



# Speisen & Menüvorschläge



## Wir wissen, worauf es ankommt.

Exklusive Buffets, raffiniertes Fingerfood, hochwertige Zutaten und innovative Kreationen – mit Hingabe und Leidenschaft für kulinarische Köstlichkeiten möchten wir unsere Kunden begeistern.

Neben unserem Partyservice bieten wir Ihnen in unserem Landladen eine große Auswahl an Gaumenfreuden und Leckereien an – selbstgebackene Brötchen zum Frühstück oder Brunch, delikate Mittagsgerichte, verführerisch duftender Kuchen, saftiges Grillfleisch oder aromatische Konfitüren und Gelees. Zubereitet aus Meisterhand, verwenden wir nur beste Zutaten aus der Region.

Noch Wünsche offen? Fragen Sie ruhig!

Ihr Team vom

*Partyservice & Landladen*  
*Schalk*

Bei Allergien und Unverträglichkeiten bitten wir um persönliche Bestellung bei uns im Geschäft. Hier haben wir eine Karte mit den ausgewiesenen Zutaten.

## Inhalt

Vorspeisen	4
Kalte Platten	5
Salate	6
Suppen	7
Hauptgerichte	8
Fleisch-   Fisch- & Wildspezialitäten	9
Vegetarisches & Beilagen	12
Gemüse	13
Desserts	14
Buffets	15
› Kalt-Warm	
› Frühstück	
› Kalt	
› Italienisch	
› Rustikal	
› Grill	
Backwaren   Kuchen & Torten	20



## Genuss sofort!

Probieren Sie unsere Kochkunst in Gläsern: Konfitüren, Gelees, süß-sauer Eingelegtes, Suppen, Braten, Rouladen ...

## Vorspeisen & Fingerfood

Antipasti	
› Gemüse	2,70 €
› Mediterran <sup>C</sup>	3,90 €
1/2 belegtes Brötchen – einzeln garniert	
› mit Käse <sup>A</sup> und Wurst <sup>BCH</sup>	1,80 €
› mit Fisch <sup>A</sup>	2,30 €
Belegte Brote <sup>BCH</sup> – Graubrot-Canapés <sup>A</sup>	6,30 €
Belegte Laugenecke <sup>ABCH</sup>	Stück 2,00 €
Belegtes rustikales Baguettebrötchen <sup>ABCH</sup>	Stück 2,00 €
Blätterteig-Snack	Stück 1,00 €
Carpaccio	
› Apfel <sup>BC</sup> oder Orange	1,80 €
› Braten	2,50 €
Canapés	
› Delikatess <sup>BCH</sup>	Stück 1,80 €
› mit Ei-Aufstrich	Stück 1,30 €
› mit Fisch <sup>A</sup>	Stück 1,80 €
› mit Käse <sup>A</sup>	Stück 1,30 €
› mit Wurst <sup>BCH</sup>	Stück 1,30 €
Chickenhaxe	Stück 1,20 €
Crêperöllchen	
› mit Frischkäse <sup>AB</sup>	Stück 1,30 €
› mit Lachscreme <sup>AB</sup>	Stück 1,80 €
Eier gefüllt <sup>BCH</sup>	Stück 0,60 €
Feine Dinkelhäppchen <sup>ABH</sup>	Stück 1,50 €
Frikadellenspieß	Stück 1,00 €
Frischkäsekissen	Stück 0,50 €
Garnelenspieß mit Dipp <sup>ABCI</sup>	Stück 2,00 €
Geflügelspieß	Stück 1,00 €
Geflügelspieß mit Ananas	Stück 1,20 €
Gemüseschiffchen mit Frischkäse <sup>AB</sup>	Stück 1,00 €
Gemüsespieß	Stück 1,30 €



Gemüsesticks	Stück 0,50 €
Goudaherzen	Stück 0,50 €
Hähnchenbrust garniert	Stück 1,20 €
Hähnchennuggets (ca. 250 g)	3,20 €
Lachs auf Kartoffeltaler mit Frischkäse <sup>AB</sup>	Stück 1,30 €
Lachs auf Pumpernickel mit Ei und Frischkäse <sup>AB</sup>	Stück 1,30 €
Medaillons garniert	Stück 1,50 €
Melone mit Schinken <sup>BC</sup>	Stück 1,50 €
Melonenspieß <sup>BC</sup>	Stück 0,80 €
Minifleischspieß	Stück 1,00 €
Minischaschlikspieß	Stück 1,20 €
Tomate-Mozzarella	2,20 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	Stück 0,80 €
Schinkenröllchen mit Spargel <sup>BCH</sup>	Stück 1,20 €

