



FLEISCHERMEISTER  
JÖRG MASCHMANN

0 48 71-76 29 74

0 48 71-76 29 73

WINSELWEG 2, 24594 REMMELS  
JOERG.MASCHMANN@T-ONLINE.DE

[WWW.PARTYSERVICE-MASCHMANN.DE](http://WWW.PARTYSERVICE-MASCHMANN.DE)



Herzlich



Willkommen

Wir freuen uns, Ihnen mit dieser Ausgabe unseres Partyservicemagazines Bekanntes, aber auch Neues an Speisen vorstellen zu können.

Sehen Sie bitte alle Menüvorschläge als Anregungen an.  
Gerne sind wir auch bereit, Ihre individuellen Wünsche zu erfüllen.  
Sprechen Sie uns an.

Wir freuen uns auf Sie.

*Ihr Partyservice Maschmann*

„DIE SPEISETAFEL IST DER EINZIGE ORT, WO MAN SICH NIEMALS WÄHREND DER ERSTEN STUNDE LANGWEILT.“

Jean Anthelme Brillat-Savarin

# Vorspeisen



# Vorsuppen

## Serranoschinken

auf saftiger Galiamelone

2,90 €

## Spargelcrèmesuppe

mit Fleischklößchen und Spargelstückchen

3,20 €

.....

## Geflügelcocktail

im Glas mit frischem Baguettebrot

3,30 €

.....

## Tomatencrèmesuppe

mit Fleischklößchen und Schlagsahne

3,20 €

.....

## Schmalzbrote

mit hausgemachtem Griebenschmalz

2,40 €

.....

## Lauchcrèmesuppe

mit Hackfleisch und Porree zubereitet

3,20 €

.....

## Lachstatar

mit Meerrettich im Weckglas und Baguettbrot

4,40 €

.....

## Cremige Pastinakensuppe

mit Räucherlachs als Beilage

3,20 €

.....

## Geräucherte Forelle

auf Gemüsesalat mit Ciabattabrot

3,80 €

.....

## Kürbiscrèmesuppe

mit Crème fraîche und angerösteten Kürbiskernen

3,20 €

.....

## Broccolicrèmesuppe

mit angebratenen Mandelsplittern und Sahne

3,20 €

.....



**Burgunderbrötchen**      normal 3,20 €  
riesen 3,90 €

mit angräuchertem Schweinerücken, Krautsalat und hausgemachte Remouladensoße in einem Roggenbrötchen

.....

**Gyrosburger**      normal 3,10 €  
riesen 4,10 €

würziges Putengyros mit Krautsalat und Tzatziki in einem Roggenbrötchen

.....

**Schnitzelbrötchen**      3,60 €

paniertes Schweineschnitzel mit Eisbergsalat, Gurken- und Tomatenscheiben, Zwiebelringen und Soßen im Mischbrötchen

.....

**Pulled-Pork-Burger**      4,80 €

mürbe gebratenes Schweinefleisch mit original Cole-Slaw und Soßen im Burgerbrötchen

.....

**Leberkäs-Semmel**      2,90 €

gebackener Leberkäse mit warmen Sauerkraut und Senf in der Semmel

.....

Alles Gute



von der Pute

**Geräucherte Putenbrust 9,80 €**

mit Remoulade oder Currysoße, Partysalat und Bratkartoffeln

**Hausgemachtes Putensauerfleisch 9,80 €**

Bratkartoffeln, Krautsalat und Remoulade

**würziges Putengyros (aus dem Filet) 10,20 €**

mit Butterreis oder Tomatenreis, griechischer Bauernsalat, Remoulade und Tzatziki

**Putenrahmschnitzel 10,80 €**

in einer Rahmsoße mit Zwiebeln und Pilzen dazu Salzkartoffeln oder Butterreis und Wurzelsalat

**Gyrosauflauf (aus dem Putenfilet) 9,70 €**

Mit Käse überbacken dazu Butterreis, Krautsalat und einen griechischen Bauernsalat mit Schafskäse

