

Service und Getränke

Kaffeemaschine (100 Tassen)	pro Tag	20,00 EURO
Isolierkanne	pro Tag	1,50 EURO
Festzeltgarnitur, 1 Tisch, 2 Bänke	pro Tag	11,00 EURO
Stehtisch	pro Tag	7,00 EURO
Pavillon 3 m x 6 m (mit Aufbau)	pro Tag	65,00 EURO
Pavillon 3 m x 6 m (ohne Aufbau)	pro Tag	35,00 EURO
Pavillon 3 m x 3 m	pro Tag	20,00 EURO
Thermobehälter, 50 Liter	pro Tag	20,00 EURO
Wärmebehälter, 10 Liter, mit 2 Einsätzen	pro Tag	10,00 EURO
pro Gedeck	Geschirr, Besteck, usw.	ab 1,75 EURO
pro Glas	poliert	ab 0,15 EURO
Für die Lieferung berechnen wir	bis 10 km	7,50 EURO
	bis 20 km	10,00 EURO
	ab 20 km	15,00 EURO

Wir stellen Ihnen gerne unser Geschirr zur Verfügung, nehmen alles gebraucht zurück und ersparen Ihnen so lästige Nebenarbeiten.

Alle von uns gelieferten Gegenstände sind innerhalb von 3 Tagen an uns zurückzugeben. Abholung wird wie Anlieferung berechnet. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass unsere Fahrer angewiesen sind nur gegen **BARZAHLUNG** zu liefern.

Wir beliefern Sie an 364 Tagen im Jahr (27.12., geschlossen).

Mit freundlichen Grüßen
H. Gottlieb

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Heisse Suppen

Hühnerkraftbrühe, mit Reis, Gemüse und Ei	4,35 EURO
Französische Zwiebelsuppe, mit Käsecroutons	3,90 EURO
Ungarische Gulaschsuppe, mit viel Fleisch und Paprika, Stangenweißbrot	7,50 EURO
Klare Ochsenschwanzsuppe, mit Sherry und Käsestangen	6,80 EURO
Rinderkraftbrühe, mit Gemüsestreifen, Nudeln und Klößchen	4,60 EURO
Broccolicreme, mit Mandeln und Buttercroutons	5,50 EURO
Holsteiner Gemüsetopf	3,80 EURO
Westfälische Erbsensuppe(ab 10 Liter)	2,30 EURO
Westfälische Kartoffelsuppe, mit viel Speck	3,50 EURO
Grünkohl „Bürgerlich“, mit Kartoffeln und viel Speck (ab 10 Personen)	3,00 EURO

Diese Preise entsprechen jeweils einem Liter (ca. drei Portionen)

Mettenden, geräuchert	Stück	1,80 EURO
Riesenbockwurst	Stück	1,80 EURO

Canapés

Forellenfilet, geräuchert mit Kaviar	Stück	2,00 EURO
Räucheraal, mit Sahnemeerrettich	Stück	2,00 EURO
Graved-Lachs, mit Ei und Kaviar	Stück	2,00 EURO
Roastbeef, rosa gebraten, mit Meerrettich	Stück	1,80 EURO
Schinken, roh oder gekocht, mit Cornichons	Stück	1,70 EURO
Pouladenbrüstchen, mit Früchten	Stück	1,60 EURO
Brüsseler Pfefferpastete	Stück	1,55 EURO
Schweinebraten mit Essiggemüse	Stück	1,60 EURO
Schweinemedailon, mit Früchten	Stück	2,80 EURO
Rindertourendos, mit Pilzen	Stück	3,50 EURO
Gemischter Käse mit Gebäck	Stück	1,80 EURO
1/2 Brötchen, verschieden belegt	Stück	1,00 EURO

Kalte und warme Buffets

Warm:

Schnitzel mit Champignons, Hähnchenkeule, saftiger Schweinenackens mit Zigeunersauce, Maissalat, Nudelsalat, Brötchen, ab 10 Personen

pro Person 9,60 EURO

Kalt:

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich, Partyschnitzel mit Zitronenscheiben, Putenbrust mit Kiwi und Kirsche garniert, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt, Tomaten mit Fleischsalat, Frikadellen, Krautsalat, Reissalat, Waldorfsalat, gemischtes Käsebrett mit Trauben Brotkorb, Butterfigur

Warm:

Krustenbraten auf warmen Speckkartoffeln, ab 30 Personen

pro Person 15,50 EURO

Verschiedene Buffets

Bauernplatte:

Blutwurst, Leberwurst, Fleischwurst, Zwiebelmett, Griebenschmalz, Senf, Silberzwiebeln, kleine Maiskolben, Cornichons, Radieschen, Kräuterbutter, Zwiebelbrot und Partybrötchen, ab 10 Personen

pro Person 9,50 EURO

Buffet 1:

