



Menü-
und
Buffetvorschläge
- Partyservice -

*Gasthof Schnau
Worphauser Landstr. 3
28865 Lilienthal
Tel.: 0 42 08/23 12
www.gasthof-schnau.de*

Häppchen mit

Kasseler

Knochenschinken

Gekochter Schinken

Mettwurst

Verschiedene Käsesorten

1,50 € pro Stück

Häppchen mit

Roastbeef

Räucherlachs

Forelle

2,20 € pro Stück

Häppchen mit

Räucheraal

3,50 € pro Stück

Hochzeitssuppe
6,00 € je Liter

Erbsensuppe
5,50 € je Liter

Gulaschsuppe
6,90 € je Liter

Gyrossuppe
7,90 € je Liter

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch
7,90 € je Liter

Kräutercrèmesuppe
4,90 € je Liter

Tomatencrèmesuppe
4,90 € je Liter

Kartoffelrahmsuppe
6,50 € je Liter

Chili con carne
8,90 € je Liter

Topseller 1

*Panierte Schweineschnitzel
Hähnchenbrustfilet*

wahlweise mit:

„Hawaii“

(mit Ananas und Käse überbacken)

„Amsterdam“

(mit Schinken und Käse überbacken)

„Jay Jay“

(mit Schmand und Bacon überbacken)

mit Gorgonzola überbacken

mit Tomate und Käse überbacken

Bratkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Gemüseauswahl

Sauce Hollandaise

12,50 €

Topseller 2

Panierte Schweineschnitzel Hähnchenbrustfilet

wahlweise mit:

„Hawaii“

(mit Ananas und Käse überbacken)

„Amsterdam“

(mit Schinken und Käse überbacken)

„Jay Jay“

(mit Schmand und Bacon überbacken)

mit Gorgonzola überbacken

mit Tomate und Käse überbacken

Schweinefilet im Speckmantel

Bratkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Gemüseauswahl

Sauce Hollandaise

14,00 €

Menü 1

Vorsuppe

*Rinderschmorbraten, gepökelter Schweinenackenbraten
und Hähnchenbrustfilet mit Salzkartoffeln,
einer Salatplatte und verschiedenem Gemüse*

Dessert

21,60 €

Menü 2

Vorsuppe

*Rinderroulade, gepökelter Schweinenackenbraten
und Hähnchenbrustfilet mit Salzkartoffeln,
einer Salatplatte und verschiedenem Gemüse*

Dessert

22,90 €

Menü 3

Vorsuppe

*Schweinebraten und Hähnchenbrustfilet „Delfter Art“
mit Tomaten und Käse überbacken,
dazu Salzkartoffeln,
eine Salatplatte und verschiedene Gemüse*

Dessert

20,50 €

Menü 4

Vorsuppe

*Putengeschnetzeltes in einer fruchtigen Currysauce,
kleine Schweineschnitzel, dazu Reis, Bratkartoffeln,
eine Gemüseauswahl und verschiedene Salate*

Dessert

20,50 €

Menü 5

Vorsuppe

*Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons,
panierte Hähnchenschnitzel, Reis, Bratkartoffeln
einer Salatplatte und verschiedenem Gemüse*

Dessert

20,90 €

Menü 6

Vorsuppe

*Hähnchenbrustfilet „Amsterdam“
(mit Schinken und Käse überbacken)
Rindergeschnetzeltes, dazu Reis, Bandnudeln,
eine Gemüseplatte und verschiedene Salate*

Dessert

21,50 €

Menü 7

Vorsuppe

*Gepökelte Rinderbrust mit Meerrettichsauce,
dazu Salzkartoffeln, Speckbohnen
und Rosenkohl*

Dessert

21,90 €

Menü 8

Vorsuppe

*Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce,
Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzola überbacken,
dazu Salzkartoffeln,
eine Gemüseplatte und Salate*

Dessert

22,00 €

Menü 9

Vorsuppe

*Schweinefilet in einer Parmesan-Ei-Hülle mit Tomatensauce,
Streifen vom gebratenen Hähnchenbrustfilet in
Basilikumsauce, dazu Bandnudeln,
Rohkostsalat und eine Gemüsepfanne*

Dessert

22,40 €

Saisonbedingte Menüs:

Grünkohl

Vorsuppe

*Grünkohl mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler
und Bauchspeck, dazu Salzkartoffeln und Senf*

Dessert

20,50 €

Vorsuppe

*Grünkohl mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler
und Bauchspeck, dazu Salzkartoffeln und Senf*

17,70 €

Nur Hauptgang

*Grünkohl mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler
und Bauchspeck, dazu Salzkartoffeln und Senf*

14,50 €

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Vanillepudding mit Waldbeerensauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronen crème

Schmand-Joghurt-Crème mit Fruchtmark

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Tiramisu

Himbeertraum

Bayrisch Crème

Obstsalat

Kleines Buffet

*Gepökelter Schweinenackenbraten
Schinkenkrustenbraten
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kartoffelgratin
Verschiedene Salate*

11,50 €

Kleines Buffet +

*Gepökelter Schweinenackenbraten
Schinkenkrustenbraten
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kartoffelgratin
Verschiedene Salate
Gemüseauswahl*

13,90 €

Kleines Buffet ++

*Gepökelter Schweinenackenbraten
Schinkenkrustenbraten
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kartoffelgratin
Verschiedene Salate
Gemüseauswahl*

Dessert

16,50 €

Bauern-Buffer

Warme Speisen

Kleine Schnitzel
Kleine Frikadellen
Gegrillte Hähnchenkeule
Bratkartoffeln

Kalte Speisen

Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce
Milder Knochenschinken
Gekochter Schinken
Hackepeter
Leberwurst
Matjesfilet
Forellenfilet
Krautsalat
Bauernsalat
Wurstsalat
Käseauswahl
Brotkorb
Butter

