

Preisliste Partyservice Löffelmann

Kleinigkeiten für viele Anlässe

Kleine runde Weiß- oder Graubrotscheiben mit exklusivem Belag und bunter Garnitur

Empfang: 4 Kanapees pro Person

Lachsschinken, Kasseler, Käse, Graved-Lachs 8,00 €

Sektfrühstück: 6 Kanapees pro Person

Roastbeef, Forellenfilet, Schweinemedallions, Käse, Kasseler und Graved-Lachs 13,20 €

Belegte halbe Brötchen und Brote

Mit Auflagen nach Auswahl ab 1,35 €

Frühstücksbrötchen

Belegte Brötchen mit Mett, Kochschinken, Salami oder Käse Stück 1,50 €

Fingerfood Snacks

Fingerfood Snacks heißen kleine Spezialitäten, die man mit den Fingern oder nur mit einer Gabel essen kann. Solch ein Buffet ist also ideal für viele Gäste, wenn nur wenige Sitzplätze vorhanden sind oder wenn es mal etwas Besonderes sein soll.

½ Eier garniert und gefüllt 0,68 €

Kleine Mettbällchen 0,68 €

Mini Knusperschnitzel 0,78 €

Käsehappen 0,70 €

Lachs oder Forelle auf Pumpernickel 2,15 €

Tomaten-Mozzarella-Spieße 1,80 €

Rosagebratene Roastbeefröllchen/

Medallions mit Frischkäsehaube 1,10 €

Mini Salami 0,80 €

Unsere besondere Empfehlung

Gemischte Platte

Mit Kanapees, Schnitten, kleine Tafelbrötchen verschiedene belegt und Fingerfood Snacks (insgesamt 25 Teile für ca. 5 Pers.) für 38,00 €

Suppen und Eintöpfe

Portion 0,5 Liter Mindestabnahme 3 Liter

	Liter	Preis
Als Vorsuppe empfehlen wir ca. 0,3 Liter		
Rinderbrühe mit reichlich Einlage (Hochzeitsuppe)		6,00 €
Gulaschsuppe		6,00 €
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch		7,00 €
Käse-Lauchsuppe vegetarisch ohne Hackfleisch		7,00 €

Kartoffelcremesuppe mit verschiedenen Einlagen

Shrimps, Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten		7,00 €
Erbsensuppe		5,50 €
Möhren- oder Gemüse Eintopf		5,50 €
Suppenwürstchen 90 g	Stück	1,25 €

Für größere Mengen Preisnachfrage!

Desserts

Obstsalat von frischen Früchten	Portion	2,80 €
Mousse au Chocolat	Portion	2,00 €
Verschiedene Cremespeisen	Portion	1,80 €
Rote-Grütze mit Vanillesauce	Portion	2,00 €
Schokobrunnen mit frischen Früchten	Ab 10 Pers. Pro Pers. ab	5,00 €
Gemischte Dessertvariationen portioniert in Gläsern	ab 20 Pers. pro Pers.	2,90 €

Für die Buffets empfehlen wir verschiedene Salate

Buntes Salatbuffet

Geflügelsalat, Shrimpssalat, bunte Salatplatte mit verschiedenen Dressings	1 kg	17,95 €
Teufelssalat, Wurstsalat, Apfel-Porreesalat, Mischsalat, Rucola mit Melone und Parmesan	1 kg	13,50 €
Fleischsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Farmersalat, Tomatensalat, Gurkensalat	1 kg	10,00 €

Buffet-Beilagen

Gemischter Brotkorb zum Buffet	1,90 € / Person
Gemischter Aufschnitt, Wurst- oder Schinkenplatte	ab 4,00 € / Person
Käseplatte nach Zusammenstellung	ab 4,00 € / Person

Fischplatte nach Zusammenstellung

ab 8,00 € / Person

Schlachteplatte

Auf 6er Platten oder als Buffet

Hausmacher Leber-, Rot-, Mett- und Jagdwurst, Mettgut, Sülze, Sauerfleisch, Schnittkäse, Gurken, Tomaten, Butter und Schmalz, Fleischsalat, Matjeshappen

Bis 50 Personen	Preis pro Person	6,60 €
51 bis 150 Personen	Preis pro Person	6,00 €
Ab 150 Personen	Preis pro Person	5,50 €

