



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



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.

Letzte Aktualisierung am 04.02.2024

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

3,50 €

Spargelcrèmesuppe

mit Fleischklößchen und Spargelstückchen

3,90 €

Geflügelcocktail

im Glas mit frischem Baguettebrot

3,90 €

Tomatencrèmesuppe

mit Fleischklößchen und Schlagsahne

3,90 €

Schmalzbrote

mit hausgemachtem Griebenschmalz

3,20 €

Lauchcrèmesuppe

mit Hackfleisch und Porree zubereitet

3,90 €

Lachstatar

mit Meerrettich im Weckglas
und Baguettebrot

5,50 €

Cremige Pastinakensuppe

mit Räucherlachs als Beilage

3,90 €

Geräucherte Forelle

auf Gemüsesalat mit Ciabattabrot

5,20 €

Kürbiscrèmesuppe

mit Crème fraîche und angerösteten
Kürbiskernen

3,90 €

Broccolicrèmesuppe

mit angebratenen Mandelsplittern und
Sahne

3,90 €



Brötchen



und Burger

Burgunderbrötchen

Stück 4,80 €

mit angeräuchertem Schweinerücken, Krautsalat und hausgemachter Remouladensoße in einem großen Roggenbrötchen

.....

Gyros-Burger

Stück 4,80 €

würziges Putengyros mit Krautsalat und Tsatsiki in einem großen Roggenbrötchen

.....

Schnitzelbrötchen

Stück 5,50 €

paniertes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebelringen in einem Riesen-Semmel

.....

Wir empfehlen im Schnitt 2 Brötchen pro Person zu bestellen.
Mindestbestellmenge pro Sorte sind 20 Stück.

Pulled-Pork-Burger

Stück 5,90 €

mürbe gebratener Schweinenacken mit original Coleslaw, Barbecue- und Knoblauchsoße im Muschelbrötchen

.....

Leberkäs-Semmel

Stück 4,80 €

gebackener Leberkäse mit warmen Sauerkraut und süßem Senf in der Riesen-Semmel

.....

Veggie-Burger

Stück 5,90 €

vegetarischer Bratling mit Weißkrautsalat und hausgemachter Remouladensoße im Muschelbrötchen



Alles Gute



von der Pute

Geräucherte Putenbrust 12,50 €

mit Remoulade oder Currysoße, Partysalat und Bratkartoffeln

.....

Hausgemachtes Putensauerfleisch 12,50 €

Bratkartoffeln, Krautsalat und Remoulade

.....

würziges Putengyros (aus dem Filet) 13,30 €

mit Butterreis oder Tomatenreis, griechischer Bauernsalat, Remoulade und Tsatsiki

.....

Putenrahmschnitzel 13,90 €

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

.....

Gyrosauflauf (aus dem Putenfilet) 13,30 €

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

.....

Gebratene Putenoberkeule 13,90 €

dazu Apfelrotkohl, Prinzessbohnen, Salzkartoffeln, Soße

.....

Putenschnitzel mit Zwiebeln und Pilzen 13,90 €

dazu Bratkartoffeln, Remoulade und einen bunten Salat

.....

Würziges Putengulasch 12,90 €

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

.....

Putengeschnetzeltes 13,50 €

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

.....

Asiatischer Fleischtopf 13,50 €

(Chinapfanne)
Putengeschnetzeltes aus dem Filet, süßsauer mit Wokgemüse und Butterreis

.....



Anderes



Geflügel

Hühnerfrikassee 12,90 €

mit Butterreis, Salzkartoffeln und Gurkensalat

.....

Gebratene Entenkeule und Entenbrust 22,90 €

dazu Apfelrotkohl, Prinzessbohnen mit Speckwürfeln, Salzkartoffeln, Soße

.....

Gebratene Gänsebrust und Gänsekeule 33,80 €

dazu Apfelrotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Soße

.....

Gebratene Hähnchenkeulen 12,90 €

mit Kartoffelgratin, Rosenkohl, Erbsen und Wurzeln

.....

Geflügelschlachtplatte 15,50 €

(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) 12,50 €

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

.....

