

Party-Service



Gasthaus Waidmannsruh

Sven Branitzki

Ringstr. 45, 27612 Stinstedt

www.waidmannsruh-branitzki.de

Unser Service

Auf Wunsch liefern wir Ihnen das Essen und bauen es als Büffet auf

Gerne liefern wir Ihnen auch Geschirr, Gläser, Stapelstühle, Bankkettstühle in schwarz sowie Stuhlhussen in weiß.

Andere Zusammenstellungen oder Wünsche sind natürlich möglich, wir helfen Ihnen gerne

Auf Anfrage liefern wir auch kalt - warme - Büffets
Diese stellen wir individuell mit Ihnen zusammen.

Das Geschirr und die Gefäße bringen Sie bitte gereinigt nach Vereinbarung zurück oder wir übernehmen die Endreinigung gegen eine Gebühr.

Gültig ab April 2023. Alle vorherigen Speisekarten verlieren ihre Gültigkeit

Hausgemachte Suppen

Ltr. Preis ab 15 Ltr.

Stinstedter Hühnersuppe mit Eierstich, Nudeln, Mettbällern und Spargel	€ 11,00
deftige Rindergulaschsuppe	€ 11,00
Brokkolicremesuppe mit Mandelsahnehaube	€ 10,00
Käsesuppe mit Hackfleisch und Lauch	€ 11,00
Erbsensuppe	€ 11,00
Kartoffelcremesuppe mit Gemüse, Speck und Würstchen	€ 11,00
Chili Con Carne mit Hackfleisch, roten Bohnen, Paprika und Mais (pikant)	€ 11,00
Gyrossuppe mit Paprika und Mais	€ 11,00
Auf Wunsch mit Meterbrot pro Person	€ 1,50

**Immer frische Hühnersuppe im Weckglas
Nur solange Vorrat reicht**

Kleiner Imbiss

pro Portion 6 Schnittchen auf Grau- und Schwarzbrot
fein angerichtet

Mettwurst	Schnittkäse	Ei	
Hackepeter	geräucherter Schinken		
Camembert	zusätzlich Frischkäse auf Pumpnickel		€ 13,00
zusätzlich mit Fisch	wie Forelle und Lachs		€ 17,00
zusätzlich mit	garnierten Käsewürfeln, Minischnitzeln, Partyfrikadellen oder Mozzarellaspiesen		
je Portion plus			€ 1,50

Komplett-Angebote

(ab 20 Pers.)

Schinkenbraten mit Kruste, Zwiebelsahnesoße Kaisergemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln	€ 19,00
Braten vom Rind, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit Champignons Braten- und Sahnesoße, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln	€ 22,00
2 Rinderrouladen mit Soße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Bohnensalat	€ 22,00
Gebratene Schweinemedallions mit Sahnesoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln	€ 20,00
Schweinenackensteaks im Brötchen mit Tzatziki und Kraut (pro Pers. 2 Stück)	€ 14,00
Eingelegte Sahneschnitzel mit Zwiebeln, Speck und Champignons dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln	€ 17,00
Eingelegtes Schweinefilet mit Zwiebeln, Paprika, und Champignons dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln	€ 20,00
In Eihülle gebratenes Limandesfilet mit Buttersoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln	€ 22,00
Geschnetzeltetes nach „Gyros Art“ in einer pikanten Soße mit Champignons, Paprika und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln, Tzatziki und Fladenbrot	€ 17,00
Eingelegte Hähnchenbrustfilets in Tomatensoße mit frischen Tomaten und Käse überbacken dazu Röstkartoffeln	€ 18,00
Feuerbälle Kleine Frikadellen in einer würzigen Paprikasoße mit Reis und Bauernsalat mit Feta	€ 17,00
Grünkohl mit Kasseler, Bauchfleisch, Pinkel, Kochwurst und Salzkartoffeln (Bratkartoffeln zzgl.1,00 €)	€ 18,00
Spanferkel (ab 40 Pers.) Sahne- und Bratkartoffeln,	€ 18,00

Fleischspezialitäten

ab 20 Pers.