**Gebratene Putenoberkeule 11,50 €**

dazu Apfelrotkohl, Prinzessbohnen, Salzkartoffeln, Soße

**Putenschnitzel mit Zwiebeln und Pilzen 10,60 €**

dazu Bratkartoffeln, Remoulade und einen bunten Salat

**Würziges Putengulasch 10,50 €**

(aus der Keule)  
mit Nudeln oder Salzkartoffeln, Apfelrotkohl und Rosenkohl

**Putengeschnetzeltes 10,50 €**

in einer Zwiebel- Rahmsoße mit Champignons dazu Erbsen und Wurzeln, Salzkartoffeln oder Butterreis

**Asiatischer Fleischtopf (Chinapfanne) 10,30 €**

Putengeschnetzeltes aus dem Filet, süßsauer mit Wokgemüse und Butterreis

**Hühnerfrikassee****10,40 €**

mit Butterreis, Salzkartoffeln und Gurkensalat

.....

**Gebratene Entenkeule und Entenbrust****14,90 €**

dazu Apfelrotkohl, Prinzessbohnen mit Speckwürfeln, Salzkartoffeln, Soße

.....

**Gebratene Gänsebrust und Gänsekeule****21,80 €**

dazu Apfelrotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Soße

.....

**Gebratene Hähnchenkeulen****8,90 €**

mit Kartoffelgratin, Rosenkohl, Erbsen und Wurzeln

.....

**Geflügelschlachtplatte****12,50 €**

(Kalt) (ab 15 Personen)

.....

Putensauerfleisch, geräucherte Puten- und Hähnchenbrust, Geflügelfrikadellen, kleine Putenschnitzel und gebratene Hähnchenkeule dazu Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln, Remoulade, Currysoße, und einen bunten Salat

.....

**Knusperschnitzel (Hähnchenbrust)****8,90 €**

mit Cornflakes paniert dazu Kartoffelgratin und Mischgemüse (Möhrenscheibchen, Broccoli- und Blumenkohlröschen)

.....

**Hähnchenbrustfilet****11,90 €**

**nach Mailänder Art**

in einer würzigen Tomatensoße mit Käse überbacken dazu Butterreis oder Salzkartoffeln und eine Tomate-Mozzarella-Platte

.....

Leckere



Schweinereien

**Spießbraten**

**11,50 €**

Schweinenackenbraten mit einer Füllung aus Mett und Gemüse dazu Kartoffelgratin und gebuttertes Mischgemüse

.....

**Krustenlachsbraten**

**10,80 €**

magerer Schweinerücken mit knuspriger Schwarte dazu Ananassauerkraut und Kartoffelgratin

.....

**Saftiger Kasselerbraten**

**9,80 €**

vom Schweinerücken oder Schweinenacken mit Bratkartoffeln, Remoulade und fruchtigem Wurzelsalat

.....

**Falscher Hase**

**8,80 €**

würziger Hackbraten mit Gemüseeinlage dazu Kartoffelsalat, Nudelsalat, Farmersalat und Senf

.....

**Saftiger Schweinebraten**

**9,90 €**

mit Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, Rosenkohl und Soße

.....

**Prager Schinken**

**10,80 €**

gepökelte Schweinekeule mit knuspriger Schwarte dazu Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkensalat

.....

**Burgunderbraten**

**10,80 €**

vom Schweineschinken, mild angeräuchert mit Ananassauerkraut, Bratkartoffeln und Remouladensoße

.....

**Kasseler in Blätterteig** (2 Stück)

**10,20 €**

mit Gemüse-Nudelgratin und Partysalat

.....

**Knusprige Schweinehaxe**

**8,90 €**

mit Ananassauerkraut und Kartoffel- oder Erbsenpüree

.....

**Panierte Schweineschnitzel**

**10,90 €**

(2 Stück)  
mit Zwiebeln und Pilzen, Bratkartoffeln, Remoulade und Wurzelsalat

.....