Hähnchenbrustfilet 14,50 €

nach Mailänder Art

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

.....



Leckere



Schweineereien

Spießbraten

13,50 €

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

Krustenlachsbraten

13,90 €

magerer Schweinerücken mit knuspriger Schwarte dazu Ananassauerkraut und Kartoffelgratin

Saftiger Kasselerbraten

12,90 €

vom Schweinerücken oder Schweinenacken mit Bratkartoffeln, Remoulade und fruchtigem Wurzelsalat

Falscher Hase

11,90 €

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

Saftiger Schweinebraten

12,90 €

mit Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, Rosenkohl und Soße

Prager Schinken

13,30 €

gepökelte Schweinekeule mit knuspriger Schwarte dazu Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkensalat

Burgunderbraten

12,90 €

vom Schweineschinken, mild angeräuchert mit Ananassauerkraut, Bratkartoffeln und Remouladensoße

Kasseler in Blätterteig (2 Stück)

13,30 €

mit Gemüse-Nudelgratin und Partysalat

Knusprige Schweinehaxe

12,50 €

mit Ananassauerkraut, hausgemachtem Kartoffelpüree und Senf

Panierte Schweineschnitzel

13,90 €

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

Zigeunerschnitzel (2 Stück)

13,90 €

Panierte Schweineschnitzel mit Zigeunersoße, Bratkartoffeln und Farmersalat

Schweinerahmschnitzel

13,90 €

in einer Champignonrahmsoße mit Butterreis oder Salzkartoffeln und Mischgemüse

Schweinegeschnetzeltes nach Gyros Art

13,30 €

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

Schweineflettopf

14,90 €

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

Chili con Carne

8,90 €

würziges Hackfleischgericht mit Kidneybohnen und Mais in einer Tomatensoße mit Baguette

Bayrischer Leberkäse

11,50 €

mit Ananassauerkraut, Kartoffelstampf und Senf



Rindergulasch **13,80 €**
in einer pikanten Pilzsoße mit Salzkartoffeln oder Nudeln, Apfelrotkohl und Rosenkohl

Hausgemachte Rinderrouladen **17,50 €**
2 Stück pro Person dazu Salzkartoffeln, Apfelrotkohl und Prinzessbohnen mit Speckwürfel

Zarter Tafelspitz **15,50 €**
an einer Meerrettichsoße mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln dazu ein Bohnensalat

Im Stück gebratenes Roastbeef **26,50 €**
(6 Stunden bei 90 °C)
(Sehr zart und saftig durch niedrige Temperatur) dazu Rosmarinkartoffeln, Sour cream, Kräuterbutter und Rucolasalat

Rinderbraten aus der Keule **15,50 €**
dazu Rosenkohl, Apfelrotkohl mit Salzkartoffeln und Soße

Zartes Wildschweinerückenfilet **28,50 €**
mit gebratenen Pfifferlingen und mit Preiselbeeren gefüllter Birne, dazu Spätzle, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, Brokkoli und Soße

Filettopf Stroganoff **23,90 €**
mit Butterreis, Salzkartoffeln und Bohnensalat

Zartes Rinderfilet **33,80 €**
im Ganzen gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln, Sour cream, Kräuterbutter und Mischgemüse in Butter geschwenkt

Gebratene Wildkeule **22,50 €**
von Tieren aus heimischen Wäldern (je nach Saison) dazu Salzkartoffeln, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Soße und mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne

Feines Wildragout **18,90 €**
vom Reh, Hirsch oder Wildschwein mit Pfifferlingen, Salzkartoffeln oder Nudeln, Apfelrotkohl und Prinzessbohnen mit Speckwürfeln



Saisonales



Verschiedenes

Rübenmus

13,30 €

mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst, Senf und Speckstippe

.....

Grünkohl

15,50 €

mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke, Senf, Bratkartoffeln oder süßen Kartoffeln (ab 15 Personen auch beide Kartoffelsorten)

.....

Spargel mit Schinken

18,50 €

dazu Sauce hollandaise und Salzkartoffeln

.....