## Kalte Platten

Bratenplatte	4,20 €
Bunte Aufschnittplatte <sup>ABCH</sup>	6,90 €
Fischplatte <sup>A</sup>	6,90 €
Frikadellen › klein	Stück 0,50 €
Frikadellen › groß	Stück 1,20 €
Hähnchenkeule	Stück 2,20 €
Käseplatte <sup>A</sup>	4,90 €
Minischnitzel (Schwein oder Hähnchen)	Stück 1,20 €
Schnitzel	
› Hähnchen	Stück 2,00 €
› Hähnchen mit Mandel oder Maismantel	Stück 2,20 €
› Pute	Stück 2,20 €
› Schwein	Stück 2,00 €
› Schwein mit Maismantel	Stück 2,20 €
Wurstplatte <sup>ABCH</sup>	4,90 €

## Salate

Bauernsalat	2,10 €
Bayerischer Krautsalat <sup>B C H</sup>	1,80 €
Bohnensalat	1,50 €
Eiersalat	2,10 €
Endiviensalat mit Orangendressing (saisonal)	2,10 €
Farmersalat	1,80 €
Feldsalat mit Tomaten und Parmesan	2,80 €
Geflügelsalat	2,10 €
Gemischter Salat	1,80 €
Heringssalat	2,10 €
Indian Summer Salat	1,80 €
Kartoffelsalat <sup>A B C H</sup>	1,80 €
Krautsalat oder Rahmkrautsalat <sup>C</sup>	1,80 €
Mediterraner Nudelsalat	1,80 €
Möhrensalat	1,50 €
Nudelsalat <sup>A B C H</sup>	1,80 €
Porreesalat	1,80 €
Reissalat <sup>A B C H</sup>	1,80 €
Salatplatte mit 2 Dressings <sup>A B C I</sup>	2,80 €
Spaghettisalat	1,80 €
Thunfischsalat	2,10 €
Tomatensalat	1,80 €
Tortellinisalat <sup>A B C H</sup>	2,10 €
Waldorfsalat	2,10 €
Wurstsalat <sup>A B C H</sup>	2,10 €
Zaziki	1,80 €



## Suppen

0,5 l pro Person

Arabische Reitersuppe	3,35 €
Chili con Carne	3,35 €
Currycremesuppe	3,35 €
Erbsensuppe <sup>A B C H</sup>	2,85 €
Gulaschsuppe	3,35 €
Gyrossuppe	3,35 €
Hühnersuppe	2,85 €
Käsesuppe	3,35 €
Kartoffelsuppe <sup>B C</sup>	2,85 €
Lauchcremesuppe	2,30 €
Pizzasuppe	3,35 €
Rindfleischsuppe	2,85 €
Spargelcremesuppe	2,30 €
› mit frischem Spargel	2,85 €
Tomatencremesuppe	2,30 €
Vegetarische Suppe	2,30 €
Wirsingcremesuppe	2,30 €



## Hauptgerichte

Filetspitzen in Sahnesauce mit frischen Champignons, Röstis und Gemüse	12,30 €
Grünkohl mit Kasseler <sup>B,C</sup> , Kohlwurst <sup>B</sup> , Bauchfleisch <sup>B,C</sup>	
› mit Bratkartoffeln <sup>B,C</sup>	8,20 €
› mit Salzkartoffeln	7,50 €
Gulasch <sup>B,C</sup> mit Kartoffelklößen und Rotkohl	8,70 €
Lasagne	
› mit Gemüse	4,00 €
› mit Hackfleisch und Champignons <sup>C</sup>	5,00 €
› mit Spinat und Lachs	6,00 €
Putensteaks in Sahnesauce mit frischen Champignons, Bandnudeln und Rahmkrautsalat <sup>C</sup>	8,50 €
Rouladen <sup>B,C,H</sup> mit Kartoffelklößen und Rotkohl	9,50 €
Schweinebraten Toskana mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouillegemüse	8,90 €
Schweinefilet mit Mozzarella in Tomaten-Sahnesauce mit Kräuterkartoffeln und gemischtem Salat	12,00 €
Schweinefilet <sup>B,C</sup> mit Spinat an Rahmsauce mit Kräuterkartoffeln und geschmorten Pilzen <sup>C</sup>	12,50 €
Schweinemedallions in Pfefferrahm mit Spätzle und Speckbohnen <sup>B,C</sup>	11,50 €
Schweinemedallions in Thymian-Zwiebel-Sauce mit Bandnudeln und Speckbohnen <sup>B,C</sup>	11,50 €
Zwiebelschnitzel mit Käse überbacken, Schupfnudeln und gemischtem Salat	9,50 €
Überbackene Tortellini in Käse-Sahne-Sauce	
› mit Lachsstreifen	5,00 €
› mit Schinkenstreifen <sup>B,C,H</sup>	4,00 €