**Zigeunerschnitzel** (2 Stück)

**10,50 €**

Panierte Schweineschnitzel mit Zigeunersoße, Bratkartoffeln und Farmersalat

.....

**Schweinerahmschnitzel**

**10,80 €**

in einer Champignonrahmsoße mit Butterreis oder Salzkartoffeln und Mischgemüse

.....

**Schweinegeschnetzeltes nach Gyros Art**

**9,80 €**

mit Butterreis oder Tomatenreis, einen griechischen Bauernsalat, Remouladensoße und Tzatziki

.....

**Schweinefiletopf**

**12,30 €**

zartes Schweinefilet in einer Pilz-Rahmsoße mit Erbsen und Wurzeln und Salzkartoffeln oder Butterreis

.....

**Chili Con Carne**

**6,30 €**

würziges Hackfleischgericht mit Kidneybohnen und Mais in einer Tomatensoße mit Baguette

.....

**Bayrischer Leberkäse**

**8,40 €**

mit Ananassauerkraut, Kartoffelstampf und Senf

.....



**Rindergulasch 10,50 €**  
in einer pikanten Pilzsoße mit Salzkartoffeln oder Nudeln, Apfelrotkohl und Rosenkohl

.....

**Hausgemachte Rinderrouladen 12,90 €**  
2 Stück pro Person dazu Salzkartoffeln, Apfelrotkohl und Prinzessbohnen mit Speckwürfel

.....

**Zarter Tafelspitz 12,50 €**  
an einer Meerrettichsoße mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln dazu ein Bohnensalat

.....

**Im Stück gebratenes Roastbeef 19,80 €**  
(6 Stunden bei 90°C)  
(Sehr Zart und saftig durch niedrige Temperatur) dazu Rosmarinkartoffeln, Sourcreme, Kräuterbutter und Rucolasalat

.....

**Rinderbraten aus der Keule 11,80 €**  
dazu Rosenkohl, Apfelrotkohl mit Salzkartoffeln und Soße

.....

**Zartes Wildschweinerückenfilet 22,50 €**  
mit gebratenen Pfifferlingen und mit Preiselbeeren gefüllter Birne, dazu Spätzle, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, Brokkoli und Soße

.....

**Filettopf Stroganoff 17,90 €**  
mit Butterreis, Salzkartoffeln und Bohnensalat

.....

**Zartes Rinderfilet 21,80 €**  
im ganzen gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln, Sourcreme, Kräuterbutter und Mischgemüse in Butter geschwenkt

.....

**Gebratene Wildkeule 17,90 €**  
von Tieren aus heimischen Wäldern (je nach Saison) dazu Salzkartoffeln, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Soße und mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne

.....

**Feines Wildragout 16,50 €**  
vom Reh, Hirsch oder Wildschwein mit Pfifferlingen, Salzkartoffeln oder Nudeln, Apfelrotkohl und Prinzessbohnen mit Speckwürfeln

.....



**Rübenmus****9,80 €**

mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst, Senf und Speckstippe

.....

**Grünkohl****11,50 €**

mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke, Senf, Bratkartoffeln und süßen Kartoffeln

.....

**Spargel mit Schinken****14,80 €**

dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

.....

**Birnen-Bohnen und Speck****11,50 €**

mit Salzkartoffeln, Kasseler und Kochwurst

.....

**Kohlpfanne****8,50 €**

aus Dithmarscher Weißkohl, Kartoffeln und Hackfleisch

.....

**Rinder und Schweinebraten****11,50 €**

mit Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, Prinzessbohnen mit Speckwürfeln und brauner Soße

.....

**Gemischte Bratenplatte****11,50 €**

Roastbeef, Kasseler und geräucherte Putenbrust mit Bratkartoffeln, Remoulade und Farmersalat

.....

**Schnitzelpfanne****11,70 €**

Panierte Schweineschnitzel, gebratene Putenschnitzel, Knusperschnitzel (Hähnchenfilet in einer Cornflakespanade)  
Dazu Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin, Remouladensoße und Mischgemüse in Butter geschwenkt

.....

