

Partyservice

Gültig ab 01.01.2019

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</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**

Heringsalat „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, Oliven
und Paprika Mediterran eingelegt**

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

Warme Gerichte

**Saltimboccaröllchen vom Kalbsrücken auf Schmorgemüse
Lachsfilet auf Wokgemüse mit Dillrahm
Bandnudeln und Gemüserisotto**

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

2019

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 5,40 €/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.

panierte mini Schnitzel (ca.30 Stück) 28,60 €/kg.

panierte mini Hähnchenschnitzel (ca.30 Stück) 28,80 €/kg.

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

Email altes-landhaus@versanet.de

Ansprechpartner

Kerstin Weilbacher

Harald Weilbacher