## Schwein

Backschinken <sup>B,C</sup>	4,90 €
Burgunderbraten* <sup>B,C</sup>	4,90 €
Filetspitzen mit frischen Champignons	8,20 €
Cordon bleu <sup>B,C,H</sup>	Stück 3,90 €
Currywurst <sup>C,D,H</sup>	4,50 €
Geschnetzeltes	
› in Champignon-Sahnesauce <sup>C</sup>	5,70 €
› nach Delfter <sup>C</sup> - oder Asia-Art	5,70 €
Gyrospfanne mit Champignons <sup>C</sup> , Käse überbacken und Zaziki	5,70 €
Gyros Paprika-Zwiebel, Tomatenreis und Zaziki	6,90 €
Kasseler <sup>B,C</sup>	4,90 €
Kasseler <sup>B,C</sup> in Blätter- oder Brotteig	5,90 €
Leberkäse <sup>B,C</sup>	2,50 €
Nürnberger <sup>B,C</sup> (3 Stück)	1,80 €
Pfefferbraten	4,90 €
Rippchen gebraten	6,40 €
Schinken mit Schwarte	5,40 €
Schnitzel klein	Stück 2,00 €
› mit Champignon- <sup>C</sup> oder Zigeunersauce	+ 1,00 €
Schnitzel überbacken mit Champignons <sup>C</sup> und Tomaten	5,90 €
Schweinebraten	4,90 €
Schweinemedallions	
› mit Mozzarella in Tomaten-Sahnesauce	8,40 €
› mit Pfefferrahm	8,20 €
› mit Spinat an Rahmsauce <sup>B,C</sup>	8,90 €
› mit Thymian-Zwiebel-Sauce	8,20 €
› in Weinsauce*	8,20 €
Schweinschaxe	Stück 4,20 €
Schweinschaxe, mini	Stück 2,20 €

\* mit Alkohol

## Spanferkel

› ab 30 Personen

6,40 €

› unter 30 Personen

6,90 €

## Spanferkelbraten

5,40 €

## Spießbraten

› mit Käse und Broccoli

5,40 €

› mit Kräuterfrischkäse

5,40 €

› mit Lauch<sup>B C</sup>

5,40 €

› mit Mett und Paprika

5,40 €

› mit Zwiebeln

5,40 €

## Weißwurst<sup>B C</sup> (2 Stück)

1,80 €

## Zwiebelschnitzel überbacken

5,90 €



## Hähnchen

Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat an Rahmsauce 6,90 €

Hähnchenbrustfilet in Paprikarahm 5,70 €

Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsauce 5,70 €

Hähnchenbrustfilet mit Pfifferlingen<sup>C</sup> 6,90 €

Hähnchenkeule Stück 2,20 €

Hähnchenroulade im Speckmantel<sup>B C</sup> u. Spinat Stück 3,50 €

Hähnchenschnitzel mit Mandeln Stück 2,20 €

Hähnchenschnitzel Stück 2,00 €

› mit Currysauce und Früchten + 1,00 €

› mit Pfifferlingen<sup>C</sup> in Sahnesauce + 1,50 €

Hähnchenschnitzel überbacken mit Kochschinken<sup>B C H</sup>, Ananas und Käse Stück 2,70 €

