



Preisliste

A. Matthies
 Schützenstraße 23
 21255 T O S T E D T
 Tel. & FAX: 04182-39 65
 E-Mail: Ottis.Partyservice@t-online.de
www.ottis-partyservice.de

Gültig ab 01.07.2017

Heiße Suppen

	1 Liter	ab 10 Liter
Erbsensuppe mit Einlage	6,50 €	6,00 €
Holsteiner Kartoffelsuppe	6,50 €	6,50 €
Gyrossuppe	7,00 €	6,50 €
Mitternachtssuppe	7,00 €	6,50 €
Spargelcremesuppe	6,50 €	6,00 €
Tomatencremesuppe mit Klößen	7,00 €	6,50 €
Hochzeitssuppe	7,00 €	6,50 €
Ungarische Gulaschsuppe	7,00 €	6,50 €
Porree-Käsesuppe mit Rinderhack	7,00 €	6,50 €

Für Ihren Empfang

Pro Person

Canapes „Rustikal“ (8 verschieden Stücke) auf gebuttertem Kaviarbrod belegt mit Kassler, ger. Putenbrust, Katenschinken, Holsteiner Mettwurst, Zwiebelmett, franz. Camembert, Schnittkäse und herzhafter Schweinebraten
11,00€

Canapes „Royal“ (8 versch, Stücke) auf gebuttertem Kaviarbrod belegt mit Tomate - Mozzarella, Wacholderforelle, Bornholmer Lachs, Lachsschinken, Roastbeef, ger. Putenbrust, franz. Camembert und Schnittkäse
12,50 €

Canapes „Gourmet“ (8 versch. Stücke) auf gebuttertem Kaviarbrod belegt mit luftgetrocknetem Schinken, Schweinefiletmedaillons, Poulardenbrust in Scheiben, Roastbeefröllchen, geräucherter Lachs, Kräuterrührei mit Krabbenfleisch, Matjesfilet und franz. Brikäse
15,80 €

Warme Bratenspezialitäten

Pro Person

Kräuterbraten- mit zwei verschiedenen Salaten.
9,00 €

Jungschweinerücken mit zwei verschiedenen Salaten.
9,50 €

Putenbrust mit zwei verschiedenen Salaten.
9,50 €

Räuberbraten - gefüllt mit pikanter Hackfüllung - mit zwei verschiedenen Salaten.
9,00 €

Hirtenbraten - gefüllt mit Fetakäse und Broccoli - mit zwei verschiedenen Salaten.
9,00 €

Burgunderbraten - mit zwei verschiedenen Salaten
9,50 €

Kassler - natur - mit zwei verschiedenen Salaten.
9,50 €

Kassler in Blätterteig - mit zwei verschiedenen Salaten.

9,80 €

Schweinekrustenbraten - mit zwei verschiedenen Salaten

9,50 €

Prager Schinken - im Brotteig gebacken mit zwei verschiedenen Salaten

10.50 €

Bayrischer Leberkäse und zwei verschiedene Salaten

8,50 €

Tipp!

Alle Bratengerichte sind auch mit Salzkartoffeln, Soße und Rotkohl **oder** Butterbohnen, Blumenkohl, Erbsen\Wurzeln, Broccoli Röschen zu haben, aber ohne Salate.

Aufpreis 2,00 €

Salate zum Braten

Salate aus eigener Herstellung

pro Person

Pellkartoffelsalat

Speckkartoffelsalat

Broccoli Salat

frischer Salat mit American Dressing

oder Joghurtdressing

Waldorfsalat

Kartoffelgratin oder Gemüsegratin

Porree Salat

Holsteiner Krautsalat

Mediterraner Nudelsalat

Farmersalat

Zaziki

Sellerie-Apfelsalat

Norddeutscher Nudelsalat

Rucola mit Kirschtomaten und Balsamico

Dressing

griech. Bauernsalat

gem. Salat (Wachsbohnen, Gurke,

Sellerie, Tomaten)

Amerikanisches Picknick

(Weißkraut, Karotten, Ananas,

Mayonnaise)