**Imitiertes Spanferkel****11,90 €**

Schinken, Rücken und Bauch vom Jungschwein mit knuspriger Schwarte  
Dazu Kartoffelgratin, Ananassauerkraut und hausgemachte Remouladensoße

.....

**Lasagne Bolognese****8,90 €**

dazu einen Rucolasalat mit gebratenen Speckwürfeln, Balsamicodressing, Parmesanraspeln und Ciabattabrot

.....

**Wiener Würstchen und****7,90 €****Partyfrikadellen (beides warm)**

Mit Hausgemachtem Nudelsalat, Pellkartoffelsalat mit Ei, Weißkrautsalat, Senf, Ketchup und Meterbrotscheiben

.....

Aus dem



Suppentopf

	Pro Person	Pro Liter
<b>Gyrossuppe</b> Kräftig gewürzt mit Mais, Paprika und Zwiebeln .....	5,10 €	6,20 €
<b>Deftige Erbsensuppe</b> mit Fleisch- und Wursteinlage .....	4,20 €	5,10 €
<b>Pikante Gulaschsuppe</b> mit Paprika, Mais und Champignons .....	4,80 €	5,90 €
<b>Feine Spargelcremesuppe</b> mit Fleischklößchen und Spargelstückchen .....	5,10 €	6,20 €
<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit Kochwurstscheibchen .....	4,20 €	5,10 €
<b>Grünkohlsuppe</b> mit Kochwurstscheibchen oder Fleischklößchen .....	4,40 €	5,50 €
<b>Lauchcremesuppe</b> mit angebratenem Hackfleisch .....	4,80 €	5,80 €
<b>Frische Hühnersuppe</b> mit Reis als Beilage .....	4,20 €	5,10 €
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Fleischklößchen und Schlagsahne .....	4,80 €	5,80 €
<b>Hochzeitssuppe</b> mit Fleischklößchen und Grießklößchen .....	5,40 €	6,50 €
<b>Feurige Mitternachtssuppe</b> mit deftiger Einlage .....	5,10 €	6,20 €
<b>cremige Pastinakensuppe</b> mit Kochschinken oder Räucherlachs als Einlage .....	5,10 €	6,20 €
<b>Fliederbeersuppe</b> mit Apfelstückchen und Grießklößchen .....	4,80 €	5,80 €



Partyservice  
Maschmann

Extra Beilagen

Aufschnittplatten

**Käseigel 28,00 €**

(ca. 70 Spieße)

**Frikadellenigel 28,00 €**

(ca. 30 Spieße)

**Partybrötchen 0,35 €**  
gemischt **pro Stück**

**MeterbrotscHEIBen 0,10 €**  
gemischt **pro Stück**

**Aufschnittplatte  
„Für den rustikalen Geschmack“**

(z.B. Mettwurst, Kasseler, Frikadelle, Käse, Rührei, Sülzen, gekochter Schinken mit Spargel, usw.)

**8,50 €**

**Auf Brot (7 Schnitten) 9,90 €**

**Aufschnittplatte  
„Für den gehobenen Geschmack“**

(z.B. Roastbeef mit Remoulade, Lachsschinken, Forelle, Rührei mit Nordseekrabben, geräucher- te Putenbrust, Käse, Eischeiben, Räucherlachs, Seranoschinken, usw.)

**10,80 €**

**Auf Brot (7 Schnitten) 12,20 €**

Für jeden weiteren Beilagensalat berechnen wir 0,80€ pro Person, ebenso für jede zusätzliche Gemüsesorte.

Für mehr Soßenauswahl berechnen wir 0,50€ pro Soße.

Möchten Sie verschiedene Fleischsorten kombinieren, wird dieses nach Aufwand abgerechnet.