Hähnchenschnitzel mit Tomate-Mozzarella und Tomatensauce Stück 3,50 €

Hähnchensteak in Orangen-Pfeffer-Sauce 6,50 €



## Pute

Putenbraten 4,90 €

Putenbraten nach Wunsch gefüllt 5,40 €

Putengeschnetzeltes

› in Currysauce mit Früchten

5,70 €

› in Sahnesauce mit Champignons<sup>C</sup>

5,70 €

Putengulasch 5,40 €

Putenroulade im Speckmantel<sup>B C</sup> mit Spargel Stück 3,50 €

Putenschnitzel Stück 2,20 €

› mit Currysauce und Früchten

+ 1,00 €

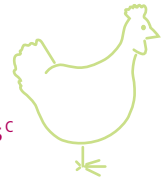
› mit Pfifferlingen<sup>C</sup> in Sahnesauce

+ 1,50 €

Putenschnitzel mit Pfirsich und

Käse überbacken

Stück 2,70 €



## Rind

Rinderbraten<sup>B C</sup> 6,40 €

Rinderfilet mit Pfifferlingen<sup>B C</sup>

13,00 €

Rindergeschnetzeltes Stroganoff

6,40 €

Rinderroulade<sup>B C</sup>

Stück 3,20 €

Sauerbraten<sup>B C</sup>

6,40 €



## Wildspezialitäten

Entenbrust in Rahmsauce mit Broccoli und Herzoginkartoffeln

13,50 €

Gänsekeule / Gänsebrust

mit Kartoffelklößen und Rotkohl

16,50 €

Hirschbraten<sup>B C</sup> mit Spätzle und Rahmwirsing 13,50 €

Wildgulasch<sup>B C</sup> mit Spätzle und Rosenkohl 13,50 €

Wildschweinbraten mit Butterweißkohl, Semmelklößen und Preiselbeer-Birne

13,50 €



## Fischspezialitäten

Bunte Fischfiletpfanne	6,90 €
Lachs auf Blattspinat an Rahmsoße	9,50 €
Lachs in Dill-Senfauce	8,50 €
Lasagne mit Spinat und Lachs	6,00 €
Rotbarschfilet in Senfsauce	6,50 €
Überbackenes Fischfilet auf Champignons <sup>c</sup> und Tomaten	6,90 €
Zanderfilet mit Currysauce	8,50 €



## Vegetarisch

Frische Champignons mit feiner Gemüsejulienne und Käse überbacken sowie Kartoffelecken	5,90 €
Gemüsegratin mit Reis	4,00 €
Gemüsenukeln mit feiner Kräutersoße	3,50 €
Lasagne	
› mit Gemüse	4,00 €
› mit Spinat und Lachs	6,00 €
Mediterraner Nudelauflauf mit Hirtenkäse und Oliven <sup>f</sup>	5,40 €
Vegetarische Suppe	2,30 €



## Beilagen

Bratkartoffeln <sup>B C</sup>	1,80 €
Gemüsereis mit Möhren, Paprika und Zucchini	2,30 €
Herzoginkartoffeln	2,10 €
Kartoffelecken	1,80 €
Kartoffelgratin <sup>B C</sup>	2,30 €
Kartoffeln in Sahne mit Käse überbacken	2,00 €
Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	2,30 €
Klöße	1,50 €
Kraut-Schupfnudel-Pfanne <sup>B C</sup>	3,30 €

Kroketten	1,80 €
Nudeln	1,20 €
Reis	1,20 €
Rosmarinkartoffeln	1,80 €
Röstis	1,80 €
Salzkartoffeln	1,20 €
Schupfnudeln	1,80 €
Spätzle	1,20 €



## Gemüse

Blumenkohl	1,80 €
Bohnen im Speckmantel <sup>B C</sup>	3,50 €
Broccoli	1,80 €
Buntes Ofengemüse	2,50 €
Butterbohnen	1,80 €
Butterkohlrabi	1,80 €
Butterweißkohl mit Möhrenstreifen	1,80 €
Erbsen und Möhren	1,80 €
Mangold (saisonal)	2,30 €
Pilze mit Zwiebeln <sup>c</sup>	1,80 €
Rahmwirsing	1,80 €
Ratatouillegemüse	2,10 €
Rotkohl	1,50 €
Rosenkohl	1,80 €
Sauerkraut	1,50 €
Spargel	Preis auf Anfrage
Speckbohnen <sup>B C</sup>	2,10 €
Zucchini-gemüse	1,80 €



