

à Portion

€

Brutto (inkl. 7% MwSt) / Brutto (inkl. 19% MwSt)*
2,90 / 3,23

(lieferbar ab 10 Portionen)

* Brutto (inkl. 19% MwSt.) -in Verbindung mit anderen Serviceleistungen oder grillen vor Ort

** Brutto (inkl. 19% MwSt) in Verbindung mit anderen Serviceleistungen



Allergene:

1 = Gluten; 2 = Krebse; 3 = Eier; 4 = Fisch; 5 = Nüsse; 6 = Soja; 7 = Milch; 8 = Schalenfrüchte; 9 = Sellerie; 10 = Senf; 11 = Sesam; 12 = Schwefeldioxid; 13 = Lupine; 14 = Weichtiere

Inhaltsstoffe:

A = Farbstoff; B = Konservierungsstoff; C = Nitripökelsalz (Kochsalz, Natriumnitrit); E = Antioxidationsmittel; F = Geschmacksverstärker; G = geschwefelt; H = geschwärzt; K = gewachst; L = mit Süßungsmittel; M = Phenylalaninquelle; N = Phosphat; O = Wein; P = Koffein; P = Chinin; R = Rauch