Kalte / Warme Gerichte

Ab 10 Personen

Pro Person

Schweinegeschnetzeltes - Gyros Art - Mit Krautsalat, Zaziki und Brot
9,50 €

Schweinegeschnetzeltes - Jäger Art - mit Champignons, Bratkartoffeln und frischen Salat mit Dressing
9,50 €

Schweineschnitzel mit Kaisergemüse Champignonrahmsoße und Petersilienkartoffel
11,50 €

Putengeschnetzeltes mit Früchten in Currysauce, Butterreis und frischen Salat mit Dressing
9,80 €

Roastbeef mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce
12,00 €

Sauerkfleisch mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce
Mindestbestellzeit 10 Tage vorher
9,50 €

Rindergulasch mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln oder Butternudeln
10,50 €

Schweinehaxen (1,2kg), heiß mit knackiger Kruste dazu warmes Sauerkraut und Kartoffelpüree oder mit Krautsalat und Speckkartoffelsalat
Mindestbestellzeit 10 Tage vorher
10,50 €

Hirschkeule - Försterin Art - mit Apfelrotkohl, Bohnen im Speckmantel,

Rahmsoße mit Pilzen, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln
16,80 €

Bratheringsfilet -Hausfrauen Art - mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln 8,80 €
Tortellini mit Käsefüllung in einer Gorgonzolasoße mit frischen Champignons
9,00 €

Bratkartoffelbuffet: Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Roastbeef
„Kassler Sülze“. Matjesfilet, Bratheringsfilet mit Hausfrauenssoße und
Remouladensoße.
13,50 €

Entenbrust mit Orangensoße Apfelrotkohl, Broccoliröschen, Salzkartoffeln und
Kroketten.
13,50 €

Schweinefilets in Gorgonzola-Spinatsoße, Champignonköpfe,
Butterbohnen und Petersilienkartoffeln
12,50 €

Tagliatelle al salmone
Bandnudeln mit frischem Lachs in Sekt-Tomaten-Sahne-Sauce
10,90 €

Dithmarscher Gänsekeule mit Apfelrotkraut und
Kartoffelklöße **oder** Salzkartoffel
9,95 €

Lachsfilet auf Zucchini-Paprikagemüse und Risotto Melanese
11,00 €

Barbecue vom Grill

Ab 30 Personen
Pro Person

Barbecue I

Poulardenbrust, Nackensteak, Thüringer Bratwurst, frischer Salat mit
Dressing, Porreesalat, Holsteiner Krautsalat, Speck-oder Pellkartoffelsalat,
Barbecue Sauce, Senf, Ketchup, Knoblauch- und Kräuterbutter,
Partysonne und Baguette Brot.
16,50 €

Barbecue II

Argentinisches Rumpsteak, Nackensteak, Thüringer Bratwurst, Maissalat, frischer Salat mit Dressing, Holsteiner Krautsalat, Speck oder Pellkartoffelsalat, Folienkartoffeln mit Sour Cream, Barbecue Soße, Senf, Knoblauch- und Kräuterbutter, verschiedene Partybrötchen.

19,00 €

Pfannenfrieden

Pro Person

Gyros-Pfanne mit Krautsalat, Zaziki und Brot

9,50 €

China-Pfanne Schweinegeschnetzeltes mit Chinagemüse und Butterreis.

9,80 €

Putengeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit frischen Champignons, Bratkartoffeln und frischem Salat
Joghurt Dressing

10,50 €

Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Kartoffelröstis und gem. Salat (Wachsbohnen, Gurke, Sellerie, Tomaten).

11,00 €

Hähnchengeschnetzeltes süßsauer mit Butterreis, Sojasprossen und Cocktailsoße.

10,50 €

Desserts

Pro Person

Rote Grütze mit Vanillesauce

3,00 €

Früchtecocktail (Äpfel, Melonen, Weintrauben, Ananas, Mandarinen)

3,00 €

Fruchtdessert Mango-Aprikuss (Quarkspeise)
2,60 €

Mousse Au Chocolat **oder** Mousse Au Vanille
2,80 €

Mascarponecreme mit Marsalawein und frischen Früchten
3,00 €

Zitronencreme
2,80 €

Buffets

Pro Person

Schlemmerbuffet (ab 10 Personen)

gebratenes Roastbeef , Schweinebraten, gekochter Schinken , Lachsschinken, Putenbrust,
Holsteiner Mettwurst, Brot und Butter, Fischplatte (Forellenfilet, Bornholmer Lachs, und Pfeffermakrele). Käse Korb verschiedene Käsesorten Butter und verschiedene Brotsorten.