Birnen-Bohnen und Speck

15,50 €

mit Salzkartoffeln, Kasseler und Kochwurst

.....

Kohlpfanne

10,80 €

aus Dithmarscher Weißkohl, Kartoffeln und Hackfleisch

.....



Rinder und Schweinebraten

14,90 €

mit Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, Prinzessbohnen mit Speckwürfeln und brauner Soße

.....

Gemischte Bratenplatte

14,50 €

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

.....

Schnitzelpfanne

14,80 €

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

.....

Imitiertes Spanferkel

14,40 €

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

.....

Lasagne Bolognese

11,50 €

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

.....

Wiener Würstchen und

10,90 €

Partyfrikadellen (beides warm)

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

.....

Aus dem



Suppentopf

	Pro Person	Pro Liter
Gyrossuppe Kräftig gewürzt mit Mais, Paprika und Zwiebeln	6,20 €	7,80 €
Deftige Erbsensuppe mit Fleisch- und Würsteinlage	5,50 €	6,80 €
Pikante Gulaschsuppe mit Paprika, Mais und Champignons	6,50 €	8,20 €
Feine Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen und Spargelstückchen	6,20 €	7,80 €
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Kochwurstscheibchen	5,50 €	6,80 €
Grünkohlsuppe mit Kochwurstscheibchen	5,80 €	7,20 €
Lauchcremesuppe mit angebratenem Hackfleisch	5,80 €	7,20 €
Frische Hühnersuppe mit Reis als Beilage	5,80 €	7,20 €
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen und Schlagsahne	5,80 €	7,20 €
Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen und Grießklößchen	7,20 €	8,90 €
Feurige Mitternachtssuppe mit deftiger Einlage	6,50 €	8,20 €
cremige Pastinakensuppe mit Kochschinken oder Räucherlachs als Einlage	6,20 €	7,80 €
Fliederbeersuppe mit Apfelstückchen und Grießklößchen	6,20 €	7,80 €



Partyservice
Maschmann

Extra Beilagen

Aufschnittplatten

Käseigel 32,- €

(ca. 70 Spieße)

Frikadellenigel 29,- €

(ca. 30 Spieße)

Partybrötchen 0,45 €
gemischt pro Stück

MeterbrotscHEIBEN 0,20 €
gemischt pro Stück

Schnittchenplatte
„Für den rustikalen Geschmack“

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

(7 Schnitten) 12,90 €

Schnittchenplatte
„Für den gehobenen Geschmack“

(z.B. Roastbeef mit Remoulade, Lachsschinken, Forelle, Rührei mit Nordseekrabben, geräucher- te Putenbrust, Käse, EiscHEIBEN, Räucherlachs, Seranoschinken, auf gem. MeterbrotscHEIBEN)

(7 Schnitten) 14,90 €

Für jeden weiteren Beilagensalat berechnen wir 1,00 € pro Person, ebenso für jede zusätzliche Gemüsesorte.

Für mehr Soßenauswahl berechnen wir 0,80 € pro Soße.

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

Roastbeefplatte
tischfertig auf Platte garniert. 14,80 €
Oder mit Remouladensoße 16,30 €

Gemischte Bratenplatte
Roastbeef, Kasselerrücken, geräucherte Putenbrust. 9,80 €
Oder mit Remouladensoße 11,30 €

Hausgemachtes Sauerfleisch 7,20 €
vom Schweinenacken oder der Putenkeule tischfertig garniert

Kasselerplatte vom Schweinerücken
Tischfertig auf Platte garniert. 6,90 €
Oder mit Remouladensoße 8,40 €

Geräucherte Putenbrust
vom "Grevenkoper Putenhof"
Tischfertig auf Platte garniert. 7,20 €
Oder mit Remouladensoße 8,70 €

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!