Gemüseplatte mit 4 Sorten	
› ab 20 Personen	2,30 €
› unter 20 Personen	2,80 €
› mit Bohnen im Speckmantel <sup>B C</sup>	+ 1,40 €
› mit Sauce hollandaise	+ 0,80 €

## Dessert

Ananascreme	1,90 €
Bayerische Creme* mit Schokoladen- und Vanillesauce <sup>A</sup>	2,60 €
Blutorangenmousse	1,90 €
Bratapfelcreme <sup>A</sup>	2,60 €
Cappuccinomousse*	1,90 €
Erdbeercreme	1,90 €
Himbeermousse	1,90 €
Karamellcreme mit Birnen	2,60 €
Mascarponecreme mit Waldfrüchten	2,60 €
Obstsalat* mit Vanillesauce <sup>A</sup>	2,60 €
Pannacotta mit Fruchtsauce	2,60 €
Quarkcreme mit Obst	1,90 €
Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>A</sup>	1,90 €
Schokoladencreme	1,90 €
Schwarzwälder Kirschcreme <sup>A*</sup>	1,90 €
Stracciatellamousse	1,90 €
Tiramisu <sup>A*</sup>	1,90 €
Vanillemousse <sup>A</sup> mit Fruchtsauce	1,90 €
Welfenspeise*	2,60 €
Zimtcreme mit Rotweinsauce*	2,60 €
Zimt-mousse mit Pflaumen	2,60 €
Zitronenmousse	1,90 €



\* mit Alkohol

## Kalt-Warme Buffets \*

**Unser Klassiker** (ab 20 Personen) ab 17,50 €

Braten oder Geschnnetztes, 2 Beilagen,  
2 Salate, Käseplatte, Fischplatte, Frikadellen,  
kalte Schnitzel, gefüllte Eier, Schinkenröllchen  
mit Spargel, Baguette, Partybrötchen, 1 Dessert  
› mit Gemüseplatte + 1,60 €  
› mit Suppe + 1,20 bis 1,70 €

**Kleines Buffet** (10 – 15 Personen) 16,90 €

Braten oder Geschnnetztes, 1 Beilage, 1 Salat,  
Käsehäppchen, Lachsplatte, kleine Frikadellen,  
Baguette, Partybrötchen, 1 Dessert

**Frühstücks Buffets \*** ab 20 Personen

**Frühstücksbuffet** 9,90 €

Verschiedene Brötchen, Aufschnittplatte,  
Fisch- und Käseplatte, gebratener Speck,  
Nürnberger Rostbratwürstchen und Rührei

› mit süßen Brötchen, Croissants  
und verschiedenen Konfitüren + 1,50 €

**Brunch** ab 12,90 €

Frühstücksbuffet mit Suppe,  
Früchtequark und Rohkostplatte

\* Bitte entnehmen Sie die Zusatzstoffe den Einzelgerichten.



## Kalte Buffets \*

### Kaltes Buffet Standard (ab 20 Personen) 9,90 €

Kleine Frikadellen, Minischnitzel, gefüllte Eier, Schinkenröllchen, Käseplatte und Lachsplatte, 2 Salate, Baguette, Partybrötchen

### Kaltes Buffet Extra (ab 25 Personen) 12,20 €

Kleine Frikadellen, Minischnitzel, gefüllte Eier, Schinkenröllchen, Käseplatte, Wurstplatte, Fischplatte, Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken, 2 Salate, Baguette, Partybrötchen

### Kaltes Buffet Exklusiv (ab 25 Personen) 16,50 €

Mediterrane Antipasti-Platte oder Gemüse-Antipasti, Käseplatte, Fischplatte, Lachs auf Pumpernickel, Medaillons garniert, Hähnchenbrust garniert, Minifleisch-/ Geflügelspieße, Bratencarpaccio, kleine Frikadellen, Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken, 3 Salate, Baguette, Partybrötchen

### Fingerfood-Buffet (ab 20 Personen) 11,90 €

Blätterteignack, Gemüseschiffchen mit Frischkäse, Melonenschiffchen, Tomate-Mozzarellaspieße, Käsespieße, Medaillons garniert, Frischkäsekissen, Frikadellenspieße, Mini- + Geflügelspieße, Lachs auf Pumpernickel, Baguette, Ciabatta