13,80 €

Italienisches Buffet (ab 10 Personen)

Tomate- Mozzarella. Basilikum, Parmaschinken mit Honigmelone, Antipasti: marinierte Champignons, Gabelsphagetti mit Shrimps in Pesto Lasagne al Forno
Dessert: Mascarponecreme mit Marsalawein und Früchten

14,70 €

Bayrischer Abend (ab 10 Personen)

Halbe Grillhaxe, Leberkäse, Frikadellen, Speckkartoffelsalat, Krautsalat, Griebenschmalztöpfchen, Brotkorb und Laugenbrezel

11,50 €

Kalt-warmes Buffet (ab 15 Personen)

Broccoliesuppe Jungschweinrücken mit Kaisergemüse und Kartoffelgratin

Fischplatte:

Scampi Spieße, Räucherlachs, Forellenfilet mit Brot und Butter

Dessert: Panna Cotta

13,80 €

Buffet Gourmet (ab 10 Personen)

Rehrücken „Winzerin Art“, Fischplatte mit Bornholmer Lachs und Forellenfilet,

Shrimps Salat, Geflügelsalat, Waldorfsalat, Broccoli-Schinkensalat, Melone mit Schinken, ger. Putenbrust, Cumberlandsauce, Käse Korb, Remouladensoße, Partybrötchen und Butter.

18,70 €

Fischplatte Marseille (Ab 8 Personen)

Bornholmer Lachs, Räucheraalfilet, Bratrollmöpfe, Zwiebelmakrelenfilet, geräucherter Heilbutt, Forellenfilet.

12,00 €

Geräucherte Putenbrust (Ab 8 Personen) mit Waldorfsalat, Porreesalat, Remouladensauce und Baguette Stange.

10,50 €

Für Ihre Kaffeetafel

Ab 10 Personen

Torteneinteilung 16 Stück

Blechkuchen in 20 Stücke gesch.

Schwarzwälder-Kirsch-Torte **30,00 €**

Butterkuchen **14,60 €**

Kirsch-Sandkuchen **18,00 €**

Zwetschgen-Streuselkuchen **18,00 €**

Nuss-Marzipan-Torte **30,00 €**

Frankfurter -Kranz **24,40 €**

Käseblechkuchen **20,00 €**

Leiheequipment

Tafelgeschirr "weiß"

kleine Teller 19 cm **0,25 €**

große Teller 24 cm **0,30 €**

Suppenteller **0,30 €**

Kaffeetasse mit Untertasse **0,40 €**

Besteck "Edelstahl"

Messer **0,15 €**

Gabel **0,15 €**

Esslöffel **0,15 €**

Dessertlöffel **0,15 €**

Kuchengabel **0,15 €**

Gläser

Sektglas **0,30 €**

Bierglas **0,30 €**

Weinglas **0,30 €**

Schnapsglas **0,25 €**

Glaskaraffe **1,50 €**

Dessertschale **0,20 €**

Tische und Bänke

Bierzelt Garnitur **10,00 €**

Bei Abholung

Für besondere Anlässe empfehlen wir Ihnen unsere *Chafing Dishes*. Darin können alle Gerichte schön heiß gehalten werden. Sie funktionieren mit Brennpasten- oder Strombeheizung und geben Ihrem Essen einen feierlichen Rahmen.

Auch der Preis ist heiß: 10.00€

Bei Rückgabe des Leiheequipments in ungesäuberten Zustand, erheben wir eine Reinigungsgebühr von 50 % des Mietpreises.

Achtung!!!

Wünschen Sie Geschirr Gläser, Bestecke, Chafing Dishes, Bierzeltgarnituren erhöht sich der **Mehrwertsteuersatz von 7% auf 19%**