**Holsteiner Schinkenplatte 9,90 €**

mit Katenschinken, Kochschinkenröllchen mit Spargel, Putenschinken, Lachsschinken und Serranoschinken

**Gemischte Bratenplatte 10,80 €**

Roastbeef, Schweinebraten, Kasselerrücken, geräucherte Putenbrust und gebratene Entenbrust

**Hausgemachtes Sauerfleisch 5,80 €**

vom Schweinenacken oder der Putenkeule tischfertig garniert

**Kasselerplatte 5,50 €**

vom Schweinerücken, tischfertig garniert

**Fischplatte 13,80 €**

Geräuchertes Forellenfilet, Rollmöpfe, Stremel- lachs, Matjes in einer Apfel/Zwiebel-Sahnesoße, Heringssalat, Pfeffermakrele und Räucherlachs mit Meerrettich

**Käseplatte 7,90 €**

Verschiedene Schnitt- Weich- und Frischkäse- sorten - Wie z.B. Gouda, Blauschimmel, Tilsiter, Brie, Rotschimmel, Harzer Roller, Kräuterfrisch- käse, Pfefferkäse, Feigensenf usw

belegte



1/2 Brötchen

Stellen Sie sich Ihre Brötchenplatten selbst zusammen, alle Hälften sind mit Butter beschmiert, haben frischen Salat als Unterlage und sind natürlich geschmackvoll dekoriert!

<b>Gekochtes Ei in Scheiben</b>	<b>1,90 €</b>
.....	.....
<b>Scheibenkäse Gouda</b>	<b>1,60 €</b>
.....	.....
<b>Holsteiner Mettwurst</b>	<b>1,60 €</b>
.....	.....
<b>Räucherlachs</b>	<b>2,30 €</b>
.....	.....
<b>Kasseler</b>	<b>1,80 €</b>
.....	.....
<b>Briekäse</b>	<b>1,80 €</b>
.....	.....
<b>Holsteiner Katenschinken</b>	<b>2,20 €</b>
.....	.....
<b>Rührei mit Krabben</b>	<b>2,20 €</b>
.....	.....
<b>geräucherte Putenbrust</b>	<b>2,00 €</b>
.....	.....
<b>Roastbeef</b>	<b>2,40 €</b>
.....	.....
<b>Geflügelsalat</b>	<b>2,20 €</b>
.....	.....
<b>Fleischsalat</b>	<b>1,80 €</b>
.....	.....
<b>Eiersalat</b>	<b>1,80 €</b>
.....	.....
<b>geräuchertes Forellenfilet</b>	<b>2,60 €</b>
.....	.....
<b>Frischkäse mit Kräutern</b>	<b>1,60 €</b>
.....	.....
<b>Bio- Aufschnitt</b>	<b>2,80 €</b>
.....	.....
<b>Bio- Putensalami</b>	<b>2,80 €</b>
.....	.....
<b>Bio- Putensaftschinken</b>	<b>3,10 €</b>
.....	.....

vegetarisch



genießen

**Spaghettiauflauf** **4,50 €**  
(ab 10 Pers.)

Spaghetti mit Lauch in einer Sahnesoße  
und mit Käse knusprig überbacken

.....

**Spiralnudeln** **5,20 €**  
(ab 10 Pers.)

Dazu eine Tomatensoße mit frischen Garten-  
kräutern und einem griechischen Bauernsalat  
mit Schafskäse

.....

**Kartoffel-Gemüsegratin** **3,80 €**  
(ab 10 Pers.)

Knusprig mit Käse überbacken

.....

**Reispfanne** **3,80 €**  
(ab 10 Pers.)

Mit verschiedenen frischen Gemüsesorten,  
Curry und Sojasoße

.....

**Knusprige Frühlingsrollen** **4,60 €**  
2 Stück à 150

.....

**Käse-Blumenkohltaler** **4,60 €**  
3 Stück à 125g

.....

**Vegetarische Cordon-bleu** **5,60 €**  
2 Stück à 100g

.....