### Frühstücks-Fingerfood Buffet (ab 20 Personen) 16,30 €

Melonenschiffchen, Tomate-Mozzarellaspieße, Käsespieße, Medaillons garniert, Frikadellenspieße, Mini-/ Geflügelspieße, Gemüsespieße, Blätterteignack, Lachs auf Pumpernickel, Baguette, Ciabatta, Canapés mit Fisch, Canapés mit Käse, Canapés mit Wurst

## Italienische Buffets \*

### Italienisches Buffet 1 (ab 20 Personen) 8,70 €

Lasagne Bolognese, Putengeschnetzeltes Delfter Art mit Farfalle und ZucchiniGemüse, Tiramisu

### Italienisches Buffet 2 (ab 30 Personen) 10,90 €

Gemüselasagne, Schweinemedallions in Pfefferrahm mit Spätzle und Speckbohnen, Putenrouladen mit Spinat, Reis und Gemüse, Pannacotta mit Fruchtsauce

### Italienisches Buffet 3 (ab 30 Personen) 11,20 €

Überbackene Tortellini in Käse-Sahnesauce mit Schinkenstreifen, Schweinemedallions mit Mozzarella in Tomaten-Sahnesauce mit Kräuterkartoffeln und gemischtem Salat, Hähnchenbrustfilet mit Thymian-Zwiebel Sauce mit Reis und buntem Ofengemüse, Cappuccinomousse

### Italienisches Buffet 4 (ab 30 Personen) 11,50 €

Schweinefilet mit Spinat an Rahmsauce mit Kräuterkartoffeln und Blumenkohl, Putensteak in Sahnesauce mit Champignons, Bandnudeln und ZucchiniGemüse, überbackene Tortellini in Käse-Sahne-Sauce mit Lachsstreifen und Rahmkrautsalat, Stracciatellamousse

Zur Ergänzung:

### Kaltes Buffet (ab 20 Personen) 10,40 €

Mediterranes Antipasti, Braten-Carpaccio, Käseplatte, Melone mit Schinken, Tomate-Mozzarella, 2 Salate, Kräuterbutter, Baguette, Ciabatta, Partybrötchen

\* Bitte entnehmen Sie die Zusatzstoffe den Einzelgerichten.

\* Bitte entnehmen Sie die Zusatzstoffe den Einzelgerichten.

## Rustikale Buffets \*

### Rustikales Buffet 1 (ab 20 Personen) 7,90 €

Minihaxen, Leberkäse, Weißwürstchen und süßer Senf, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Sauerkraut

### Rustikales Buffet 2 (ab 20 Personen) 8,60 €

Spanferkelbraten, Leberkäse, Nürnberger, süßer Senf, Bratkartoffeln, Kartoffelecken, Sauerkraut, Blaukraut

### Rustikales Buffet 3 (ab 20 Personen) 9,90 €

Backschinken, Leberkäse, süßer Senf, Minihaxen, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Kraut-Schupfnudel-Pfanne, Blaukraut

### Rustikales Buffet 4 (ab 20 Personen) 11,40 €

Minihaxen, Weißwürstchen und süßer Senf, Kasseler, Sauerkraut, Bratkartoffeln, Kartoffelecken, bayerischer Krautsalat, Wurst-Salat, rustikales Baguette und Schmalz, Schwarzwälderkirchschreme

Zur Ergänzung:

### Kaltes Buffet – Bayerischer Art (ab 20 Personen) 7,90 €

Krautsalat, Wurstsalat, gemischter Salat, Käseplatte, Lauchcreme, Laugenbrezel, Baguette und Partybrötchen, Zitronenmousse

## Grillbuffets

Fleisch zum Selbstgrillen

### Grillbuffet 1 6,90 €

Bratwurst, Hähnchen- und Schweinesteak, Bauchfleisch, 2 Salate, Kräuterbutter, Zaziki, Baguett und Zwiebelbaguette

### Grillbuffet 2 7,50 €

Bratwurst, Hähnchen- und Schweinesteak, Fackel, 3 Salate, Kräuterbutter, Frischkäse-Triologie, Ciabatta und Zwiebelbaguett

### Grillbuffet 3 8,90 €

Bratwurst, Hähnchen- und Schweinesteak, Schaschlikspieß, Cevapcispieß, 3 Salate, Zaziki, Kräuterbutter, Fladenbrot und Roggenbaguette

