

Party-Service HATESAUL



**Sie feiern -
wir liefern!**

**Warme Menüs
Kalte Platten**

**Qualität seit
25 Jahren!**



Alles aus einer Hand

Menü-Übersicht 1.3.2021

www.hatesaul.de

Party-Service Hatesaul

24963 Jerrishoe, Tarper Str. 6

Tel.: 04638/89590

Tel.: 04638/7505

party@hatesaul.de

Fax: 04638/895931

Essen macht Spaß

Frühstücksservice

Belegte Brötchen

Belegte Schnitten

Warme Menüs

Kalte Buffets

Geschäftsjubiläum

Feiern aller Art

Hochzeiten

Taufen, Torten

Geburtstagsfeier

Geschirr, Getränke

Tische u. Bänke

Zelte, Zapfanlagen

Garten + Grillparty

Unsere preiswerten kalten Angebote: (A)

Diese Gerichte sind kalt vorbereitet, fertig geschnitten, auf Aluplatten backofenfertig vorbereitet. (Kalte Angebote nur Abholung!)

- A001.) Herrentorten 300gr. Hack/Person pro Pers. 4,80
Hackfleisch im Blätterteig eingebacken
A002.) Kasseler Taschen im Blätterteig pro Stück 3,57
A003.) Hacktaschen im Blätterteig pro Stück 3,57
A005.) Schweineschnitzel, paniert u. gebraten Stück 3,57

Dieses Gericht können Sie warm erhalten:

- A006.) Herrentorten, warm, mit Erbsen u. Möhren, gestovt und herzhafter Bratensoße pro Pers. 8,51

Wenn wir Anliefern sollen, benötigen wir Entladehilfen! Siehe Lieferbedingungen!

Zur Zeit machen wir keine Dienstleistungen, aus gegebenen Anlass, wenn Ihre Gäste im Raum sind. Sorry Corona!

Zur Zeit explodieren die Preise für Norseekrabben, & Aalfilet!! Diese müssen wir gegen Shrimps u. Garnelen austauschen! Statt Aalfilet erhalten Sie frischen Stremellachs!

Beachten Sie unsere Allergienhinweise letzte Seite!

Zu unserer Sicherheit deklarieren wir hiermit jeden unserer Artikel in dieser Liste mit den Allergenen A-N!

Vorspeisen: (V) im Schlemmerglas

- V058.) Tiefseekrabbencocktail „Atlantik“ Stück 4,19
V052.) Geflügelcocktail „Hawaii“ Stück 3,70
V042.) Thunfisch-Cocktail „Gourmet“ Stück 2,46
V040.) Flusskrebs-Cocktail im Glas Stück 3,08
V041.) Meeresfrüchte-Cocktail „Royal“ Stück 3,08
V056.) Tomate mit Mozzarella auf Platte Port. 2,71

Edle Cocktailhäppchen: (C)

- (franz. Baguette, gut belegt, nett garniert)
C180.) Dän. Gourmet Pastete mit Gurke Stück 1,60
C181.) Filetmedaillon mit Frucht Stück 2,34
C182.) Roastbeefröllchen, gefüllt Stück 2,09
C183.) Putenfilet mit Waldorfsalat Stück 2,09
C184.) Forellenfilet, Wacholdergeräuchert Stück 2,34
C185.) Räucherlachs mit Sahnemerrettich Stück 2,34
C186.) Räucheraal auf Rührei angerichtet Stück 3,08
C187.) Käsesorten nach Ihren Wünschen Stück 1,36
C188.) Kasselerbraten mit Remoulade Stück 1,48
weitere Sorten nach Absprache (wir können „fast“ alles!)
C179.) Unser „Komplettangebot Canapee“ Roastbeef, Kasseler, Pastete, Lachs, Aal, Käse, gek. Schinken, geräuchertes Putenfilet und 2/2 gefüllte Eier pro Person 13,31

Brotspezialitäten: (B)

- B524.) Baguettestange (frisch aus dem Ofen) Stück 2,46
B526.) Steinofenbaguette (frisch aus dem Ofen) Stück 3,08
B525.) Baguettebrötchen (französische Art) Stück -,37

Kalte Platten - ohne Brot: (K)

Auf Wunsch liefern wir deftiges, frisches Brot aus unserer Hausbäckerei mit!

K190.) Luxusplatte „Rustikal“ mit hausgemachtem Sauerfleisch, Schmalztopf, Bauernwürsten, Party-Frikadellen, Kasselerbraten, Katenschinken, gek. Schinken, Kabanossi und verschiedenen Salaten pro Person 10,47

K193.) Schinkenplatte „Landkrone“ mit Holsteiner Katenschinken, gek. Hinterschinken, Kasselerbraten, Aalrauschschinken, Schweineschinken Bauernschinken, verschiedene Salate pro Person 10,47

K192.) Aufschnittplatte „Jubiläum“ mit Katenschinken Mastochsenroastbeef, Aalrauschschinken, gek. Hinterschinken, Kasselerbraten, geräuchertem Putenfilet, Katenmettwurst, Schweinebraten, geräucherter Pikanrolle, verschiedene Salate pro Person 10,35

Als Zugabe zu unseren Aufschnittplatten empfehlen wir unsere Käse- und Fischplatten (auf zusätzlicher Platte)

K197.) Fischplatte „Nordsee“ (Zugabeplatte) mit butterzartem Räucherlachs, Stremellachs auf Rührei, Tiefseekrabben, Fischfilets eingelegt und auch gebraten, Wacholder geräucherte Forellenfilets ab 6 Personen pro 9,61

K198.) Käseplatte „Finesse“ (Zugabeplatte) mit reichlich Schnittkäsesorten, franz. Weichkäse, Runkkäse, Kräuterkäse, Pfefferkäse, Knoblauchkäse usw. (je nach Vorrat!) alles reichlich garniert ab 6 Personen pro Person 6,16

