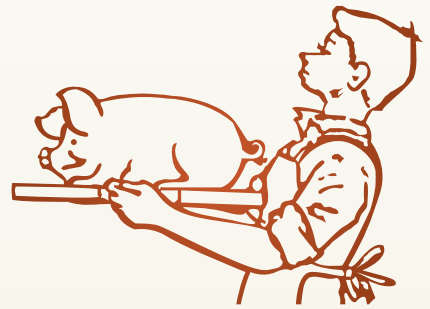


Daubel Partyservice

Einfach lecker!



Speisekarte 2018

Warme Speisen

Spanferkel* S, 4		10,50 €
Krustenbraten*	mild gepökelt, kross gebraten ^{1, 6, 7}	8,90 €

Vom mageren Schweinerücken

Pfefferkarree*	mit rund gemahlenem Pfeffer und etwas Knoblauch ^S	8,50 €
Kräuterbraten*	mild gewürzt mit Kräuterkruste ^{S, Sn, 4}	8,50 €
Schweinerücken Dijon*	süß-scharf gewürzt, mit einer Zwiebel-Senfmarinade ^{S, Sn, 4}	9,20 €
Schnitzelpfanne Rückensteaks*	in Zwiebel/Champignonsoße, mit Käse überbacken ^{S, Sn, Me, 4}	8,90 €
Kotelettkrone*	gespickt mit rohem Schinken, überbacken mit Sauce Bernaise ^{S, Sn, 1, 4}	9,20 €
Kasseler natur* ^{Me, 4, 7}		8,80 €
Kasseler in Blätterteig* ^{Me, G, 4, 7}		9,50 €
Kasselerkrone*	ohne Knochen, gespickt mit Früchten, überbacken mit Curryrahm ^{Me, 4, 7}	9,50 €

Saftige Nackenbraten

Zwiebelbraten* ^{S, Sn}		8,50 €
Paprika-Nackenbraten* ^{S, Sn}		8,50 €
Jägerrolle*	mit herzhafter Brätfüllung ^{S, Sn, 1, 7}	8,90 €

Gut und günstig

Haxe* ^{S, Sn, 4}		7,90 €/Stück
Rippe*	mit Zwiebeln ^{S, Sn, 4}	7,50 €
Gulasch* **	z. B. halb und halb ^{S, Sn, Me, 4}	8,50 €
Paniertes Schweineschnitzel*	(ohne Beilagen) ^{S, Sn, 1, 4}	2,80 €/Stück
Hähnchenbrustfilet***	paniert ^{Ei, G} oder natur	2,80 €

Geflügel

Hähnchenbrustfilet Saltimbocca* ***	auf Parmesan Jus ^{S, Me, 1, 4}	10,50 €
Putenbrust***	mit Estragonrahm ^{Me, S}	9,50 €
Putenrahmgeschnetzeltes***	aus der Brust geschnitten ^{Me, S, 4}	8,90 €
Hähnchenbrustfilet***	mit fruchtiger Orangen-Thymian-Marinade ^{G, Me, 4}	9,80 €
Hähnchenbrustfilet Milano***	in fruchtiger Tomatensoße, mit frischem Basilikum und Mozzarella ^{S, Me}	9,80 €

Filet

Schweinefilet*	in Pfefferrahm oder Rahm ohne Pfeffer ^{S, Me}	11,50 €
Schweinefilet Milano*	in fruchtiger Tomatensoße, mit frischem Basilikum und Mozzarella ^{S, Me}	11,50 €
Medaillons vom Schweinefilet*	mit grünem Pesto ^{S, Me, Sf, Sn, 1, 4}	11,50 €
Medaillons vom Schweinefilet*	mit frischen Champignons, karamellisierten Orangenscheiben und Bacon ^{S, Me, Sn, 1, 4}	11,80 €
Schweinefilet*	mit Kräuterseitlingen und Aprikose ^{S, Me, Z}	11,80 €
Hähnchenbrustfilet***	auf Gemüsestreifen ^S	9,50 €
Hähnchenbrustfilet Toskana***	auf mediterranem Mischgemüse ^{S, 4}	9,50 €
Rinderfiletpfanne**	mit frischen Champignons und Zwiebeln ^S	18,50 €
Tournedos**	verschieden überbacken ^{S, Sn, Me}	18,80 €

Rind/Kalb

Rinderbraten**	aus der Hüfte oder dem Roastbeef ^{S, Sn}	12,90 €
Zarter Kalbsbraten**		12,50 €
Roastbeef**	rosa gebraten ^{S, Sn}	15,80 €
Rindernackern vom US-Beef**	superzart, marmoriert ^{S, Sn}	14,80 €