### Grillbuffet 4 11,50 €

Bratwurst, Rinderhüftsteak, Filetspieß, Hähnchenspieß, 3 Salate, Frischkäse-Triologie, Kräuterbutter, Zaziki, Baguette und Grillbuchteln

## Aufpreis für geringere Personenzahl

Unser Klassiker (15–19 Pers.)	+ 2,00 EUR*
Frühstücksbuffet u. Brunch (15–19 Pers.)	+ 2,00 EUR*
Kaltes Buffet Standard (15–19 Pers.)	+ 1,00 EUR*
Kaltes Buffet Extra u. Exklusiv (15–19 Pers.)	+ 4,00 EUR*
Kaltes Buffet Extra u. Exklusiv (20–24 Pers.)	+ 2,00 EUR*
Fingerfood Buffet (15–19 Pers.)	+ 1,00 EUR*
Frühstücks-Fingerfood Buffet (15–19 Pers.)	+ 1,00 EUR*
Kaltes u. Italienisches Buffet 1 (15–19 Pers.)	+ 1,00 EUR*
Italienische Buffets 2, 3, 4 (20–24 Pers.)	+ 3,00 EUR*
Italienische Buffets 2, 3, 4 (25–29 Pers.)	+ 2,00 EUR*
Alle Rustikalen u. kaltes Buffet (15–19 Pers.)	+ 1,00 EUR*

\* Bitte entnehmen Sie die Zusatzstoffe den Einzelgerichten.

\* Aufpreis pro Person

## Backwaren

Baguette	2,20 €
Brötchenkranz	8,00 €
Ciabatta	1,40 €
Diabolo	2,00 €
Fladenbrot	1,70 €
Käsebaguette	5,00 €
Käsebällchen	0,40 €
Laugenbrezel	0,80 €
Laugenecke	1,00 €
Mini-Laugenecke	0,30 €
Mini-Laugenkastanie	0,30 €
Maisbaguette	2,30 €
Partybrötchen	0,25 €
Roggen-/ Zwiebelbaguette	2,30 €



## Blechkuchen

Bienenstich <sup>A</sup>	36 Stück	40,00 €
Butterkuchen	32 Stück	14,00 €
Erdbeerkuchen <sup>A</sup>	36 Stück	60,00 €
Obstkuchen mit Streusel	36 Stück	40,00 €
Pflaumenkuchen	32 Stück	56,00 €
Sahneschnitten <sup>ggfs. A</sup>	40 Stück	56,00 €
Streuselkuchen	32 Stück	14,00 €

## Hochzeitstorten

2-stöckige Hochzeitstorte mit Marzipanrosen <sup>A</sup> und Brautpaar	90,00 €
3-stöckige Hochzeitstorte mit Marzipanrosen <sup>A</sup> und Brautpaar	120,00 €

## Obsttorten

Erdbeer-Obsttorte <sup>A</sup>	25,00 €
Obsttorte <sup>A</sup>	19,00 €

## Sahnetorten

je 25,00 €

Ananas-Sahnetorte
Birne Helene
Cappuccinotorte
Champagner-Sahnetorte <sup>A</sup>
Eierlikörtorte
Erdbeersahnetorte
Flocken-Sahnetorte mit Kirschen <sup>A</sup>
Flocken-Sahnetorte mit Rhabarber <sup>A</sup>
Flocken-Sahnetorte mit Stachelbeeren
Frankfurter Kranz <sup>A</sup>
Herren-Sahnetorte
Herren-Sahnetorte mit Marzipan + 4,00 €
Himbeer-Sahnetorte <sup>A</sup>
Joghurt-Heidelbeertorte <sup>A</sup>
Käse-Sahnetorte
Latte-Macchiato-Torte
Mandarinen-Sahnetorte
Mocca-Sahnetorte
Nusstorte
Nusstorte mit Marzipan + 4,00 €
Pfirsich-Rumtorte
Philadelphiatorte mit Waldmeister <sup>A</sup>
Philadelphiatorte mit Zitrone <sup>A</sup>
Schokoladen-Sahnetorte
Schwarzwälder Kirschtorte <sup>A</sup>
Zitronensahnetorte <sup>A</sup>



## Geschirr & Besteck

Preis auf Anfrage

Gerne stellen wir Ihnen leihweise (gegen eine Nutzungsgebühr) Geschirr und Besteck zur Verfügung. Dabei ändert sich der MwSt.-Satz auf 19 %. Dies gilt auch für Speisen. Bitte beachten Sie den daraus bedingten Aufpreis.