Hausschlachte-Buffet

Hausmacher Leber-, Rot-, Mett- und Jagdwurst, Mettgut, Sülze, Sauerfleisch, Schinken- und Käseplatte, Rollmops, Salate der Saison, Fleischsalat, Butter und Griebenschmalz, Zwiebfleisch und kleine Bouletten

Preis pro Person 9,90 €

Warmes / kaltes Hausschlachte-Buffet

Ab 10 Personen

Warm Krustenbraten, ½ Haxe und Nürnberger Würstchen aus Sauerkraut mit warmen Speckkartoffelsalat

Kalt Schlachtemolle gefüllt mit Hausmacher Leber-, Rot-, Mettwurst und Rauchenden, Sauerfleisch mit Remoulade, frisches Mettgut und Matjeshappen

Dazu ländliche Käseplatte mit Griebenschmalz und Butter

Salat Krautsalat, Käse-/Wurstsalat und Geflügelsalat

Preis pro Person 13,70 €

Kaltes Buffet

Ab 12 Personen

- Gebratenes Geflügel mit frischem Obst, frisches Hausmacher Mettgut mit Zwiebelwürfel
- Hausmacher Sauerfleisch mit Remouladensoße, kleine Schnitzel und Schweinelendchen bunt garniert
- kleine Bouletten, Rauchenden, Kochschinken gefüllt mit Spargel und Lachsschinken mit Melone
- Fischplatte mit Graved-Lachs, Forellenfilets, Matjes-Happen und Sahnemeerrettich
- Käseplatte und Griebenschmalz
- Butterplatte
- Krautsalat, Wurstsalat, Eiersalat, Mischsalat mit Balkankäse
- Cremespeise nach Wahl

Preis pro Person 19,00 €

Schon ab 10 Personen

Brunchbuffet

Warm	Schweinerückensteak in Käsesahnesoße mit Kartoffelecken und Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Reis, Rührei, gebratenen Bauchspeck und kleine Nürnberger		
Kalt	Käse, Graved-Lachs, verschiedener Aufschnitt, Salami und Schinkensorten, Rohkostplatte mit Dips Obstsalat mit Quark oder Obstplatte		
Salat	Fleisch- und Geflügelsalat mit Brotkorb		
		Preis pro Person	15,60 €

Bitte daran denken – Montag keine Geschirr Rücknahme!

Gala-Buffer

Warm	Tomaten-Orangencremesuppe mit Croutons, Hähnchenbrustfilet in Käse/Kräutersoße oder gefülltes Schweinefilet mit Kartoffelgratin und Kaisergemüse		
Kalt	Roastbeef – zart rosa gebraten – mit Remoulade Lachsschinken mit Melone, Kochschinken mit Spargel gefüllt, kleine Salami-Enden, Knusperschnitzel, Tomate-Mozzarellaspieße, pikant gefüllte Eier bunt garniert, Geflügelspieße, Graved-Lachs mit Cocktailsoße, geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Garnelen mit Senf-Dillsoße Käsebrett und Butterplatte		
Salat	Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Shrimpsalat, Mischsalat mit Balkankäse		
Desserts	Mousse au Chocolat, Obstsalat mit Vanillesoße		
		Preis pro Person	23,90 €

Löffelmanns Antipasti Platte

Ab 5 Personen

	Mini Salami, Roastbeef Röllchen, gefülltes Gemüse, gegrilltes Gemüse, eingelegten Fetakäse, Tomate-Mozzarella, Mediterraner Schweinebraten		
		1 Platte für 5 Personen	45,00 €

Warm oder Kaltes Festtags Buffet

Ab 15 Personen

Warm	Putensteak im Knuspermantel oder Schweine Medaillons mit Kräuterfrischkäsehaube dazu Mediterranes Gemüse, gebackene Champignons, Rosmarinkartoffeln und Teigtaschen verschieden gefüllt		
------	---	--	--