K199.) Präsidentenplatte u.a. mit Lachs und Forelle, Rühreiplatte, Geflügel, Schweinebraten, Roastbeef, Kasseler, verschiedenen Salaten, reichlich garniert pro Person 12,20

K200.) gebratene Entenbrust auf Salat Bouquet und Quitten-Mandel-Dressing + Baguette pro Person 12,20


K201.) Roastbeefplatte mit hausgemachter Remoulade und Röstzwiebeln + Baguette pro Person 10,96


K202.) Party-Bratenplatte u.a. mit Roastbeef, Schweinebraten, Geflügelbraten, Schinkenbraten, Kasselerbraten reichlich garniert pro Person 10,96


K203.) Putenbrustfilet aufgeschnitten, als Brust zusammen gelegt, mit verschiedenen Früchten garniert Person 8,56

B016.) Zu allen Platten liefern wir auf Wunsch passende Brotsorten und Butter pro Person 1,85


Kalte Platten - mit Brot: (K)


alle herzhaft, deftig, gut belegt, nett garniert
K290.) **Delikatessplatte „Anke“** mit geräuchertem Forellenfilet auf Rührei angerichtet, herzhafter Dän. Gourmet Leberpastete, Calypso-Filetmedaillon, Waldorfsalat, Roastbeef mit Remoulade, gek. Hinterschinken mit Spargel  6 Schnitten pro Person **11,70**


K291.) **Delikatessplatte „Andre“** mit gek. Hinterschinken, Leberpastete, Forelle auf Rührei, versch. Käseschnitten, Kasselerbraten, Eiersalat  6 Schnitten pro Person **9,79**


K292.) **Delikatessplatte „Sabrina“** mit butterzartem Fjordlachs, Stremellachs auf Rührei angerichtet, Geflügelsalat, frische Nordseekrabben, Roastbeef mit Röstzwiebeln und frisch geräuchertem Putenfilet m. Waldorfsalat  6 Schnitten pro Person **12,57**


K293.) **Delikatessplatte „Malte“** mit Thüringer Mett, Gourmet Pastete, Holsteiner Katenmettwurst, geräuchertem Landschinken, Kasselerbraten, gek. Ei mit Remoulade + Röstzwiebeln  6 Schnitten Person **9,49**

K294.) **Schlemmerschnitten**, reichlich und gut belegt, mit Filetmedaillons, ger. Putenfilet liebevoll garniert, Stremellachs, Fjordlachs, Nordseekrabben, verschiedene Schnitt/Briekäse  6 Schnitten pro Person **12,94**

K296.) **Käsehäppchen** auf Pumpernickel, versch. Sorten auf Silberplatte angerichtet
48 verschiedene mundgerechte Happen  Platte **32,65**

K297.) **Filetmedaillon Platte „Calypso“**
16 gebratene Filetmedaillons mit Fruchtstücken auf einer Silberplatte liebevoll dekoriert  Platte **36,34**

K300.) **Unsere Luxusplatte**, darauf nur das Beste! Mundgerechte Häppchen auf Weiß- und Schwarzbrot mit Lachs, Aalfilet, Nordseekrabben, Roastbeef, Kasselerbraten, gek. Schinken, Katenschinken, Schweinebraten, Leberpastete, Forellenfilet, Schnitt- u. Briekäse, Ei  12 kleine Schnitten pro Person **15,77**

K301.) **Platte „Alex“** mit gek. Schinken, Kasselerbraten, Käseauswahl, Katenrauch-Schinkenmettwurst, Frühstücksschinken, Schweinebraten, Mettbällchen, Butter incl. backfrischer Brotsorten  Sonderpreis pro Person **8,38**

Wir stellen für Sie zusammen:




alle herzhaft, deftig, gut belegt, nett garniert

K302.) **4 herzhaft Schnitten** pro Person **7,27**

K303.) **5 herzhaft Schnitten** pro Person **8,56**

K304.) **6 herzhaft Schnitten** pro Person **9,24**


Dansk Smørrebrød:

Eine Auswahl köstlicher Gaumenfreuden
1200.) **Smørrebrød „Danmark“** üppig belegt mit Roastbeef, gek. Schweineschinken mit Gurken und Tomaten, Dän. Gourmetpastete, Schweinebraten m. Rotkohl, Stremellachs auf Rührei, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, eingelegte Sherryfisch-Filets  pro Person **12,94**
1200.) 8 herzhaft Schnitten  pro Person **13,55**
1201.) Zusätzlich mit herzhafter Käseschnitte 

Schlemmermenü ab 6 Personen:

1202.) **„Dansk Komplet“**


Vorweg bieten wir Ihnen einen herzhaften Krabbencocktail im Schlemmerglas an.


Danach reichen wir 6 Stück von unserem Dansk Smørrebrød. Als Abschluss erhalten Sie eine liebevoll angerichtete Käseplatte. Ihr Dessert wird ein Obstsalat mit Grand Marnier sein. Unser Komplettpreis  pro Person **17,19**


Leichte Kost: (S) Unsere Schlager!!!


Bekömmliche, magere Gerichte in verschiedenen Zusammenstellungen! (das Fleisch ist kalt auf Platten angerichtet!)

Fleischanteil ca. 350 gr. Frischgewicht!