## Geschäfts- & Lieferbedingungen

Die Mindestabnahmemenge pro Gericht beträgt 5 Portionen. Eine Anlieferung bieten wir ab 20 Personen oder 5 Rechauds an. Ansonsten erfolgt eine Lieferung gegen Aufpreis (doppelte km-Pauschale). Die Abholung bzw. Anlieferung erfolgt Mo.–Do. bis 18 Uhr, Fr. + Sa. bis 19 Uhr, So. bis 12 Uhr. Rückgabe bitte während der Ladenöffnungszeiten.

Die Rechauds, Platten, Schüsseln usw. sind sauber zurückzugeben. Ansonsten erlauben wir uns, den Reinigungsaufwand in Rechnung zu stellen (pro Rechaud 3 €). Das schmutzige Geschirr nehmen wir jedoch grundsätzlich nur am nächsten Tag zurück.

Bitte beachten Sie: Die Lieferung der Ware berechnen wir gestaffelt je nach Entfernung für Hin- und Rückweg. Bis 10 km 5 €, bis 20 km 10 €, bis 30 km 15 €, bis 40 km 20 €, usw.

Die Zahlung erfolgt bei Rückgabe der Rechauds, Platten, Schüsseln usw. in bar oder mit EC-Karte.

Wir sind stets um pünktliche Auslieferung unserer Waren bemüht. Sollte es einmal zu Verspätungen kommen, besteht keine Berechtigung zur Annahmeverweigerung der Ware oder Kürzung der Rechnung.

An Sonntagen berechnen wir auf alles einen Zuschlag in Höhe von 10 %.

An Feiertagen ist geschlossen.

Bitte haben Sie für eventuelle Preiserhöhungen Verständnis.

Alle Preise sind inkl. 7 % MwSt. und gelten pro Person bzw. pro Stück.

## Sie wollen eine Beratung?

Für eine optimale Beratung bringen Sie bitte etwas Zeit mit. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Besuch während der Öffnungszeiten von Mo.–Fr.: 7–13 Uhr und 15–18 Uhr. Aus zeitlichen Gründen ist es uns leider nicht möglich, Ihre Bestellungen samstags aufzunehmen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

### Bestellannahme

- 1.) Ihre Bestellung nehmen wir gerne persönlich bei uns im Geschäft entgegen. Bitte bringen Sie Ihren Personalausweis mit. Wir danken für Ihr Verständnis.
- 2.) Bei Bestellungen per Telefon oder E-Mail ist eine schriftliche (Brief/Fax) oder persönliche Bestätigung im Geschäft erforderlich.
- 3.) Bei größeren Bestellungen ist eine Anzahlung in Höhe von 50 % zu leisten.

Ihr Team vom

*Partyservice & Landladen  
Schalk*

Bei Allergien und Unverträglichkeiten bitten wir um persönliche Bestellung bei uns im Geschäft. Hier haben wir eine Karte mit den ausgewiesenen Zutaten.

## Ihre Notizen

---

---

---

---

---

## Ladenöffnungszeiten:

Mo. – Fr. 07.00 – 13.00 & 15.00 – 18.00 Uhr

Samstag 07.00 – 13.00 Uhr

Am Sonntag bleibt der Laden geschlossen.

## Partyservice

### Abholung & Anlieferung:

Mo. – Do. bis 18.00 Uhr

Fr. – Sa. bis 19.00 Uhr

Sonntag bis 12.00 Uhr

Die Bestellannahmen und Rückgaben erfolgen während der Ladenöffnungszeiten.

### Legende der Zusatzstoffe:

A = mit Farbstoff

B = mit Konservierungsstoff

C = mit Antioxodationsmittel

D = mit Geschmacksverstärker

E = geschwefelt (ab 10 ppm)

F = geschwärzt (bei Oliven)

G = gewachst (bei Obst)

H = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)

I = mit Süßungsmittel/n

J = mit einer Zuckerart/en und Süßungsmittel/n

K = enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)



Matthias Schalk  
Wülferheide 28 a  
32107 Bad Salzuflen

Fon 0 52 22 | **79 57 38**

Fax 0 52 22 | 80 77 30

info@partyservice-schalk.de

www.partyservice-schalk.de