Fingerfood



Buffet

## Fingerfoodbuffet (kalt)

21,50 € pro Person

### Im Weckgläschen:

- Räucherforelle auf Farmersalat
- Pastasalat mit gebratenem Hähnchenfilet
- Geflügelcocktail mit Baguettebrot
- Anti-Pasti mit eingelegtem Schafskäse

### Noch etwas handliches:

- Pumpernickel mit Ei-Schaum und Lachs-Creme
- Backpflaumen im Speckmantel
- Käseigel mit verschiedenen Käsesorten
- Frikadellenigel mit Tomate und Gurken

### Aufgespießt:

- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Melone mit Serranoschinken am Spieß
- Gegrillte Scampi
- Gebratenes Hähnchen-Innenfilet

### Und ein bisschen Süßes:

- Obstspieß mit frischen Früchten
  - Panna cotta mit Fruchthaube im Weckgläschen
  - Mousse au Chocolate im Gläschen
- (Die Nachspeisen können nach belieben ausgetauscht werden)*

## Fingerfoodbuffet (kalt/warm)

23,90 € pro Person

### Im Weckgläschen:

- Räucherforelle auf Farmersalat
- Geflügelcocktail mit Baguettebrot
- Anti-Pasti mit eingelegtem Schafskäse

### Noch etwas handliches:

- Pumpernickel mit Ei-Schaum und Lachs-Creme
- Backpflaumen im Speckmantel
- Käseigel mit verschiedenen Käsesorten

### Aufgespießt:

- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Melone mit Serranoschinken am Spieß
- Gegrillte Scampi

### Warmes:

- kleine Partyfrikadellen
- gebratenes Hähnchen-Innenfilet
- Panierte Schweinemedallions
- Chicken-Crossis mit Cornflakes-Panade

### Und ein bisschen Süßes:

- Obstspieß mit frischen Früchten
  - Panna cotta mit Fruchthaube im Weckgläschen
  - Mousse au Chocolate im Gläschen
- (Die Nachspeisen können nach belieben ausgetauscht werden)*


**„Remmelter Buffet“ (ab 25 Personen)**
**21,70 € pro Person**

- .....
- Spargelsuppe mit Fleischklößchen oder Serranoschinken auf Melonenschiffchen
  - Jungschweinerücken mit knuspriger Schwarte
  - Frittierte Hähnchen-Knusperhappen
  - Geräucherte Putenbrust vom Grevenkoper Putenhof
  - Hausgemachtes Sauerfleisch (Süß-Sauer)
  - Hausgemachte Remouladensoße und Currysoße mit Mandarinen
  - Knusprige Bratkartoffeln und Kartoffelgratin mit Käse überbacken
  - Hausgemachter Wurzelsalat, Weißkrautsalat und gemischter Salat
  - Aufschnittplatten mit Kasseler, Kochschinken mit Spargel und Roastbeef
  - Käseplatten mit verschiedenen Weich- und Schnittkäsesorten
  - Käse-Igel mit Weintrauben und verschiedenen Sorten Käsewürfel
  - Fischplatte mit geräucherter Forelle und geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich
  - Gemischte Brotsorten, Partybrötchen und Butter
  - Joghurtcreme mit Fruchthaube und Mousse au Chocolat (beides im Weckgläßchen serviert)

**Bratkartoffelbuffet (ab 20 Personen)**
**14,80 € pro Person**

- .....
- Mild geräucherte Putenbrust, zart rosa gebratenes Roastbeef
  - Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken und der Putenkeule
  - Saftiger Kasseler aus dem Schweinerücken
  - Kleine panierte Schweineschnitzel und Hähnchen-Knusperhappen (beides warm)
  - Eingelegte Rollmöpfe und Matjes in einer Apfel/Zwiebel- Sahnesoße
  - Dazu knusprige Bratkartoffeln und überbackenes Gemüse-Nudelgratin
  - Hausgemachte Remoulade und Currysoße
  - Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Wurzelsalat mit Apfel
  - **(mit 2 Nachtischsorten im Weckgläßchen = 16,90€/Person)**



