

# Partyservice

Gültig ab 01.01.2018

hiermit verlieren alle anderen Angebote Ihre Gültigkeit  
Vor einer Feier hat man an vieles zu denken

- Unsere Kapazitäten belaufen sich auf 5 – 150 Personen. Je nachdem was Sie für Vorstellungen haben sind auch höhere Personenzahlen in Regel kein Problem Sprechen Sie uns darauf an wir werden versuchen Ihnen zu helfen.
- Reservieren Sie Ihren Termin Frühzeitig.
- Stellen Sie sich Ihr Menue zusammen und Stimmen es mit uns ab.
- Nach langem Durchblättern haben wir genau Ihren Gaumenschmaus nicht im Angebot? Sprechen Sie mit uns oder bringen Sie doch einfach Ihr Rezept aus „Omas Kochbuch“ mit.
- Die Genaue Personenzahl reicht uns wenige Tage vor der Lieferung
- Auch bei uns steht alles unter dem Motto „Zeit ist Geld“ deshalb Stellen Sie bitte das Büffetgeschirr gereinigt zur Abholung bereit. Sie können es natürlich auch selbst vorbei bringen.
- Am Tag der Abholung bekommen Sie von uns die Rechnung. Sie begleichen diese dann in Bar oder per Überweisung.

Bei Rücknahme von schmutzigem Büffetgeschirr erlauben wir uns wie folgt in Rechnung zu stellen:

Gedeck (Teller, Besteck usw.)	1,90 € pro Person
Warmhaltegeräte	5,50 € pro Stück
Platten (groß und klein)	3,50 € pro Stück
Schüsseln (groß und klein)	3,00 € pro Stück

Bei größeren Mengen- Reinigung nach Absprache

# Suppen

<i>Gulaschsuppe ( Rind )</i>	9,60 € / Ltr.
<i>Serbischer Bohneneintopf</i>	8,90 € / Ltr.
<i>Mexikanischer Bohneneintopf</i>	8,90 € / Ltr.
<i>Grüner Bohneneintopf ( Rindfleisch Einlage )</i>	8,90 € / Ltr.
<i>Erbseneintopf</i>	8,90 € / Ltr.
<i>Gemüseintopf</i>	8,90 € / Ltr.
<i>Linseneintopf</i>	8,90 € / Ltr.
<i>Kartoffelsuppe</i>	8,90 € / Ltr.
<i>Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>	9,40 € / Ltr.
<i>Geflügelkraftbrühe mit Einlage</i>	9,40 € / Ltr.
<i>Cremesuppen</i>	8,70 € / Ltr.

# Fleischgerichte

<i>Krustenbraten mit Altbiersauce</i>	15,80 € / kg
<i>Schweinebraten mit Rahmsauce</i>	15,80 € / kg
<i>Spießbraten mit Gemüsesauce</i>	16,80 € / kg
<i>Pragerschinken gepökelt) mit Malzsauce</i>	17,30 € / kg
<i>Rinderbraten in Rotweinsauce</i>	18,30 € / kg
<i>Kasselernacken oder Rücken (gepökelt)</i>	16,80 € / kg
<i>Spare Rips</i>	19,80 € / kg
<i>Hähnchenbrustfiletspieß ( ca. 125g )</i>	3,80 € / Stück
<i>Mini Haxen ( ca. 180g ohne Schwarte)</i>	3,90 € / Stück
<i>Paniertes Schweineschnitzel ( ca. 80g )</i>	3,20 € / Stück
<i>Paniertes Putenschnitzel ( ca. 80g )</i>	3,40 € / Stück

# Beilagen

<i>Gratinkartoffeln Blech ( ca. 25 Portionen )</i>	42,00 €
<i>Gratinkartoffeln</i>	2,60 € / Portion
<i>Hausgemachte Spätzle</i>	2,80 € / Portion
<i>Bratkartoffel</i>	2,90 € / Portion
<i>Gebratene Drillinge mit Schale dazu Kräuterquark</i>	3,80 € / Portion
<i>Sauerkraut oder Rotkohl</i>	3,40 € / Portion
<i>Mischgemüse</i>	3,40 € / Portion
<i>Gemüseplatte ( 4 Sorten Saisongemüse ) mit Sauce Hollandaise</i>	4,80 € / Portion
<i>Blattsalate ( der Saison mit 2 Dressings )</i>	2,80 € / Portion

Änderungen vorbehalten!



# *Menü 1*

**Brokkolicremesuppe mit Mandelsahne**

\*\*\*\*\*

**Schweinefiletmedaillons mit Zwiebelhaube  
Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons  
Gemüseplatte mit Saison Gemüse  
Gratinkartoffeln und hausgemachte Spätzle**

\*\*\*\*\*

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**pro Person 19,90 €**

Änderungen vorbehalten!

# *Menü 2*

**Geflügelkraftbrühe mit Flädle**

\*\*\*\*\*

**Saltimboccaröllchen auf Schmorgemüse  
Hähnchenbrustfilet mit  
geschmorten Steinpilzchampignons  
Bandnudeln und Gnocchi in Tomatensauce**

\*\*\*\*\*

**Frischer Obstsalat mit Maraschino**

**pro Person 20,50 €**

# *Menü 3*

**Kerbelcremesuppe**

\*\*\*\*\*

**Geschmorte Lammkeule in Knoblauchtunke  
Gefüllte Poulardenbrust „Florentin“  
mit Rahmsauce  
Ratatouilegemüse und Blattspinat in Rahm  
Rosmarinkartoffeln und Schupfnudeln**