Schnitzel mit Zitronenscheiben, Hähnchenkeulen gebraten, mit Obst garniert, Frikadellen, Käseigel (drei Spicker pro Person) Kartoffelsalat, Nudelsalat, Butterfigur, Partybrötchen

pro Person 9,00 EURO

Buffet 2:

Matjesfilet mit Preiselbeersahne gefüllt auf Apfelscheiben, Schinkenröllchen mit Spargel, Hackfleischbällchen, Roastbeefröllchen mit Selleriesalat gefüllt, Schnitzel mit Zitronenscheiben, Krustenbraten mit Mixed Pickles garniert, Rindfleischsalat, Krautsalat, gemischtes Käsebrett, Brotkorb und Butter

pro Person 14,50 EURO

Buffet 3:

Kasseler, gebraten mit Essiggemüse, Hackfleischbraten Stefani, Fleischkäse, Mettigel, Krautsalat, Fleischsalat, roter Heringssalat Käseigel (vier Spicker pro Person) Brotkorb, Butterfigur, ab 15 Personen

pro Person 10,50 EURO

Verschiedene Buffets

Buffet 4:

Fischplatte mit Graved Lachs, Aal, Forellenfilets, Crevetten und Kaviar, Meerrettichsauce und Minicrustaden, Pouladenbrüstchen mit Früchten garniert, Schweinerücken auf Waldorfsalat, Roastbeef, rosa gebraten, fein garniert, Schweinemedallions, verschieden garniert, Käse-Wurst-Salat, pikanter Nudelsalat, Rindfleischsalat „Diabolo“, Käsebrett mit Trauben, Brotkorb, Butterfigur

pro Person 16,00 EURO

Buffet 5:

Fischplatte „Skandinavien“, mit Aal, Graved-Lachs, Makrele, Forellenfilet mit Meerrettich, Rindertournedos mit Pfifferlingen, Kalbsbraten mit Mixedpickles, Roastbeef, rosa gebraten, Pouladenbrüstchen mit Obst, Pfefferpastete mit Sauce Cumberland, Thunfischsalat „Nizza“, Reissalat, Geflügelsalat „Hawaii“, Käsebrett mit Trauben, Butterfigur, Brotkorb

pro Person 19,00 EURO

Buffet 6:

Krabbensalat mit Apfelspalten, Graved-Lachs mit Wachteleiern garniert, Ketakaviar und Sahnemeerrettich, Rinderfilet „Wellington“ in Blätterteig, Putenbrust mit Obst garniert, Schweinemedallions verschieden garniert, Eiersalat, Waldorfsalat, Geflügelsalat, Käseauswahl vom Holzbrett mit Trauben, Brotkorb und Butterfigur

pro Person 22,00 EURO

Vielleicht möchten Sie sich Ihr Buffet selbst zusammenstellen?

Eine gefüllte Tomate mit Fleischsalat		1,20 EURO
Melone mit Schinken (ab 10 Personen)	Portion	2,50 EURO
Ein Schweineschnitzel mit Zitronenscheibe	Portion	2,60 EURO
Roastbeef, rosa gebraten	100 g	3,50 EURO
Schweinebraten auf Seleriesalat	100 g	2,50 EURO
Ein Schweinemedailon, feinst garniert		3,00 EURO
Ein Rindertournedo mit Pfifferlingen		5,20 EURO
Ein Poulardenbrüstchen mit Kiwi		3,00 EURO
Eine Hähnchenkeule mit Obst garniert		2,00 EURO
Eine kleine Frikadelle		0,80 EURO
Ein Roastbeefröllchen mit Gemüsesalat		1,30 EURO
Ein Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt		1,20 EURO
2/2 gefüllte Eier, verschiedene Garnituren		0,70 EURO
1/2 Birne mit Käsecrème gefüllt		0,90 EURO
Ein Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich		3,20 EURO
Räucheraal mit Garnitur	100 g	4,50 EURO
Graved Lachs mit Meerrettich	100 g	5,30 EURO
Ein Minicrustade mit Krabben auf Mayonnaise		1,10 EURO
Mettigel ab 500 g	kg	10,00 EURO
Butterfiguren ab 100 g	kg	12,50 EURO
Käseigel, bunt garniert	pro Spiecker	0,60 EURO
Brotkorb nach Absprache	ab	6,00 EURO
Fischplatte mit graved Lachs, Forellenfilet, Räucheraal, Crevetten, Meerrettich	pro Person	7,50 EURO
Internationale Käsespezialitäten mit Trauben und Radieschen vom Holzbrett, ab 10 Personen	pro Person	3,00 EURO
Ein Matjesfilet mit Preiselbeeren		0,90 EURO
Apfelrotkohl	Portion	1,00 EURO
Ananaskraut, warm	Portion	1,10 EURO
Kartoffelgratin	Portion	2,00 EURO
Kartoffel-Broccoliegratin	Portion	2,50 EURO
Gemüseplatte (vier Sorten), ab 10 Personen	Portion	1,80 EURO
Röstkartoffeln	Portion	1,70 EURO
Butterspätzle	Portion	1,00 EURO
Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt	Portion	2,20 EURO
Butterreis	Portion	0,90 EURO
Kartoffelpüree	Portion	1,50 EURO
Herzogin Kartoffeln	Portion	2,30 EURO
Gemüsesteak	Portion	2,70 EURO