S119.) **Geräuchertes Putenfilet**, Preiselbeerremoulade, Farmersalat, Krautsalat und Gurkensahnesalat  pro Person **9,12**

S120.) mit **Baguettebrötchen/Partysonne**  Person **9,73**


S121.) mit **Bratkartoffeln** (kalt) Backofenfertig z. Aufwärmen (auf Aluplatte, ½ Std. bei 150°)  pro Person **10,10**

S122.) mit **Bratkartoffeln** (heiß im Therm.)  pro Person **10,96**

S123.) **Heiko´s Spezialplatte** mit zartem geräuchertem Putenfilet, Kasselerjungschweinerücken und butterzartem Roastbeef, Preiselbeerremoulade und Eiremoulade, Farmersalat,


Krautsalat und Gurkensahnesalat  pro Person **9,36**


S124.) mit **Baguettebrötchen**  Person **10,10**


S125.) mit **Bratkartoffeln** (kalt) Backofenfertig z. Aufwärmen (auf Aluplatte, ½ Std. 150°)  pro Person **10,84**


S126.) mit **Bratkartoffeln** (im Thermo)  pro Person **11,89**

B321.) Rustikales Büffet „Gutsherren Art“

Fisch-Cabarett bestehend aus Dillhappen, Räucherfisch und Matjeshappen nach Hausfrauen Art 

rustikales Aufschnittbrett bestehend aus: diversen Aufschnittsorten und Schinken
Leberpastete mit geröstetem Zwiebeln und Champignons
Thüringer Mett mit gehackten Zwiebeln
Filet - Medaillons mit Früchten garniert 

Käse-Auswahl mit frischen Früchten garniert
Dessert: Erdbeercreme mit Sahne im Schlemmerglas 

Brot, und Butter 

pro Person **17,12**

Belegte Schnitten oder ½ Brötchen: (S+B)

Seien Sie kreativ; Stellen Sie bitte selbst zusammen!

Super dekoriert -

154.) **Thüringer Mett** **1,60** 167.) **Farmersalat** **1,23**

155.) **Dän. Pastete** **1,60** 168.) **Waldorfsalat** **1,36**

156.) **Holst. Mettwurst** **1,60** 169.) **Fleischsalat** **1,36**

157.) **ger. Putenfilet** **1,60** 170.) **Krabbensalat** **2,22**

158.) **Tatar m. Zwiebel** **1,85** 171.) **Aal m. Rührei** **3,08**

159.) **gek. Schinken** **1,72** 172.) **Krabben m. Ei** **2,59**

160.) **ger. Schinken** **1,72** 173.) **Lachs** **2,59**

161.) **Schweinebraten** **1,85** 174.) **Ei m. Remo** **1,23**

162.) **Kasselerbraten** **1,85** 175.) **Käse/Mandarine** **1,23**

163.) **Roastbeef** **2,09** 176.) **Camembert** **1,23**

164.) **Frikadelle** **1,72** 177.) **Sherryfisch** **1,97**

Wir erfüllen fast jeden Wunsch!

Torten und Kuchen: (T)

Ausgesuchte Qualität vom Feinsten ca. Ø 28cm! Ca. 16 Stücke.

T010.) **Himbeer-Käse-Sahne-Torte** **30,50**

T012.) **Original Schwarzwälder-Kirsch-Torte** **30,50**

T014.) **Latte Macchiato-Sahne-Torte** **30,50**

T016.) **Pfirsich-Melba-Sahne-Torte** **30,50**

T018.) **Charlotte-Royale-Sahne-Torte** **30,50**

T020.) **Käse-Sahne-Torte** **30,50**

T024.) **Erdbeer-Sahne-Torte** **30,50**

T026.) **Eierlikör-Schoko-Sahne-Torte** **30,50**

T028.) **Marzipan-Creme-Torte „Exklusiv“** **30,50**

T030.) **Flocken-Sahne-Torte** **30,50**

T080.) **Unsere Torten** mit Fotoauflage pro Torte **10,47**

T081.) **Fototortenaufgabe** ohne Torte pro Stück **16,02**

Plattenkuchen:

Ein ganzes Backblech mit frisch duftenden Kuchen! Ca. 20 Stücke

T044.) **Schwarzwälder-Kirsch-Sahne-Schnitte** **30,50**

T046.) **Donauwelle-Kirsch-Sahne-Schnitte** **30,50**

T048.) **Mandarinen-Sahne-Schnitte** **30,50**

T050.) **Russischer Zupfkuchen** **30,50**

T060.) **Rhabarber-Erdbeer-Blech Kuchen** **30,50**

T062.) **Zwetschgen-Blech Kuchen** **30,50**

T064.) **Apfel-Streusel-Blech Kuchen** **30,50**

T066.) **Erdbeer-Frucht-Schnitte** **30,50**

Unsere Torten und Blechkuchen sind frisch vorbereitet und anschließend gefrostet.

Wir liefern diese zu Ihnen servierfertig!

Wir wünschen Guten Appetit!

Vorsuppen: (V) (alle mit Fleischklößchen) a. 1/4 Ltr.

V060.) Geflügelsuppe mit kräftiger Einlage	Portion 2,34
V061.) Rinderkraftbrühe „Spitzenqualität“	Portion 2,40
V062.) Spargelcremesuppe „Schlager“	Portion 1,97
V063.) Tomatencremesuppe „Provence“	Portion 1,97
V064.) Champignoncremesuppe	Portion 1,97
V065.) Blumenkohl-Broccolicremesuppe	Portion 1,97
V068.) Fleischklößchensuppe	Portion 1,97

Heiße Speisen: (S)

S070.) magerer Burgunderschinken mit Sauerkraut und verschiedenen Brötchen	Person 8,50
S071.) magerer Burgunderschinken mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	Person 9,24

tischfertig vorbereitet (Fleisch geschnitten), heiß im Thermobehälter **Fleischanteil ca. 400 gr. Frischgewicht!!**

S075.) magerer Burgunderschinken mit Sauerkraut Farmer- und Krautsalat, Baguettebrötchen	Person 9,24
S750.) (statt Brötchen) mit Bratkartoffeln	Person 9,73

S710.) Hausgemachtes Sauerfleisch (ohne Knochen, mager) mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	Person 9,73
--	--------------------

S072.) 1 Grillhaxe (ca. 700gr.), knusprig gebraten, mit Sauerkraut, Farmer- und Krautsalat, Baguettebrötchen	Person 8,50
S720.) (statt Brötchen) mit Bratkartoffeln	Person 9,24