2 Rinderrouladen nach gut bürgerlicher Art mit Bratensoße	€ 14,00
Saftiger Rinderbraten mit Bratensoße	€ 13,00
Schinkenbraten mit knackiger Kruste mit Soße	€ 10,50
Schweinebraten mit Bratensoße	€ 10,50
Schweinemedailon im ganzen gebraten mit Soße	€ 13,00
Kasselerbraten vom Nacken mit Soße	€ 10,50
Paniertes Schweineschnitzel 220 gr.	€ 8,00
Putenbrust am Stück gebraten	€ 10,50
2 Hähnchenbrustfilet a 140 gr. als cryspi paniert oder schier	€ 10,50
Gulasch vom Rind und Schwein mit Champignons und Paprika	€ 14,00
Putengeschnetzeltes in Champignon-Zwiebel- Paprika-Soße	€ 14,00
Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel	€ 13,00
Rahmgeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln	€ 13,00
Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Currysoße	€ 13,00
Hausgemachte Frikadelle a 190 gr.	€ 5,00
300 gr. Lachsfilet auf Spinatbett	€ 17,00
Tortelleiniauflauf vegetarisch in einer Sahnesoße mit Gemüse und Käse überbacken	€ 13,50

Beilagen

Salzkartoffeln	€ 2,80
Bratkartoffeln mit Zwiebeln	€ 3,00
Bratkartoffeln mit Zwiebeln + Speck	€ 3,50
Schwenkkartoffel	€ 3,00
Sahnekartoffeln	€ 4,50
Kartoffelkroketten	€ 3,00
Kartoffelpüree hausgemacht mit Speck	€ 3,00
Butter-Spätzle	€ 2,00
Butter-Reis	€ 2,00
Kartoffelknödel hausgemacht	€ 3,50
Semmelknödel hausgemacht	€ 3,50
Gemischte Gemüseplatte (ab 20 Pers.)	€ 4,50
Kaisergemüse	€ 3,50
Pfannengemüse (Zucchini, Paprika, Wurzel, Zwiebel)	€ 4,80
Rosenkohl	€ 3,50
Apfelrotkohl	€ 3,00
Bayrisch Kraut	€ 3,00
frische Champignons	€ 2,20
frische Champignons mit Zwiebeln	€ 1,50
Anti Pastiplatte ab 10 Portionen	€ 4,50

Salate

Gemischter Salat	€ 3,50
Chinakohlsalat mit Mandarindressing	€ 3,50
Bohnensalat	€ 3,00
Krautsalat	€ 3,00
Gurkensalat in Joghurtdressing	€ 3,50
Hausgemachter Kartoffelsalat	€ 4,00
Hausgemachter Tzatziki	€ 2,00
Bauernsalat mit Feta	€ 4,00
Frischer Salat mit drei Dressings	€ 4,00

Soßen Portion 100 ml

Sahnesoße	€ 2,00
Zwiebelsahnesoße	€ 2,00
Zwiebelpfeffersoße	€ 2,00
Jägersoße	€ 2,00
fruchtige Currysoße	€ 2,00
Soße Hollandaise	€ 2,50
Soße Bernaise	€ 2,50

Desserts

Hausgemachte Zitronencreme nach altem Rezept	€ 4,50
Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesoße	€ 4,00
Schokoladencreme mit Vanillesoße	€ 4,00
Karamellcreme mit Pfirsich garniert	€ 4,00
Götterspeise mit Vanillesoße	€ 3,00
Himbeertraum	€ 4,50
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße	€ 4,50

Grillbüffet classic inklusive Griller

Schweinenackensteaks, Bauchfleisch,
Geflügelspieße & Bratwurst
Grillkartoffel

Tomate Mozzarella
Spaghetti-, Käselauch- und Kartoffelsalat
frische Salatplatte mit dreierlei Dressings
Grillsoßen hausgemacht, Stangen- und Fladenbrot
Kräuterbutter & hausgemachten Tzatziki

€ 26,00 €

Zuzüglich Pic-Sticks 2,00 €

Grillbüffet exclusiv inklusive Griller

Schweinenackensteaks, Geflügelspieße
Lachsfilet im Stück
Pic - Sticks, Bauchfleisch, Bratwurst
Grillkartoffel

Tomate Mozzarella
Reis-, Käselauch- und Kartoffelsalat
frische Salatplatte mit dreierlei Dressings
Grillsoßen hausgemacht, Stangen- und Fladenbrot
Kräuterbutter & hausgemachten Tzatziki

€ 31,00 €

zuzüglich

Gemüsespieße 2,00 € pro Portion

Feta 2,00 € pro Portion

Anti Past 2,00 € pro Portion

Schnitzelbüffet

ab 30 Pers.