Menues

Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich, Klößchen gemischte Bratenplatte „Gärtnerinnen Art“ mit Gemüse und Salzkartoffeln Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person 11,00 EURO

Krabbencocktail im Sektglas Schweinelendchen in Champignonrahm, mit Broccoli und Schloßkartoffeln Mousse au Chocolat

pro Person 16,50 EURO

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry Kalbsbraten in Steinpilzsauce mit Herzoginkartoffeln und Salat Weincreme

pro Person 15,80 EURO

Graved-Lachs, Forellenfilet, Krabben in Minicrustaden mit Sahnemeerrettich Rinderfilet „Wellington“ in Blätterteig, Röstkartoffeln, Kopfsalat in Sahnesauce Mousse au Chocolat

pro Person 19,00 EURO

Hühnerkraftbrühe mit Einlage Rinderroulade, pikant gefüllt, mit Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln Tutti Frutti

pro Person 13,50 EURO

Broccolicreme mit Mandeln Züricher Rahmgescnnetztes vom Schwein, mit Rahmchampignons, Butterspätzle und Kopfsalat in Sahnesauce Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 13,00 EURO

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt Baguette und Butter Sauerbraten „Rheinische Art“, mit Rosinen und Mandeln, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person 14,00 EURO

Warme Gerichte 1

Grillhinterschinken mit Schwarte gebraten, auf warmen Speckkartoffeln, Krautsalat
für 15 Personen 115,00 EURO, jede weitere Person 8,00 EURO

Schweineschulter mit Schwarte gebraten, auf warmen Speckkartoffeln, Ananaskraut
für 10 Personen 60,00 EURO

Filetpfanne, drei Schweinemedallions in Champignonrahmsauce, mit Röstkartoffeln und gemischtem Gemüse
pro Person 10,00 EURO

Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt, auf überbackenen Kartoffeln, Krautsalat
10 Personen 82,50 EURO, jede weitere Person 7,50 EURO

Schweinegeschnetzeltes Züricher Art mit Champignons in Sahnesauce, Kopfsalat mit Sahnedressing,
Butterspätzle
pro Person 9,00 EURO

Bratenplatte Gärtnerinnen Art Schweine- und Rinderbraten mit gemischtem Gemüse und Petersilienkartoffeln
pro Person 9,00 EURO

Kassler ausgelöst, auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree
pro Person 8,80 EURO

Schweinebraten Winzer Art, mit Trauben in Wein-Sahnesauce, Spätzle
pro Person 8,30 EURO

Schweinegeschnetzeltes Gyros Art, mit frischen Zwiebeln, Röstkartoffeln, Kopfsalat in Joghurtdressing
pro Person 8,30 EURO

Filetspieß Diabolo, zartes Schweinefilet mit Zigeunersauce, Butterreis und Tomatensalat
pro Person 11,00 EURO

Warme Gerichte 2

Nackenbraten

mit Zwiebeln gefüllt, Röstkartoffeln und Weißkohlsalat
für 10 Personen 70,00 EURO, jede weitere Person 6,00 EURO

Grillhaxen

, knusprig gebratene Schweinehaxen auf Sauerkraut mit Speckpüree, ab 10 Personen
pro Person 7,50 EURO

Schweinebraten

Esterhazy, magerer Schweinebraten mit Gemüsestreifen in Paprikarahmsauce, Salzkartoffeln
pro Person 7,80 EURO

Rollbraten,

Nacken, pikant gewürzt, mit Röstzwiebeln, Röstkartoffeln, Grilltomate und Speckbohnen
pro Person 8,50 EURO

Fleischspieße,

mit Schaschliksoße, Reis und Krautsalat
pro Person 7,20 EURO

Lasagne

Bolognese, geschichtete Nudeln mit herzhafter Hackfleischsoße
für 10 Personen 70,00 EURO

Lasagne

vegetarisch mit Spinat
für 10 Personen 70,00 EURO

Putenbrust California,

mit Ananas und Kirschen, auf wildem Reis, Currysauce, ab 6 Personen
pro Person 10,50 EURO