**Zünftiger Frührschoppen (oder Abendbrot - ab 20 Personen) 13,80 € pro Person**

- Eine Auswahl an hausgemachten Salaten wie Geflügel-, Fleisch und Eiersalat
- Käseplatte mit verschiedenem Schnitt-, Weich- und Frischkäse
- Aufschnittplatte mit Kasseler, Kochschinken, Putenbrust, Mettwurst, Schinken
- Kleine panierte Schweineschnitzel und würzige Partyfrikadellen
- Fischplatte mit Räucherlachs, Forelle, Rollmops und Heringssalat
- Eierhälften in Remouladensoße und Butterscheibchen
- Verschiedene Marmeladensorten (nicht zum Abendbrot)
- Dazu verschiedene Brotsorten und Partybrötchen

**Mittelmeerbuffet (ab 20 Personen) 18,50 € pro Person**

- Würziges Putengyros mit Weißkrautsalat und Tzatziki
- Hähnchenfilet nach Mailänder Art mit Butterreis
- Schweinefilet in einer Pilz-Rahmsoße mit Salzkartoffeln
- Kartoffelgratin mit Käse überbacken
- Serranoschinken auf Melonenschiffchen und eine Tomate-Mozarella-Platte
- Verschiedene Antipasti wie z.B. eingelegte Oliven, Peperoni, würzige Fetawürfel
- getrocknete Tomaten, italienische Salami, mediterranes Gemüse
- Dazu einen griechischen Salat mit Schafskäse, Farmersalat und Baguettebrot
- Zum Nachtisch hausgemachtes Tiramisu und Obstsalat mit Schlagsahne

**Edles Wildbuffet von heimischem Wild (ab 15 Personen) 26,90 € pro Person**

- Melonenschiffchen mit kräftigem Räucherschinken
- Carpaccio vom Hirschrückenfilet
- Wildragout (Reh, Hirsch, Wildschwein) mit gebratenen Pfifferlingen
- Wildschweinerückenfilet mit frischen Champignons
- Hausgemachte würzige Wildfrikadellen
- Birnen mit Preiselbeeren gefüllt
- Bohnen mit gerösteten Speckwürfel
- Apfelrotkohl und Rosenkohl
- Salzkartoffeln und Spätzle
- zum Nachtisch Vanilleeis mit warmer Waldbeerensoße



Buffet



Vorschläge

**Rustikales Menü (ab 15 Personen)**

**15,80 € pro Person**

- .....
- Spargelcremesuppe mit hausgemachten Fleischklößchen
  - Jungschweinerücken mit knuspriger Schwarte
  - zarter Rinderbraten mit brauner Soße
  - Kartoffelgratin, Salzkartoffeln
  - Mischgemüse (Wurzeln, Broccolie und Blumenkohl)
  - Weißkrautsalat und Farmersalat
  - Quarkspeise mit Mandarinen oder Bananen
  - Schokoladencreme mit Vanillesoße

**Gehobenes Menü (ab 15 Personen)**

**22,80 € pro Person**

- .....
- zarter Serranoschinken auf frischer Melone
  - knusprig gebratene Entenkeule
  - Feines Wildragout mit Pfifferlingen
  - Mild geräucherte Putenbrust
  - Rosmarinkartoffeln und Salzkartoffeln
  - Apfelrotkohl und Rosenkohl
  - Prinzessbohnen mit gebratenen Speckwürfeln
  - Hausgemachte Remoulade
  - Möhrensalat mit Apfel
  - Rucolasalat mit geröstetem Speck und Parmesanraspel
  - Obstsalat mit Schlagsahne
  - Vanilleeis mit heißen Kirschen

Noch etwas



süßes danach?