Fisch

Gedünstetes Lachsfilet	mit Dillrahm ^{Me, Fi, 8}	12,90 €
Limandesröllchen	mit Lachsmousse ^{Me, Fi, 8}	12,90 €
Zanderfilet	auf der Haut gebraten mit Kirschtomaten-Ragout und Kräutern, alternativ mit Limettenbuttersauce ^{Me, Fi, 8}	13,50 €

Wild

Hirschkalbskeule ⁺		14,50 €
Rehkeule ⁺		18,50 €
Wild-Edel-Gulasch ⁺		12,50 €
andere Wildgerichte ⁺		Auf Anfrage

Beilagen

Beilagen, in oben genannten Preisen enthalten:

Sauerkraut***^{Me, S, 1, 2, 4, 6, 11}, Rotkohl^{Me, S, 1, 2, 4, 6, 11}, Krautsalat^{Z, Es}, mediterranes Mischgemüse^S (Zucchini, Aubergine, Zuckerschote, Paprika) oder gemischte Gemüsepfanne (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen/Möhren, Brechbohnen).

Weitere Beilagen

Kartoffelgratin vegetarisch ^{Me, 1, 2}		
Bratkartoffeln, Kroketten oder Rösti ^{G, S, 1, 2, 4}		2,80 €
Rosmarin-, Butterkartoffeln ^{Me, 1}		2,80 €
Fränkisches Kartoffelgratin*	mit Speck und Lauchzwiebeln ^{Me, 1, 2}	3,50 €
Kleine toskanische Backkartoffel	mit Olivenöl, Paprika und einem Hauch Knoblauch ^{1, 2}	2,80 €
Salz- oder Petersilien- kartoffeln, Spätzle, Butterreis ^{Me, 1, 2}		2,80 €
Grillkartoffeln	mit Kräutercreme ^{Me, 1}	3,50 €
Gemischter Brotkorb ^{G, Me, S, Se, Sf, 4}		0,70 €

Aufläufe

Westernpfanne*	mit Kartoffeln, kleinen Hacksteaks und Gemüse ^{G, Me, S, Sn, 4}	6,50 €
Tortellinauflauf*	mit Brokkoliröschen u. Schinkenstreifen in Sahneseife ^{G, Me, 4}	6,50 €
Makkaroniauflauf* **	auf Bologneser Art ^{Me, 4}	6,50 €
Nudelgratin***	mit Gemüse und Streifen vom Hähnchenbrustfilet ^{Me}	6,50 €
Chili con Carne* **		6,80 €
Herzhafter vegetarischer Kartoffelgulasch ^{1, 2}		6,50 €

Suppen

Diverse Suppen⁺	Ihrer Wahl	ab 8,50 €/Liter
-----------------------------------	------------	-----------------

Kalte Speisen, verschiedene Platten

Gemischte Fleischplatte⁺	10–12 verschiedene Sorten Fleisch	10,50 €
Gemischte Fleischplatte⁺	6–7 verschiedene Sorten Fleisch	9,50 €
Gemischte Geflügelplatte⁺		10,50 €
Hausmacher Platte⁺		9,50 €
Fingerfood-Buffer⁺	unterschiedlich sortiert, ein unkomplizierter Imbiss	ab 9,80 €
Unterschiedliche Ausführungen sind möglich, z. B. mediterran, vegetarisch oder mit interessanten Fischvariationen.		
Käseplatte	mit Frischobst, inkl. Butterteller ^{Me, Sn, 4, 5}	5,80 €
Gemischte Fischplatte	inkl. Sahnemeerrettich ^{Me, K, Fi, Sn, 1, 4}	8,80 €

Alle Platten sind mit frischem Obst und Gemüse der Saison üppig ausgarniert.

Vorspeisenvariationen

Tomate/Mozzarella	mit frischem Basilikum ^{Me, 1, 4}
Rindercarpaccio**	mit gehobeltem Parmesan ^{Me, S, Sn, 4}
Riesengarnelenschwänze auf Salatstreifen	mit Balsamico-Essenz ^{K, Me, S}
Melone*	mit Schinken ^{Me, S, Sn, 1, 4}
Mediterrane Vorspeisenplatte⁺	
Gedünstetes Lachsfilet^{Me, Fi, S, 4}	
Vitello Tonnato**	vom Kalbsrücken ^{Me, Fi, S, Sn, 1, 4}
Tapasvariationen⁺	
Marinierte Mozzarellakugeln	mit Kirschtomaten ^{Me, 1, 4}
Fetakäse in Sesampanade	mit Feigensauce