Putzengeschnitztes Bombay,

Geschnitztes mit Obst in Currysoße Rosinenreis, Tomatensalat
pro Person 9,00 EURO

Hühnerfrikassee Prinzess,

mit Champignons und Spargelstücken, Butterreis und Gurkensalat
ab 8 Personen, pro Person 8,30 EURO

Hähnchenfilet Florentiner,

mit pikanter Spinat-Käse Füllung, Gemüsereis
für 10 Personen 85,00 EURO

Gefüllte Rinderroulade

- Hausfrauen Art, mit Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln
ab 8 Personen, pro Person 8,90 EURO

Warme Gerichte 3

Burgunderbraten,

Rinderbraten in Rotweinsauce, mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

pro Person 9,20 EURO

Rinderhüfte

mit grünem Pfeffer in Sahnesauce, Butterspätzle und grünem Salat mit Joghurt-Dressing

ab 8 Person, pro Personen 9,30 EURO

Rindergulasch

mit frischen Champignons und Paprikastreifen, Kartoffelklöße und Bohnensalat pro Person 8,15 EURO

pro Person 9,00 EURO

Auerbraten

Rheinische Art mit Mandeln und Rosinen, Kartoffelklöße, Apfelmus

pro Person 9,50 EURO

Rinderfilet Stroganow,

Filetstreifen mit Champignons und Gurkenstücken in Sahnesauce, Gurkensalat und Spätzle

ab 10 Personen, pro Person 14,00 EURO

Zwiebelrostbraten,

vom Roastbeef, geschmort, mit Röstzwiebelringen, Tomatensalat, Bratkartoffeln

ab 10 Personen, pro Person 9,80 EURO

Paella "Spanische Art"

mit Seelachs, Miesmuscheln, Hähnchenfleisch, Shrimps, Paprikastücken, Erbsen, Reis und Tomatensalat

ab 8 Personen, pro Person 7,50 EURO

Von Oktober bis Dezember

Hafermastgans

mit Äpfeln und Maronen gefüllt, mit Apfelrotkohl und Klößen

für 5 Personen 65,00 EURO

Gänsekeulen

mit frischen Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße ab 6 Personen

pro Person 13,00 EURO

Hirschgulasch

mit Pfifferlingen in Wacholdersauce, Preiselbeerbirne und Spätzle

pro Person 11,00 EURO

Salate

Matjessalat mit Äpfeln, Gurken, Papriastreifen	100 g	2,30 EURO
Reissalat "Gärtnerinnen Art"	100 g	2,00 EURO
Rindfleischsalat "Diabolo"	100 g	2,30 EURO
Gemüsesalat	100 g	0,80 EURO
Geflügelsalat "Hawaii"	100 g	1,10 EURO
Schichtsalat mit Porree, Sellerie, Äpfel, Eier, Ananas, gekochten Schinken, Salatdressing, ab 10 Personen	pro Person	2,60 EURO
Waldorfsalat	100 g	1,00 EURO
Thunfischsalat "Nizza"	100 g	2,30 EURO
Nudelsalat	100 g	1,90 EURO
Kartoffelsalat	100 g	1,80 EURO
Schinken-Käse-Salat	100 g	2,30 EURO
Krautsalat	100 g	1,20 EURO
Fleischsalat	100 g	1,40 EURO
Heringssalat, rot	100 g	1,40 EURO
Krabbensalat mit Apfelspalten	100 g	2,50 EURO
Speckkartoffelsalat, warm	100 g	1,50 EURO
Salatplatte, gemischt mit Bohnen, Gurken, Möhren, Tomaten, Mais, Sellerie und zwei Soßen, ab 10 Personen	pro Person	2,50 EURO

Desserts

Obstsalat aus frischen Früchten mit Maraschino	Portion	2,00 EURO
Rote Grütze mit vielen Beeren und Vanillesauce	Portion	2,10 EURO
Mousse au Chocolat	Portion	2,50 EURO
Mousse Mango	Portion	2,50 EURO
Mousse Cassis	Portion	2,50 EURO
Tutti Frutti Vanillepudding mit Cocktailfrüchten auf Löffelbiskuit	Portion	1,55 EURO
Eisbombe ab 8 Personen	pro Person	2,20 EURO
Eierpfannenkuchen mit Blaubeerfüllung	Portion	2,00 EURO
Tiramisu ab 10 Personen	pro Person	3,00 EURO
Bananencreme	Portion	1,60 EURO
Mandarinencreme	Portion	1,60 EURO
Erdbeercreme	Portion	1,60 EURO
Mangocreme	Portion	1,60 EURO
Kirschcreme	Portion	1,60 EURO