<b>Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesoße</b>	<b>2,50 €</b>
.....	.....
<b>Obstsalat mit Schlagsahne</b>	<b>3,20 €</b>
.....	.....
<b>Vanillepudding mit Schokoladensoße</b>	<b>2,30 €</b>
.....	.....
<b>Schweizer Milchreis mit Kirschsoße</b>	<b>2,50 €</b>
.....	.....
<b>Schokoladenpudding mit Vanillesoße</b>	<b>2,30 €</b>
.....	.....
<b>Quarkspeise mit Bananen oder Mandarinen</b>	<b>2,50 €</b>
.....	.....
<b>Leichte Zitronencreme</b>	<b>2,30 €</b>
.....	.....
<b>Vanilleeis mit heißen Kirschen</b>	<b>3,20 €</b>
.....	.....
<b>Mousse au Chocolat</b>	<b>2,80 €</b>
.....	.....
<b>Joghurtcreme mit Zitronengeschmack</b>	<b>2,80 €</b>
.....	.....
<b>Tiramisu</b>	<b>3,20 €</b>
.....	.....
<b>Zimtcreme mit Apfelkompott</b>	<b>2,80 €</b>
.....	.....
<b>Panna-Cotta mit Fruchtspiegel</b>	<b>2,80 €</b>
.....	.....
<b>Götterspeise (rot/gelb/grün) mit Vanillesoße</b>	<b>2,30 €</b>
.....	.....

im Weckgläschen zubereitet kostet es 0,30 € extra pro Person

Miet



mich!

<b>Kühlanhänger</b>	<b>ab 65,00 € pro Tag</b>
.....	
<b>Festzelt für bis zu 80 Personen (mit festem Fußboden)</b>	
.....	
<b>Riesenpfanne (80cm) samt Brenner und Gas</b>	<b>65,00 €</b>
.....	
<b>Profikaffeemaschine mit Filter und 3 Kannen je 2,1l</b>	<b>25,00 €</b>
.....	
<b>Teller (tiefe, flache, Frühstücks-und Glasteller)</b>	<b>0,40 € pro Stück</b>
.....	
<b>Besteck (Löffel, Gabel, Messer, Teelöffel)</b>	<b>0,15 € pro Stück</b>
.....	
<b>Kaffeebecher</b>	<b>0,30 € pro Stück</b>
.....	
<b>Kaffeetasse und Untertasse</b>	<b>0,50 € pro Stück</b>
.....	
<b>Chafing-Dish (Wärmebehälter) mit Brennpaste</b>	<b>7,00 €</b>
.....	



## *Sehr geehrte Kunden,*

natürlich sind wir darum bemüht das Sie mit uns und unseren Produkten zufrieden sind, deshalb eine Bitte:

Bestellen Sie Ihr Essen erst zu der Uhrzeit, wenn Ihre Veranstaltung beginnt.

Öffnen Sie die Thermobehälter erst, wenn gegessen werden soll.

Wir bitten um rechtzeitige Bestellung da wir nur mit frischen und qualitativ hochwertigen Waren arbeiten.

Außerdem möchten wir Sie bitten, die anfallenden Reste umgehend aus den Behältern bzw. von den Platten zu nehmen um sie zu kühlen.

Wir bitten Sie die ausgegebenen Thermobehälter, Schüsseln, Geschirr und Platten gereinigt zurückzugeben, ansonsten wird nach Aufwand abgerechnet.

Zu zahlen ist bei Abholung oder bei Rückgabe der Behälter.

Lieferung nur nach Absprache und gegen Zahlung einer Gebühr.

Die Mindestabnahme liegt bei 10 Personen (wenn nicht anders angegeben).

Sofern es zeitlich möglich ist, schneiden wir Ihnen das gelieferte Fleisch auch vor Ort auf, braten die Bratkartoffeln in einer Riesenpfanne bei Ihnen zu Hause oder bedienen direkt am Buffet.

Der Aufwand hierfür wird mit 14€ pro angefangene ½ Stunde pro Person abgerechnet.

Die angegebenen Preise sind in Euro, beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und gelten pro Person.

Außer an den Konfirmationswochenenden haben wir Sonntags Ruhetag .

Wir bedanken uns im Voraus für das entgegengebrachte Vertrauen und wünschen Ihnen viel Spaß bei Ihrer Feier.

*Ihre Familie Maschmann*