S073.) Spanferkelschinken , ganz mager, mit Sauerkraut, Farmer- und Krautsalat, Baguettebrötchen	Person 9,24
S730.) (statt Brötchen) mit Bratkartoffeln	Person 9,73

S074.) Pfannengyros „Meisterklasse“ mit Krautsalat, reichlich Tzaziki und Baguette	Person 10,47
---	---------------------

S077.) 2 Schweineschnitzel mit Farmer- und Pellkartoffelsalat, Baguette	Person 8,87
S770.) (statt Brötchen) mit Bratkartoffeln	Person 9,73

S350.) Rübenmus - unser Geschmacksschlager mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke	Person 10,96
---	---------------------

S096.) Grünkohl - unser Geschmacksschlager!! mit reichlich Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke herzhaft Bratkartoffeln	Person 11,70
---	---------------------

Unsere Menüs: (M)

tischfertig vorbereitet (Fleisch geschnitten), heiß im Thermol **Fleischanteil ca. 360 gr. Frischgewicht!!**

M087.) 2 Schweineschnitzel , paniert und gebraten, mit Salzkartoffeln, Soße, Erbsen und Möhren in Butter, herzhaftem Apfelrotkohl	Person 10,47
--	---------------------

M870.) 2 Jägerschnitzel , paniert und gebraten, mit Salzkartoffeln, Jägersoße, Erbsen und Möhren in Butter, herzhaftem Apfelrotkohl	Person 10,47
--	---------------------

M085.) Burgunderschinken oder	
M086.) Spanferkelschinken mit Salzkartoffeln, herzhafter Bratensoße, Erbsen und Möhren in Butter, Rosenkohl mit Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl	Person 11,09

M088.) 2 Rinderrouladen (hausgemacht) mit Salzkartoffeln, schmackhafter Soße, Erbsen und Möhren in Butter, Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Schinkenwürfeln	Person 11,70
---	---------------------

M890.) Rinderbraten und Schweinebraten mit Salzkartoffeln und Bratensoße, Apfelrotkohl, Erbsen und Möhren in Butter, Rosenkohl mit Schinkenwürfeln	Person 11,33
---	---------------------

M089.) zusätzlich mit Kasselerbraten	Person 11,33
M090.) zusätzlich mit Putenfiletbraten	Person 11,46

M093.) Gemischte Schinkenplatte (kalt angerichtet) mit Maltasoße, Leipziger Allerlei mit Spargelspitzen, Salzkartoffeln, gestovte Bohnen mit Sahne	Person 12,20
---	---------------------

M091.) Jägerbraten (Schweinebraten) mit herzhafter Jägersoße, Salzkartoffeln, Bohnen mit Butter und Schinkenwürfeln, Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Sauce Hollandaise	Person 10,96
---	---------------------

M092.) Rahmgeschnetztes Schweinefleisch mit Salzkartoffeln und herzhaftem Rotkohl	Person 9,61
--	--------------------

M306.) Rahmgeschnetztes Putenbrustfilet mit Champignons, Reisbeilage und herzhaftem Rotkohl	Person 10,84
--	---------------------

M082.) Rindergeschnetztes „Hubertus Art“ in Rahmsoße mit Salzkartoffeln und herzhaftem Rotkohl	Person 11,09
---	---------------------

M370.) frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, Schinkenplatte mit gekochten Schinken und rohem Katenschinken	Person 12,26
--	---------------------

Unsere Menüs: (M)

M095.) Kalifornischer Braten (magerer Schweinelachsbraten) mit Ananas und Kirschen, Salzkartoffeln und Soße, Apfelrotkohl, Erbsen und Möhren, Rosenkohl mit Sauce Hollandaise - diesen Braten liefern wir im Stück!	Person 11,70
--	---------------------

M097.) Rundstück Warm (zartes Rindfleisch aus der Keule) mit herzhafter Bratensoße, Toastbrotscheiben, Erbsen und Möhren mit Spargel in Butter geschwenkt	Person 10,96
--	---------------------

M098.) Putengulasch oder M103.) Rindergulasch zart und mager, in herzhafter Rahmsoße mit Champignons, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Schinkenwürfeln, Erbsen und Möhren mit Butter	Person 11,21
---	---------------------

M099.) 2 Putensteak , natur und gebraten oder	
M100.) 2 Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ paniert mit Salzkartoffeln, Rahmsoße, herzhaften Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Schinkenwürfeln, Erbsen und Möhren	Person 11,09

M101.) Putenfiletbraten (zart geräuchert) mit Champignons in Rahmsoße, Salzkartoffeln, herzhaften Apfelrotkohl, Erbsen und Möhren, Rosenkohl mit Sauce Hollandaise	Person 10,12
---	---------------------

M102.) gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich - Soße , Salzkartoffeln, Speckbohnen mit Butter, Apfelrotkohl, Erbsen und Möhren in Butter geschwenkt	Person 11,70
---	---------------------

M107.) Rinderfilet mit zarter Pfeffersoße und Salzkartoffeln, Rotkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, junge Erbsen und Möhren in Butter	Person 18,73
---	---------------------

M108.) Hirschkalbskeule nach Jägerart mit Salzkartoffeln, herzhafter Wildrahmsoße, Broccoli mit Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, junge Bohnen mit Schinkenwürfeln	Person 16,63
--	---------------------

M111.) Wildedelgulasch mit Champignons, junge Bohnen mit Schinkenwürfeln, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	Pers. 13,31
---	--------------------

M110.) Schweinefiletmedaillons - unser Preisschlager mit Rahmsoße und frischem Schnittlauch, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Bohnen mit Schinkenwürfeln, Salzkartoffeln, herzhaften Apfelrotkohl	Person 13,43
---	---------------------



Unsere Menüangebote: (A)

incl. Vorsuppe u. Dessert!