Als warmes Buffet	Portion	15,50 €
-------------------	---------	---------

Kalt		
Geflügelplatte	mit Hähnchenkeule, verschiedene Geflügelspieße	
Bratenplatte	Hackbällchen, Pfefferbeißer, Mini Schnitzel, Roastbeef Röllchen mit Frischkäse	
Schinkenplatte	Melonenschiffchen mit Lachsschinken und gefüllte Kochschinkenröllchen	
Fischauswahl	mit Graved-Lachs, Forellenfilet, Garnelen Matjes Happen, Meerrettich, Senf-Dillsoße	
Käseauswahl	mit frischem Obst und Butterplatte	
Salate	Frische Salatauswahl mit Dressing, Geflügelsalat und Tomate-Mozzarella, Ruccola mit Melone und Parmesan	

Als Kaltes Buffet	Portion	20,90 €
-------------------	---------	---------

Als Warm Kaltes Buffet	Ab 15 Pers. Portion nur	19,50 €
------------------------	-------------------------	---------

Desserts	Auswahl nach Wunsch	Portion	1,70 €
	Brotkorb zum Buffet	Portion	1,90 €

Bitte daran denken – Montag keine Geschirr Rücknahme!

Verschiedene warme Braten

Portionspreis Rohgewicht = 400 g, dazu Bratensoße

1	Knusprige Schweinshaxe	5,00 €
	Knusprige ½ Schweinshaxe	2,65 €
2	Schweineschnitzel	4,20 €
	2 Schweinerückensteaks mit Paprika- oder Jägersoße	
3	vom Schweinenacken	
	Jägerbraten	6,50 €
	vom Schweinenacken gefüllt mit einer Champignon-Zwiebel-Fleischfarce	
	Rennauer Bierbraten	6,50 €
	Schweinenacken deftig gewürzt, im Biersud gebraten	
	Senf-Zwiebelbraten	6,50 €
	Schweinenacken gepökelt mit einer würzige Senf-/ Zwiebelsoße	
6	vom Schweinefilet	
	Filetkopf im Blätterteigmantel	8,50 €
	mit Sahnesoße	

	Filetgeschnetzeltes in Sahnesoße mit reichlich Champignons	8,50 €
8	Burgunderbraten oder Schinkenkrustenbraten Nach „Spanferkel-Art“	7,10 €
9	vom Schweinerücken wenn es mager sein soll Kräuterlachsbraten im Kräutermantel	7,20 €
	Kasselerrücken im Blätterteig gebacken	7,20 €
	Blätterteigtaschen gefüllt mit Gyros vom Schwein und Pute	7,20 €
12	von Pute und Hähnchenbrust Putengeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce, Curryfruchtrahm oder Pfifferlingsrahm	7,30 €
	Überbackenes Hähnchenbrustfilet in Käse-/ Kräutersauce	7,30 €
13	Schlemmerpfanne Kleine Schnitzel, würzige Bouletten, Hähnchenkeule und Schweinemedallions mit Rahmchampignonsauce	9,90 €
14	Fleisch – oder Pizzafleischkäse Á 5 Personen grob oder fein, in Alufolie gebacken oder zum selberbacken	16,00 €

Gerichte mit oder ohne Beilagen

	pro Person
1. Hähnchenbrust oder Putenbrust in Tomatenragout mit mediterraner Gemüsepfanne dazu Nudelaufbau oder Rosmarinkartoffeln	8,80 €
2. Jägerschnitzel 2 kleine Schnitzel vom Schweinerücken, mit Mischgemüse und Kartoffeln	6,99 €
3. Schweinehaxe auch als halbe Haxen, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	8,80 €
4. Grünkohl mit Bregenwurst Kasseler, Bauchfleisch und Kartoffeln	7,90 €

