

Party-Service



Gasthaus Waidmannsruh

Sven Branitzki

Ringstr. 45, 27612 Stinstedt

www.waidmannsruh-branitzki.de

Unser Service

Bei uns werden noch alle Speisen traditionell nach hauseigenen Rezepten mit Liebe zum Detail zubereitet. Fertigprodukte gibt es bei uns nicht!

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 - Buffets
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 Januar 2026. Alle vorherigen Speisekarten verlieren ihre Gültigkeit

Hausgemachte Suppen

Ltr. Preis ab 15 Ltr.

Stinstedter Hühnersuppe mit Eierstich, Nudeln, Mettbällen und Spargel	€ 13,00
deftige Rindergulaschsuppe	€ 14,00
Brokkolicremesuppe	€ 11,00
Käsesuppe mit Hackfleisch und Lauch	€ 13,00
Erbsensuppe mit deftiger Einlage	€ 13,00
Kartoffelcremesuppe mit Gemüse, Speck und Würstchen	€ 12,00
Gyrossuppe mit Paprika und Mais	€ 13,00
Chili Con Carne mit Hackfleisch, roten Bohnen, Paprika und Mais (pikant)	€ 13,00
Auf Wunsch mit Meterbrot pro Person	€ 1,50

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

Komplett-Angebote

(ab 20 Pers.)

Schinkenbraten mit Kruste, Zwiebelsahnesoße Kaisergemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln	€ 20,00
Braten vom Rind und Schweinefilet auf Champignon / Zwiebelgemüse mit Bratensoße Gemüseauswahl, Salzkartoffeln	€ 23,00
Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet an gefüllten Aprikosenspalten mit Rahmsauce Gemüseauswahl, Salzkartoffeln	€ 23,00
Braten vom Rind und Hähnchenbrustfilet an gefüllten Aprikosenspalten mit Soße Gemüseauswahl, Salzkartoffeln	€ 23,00
2 Rinderrouladen mit Soße, Apfelrotkohl, und Rosenkohl Salzkartoffeln	€ 23,00
Gebratene Schweinemedallions mit Sahnesauce, Kaisergemüse und Salzkartoffeln	€ 22,00
Eingelegtes Schweinefilet mit Zwiebeln, Paprika, und Champignons dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln	€ 21,00
Eingelegte Sahneschnitzel mit Zwiebeln, Speck und Champignons dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln	€ 19,00
Geschnetzelt nach „Gyros Art“ in einer pikanten Soße mit Champignons, Paprika und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln, Tzatziki und Fladenbrot	€ 19,00
Eingelegte Hähnchenbrustfilets in Gorgonzolasauce mit Pfannengemüse dazu Röstkartoffeln	€ 20,00
Feuerbälle Kleine Frikadellen in einer würzigen Paprikasauce mit Reis und Bauernsalat mit Feta	€ 18,00
Grünkohl mit Kasseler, Bauchfleisch, Pinkel, Kochwurst und Salzkartoffeln (Bratkartoffeln zzgl.1,00 €)	€ 21,00

Fleischspezialitäten	ab 20 Pers.
2 Rinderrouladen nach gut bürgerlicher Art mit Bratensoße	€ 14,50
Saftiger Rinderbraten mit Bratensoße	€ 13,50
Schinkenbraten mit knackiger Kruste mit Soße	€ 11,00
Schweinebraten mit Bratensoße	€ 11,00
Schweinemedaille im ganzen gebraten mit Soße	€ 13,50
Kasselerbraten vom Nacken mit Soße	€ 11,00
Paniertes Schweineschnitzel 220 gr.	€ 10,00
2 Hähnchenbrustfilet schier gebraten a 140 gr.	€ 11,00
2 Hähnchenbrustfilet als crispy paniert a 140 gr.	€ 12,00
Gulasch vom Rind und Schwein mit Champignons und Paprika	€ 15,00
Putengeschnetzeltes in Champignon-Zwiebel- Paprika-Soße	€ 14,50
Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel	€ 14,00
Rahmgeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln	€ 13,50
Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Currysoße	€ 13,50
Hausgemachte Frikadelle a 190 gr.	€ 5,00
300 gr. Lachsfilet auf Spinat- oder Gemüsebett	€ 17,00
Tortelleiniauflauf vegetarisch in einer Sahnesoße mit Gemüse und Käse überbacken	€ 13,50
Veganes Schnitzel a 150 gr.	€ 6,00