- A890.) Spargelcremesuppe als Vorsuppe
Rinderbraten und Schweinebraten mit Salzkartoffeln und Bratensoße, Apfelrotkohl, Erbsen und Möhren in Butter, Rosenkohl mit Schinkenwürfeln
Zitronencreme mit Schlagsahne als Dessert Person **14,54**
A089.) zusätzlich mit **Kasselerbraten** Person **14,66**
A090.) zusätzlich mit **Putenfiletbraten** Person **14,66**

- A110.) Spargelcremesuppe (Vorsuppe)
Schweinefiletmedaillons mit Rahmsoße und frischem Schnittlauch, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Bohnen mit Schinkenwürfeln, Salzkartoffeln, herzhaften Apfelrotkohl
Erdbeercreme als Dessert Person **16,63**

Eistorten: (E) 14 Stücke pro Torte!

- Eigene Herstellung! Fruchttorten für Diabetiker geeignet!
E001.) **Krokant/Nougat Eistorte** Torte **16,01**
E002.) **Schokosplitter Eistorte** Torte **16,01**
E003.) **Cranberrie Eistorte** (Fruchstücke) Torte **16,01**
E008.) **Erdbeercreme Eistorte** Torte **16,01**
E009.) **Banane/Kirsch (Angebot!) nur jetzt** Torte **16,01**
mit Bananenstücken - besser geht nicht!!!
E010.) **schwarze Johannisbeere** (der Schlager) Torte **16,01**
mit ganzen Früchten - wirklich Edel!!!
E011.) **Pfirsichcreme Eistorte** (Fruchstücke) Torte **16,01**
E012.) **Multivitamin Creme-Eistorte** Torte **16,01**
E014.) **Norddeutsche Apfel - Eiscremetorte** Torte **16,01**
*** Preisgünstiger geht es nicht ***
Als **Foto-Eistorte** berechnen wir zusätzlich pro Torte **6,16**

Beilagen: (B) Zusätzlich oder als Ergänzung

- | | | | |
|--------------------------------|-------|-----------------------------|------|
| B012.) Bratkartoffeln 350gr. | 2,22 | B024.) Preiselbeerremoulade | 0,99 |
| B013.) Sauerkraut, geschm. | 1,17 | B025.) Ei-Remoulade | 0,86 |
| B014.) gem. Brotsorten | 1,23 | B026.) Curryremoulade | 0,86 |
| B140.) gem. Brötchen | 1,23 | B027.) Salzkartoffeln | 1,36 |
| B015.) Apfelrotkohl | 1,36 | B028.) Bratensoße | 1,05 |
| B055.) Leipziger Allerlei | 1,36 | B029.) Erbsen u. Möhren | 1,36 |
| B017.) Kartoffelpüree | 1,36 | B030.) Risotto (Reis) | 0,99 |
| B018.) Farmersalat kg | 6,28 | B031.) Weißkrautsalat kg | 3,70 |
| B019.) Pellkartoffelsalat kg | 5,05 | B032.) Tzaziki kg | 6,28 |
| B020.) Waldorfsalat kg | 10,60 | B033.) Gurkensahnesalat kg | 6,28 |
| B021.) Bunter Nudelsalat kg | 5,05 | B037.) Backofenkartoffel | 1,60 |
| B022.) Maissalat kg | 6,90 | B038.) Gemüsegratin | 2,22 |
| B023.) gebr. Mettbällchen a. | 0,68 | B039.) Kartoffelgratin | 2,22 |
| B040.) Fleischerfrikadelle a. | 1,36 | B035.) gebr. Hähnchenkeule | 2,22 |
| B041.) Pastete für Frikassee a | 1,23 | B042.) Sauce Hollandaise | 1,60 |
| B043.) Sauce Bernaise | 1,60 | B044.) Jägersoße | 1,36 |
| B045.) Zigeunersoße | 1,36 | B525.) Mini La Flute | 0,37 |
| B046.) Nudeln n. Wunsch ab | 1,05 | B047.) Porreesalat kg | 6,28 |
| B048.) Bohnenbündchen 2x | 2,46 | B049.) Bechamelkartoffeln | 2,22 |
| B050.) Schwarzwurzeln | 1,60 | B051.) Bohnen m. Schinken | 1,36 |

Jede andere Beilage nach Absprache möglich!

Unsere Desserts: (D) Der krönende Abschluss!!!

Desserts pro Person im Schlemmerbecher - ab 6 Personen

- D145.) **Obstsalat** mit frischen Früchten u. Sahne **3,26**
D146.) **Zitronencreme** (der Geschmacksschlager) **1,97**
D147.) **Flensburger Präsidentencreme** **4,07**
D148.) **Mousse' au Chocolat,** **3,08**
D150.) **Eis und Heiß,** Vanilleeis mit heißen Kirschen **4,31**
D151.) Hausgemachte **Rote Grütze** mit Vanillesoße **2,40**
D152.) **Schokocreme** mit Sahne hergestellt **1,97**
D550.) **Bayrische Creme** (mit Rum) mit Beeren **3,20**
D552.) **Quarkspeise mit Früchten** **2,34**
D553.) **Tiramisu** **3,57**
- D560.) **Käseigel mit Frucht** a 40 Stück Käse Stk. **24,02**
D561.) **Käseigel mit Frucht** a 80 Stück Käse Stk. **46,82**
D565.) **Stracciatella-Creme** mit Schokostückchen **2,46**
D567.) **Erdbeer-Creme,** wunderbar! **1,97**
K296.) **Käsehäppchen** auf Pumpernickel, versch. Sorten
48 verschiedene mundgerechte Happen Platte **32,65**

Deftige Eintöpfe:

(Preis pro Portion 500ml = 2 Teller)