Belegtes

Canapés⁺	z. B. mit diversen Braten, Edelkäse, Schinken, einzeln garniert	2,50 €/Stück
Canapés⁺	mit Lachs, Forellenfilet, einzeln garniert	2,90 €/Stück
Brote oder Brötchen⁺	üppig belegt mit verschiedenen Wurst-, Braten-, Schinken- und Käsesorten	1,60 €/Hälfte

Salate

Tomatensalat Hellas	mit Essig-Öl-Dressing und zerriebenem Fetakäse ^{Es, Me, S, Sn}	2,50 €
Gurkensalat Nizza^{S, Sn}		2,50 €
Große gem. Salatplatte	mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{Es, Me, Sn, 4}	2,90 €
Radicchio	mit Himbeervinaigrette und frisch geraspelttem Parmesan ^{Me, S, 4}	2,90 €
Bunte Blattsalate	in Proseccovinaigrette m. Sprossen u. gerösteten Nüssen ^{Sf, S, 4}	2,90 €
Herzhafter Roma- oder Rucolasalat	mit Orangen-Honig-Senf-Dressing ^{Es, Sn, S, 4}	2,90 €

Weitere Salate wie Kraut-, Hirten-, Waldorf-, Frühlings-, Lauch- und Maissalat sowie diverse Nudel- und Reissalate werden nach Gewicht bzw. Schalengröße berechnet.⁺

Nachtisch

Hausgemachte Rote Grütze	mit Vanillesoße ^{Me, 4}	3,00 €
Mousse au Chocolat^{Me, 4}		3,30 €
Obstsalat⁴		3,80 €
Orangencreme^{Me, 4}		3,00 €
Panna Cotta^{Me, 4}		3,80 €
Tiramisu^{Me, G, Ei, 4, 8}		4,50 €
Weitere Süßspeisen nach Saison, Lust und Laune⁺		



Komplettbuffets

Gerne stellen wir für Sie ein Buffet nach Ihren Wünschen und Vorgaben zusammen.
Ob Hochzeitsbuffet oder Italienischer Abend, Ihre Wünsche bestimmen die Zusammenstellung.

Getränke

Selbstverständlich bieten wir Ihnen zu Ihren Veranstaltungen und Feiern auch die passenden Getränke an.
Für ein individuelles Angebot mit flaschengenauer oder All-Inklusive-Abrechnung setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

Zubehör

- **Chafing-Tische zum Warmhalten der Speisen** stellen wir Ihnen bei Bedarf **kostenlos** zur Verfügung.
- Auf Wunsch können wir Ihnen **Gläser, Geschirr und Besteck** zur Verfügung stellen. Rückgabe ist gespült und ungepült möglich. Bitte fragen Sie nach einem individuellen Angebot.
- Gern kümmern wir uns um **Servicepersonal, Mietmobiliar, Theken oder Zelte** für Ihre Veranstaltung.
- Wir bieten **WMF-Kaffeefullautomaten** im Verleih an.

Alle Preise, sofern nicht anders angegeben, pro Person, inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer. Wir bitten Sie, unsere Thermen, Platten und Schüsseln am ersten Werktag nach Ihrer Feier zwischen 10.00 und 18.00 Uhr oder nach Vereinbarung sauber zurückzugeben. Bei ungespülter Rückgabe fällt eine Pauschale von mindestens 20,- € für den Reinigungsaufwand an.

Allergene und Zusatzstoffe

Allergene

E = Erdnüsse
Ei = Eier
Es = Essig
Fi = Fische
G = Glutenhaltiges Getreide
K = Krebstiere
Lp = Lupinen
Me = Milcheiweiß/Laktose

S = Sellerie
Sb = Sojabohnen
Sd = Schwefeldioxid
Se = Sesamsamen
Sf = Schalenfrüchte
Sn = Senf
W = Weichtiere
Z = Zucker

Zusatzstoffe

1) Konservierungsmittel
2) Antioxidationsmittel
3) Geschmacksverstärker
4) Süßungsmittel
5) Farbstoff
6) Phosphat
7) Nitritpökelsalz
8) Alkohol
9) gewachst (Überzugsmittel)
10) geschwefelt
11) Säuerungsmittel (Zitronensäure)
12) geschwärzt

+ = Genaue Informationen zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie vor der Auswahl der jeweiligen Speisevariation.

Trotz sorgfältiger Kontrolle können unsere Produkte Spuren von Nüssen, Soja und Ei enthalten.
Bei Fragen steht Ihnen unser geschultes Personal gerne zur Verfügung.