\*\*\*\*\*

**Braunes und Weißes Schokoladenmousse**

**pro Person 21,80 €**

# *Büffet 1*

## Vorspeisen

**Wurstbrett mit Mettenden, Bierbeißer  
kleinen Frikadellen und Radi**

**Wurstsalat mit Käsestreifen  
Bayrischer Kartoffelsalat  
Obatzter**

**Senf, Meerrettich und süßer Senf**

## Warme Gerichte

**Nürnberger Rostbratwürste, Leberkäse  
Mini Haxen mit Malzsauce  
Bayrischkraut, Serviettenknödel  
und Kartoffelpüree**

## Dessert

**Bayrischcreme mit Fruchtsauce  
Griesspudding  
Gemischtes Käsebrett**

**Gemischter Brotkorb mit frischen Laugenbrezeln  
Griebenschmalz und Butter**

**Preis ab 20 Personen 21,80 € pro Person**



# *Büffet 2*

## Vorspeisen

**Kölner Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst, Schweinebraten  
Roastbeef rosa gebraten  
Kasselerrücken mit Essiggemüse**

**Heringssalat „Hausfrauenart“**

**Wurstsalat, Krautsalat und Kartoffelsalat  
Blattsalate der Saison mit zwei Dressings**

## Warme Gerichte

**Gefüllter Spießbraten mit Malzsauce  
Putengeschnetzeltes mit frischen Steinpilzchampignons  
Gratinkartoffeln und hausgemachte Spätzle**

## Dessert

**Rote Grütze mit flüssiger Sahne  
Schokoladencreme mit Vanillesauce  
Gemischtes Käsebrett**

**Gemischter Brotkorb mit Butter**

**Preis ab 20 Personen 25,80 € pro Person**

# *Büffet 3*

## Vorspeisen

**Kalbsbraten mit Thunfischcreme  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum**

**Hausgebeitzter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Shrimpscocktail mit Tomaten und Zucchiniwürfel  
in weißem Balsamico mariniert**

### **Antipasti**

**Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten  
und Paprika Mediterran eingelegt**

**Frische Blattsalate der Saison mit Ruccola  
Joghurt- und Balsamicodressing**

## Warme Gerichte

**Saltimboccaröllchen vom Kalbsrücken auf Schmorgemüse  
Lachsfilet auf geschmorten Gurken mit Dillrahm  
Bandnudeln und Gemüserissotto**

## Dessert

**Frischer Obstsalat mit Maraschino  
Panna cotta  
Gemischtes Käsebrett**

**Gemischter Brotkorb mit Ciabatta und Butter**

**Preis ab 20 Personen 30,60 € pro Person**



# *Büffet 4*

## Vorspeisen

Roastbeef rosa gebraten  
Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken  
Putenbrust mit exotischen Früchten  
Schweinefiletmedaillions reich garniert  
Hausgebeitzter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Geräuchertes Forellenfilet  
Blattsalate der Saison mit zwei Dressings

## Warme Gerichte

Gebratene Hähnchenbrust mit  
geschmorten Steinpilzchampignons  
Kräftiger Rinderbraten in Rotweinsauce  
Gemüseplatte mit Saison Gemüse und Sauce Hollandaise  
Schupfnudeln und hausgemachte Spätzle

## Dessert

Braunes und Weißes Schokoladenmousse  
Gemischtes Käsebrett  
Gemischter Brotkorb mit Butter

**Preis ab 20 Personen 33,80 € pro Person**

# Schnittchen / Fingerfood

## Gemischte Schnittchen auf Baguette mit

Räucherlachs, gebeizter Lachs geräuchertes Forellenfilet, Mozzarella, Brie, Käsecreme  
Putenbrust, Entenbrust, gefüllte Hähnchenbrust, Roastbeef, roher Schinken, Kasseler, Kottenwurst,  
Leberwurst, Schweinefilet, Schweinebraten

Schnittchen 1,80 € - 2,60 €

Mischpreis auf anfrage

## Belegte halbe Brötchen

Aufschnitt, Braten, Schinken, Käse

halbes Brötchen 1,60 € - 2,20 €

Mischpreis auf anfrage

\*\*\*\*\*

## Pumpernickel mit

Kottenwurst, Käsecreme, Räucherlachs

je 0,55 €

Kottenbutter

(Kottenwurst auf ½ Scheibe Schwarzbrot mit Zwiebeln)

1,80 €/Stück

\*\*\*\*\*

## Gefüllte Weizentortillas mit

Räucherlachs	5,80 €/Stange geschnitten	= 8 Portionen
Salsahack	5,60 €/Stange geschnitten	= 8 Portionen
Putenbrust	5,20 €/Stange geschnitten	= 8 Portionen
Vegetarisch	4,60 €/Stange geschnitten	= 8 Portionen

\*\*\*\*\*

Tomate-Mozzarellaspieße	0,90 €/Stück
Roastbeefröllchen	0,80 €/Stück
Bierbeißer	1,20 €/Stück
kleine Frikadellen (ca.30 Stück)	18,60 €/kg.
paniertes Schweineschnitzel ca. 80 g	3,20 €/Stück
paniertes Putenschnitzel ca. 80 g	3,40 €/Stück
Chicken Haxen	3,10 €/Stück
Marinierter Garnelenspieß	3,50 €/Stück

\*\*\*\*\*

## Rohkoststicks mit Kräuter- und Paprikadipp

pro Pers. 2,80 €

\*\*\*\*\*

## Obstplatte

(frisches Obst aufgeschnitten)

pro Pers. 3,80 €



## Kontaktdaten

Altes Landhaus

Restaurant Café

Flügel 3

51399 Burscheid

Tel. 02174 / 892125

Fax 02174 / 498228

[www.altes-landhaus-burscheid.d](http://www.altes-landhaus-burscheid.d)

Email [altes-landhaus@versanet.de](mailto:altes-landhaus@versanet.de)

## Ansprechpartner

Kerstin Weilbacher

Harald Weilbacher