17,50 €
(ab 20 Personen)

Bayrisches Buffet

Warme Speisen

Weißwurst mit süßem Senf
Krustenbraten mit Biersauce
Fleischkäse
Kartoffelpüree
Handgeschabte Spätzle
Sauerkraut

Kalte Speisen

Radi
Tomatensalat
Gurkensalat
Wurstsalat
Laugenbrezel
Schmalz
Butter
Brotkorb
Käseauswahl

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayrisch Crème

19,90 €
(ab 20 Personen)

Italienisches Buffet

Warme Speisen

Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt,

in Tomatensauce gebacken

Hähnchenbrustfilet mit Schinken und Käse überbacken

Piccata Milanese

(Schweinefilet in einer Parmesan-Ei-Hülle)

Rosmarinkartoffeln

Gemüsepfanne

Kalte Speisen

Gemüsecrêpes

Crostinos

(Brandteiggebäck mit einer Füllung aus Currymayonnaise

Hähnchenfleisch, Paprika und Käse)

Vitello Tonnato

(Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

Melone mit Parmaschinken

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

Gegrillte Zucchini

Gegrillte Auberginen

Peperoni mit Frischkäse gefüllt

Eingelegte Champignons

Getrocknete Tomaten

Borettana-Zwiebeln

Oliven

Käseplatte

Brotauswahl

Butter & Kräuterbutter

Tiramisu

25,50 €

(ab 20 Personen)

Schlemmer-Buffet

Warme Speisen

Gepökelter Schweinenackenbraten im Kräutermantel

Schinkenkrustenbraten

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Kartoffelgratin

Gemüseauswahl

Kalte Speisen

Tranchen vom gebratenen Schweinefilet

Poulardenbrust am Knochen angerichtet

Norwegischer Räucherlachs

Forellenfilets geräuchert

Marinierte Scampi

Geräucherter Aal

Crostinos

(Brandteiggebäck mit einer Füllung aus Currymayonnaise

Hähnchenfleisch, Paprika und Käse)

Gefüllte halbe Eier

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

Gegrillte Zucchini, Gegrillte Auberginen

Peperoni mit Frischkäse gefüllt, Eingelegte Champignons

Getrocknete Tomaten, Borettana-Zwiebeln, Oliven

Porreesalat in Sahne

Wurzelsalat

Rohkostsalate

(Tomaten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat)

Joghurtdressing

Cocktaildressing

Käseplatte

Brotkorb

Butter

Kräuterbutter

Dessertauswahl nach Ihren Vorstellungen

27,90 €

(ab 20 Personen)

Feinschmecker-Buffer

Warme Speisen

Hähnchenbrustfilet „Amsterdam“

(mit Schinken und Käse überbacken)

Schweinefilet im Speckmantel

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Gemüseauswahl

Kalte Speisen

Entenbrust, rosa gebraten

Roastbeef mit Remouladensauce

Ganzer pochiertes Lachs

Norwegischer Räucherlachs

Forellenfilet geräuchert

Marinierte Scampi

Geräucherter Aal

Crostinos

(Brandteiggebäck mit einer Füllung aus Currymayonnaise

Hähnchenfleisch, Paprika und Käse)

Gefüllte halbe Eier

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

Gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen,

Peperoni mit Frischkäse gefüllt, Eingelegte Champignons

Getrocknete Tomaten, Borettana-Zwiebeln, Oliven

Porreesalat in Sahne

Wurzelsalat

Rohkostsalate

(Tomaten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat)

Joghurtdressing

Cocktaildressing

Käseplatte

Brotkorb

Butter

Kräuterbutter

Dessertauswahl nach Ihren Vorstellungen

33,90 €

(ab 20 Personen)

Preisliste für Equipment

<i>Flacher Teller</i>	0,30 €
<i>Suppenteller</i>	0,30 €
<i>Mittelteller</i>	0,30 €
<i>Dessertteller</i>	0,30 €
<i>Suppentasse</i>	0,30 €
<i>Tasse</i>	0,30 €
<i>Untertasse</i>	0,30 €
<i>Gabel</i>	0,30 €
<i>Messer</i>	0,30 €
<i>Menüöffel</i>	0,30 €
<i>Kaffeelöffel</i>	0,30 €
<i>Kuchengabel</i>	0,30 €
<i>Tischdecke (eckig)</i>	3,50 €
<i>Tischdecke (rund)</i>	6,50 €
<i>Stehtisch</i>	6,00 €
<i>Hussen für Stehtisch</i>	6,00 €
<i>Bankettstuhl</i>	2,50 €
<i>Tisch (eckig)</i>	4,00 €
<i>Tisch (rund)</i>	12,00 €
<i>Tiefkühltruhe</i>	15,00 €
<i>Tellerwärmer</i>	15,00 €
<i>Heizstrahler für Zelte</i>	20,00 €
<i>Zapfanlage</i>	25,00 €
<i>Tresen incl. Spüle (ges. 3 m)</i>	25,00 €
<i>Kühlanhänger</i>	80,00 €
<i>Kaffeemaschine</i>	300,00 €
<i>mit 2 Wärmebehälter</i>	
<i>(Leistung: 160 Tassen in 20 Minuten)</i>	

In der Lieferung von Speisen ist ein Umsatzsteuersatz von 7 % enthalten.

Sollte im Lieferumfang von Speisen auch Equipment wie z. B. Geschirr, Besteck, usw. und/oder Bedienungspersonal enthalten sein, ist dies eine unterstützende Dienstleistung und muss somit lt. den gesetzlichen Vorschriften mit einem Umsatzsteuersatz von 19 % berechnet werden. Dadurch erhöhen sich dann auch die Preise für die Speisen.