Beilagen

Salzkartoffeln	€ 3,00
Bratkartoffeln mit Zwiebeln	€ 3,50
Bratkartoffeln mit Zwiebeln + Speck	€ 4,50
Schwenkkartoffel	€ 3,50
Sahnekartoffeln	€ 4,80
Kartoffelkroketten	€ 3,80
Kartoffelpüree hausgemacht mit Speck	€ 4,00
Butter-Spätzle	€ 2,50
Butter-Reis	€ 2,00
Gemischte Gemüseplatte (ab 30 Pers.)	€ 5,00
Kaisergemüse	€ 3,80
Pfannengemüse (Zucchini, Paprika, Wurzel, Zwiebel)	€ 5,00
Rosenkohl	€ 3,80
Apfelrotkohl	€ 3,00
Bayrisch Kraut	€ 3,00
frische Champignons	€ 2,80
frische Champignons mit Zwiebeln	€ 2,00
Anti Pastiplatte ab 10 Portionen	€ 6,50

Salate

Gemischter Salat (ab 30 Pers.)	€ 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
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	€ 4,00

Grillbuffet classic inklusive Griller

Schweinenackensteaks, Bauchfleisch,
Geflügelspieße & Bratwurst / Krakauer
Grillkartoffel

Tomate Mozzarella
Grillsoßen hausgemacht,
Kräuterbutter & hausgemachter Tzatziki
Stangen- und Fladenbrot

€ 28,00 €

Zuzüglich Pic-Sticks 2,00 €

Grillbuffet exclusiv inklusive Griller

Schweinenackensteaks, Geflügelspieße
Lachsfilet im Stück
Pic - Sticks, Bratwurst / Krakauer
Grillkartoffel

Tomate Mozzarella
Grillsoßen hausgemacht
Kräuterbutter & hausgemachter Tzatziki
Stangen- und Fladenbrot

€ 33,00 €

Salatauswahl zu den Grillbuffets

Kartoffelsalat	Käselauhsalat
Bauernsalat mit Feta	Reissalat
Tortellinisalat	Nudelsalat klassisch
Spaghettisalat mit Soja	

zuzüglich

Gemüsespieße 2,00 € pro Portion

Feta 2,00 € pro Portion

Anti Past 2,00 € pro Portion

Fleischersatz Vegan 4,00 € pro Portion

7

Schnitzelbuffet

ab 30 Pers.

Schnitzel paniert, Geschnetzeltes Girsart
Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasoße
Gemüseauswahl
Sahnekartoffeln, Bratkartoffeln, Rahmsoße
Salatvariation

€ 25,80

Schlemmerbuffet

ab 30 Pers.

Schweinefilet & Hähnchenbrustfilet
Lachsfilet auf Gemüsebett
Sahnekartoffeln, Bratkartoffeln
Gemüseauswahl
Rahmsoße & Hollandaise
Salatvariation

€ 28,50

Spargel satt (Saisonabhängig)

ab 20 Pers.

Spargel weiß
kleine Schnitzel paniert, Landschinkenplatte
Salzkartoffeln
Hollandaise & Buttersoße

Tagespreis

Zuzüglich Hähnchenbrustfilet schier oder Cripy paniert Aufpreis 1,50 €

Spargelsuppe Ltr. 11,00 €

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

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

Buffet kalt/warm rustikal ab 40 Pers.

Schinkenbraten & Hähnchenbrustfilet
 Sahnekartoffeln & Risoletkartoffeln
 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
 € 38,00 €

Buffet kalt/warm classic ab 40 Pers.

Rinderrouladen, Schweinefilet
 Sahnekartoffeln & Risoletkartoffeln
 Gemüseauswahl Bratensoße
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
 € 40,00 €

Buffet kalt/warm exklusiv ab 40 Pers.

Schweinefilet mit Rahmsoße
 Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasoße
 Lachsfilet auf Spinat
 Salzkartoffeln und Risoletkartoffeln
 Gemüseauswahl
Kalt
 Forelle, Räucherlachs und Stremellachs mit gefüllten Eiern
 Schinkenbrett, Kochschinkenröllchen & Roastbeef mit Remoulade
 Minischaschlik und Hähnchenspieße an pikanter Soße
 Tomate Mozzarella
 Käseplatte
 Brot, Brötchen, Butter
 Salatvariationen
 € 45,00 €

Lieferbedingungen

Wir berechnen eine Anfahrsgebühr von 1,50 € pro gefahrenen Kilometer.

Für die Abholung des *Geschirrs* berechnen wir ebenfalls 1,50 € 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 (bis 25 Personen) 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 €