- E040.) **Gulaschsuppe „Meisterklasse“**
Spitzensuppe mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Tomaten **3,57**
E041.) **Erbsensuppe** mit Kochwurst, Wiener, Kasseler **2,34**
E045.) **Spargelcremesuppe** mit Fleischklößchen **3,08**
E046.) **Tomatencremesuppe** mit Fleischklößchen **3,08**
E410.) **Kartoffelsuppe** mit Wiener Würstchen u. Kasseler **2,59**

Unsere Suppenschlager:

- E043.) **Mitternachtssuppe** mit Hackfleisch, würzig **2,71**
mit Bohnen, Wurzeln, Knoblauch Curry, Kabanossi usw.
E044.) **Lauchcreme-Suppe** mit Hackfleisch **2,71**
- E042.) **Gemüse Eintopf** mit Rindfleisch unser Schlager **2,59**
E050.) **Krabbensuppe „Büsumer Art“** **7,15**
E051.) **Broccoli-Blumenkohl-Creme-Suppe** **3,82**
E052.) **Kartoffelcremesuppe mit Krabbeneinlage** **5,48**
E053.) **Chili con Carne + Baguette** **6,10**
E055.) **Wirsing Eintopf** mit Hackfleisch **2,40**

- B524.) **Baguettestange** (frisch aus dem Ofen) Stück **2,46**
B526.) **Steinofenbaguette** (frisch aus dem Ofen) Stück **3,08**
B525.) **Baguettebrötchen** (französische Art) Stück **-37**

Unsere Eintöpfe erhalten Sie in einer „Gulaschkanone“ (Thermobehälter) incl. Auffüllkelle!

Spanferkel?

Liefern wir fertig gegrillt!

Spanferkelschinken
incl. Dienstleistung

(Fleisch aufschneiden und Ausgabe an Ihre Gäste!)

Ab 15 Personen

Gegrillter Spanferkelschinken

- L102.) mit Sauerkraut und Baguettebrötchen Person **12,26**
L103.) zusätzlich mit Bratkartoffeln, Farmersalat und knackfrischem Krautsalat Person **13,49**

Ab 50 Personen

Gegrillter Spanferkelschinken

Incl. Fleisch aufschneiden und Ausgabe an Ihre Gäste

- L104.) mit Sauerkraut und Baguettebrötchen Person **11,09**
L105.) zusätzlich mit Bratkartoffeln, Farmersalat und knackfrischem Krautsalat Person **12,32**

L002.) **Gartengrillparty?**

Wir grillen bei Ihnen mit unseren Grills!

Sie haben keine Arbeit -

anschließend ist alles von uns abgeräumt!

compl. mit Fleisch, Wurst, Hacksteaks, Salaten, Brötchen, Soßen usw.

(ab 30 Pers.) ab Person **14,66**
Sie benötigen noch Teller, Besteck und Getränke ? Fragen Sie

L110.) **Fassbier Felsgold** 30 Liter Fass **55,44**

L111.) **Fassbier Felsgold** 50Liter Fass **86,24**

Finger-Food + „Exklusive Buffets“ ! (F)

F001.) marinierte Hähnchenbrust-Spieße	Stück	1,60
F002.) Mozzarella-Tomaten-Spieße	Stück	1,60
D560.) Käseigel mit Frucht a 40 Stück Käse	Stück	24,02
D561.) Käseigel mit Frucht a 80 Stück Käse	Stück	46,82
B023.) gebratene Partyfrikadellen	Stück	0,68
F004.) gefüllte Roastbeef-Röllchen	Stück	1,23
F005.) Hähnchen-Ecken a 100g	12 Stück	Platte 31,05
F006.) Scampi-Spieße a 100g	Stück	2,40

Kalt/warme Buffet (B)

B222.) Buffet „JERRISHOE“ ab 10 Personen

Fischplatte mit großer Auswahl
z.B. Nordseekrabben, Stremellachs, Räucherlachs

Gebackener Schinkenbraten u. saftiger Kasselerbraten
beides heiß geliefert (Aufgeschnitten)

Hausgemachter Pellkartoffelsalat
Ananasfarmersalat
Krautsalat oder warmes Schinkensauerkraut

Internationale Käseplatte mit großer Auswahl

Verschiedene Brotsorten und Butter
Pro Person 15,95

B223.) Kaltes Buffet „HOLSTEIN“ ab 10 Personen

Fischplatte mit großer Auswahl
z.B. Nordseekrabben, Stremellachs, Räucherlachs

Platten mit gebratenen Partyfrikadellen,
Frische Thüringer Mettbällchen

Ananasfarmersalat
Waldorfsalat
Geflügel- u. Krabbensalat
Eiremoulade
Preiselbeerremoulade

Bratenplatte mit Roastbeef, Schweinebraten,
Bratenkasseler und geräuchertem Putenfilet

Internationale Käseplatte mit großer Auswahl

Verschiedene Brotsorten und Butter
Pro Person 15,95

Kaltes Buffet der Spitzenklasse (B)

B220.) Kaltes Buffet „HATESAUL“ ab 15 Personen

Fisch Cabarett
bestehend aus
mit Lachs, Shrimps, Nordseekrabben,
Forellenfilets, Gewürzmakrelen
und Rührei frisch zubereitet
auf einer extra Platte angerichtet

Platte mit gefüllten Eiern

Schinkenplatte mit Katenschinken,
Bauernschinken,
Aalrauchschinken,
Burgunderschinken

gebratene Filetmedaillons und
leckere gebratene Hackbällchen,
Frische Thüringer Mettbällchen mit Zwiebeln

Platten mit kalten Braten wie
Roastbeef, Bratenkasseler,
Putenfilet, Schweinebraten

verschiedene Remouladensoßen

Reichlich verschiedene Schlemmersalate
z.B. Krabbensalat, Geflügelsalat, Waldorfsalat

Käseplatte mit verschiedenen Sorten Schnittkäse,
franz. Weichkäsesorten,
Walnußkäse, Rumkäse usw.