5. Jägerbraten gefüllt mit Pilzragout, Rosenkohl und Kartoffeln	7,99 €
6. Hackfleischröllchen gefüllt mit Balkankäse und Lauchzwiebeln dazu Nudelauflauf, Tomatenragout und Krautsalat	6,90 €
7. Gemischte Bratenplatte Rinder- und Schweinebraten, mit Rotkohl, Kartoffeln und Salat	9,20 €
8. Gebratene Entenbrust mit Rotkohl und Klöße	14,50 €
9. Putengeschnetzeltes in Curryfruchtrahm mit Reis und Salat	8,90 €
10. Filettopf mit Rahmchampignons, Krautsalat und Spätzle	12,00 €
11. Gebackener Fleischkäse mit Sauerkraut, Speckkartoffelsalat oder überbackenem Kartoffelstampf	6,20 €
12. Filetpfanne Schweinemedallions überbacken mit Tomatenragout und Käse, dazu Kartoffelecken und bunter Salat mit Dressing	12,00 €
13. ½ Schwein nach Spanferkel Art ab 20 Personen Schinken, Schulter, Kotelett, Bauch und Eisbein aufgeschnitten, dazu Sauerkraut und Speckkartoffelsalat / Krautsalat	
	pro Person 8,80 €
14. Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Baguette, Krautsalat und Tzatziki	7,70 €
15. Bayerische Fleischplatte mit Spießbraten, halber Haxe, Leberkäse, Kräuterwürstchen, Specksalat und Sauerkraut	9,40 €
16. „Hausmacher“ Sauerfleisch oder Sülze mit Bratkartoffeln, Gurken, Tomaten und Remoulade	7,10 €
Pfefferrippchen gefüllt mit Fleischfarce, Zwiebeln dazu Speckbohnen und Röstkartoffeln	6,60 €

Menü – Angebote ab 15 Personen

Angebot I

Suppe nach Wahl

Preis pro Person ohne Aufbau und Geräte 12,90 € als Buffet mit Aufbau und Geräte 14,80 €

Rinder – und Schweinebraten, Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Bohnen im Speckmantel, Kartoffeln und Klöße, Rote Grütze und Vanillesoße

Angebot II

Suppe nach Wahl

Preis pro Person 13,90 € als Buffet 16,20 €

Schweinefilet in Eihülle, Hähnchenbrust in Käse-Kräuter-Soße mit Kaisergemüse, Salatplatte, Kartoffelgratin, Kartoffelecken und verschiedene Cremespeisen

Angebot III

Suppe nach Wahl

Preis pro Person 18,00 € als Buffet 20,90 €

Wildschwein oder Rehbraten, Schweinefilet im Rippenspeckmantel mit Pfifferlingen im Rahm, Bohnen im Rippenspeckmantel, Erbsen, Möhren, Rosenkohl und Rotkohl Gefüllte Preiselbeerbirnen, Krokettten und Rosmarinkartoffeln
Dessert nach Wahl

Anbebot IV

Suppe nach Wahl

Preis pro Person 19,90 € als Buffet 24,20 €

Schweinemedallions mediterran, geschmorte Rinderhüfte, Lachsfilet mit Pfefferkruste gedünstet dazu Salatplatte, Grillgemüse, gefüllte Teigtaschen mit Quark und Pilzen, Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln
Dessert nach Wahl

Unser Rindfleisch – Angebot

Nur aus eigener Mast und Schlachtung!

Chill – con Carne	pro Person	4,90 €
Rindergulasch	pro Person	6,90 €
Zungenragout mit Klößchen und Mini Champignonköpfe	pro Person	3,70 €
Rindfleischpfanne mit Frühlingszwiebeln und Champignons in Rotweinsoße	pro Person	7,10 €

Zwiebelrostbraten aus der Hüfte	pro Person	9,10 €
Rinderschmorbraten	pro Person	8,10 €
Sauerbraten	pro Person	8,10 €
2 kleine Rinderrouladen gefüllt mit Rippenspeck, Zwiebeln und Gurke	pro Person	9,10 €
Rinderstreifen „Stroganoff Art“ in pikanter Soße	pro Person	7,10 €

Beilagen und Vegetarische Gerichte

Kaisergemüse oder mediterranes Schmorgemüse	Portion	2,99 €
Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Bohnen im Speckmantel. einzeln angerichtet auf 5-er Platten ab 10 Personen	pro Person	3,10 €
Sauerkraut oder Rotkohl	Portion	1,80 €
Bohnen im Speckmantel	3 Stück	2,10 €
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark	Portion	2,80 €
Reis, Rosmarinkartoffeln oder Salzkartoffeln	Portion	1,25 €
Kartoffelecken oder Kartoffelgratin	Portion	2,80 €
Bratkartoffeln mit Rippenspeck und Zwiebeln	Portion	3,00 €
Spätzle oder Nudelauflauf	Portion	1,80 €
Vegetarische Platte Für 5 Personen Überbackene Tomaten, gebackene Champignons, Maiskolben, Grill-Gemüsesorten und Kartoffelplätzchen	Platte	28,00 €
Verschieden gefüllte Teigtaschen mit Quark, Champignons oder Tomate-Lauchzwiebeln dazu Kräutersoße á 5 Pers.	30 Stück	33,00 €
Champignon-Zwiebelpfanne	Portion	3,00 €