Schnitzel paniert, Geschnetzeltes Girosart
Schnitzeltaschen in Gorgonzolasoße
Hähnchenbrustfilet in Tomatensoße und Käse überbacken
Gemüseauswahl
Sahnekartoffeln, Bratkartoffeln, RahmsöÙe
Salatvariationen
€ 25,00

Bayrisches Büffet

ab 30 Pers.

Schweinenacknbraten, Schinkenbraten, BratensoÙe
Leberkäs, Weißwurst
Bayrisch Kraut
Knödel, Kartoffelbrei mit Speck
€ 23,00

Spargel satt (Saisonabhängig)

ab 20 Pers.

Spargel weiß
kleine Schnitzel paniert, Landschinkenplatte
Salzkartoffeln
Hollandaise & ButtersoÙe
€ 28,00

Zuzüglich Hähnchenbrustfilet schier oder Cripy paniert Aufpreis 1,50 €

Spargelsuppe Ltr. 10,00 €

Dies sind alles Anregungen, gerne stellen wir auch ein Büffet nach Ihren
speziellen Wünschen zusammen

(Büffett ab 30 Pers. kalt/warm ab 40 Pers.)

Büffet kalt/warm rustikal ab 40 Pers.

Schinkenbraten & Hähnchenbrustfilet
Sahnekartoffeln & Risoleetkartoffeln
Gemüseauswahl Rahmsoße

kalt

Forelle und Räucherlachs mit gefüllten Eiern
Schinkenbrett, Kochschinkenröllchen
Schweinefilet und mit Hackfleisch gefüllte Zucchini & Aubergine
Tomate Mozzarella
Käseplatte
Brot, Brötchen, Butter
Salatvariationen

€ 33,00 €

Büffet kalt/warm classic ab 40 Pers.

Rinderrouladen, Schweinefilet
Sahnekartoffeln & Risoleetkartoffeln
Gemüseauswahl Rahmsoße

kalt

Forelle und Räucherlachs mit gefüllten Eiern
Schinkenbrett, Kochschinkenröllchen
Hähnchenspieße in pikanter Soße
mit Hackfleisch gefüllte Zucchini & Aubergine
Tomate Mozzarella, Käseplatte
Brot, Brötchen, Butter
Salatvariationen

€ 35,00 €

Büffet kalt/warm exclusiv ab 40 Pers.

Schweinefilet mit Rahmsoße
kleine Schnitzeltaschen in Gorgonzolasoße
Lachsfilet auf Spinat
Salzkartoffeln und Risoleetkartoffeln
Gemüseauswahl Rahmsoße

Kalt

Forelle, Räucherlachs und Stremellachs mit gefüllten Eiern
Schinkenbrett, Kochschinkenröllchen & Entenbrust mit Früchten
Minischaschlik und Hähnchenspieße an pikanter Soße
Tomate Mozzarella
Käseplatte
Brot, Brötchen, Butter
Salatvariationen

€ 38,00 €

Lieferbedingungen

Wir berechnen eine Anfahrsgebühr von 1,00 € pro gefahrenen Kilometer.

Für die Abholung des *Geschirrs* berechnen wir ebenfalls 1,00 € pro gefahrenen Kilometer.

Leihgeschirr

Teller flach, tief oder Salatschale Stk. 0,50 €

Messer, Gabel, Löffel Stk. 0,30 €

Kaffeegedeck Stk. 2,00 €

Bei der Abgabe von ungereinigtem *Geschirr* berechnen wir eine Gebühr.

Die Reinigung des kompletten Büffetgeschirrs rechnet sich nach Aufwand!

Cafing Dish Stk. 5,00 €

Gläser Stk. 0,15 €

Stapelstuhl mit Sitzkissen Stk. 3,00 €

Bankettstuhl incl. Anlieferung und Abholung Stk. 6,00 €

Stuhlhussen incl. Reinigung durch uns Stk. 3,50 €