Dessert: Joghurt- Rahmcreme mit Frucht
oder Stracciatella Creme im Schlemmerglas

Als Beilage reichen wir verschiedene
Brotsorten und Butter
Pro Person 19,65

Kalt/warmes Buffet der Spitzenklasse (B)

B226.) Buffet „PREMIER“ ab 20 Personen

Herzhafte Vorspeise

Graved Lachs und Räucherlachs
geräucherter Stremellachs, Flusskrebsschwänze
Nordseekrabben, Forellenfilet,
Dän. Heringshappen, Fischfilets in Sahnesoße,
Frische Rühreiplatte



Warmer Fleischgang

Zarte Schweinefiletmedaillons und
kleine Bällchen aus Thüringer Mett
in Rahmsauce mit frischen Champignons,
Reisbeilage oder Kartoffelgratin



Kaltes Arrangement

Putenfilet auf Platten mit Frucht
Zarter Schweine- und Kasselerbraten,
Roastbeefröllchen mit Meerrettichsalat gefüllt,
Schinkenröllchen mit Spargel
Katenschinken, Bauernschinken,
Aalrauchschinken, Burgunderschinken



Salate und Beilagen

Bunter Frühlingssalat der Saison,
Krabbensalat, Geflügelsalat, Waldorfsalat
Farmersalat, Maissalat, Eiersalat
2 verschiedene Dressings u. Remouladen



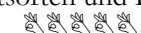
Als Abschluss

Käsebuffet mit verschiedenen Sorten
z.B. Schnittkäse, franz. Weichkäsesorten, Rumkäse usw.

Hausgemachte Joghurt - Rahmcreme mit Frucht,
und/oder alles gemischt
Zitronencreme / Erdbeerencreme mit Sahne



Als Beilage reichen wir verschiedene
Brotsorten und Butter



Pro Person 24,58

Wichtiger Hinweis zur Allergen-Kennzeichnungspflicht

Bei der Zubereitung einiger unserer Speisen verwenden wir teilweise auch Weizen, Roggen, Gerste, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischezeugnisse, Erdnüsse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse und Schwefeldioxid und Sulfite als Zutaten. **Da wir trotz größtmöglicher Sorgfalt jedoch nicht ausschließen können, dass bei der Herstellung und Produktion im Küchenbereich Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), Krebstieren und Krebstiererzeugnissen, Eiern und Eierzeugnissen, Fisch und Fischezeugnissen, Erdnüssen und Erdnusserzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen, Milch und Milcherzeugnissen, Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Paranüssen, Pecannüssen, Macadamianüssen, Cashewkernen), Sellerie und Sellerieerzeugnissen, Senf und Senferzeugnissen, Sesam und Sesamerzeugnissen, Lupinen und Lupinenerzeugnissen, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulfiten auch in andere Gerichte gelangen.** Gerne geben wir Ihnen zu unseren Einzelprodukten auf Anfrage eine Auskunft. Nachfolgend möchten wir Ihnen die Hauptallergene und die daraus entstehenden Erzeugnisse vorstellen:

Eier (A) Hühnereier, auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube, Strauß **Lebensmittel, die Ei enthalten (können)** Löffelbiskuits / Biskotten, Baiser, Meringues, Torten, Kuchen, Gebäck, Desserts, Eiscreme, Schäume und Toppings für Spezialitätenkaffees, Saucen (z. B. Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise), Mayonnaise, Bindung in Hackfleisch / Faschiertem, Panaden, Teigmäntel, „Haftmittel“ für Körner und Dekorationen auf Brot und Backwaren, Zuckerglasur, Eierlikör und andere Liköre, Eierteigwaren, Surimi

Sesam (B) Lebensmittel, die Sesam enthalten (können) Hamburgerbrötchen, Brot, Gebäck, Cracker, Frühstückscerealien, Süßspeisen, Verwendung in asiatischer, türkischer und orientalischer Küche, Falafel, Hummus, Moutabel (syrische Auberginencreme)

Soja (C) Lebensmittel, die Soja enthalten (können) Würzsaucen (Soja, Shoyu, Tamari, Teriyaki, Worcester), vegetarische Aufstriche und Gerichte, Surimi, Brot- und Backwaren, Burger, Wurstwaren, Light-Hackfleischzubereitungen / Light-Zubereitungen für Faschiertes

Milch (D) Achtung: Ziegen-, Schaf-, Büffel- und Pferdemilch werden meist ebenfalls nicht vertragen.

Lebensmittel, die Milch enthalten (können) Margarine, pflanzliche Streichfette, Schokolade, Backwaren, Nougat, Eiscreme, Desserts, Kaffeeweißer, Kartoffelpüree, Surimi

Sellerie (E) Lebensmittel, die Sellerie enthalten (können) Gewürzmischungen, Curry, Bouillons, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Wurst- und Fleischwaren, Feinkostsalate (Waldorfsalat), Gemüsesalate, Kartoffelsalat (mit Bouillon), pikante Snacks

Senf (G) Lebensmittel, die Senf enthalten (können) Wurst, Fleischwaren: Rouladen, Currys, Gewürzmischungen, sauer eingelegtes Gemüse, Marinaden, Suppen, Saucen, Feinkostsalate

Getreide (F) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer, Kamut, Triticale (Hybride aus Weizen und Roggen)

Bezeichnungen für glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse: Aus den o.g. Getreiden hergestellte Nahrungsmittel und Backwaren: Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge

Lebensmittel, die Gluten enthalten (können) Teigwaren, Flädle / Frittaten, Semmelbrösel, Müsli, Backmischungen, Brot, Gebäck, Torten, Kuchen, Kekse, Plätzchen, Malz, Malzbier, Bier, Getreide- (Malz-)kaffee, Roux, Backerbsen, Kakaotränke, Würzmischungen, Sojasauce, hydrolysiertes Weizeneiweiß in Würzsaucen, Schokoladenriegel, Müsliriegel, Eis mit Waffel, Trennmittel in geriebenem Käse, nationale / regionale Wurstspezialitäten