Spezielle Möglichkeiten

Aus unserer Riesenpfanne zum Selber Braten
Geschnetzelte Spezialitäten

Gyros-Art Schlemmerpfanne mit Mais und Paprika	Portion	4,20 €
Putenpfanne mit Gemüsestreifen	Portion	4,20 €
Champignon-Zwiebelpfanne	Portion	4,90 €

Riesenpfanne mit unserem Kocher Leihgebühr 35,00 €
auf Wunsch Gas nach Verbrauch.

Wenn gewünscht auch mit Personal

Lieferung und Aufbau berechnen wir nach Aufwand

Grill – Angebot

Wir kommen zu Ihnen und grillen zu jedem Anlass, Anfahrt Pauschale
30,- / Grillzeit ca. 2 Stunden.

Grill – Personal berechnen wir mit einem Stundensatz von
30,- pro Mitarbeiter.

Preise richten sich nach Personenzahl.

Angebot I	Preis pro Person	12,80 €
Bratwurst, Krakauer, Nackensteak und Putensteak		

Angebot II		19,80 €
Bratwurst, Krakauer, Käsegriller, Nackensteak, Putensteak		
Beilage: Krautsalat, Mischsalat und Kartoffelsalat, Nudelsalat		
verschiedene Grillsoßen und Baguettestange		

Angebot III	Preis pro Person	26,80 €
	mit Fisch	29,00 €

Bratwurst, Krakauer, Käsegriller, Nackensteak, Putensteak,
gefüllte Rückensteak, Rindersteak, mediterranes Gemüse,
Champignons und Rosmarinkartoffeln

Beilagen: Krautsalat, Mischsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat
Ruccola- Melonensalat, Kräuterquark, Kräuterbutter
Grillsoßen und Baguettestange

Auf Wunsch auch andere Zusammenstellungen möglich

Sie brauchen Teller und Besteck...? Fragen Sie uns!

Allgemeine Liefer- und Geschäftsbedingungen

- * Die Preise in unserer Angebotsliste gelten bei Abholung / Küche Rennau
- * Bei Anlieferung bitte eine Toleranz von bis zu 30 Minuten.
früher/später einkalkulieren
- * Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch
auf Lieferung / Entschädigung
- * Die bestellte Ware wird auf/und in Leihgeschirr angeliefert
das Geschirr und Besteck geben Sie bitte gesäubert zurück
- * Beim Leihgeschirr/- Besteck gehen Fehlmengen, Bruch- und
Beschädigungen sowie ggf. säubern zu Lasten des Kunden
- * Bruch oder Verlust der Leihgeschirrs/- Besteckes wird mit dem
Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt
- * Alle Speisen sind mit der Gesetzlichen MwSt. berechnet.7% /
bei Serviceleistungen 19%

Bitte beachten Sie, das wir Montage kein Geschirr zurücknehmen können!

Leihgebühr

Ein Geräte – Verleih kann nur in Verbindung mit unserer Ware erfolgen!

Kühl-Anhänger	70,00 €
Cafing Dish (Rechaud, inklusive Brennpaste)	6,00 €
Gasgrill	15,00 €
Würstchenkocher	10,00 €
Mit Auf- und Abbau Lieferung oder Reinigung	Preis nach Aufwand
Imbisswagen	180,00 €
Leihgeschirr je Teil	0,30 €

~~~~~

### Hauptgeschäft:

Hauptstraße 19 – 38368 Rennau  
Tel.: 05356 – 625 - Fax: 05356 – 204

### Öffnungszeiten:

Dienstag: 7.00 – 18.00 Uhr  
Freitag: 7.00 – 18.00 Uhr

### Filiale in Helmstedt:

Emmerstedter Straße 10  
38350 Helmstedt  
Tel.: 05351 – 33513

### Öffnungszeiten:

Di. - Fr. 6.00 – 18.00 Uhr

**Samstag: 7.00 – 12.00 Uhr**

**Samstag: 6.00 – 13.00 Uhr**