Fische (H) Lebensmittel, die Fisch enthalten (können) Gelatine, Surimi, Kamaboko (japanisches Surimi), Anchovis (-paste), Worcester (-shire) Sauce, (asiatische) Würzsaucen, Ethnic Foods (z. B. Sushi, gebratener Reis, Paella, Frühlingsrollen, Vitello tonnato, Bouillabaisse, Labskaus), Bloody Mary (mit Worcestersauce)

Erdnüsse (I) Lebensmittel, die Erdnüsse enthalten (können) vegetarischer Fleischersatz, Saucen (z. B. Sataysauce), Dressings, Pesto, Ethnic Foods (z. B. afrikanisch, asiatisch, mexikanisch), Nussmischungen, Studentenfutter

Krebstiere (J) Lebensmittel, die Krebstiere enthalten (können) Krebsbutter, Shrimpspaste, Sashimi, Surimi, Kroepoek, Bouillabaisse, Paella

Nüsse (K) Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Kaschu- (= Cashew-), Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-/Queenslandnüsse

Lebensmittel, die Nüsse enthalten (können) Marzipan, Nougat, Nuss-Nougatcreme, Torten, Kuchen, Gebäck, Desserts, Amarettini, Schokolade, Studentenfutter, Knabberartikel, Müsli, Salatdressings, Pesto und andere Saucen, Salatdressings, vegetarische Gerichte, Nussbrot, Mortadella (mit Pistazien),

Weichtiere (L) Bezeichnungen für Weichtiere

Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Jakobsmuscheln, Austern), Schnecken, Abalone, Kopffüßer (Tintenfische): Kalmare (Calamares, Polpi, Seppie), Kraken (z. B. Octopus, Polpo, Pulpo)

Lebensmittel, die Weichtiere enthalten (können) Sepia, schwarze Nudeln, Surimi, Sashimi, Bouillabaisse, Paella

Schwefeldioxid & Sulphit (M)

Lebensmittel, die Sulphit enthalten (können) Wein (geschwefelt), andere alkoholische Getränke, Trockenfrüchte (vor allem solche, die hell bleiben sollen), geriebene Meerrettichprodukte; kleinere Mengen z. B. in Kartoffelpüreeflocken liegen oft unterhalb der deklarationspflichtigen Mengen (mehr als 10mg/kg oder mg/l)

Lupinen (N) Lebensmittel, die Lupinen enthalten (können)

Lupinenmehl, pflanzliches Eiweiß (Lupinen) in Backwaren und vegetarischem Fleischersatz, Lupinensprossen

Fragen Sie uns! Zu jeder Menüzusammenstellung erhalten Sie auf Wunsch eine klare Aussage zu unseren Möglichkeiten!

Unsere Geschäftsbedingungen:

Zahlen Sie unbedingt bei Erhalt des Essens in Bar oder mit EC-Karte!

Die Menüs können täglich bis 19.30 Uhr abgeholt werden. **Mit einer Bestellung stimmen Sie unserer DSGVO zu!**

Achtung:

Wenn wir Ihre Veranstaltung mit Geschirr, Bestecken oder Mobiliar ausstatten, sind wir nach der neuen Rechtsprechung der Finanzbehörden verpflichtet, den gesamten Rechnungsbetrag (auch unsere Menüs, die mit 7% MwSt in dieser Preisliste angeboten werden) mit 19% MwSt. zu berechnen!!! Diesen Aufschlag müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.

Das ist Wichtig:

Wir liefern Ihre Bestellung wenn gewünscht, an. Trotzdem erwarten wir Entladehilfen, da unsere Lieferbehälter nicht immer von einer Person transportiert werden können. Oftmals können wir nicht mal den Lieferort direkt anfahren. Dann liefern wir natürlich nur bis Bordsteinkante. Den Transport von diesem Ort müssen Sie dann organisieren!

Berücksichtigen Sie dieses unbedingt!

Wenn wir Ihre Bestellung anliefern sollen, berechnen wir pauschal -13,50 € Gebühr!

Rückgabe des gesäuberten Leergutes (wir berechnen sonst aus hygienischen Gründen nach Aufwand eine Reinigungsgebühr!!) bitte innerhalb von 2 –3 Werktagen.

Da wir davon ausgehen, dass unsere Kunden das gereinigte Leergut zurückbringen, werden wir für eine evtl. Abholung durch uns 13,50 € berechnen. Einweggeschirr möglich!

Unsere Fahrer sind Inkassoberechtigt.

Bei Lieferungen zu einem bestimmten Zeitpunkt, sollte eine Toleranz von bis zu einer Stunde eingeplant werden! Wir können keine Rechnungsabzüge bzw. Stornierungen des Auftrages gestatten, wenn durch Witterungsverhältnisse oder äußere Umstände eine Lieferung nicht pünktlich bei Ihnen eintrifft! Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt, besteht kein Rechtsanspruch auf Lieferung.

Für Bestellungen unter 50,00 EUR berechnen wir ggf. einen Servicezuschlag. Eine Lieferung ist in diesem Fall nur gegen Aufschlag möglich.

Für evtl. geringfügige Änderungen einzelner Speisen bitten wir um Ihr Verständnis, da wir nur frische Zutaten verarbeiten, die nicht immer vorrätig sein können!

Für leihweise von uns zur Verfügung gestellte Ausrüstungsgegenstände, sowie Platten, Geschirr usw. haftet bei Beschädigung oder Verlust der Auftraggeber.

Wiederbesteller erhalten nach Absprache einen Wiederbestellerrabatt

Partyservice Heiko Hatesaul, Jerrishoe

Steuer Nr.: 15 095 01661