Gekochtes Ei in Scheiben	2,30 €
Scheibenkäse Gouda	2,00 €
Holsteiner Mettwurst	2,00 €
Räucherlachs	2,90 €
Kasseler	2,20 €
Briekäse	2,20 €
Holsteiner Katenschinken	2,70 €
Rührei mit Krabben	2,70 €
Geräucherte Putenbrust	2,40 €
Roastbeef	2,90 €
Geflügelsalat	2,70 €
Fleischsalat	2,20 €
Eiersalat	2,20 €
geräuchertes Forellenfilet	3,30 €
Frischkäse mit Kräutern	2,00 €
Bio-Aufschnitt	3,30 €
Bio-Putensalami	3,30 €
Bio-Putensaftschinken	3,90 €

vegetarisch



genießen

Spaghettiauflauf

(ab 10 Pers.)

Spaghetti mit Lauch in einer Sahnesoße und mit Käse knusprig überbacken

7,40 €

Spiralnudeln

(ab 10 Pers.)

Dazu eine Tomatensoße mit frischen Gartenkräutern und einem griechischen Bauernsalat mit Schafskäse

9,80 €

Kartoffel-Gemüsegratin

(ab 10 Pers.)

Knusprig mit Käse überbacken

6,80 €

Reispfanne

(ab 10 Pers.)

Mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Curry und Sojasoße

7,40 €

Knusprige Frühlingsrollen

2 Stück a´ 150 g

6,20 €

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

4 Stück a´ 75 g

6,20 €

Vegetarische Cordon bleu

2 Stück a´ 100 g

7,20 €



Fingerfood



Buffet

Fingerfoodbuffet (kalt) ab 20 Personen

25,90 € pro Person

Im Weckgläschen:

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

Aufgespießt:

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

Noch etwas handliches:

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

Und ein bisschen Süßes:

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

Fingerfoodbuffet (kalt/warm) ab 20 Personen

27,90 € pro Person

Im Weckgläschen:

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

Aufgespießt:

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

Noch etwas handliches:

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

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 Gläschen
 - Mousse au Chocolat im Gläschen
- (Die Nachspeisen können nach belieben ausgetauscht werden)*


„Remmelsener Buffet“ (ab 25 Personen)
26,90 € 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 Weckgläschen serviert)

Bratkartoffelbuffet (ab 20 Personen)
18,80 € 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
- Matjes in einer Apfel/Zwiebel-Sahnesoße
- Dazu knusprige Bratkartoffeln
- und überbackenes Kartoffelgratin
- Hausgemachte Remoulade und Currysoße
- Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
- Fruchtiger Wurzelsalat mit Apfel

(mit 2 Nachtischsorten im Weckgläschen = 21,50 €/Person)

Buffet



Vorschläge

Zünftiger Frührschoppen (oder Abendbrot - ab 20 Personen) 17,50 € 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)

.....

23,80 € pro Person

- Würziges Putengyros mit Weißkrautsalat und Tzatziki
- Hähnchenfilet nach Mailänder Art mit Butterreis
- Schweinefilet in einer Pilz-Rahmsoße mit Salzkartoffel
- Kartoffelgratin mit Käse überbacken
- Serranoschinken auf Melonenschiffchen und eine Tomate-Mozzarella-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 Panna Cotta

**Edles Wildbuffet
von heimischem Wild (ab 15 Personen)**

.....

29,90 € 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)

19,80 € pro Person

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

Gehobenes Menü (ab 15 Personen)

27,80 € pro Person

- zarter Serranoschinken auf Melone
- knusprig gebratene Entenkeule
- Feines Wildragout mit Pfifferlingen
- Schweinemedallions in Rahmsoße
- Rosmarinkartoffeln und Salzkartoffeln
- Apfelrotkohl und Rosenkohl
- Prinzessbohnen mit gebratenen Speckwürfeln
- Möhrensalat mit Apfel
- Rucolasalat mit geröstetem Speck und Parmesanraspel
- Leichte Zitronencreme
- Vanilleeis mit heißen Kirschen



Noch etwas



süßes danach?

Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesoße	3,50 €
Obstsalat mit Schlagsahne (je nach Saison)	4,50 €
Vanillepudding mit Schokoladensoße	3,50 €
Schweizer Milchreis mit Kirschsoße	3,50 €
Schokoladenpudding mit Vanillesoße	3,50 €
Quarkspeise mit Bananen oder Mandarinen	3,50 €
Leichte Zitronencreme	3,50 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen	4,50 €
Mousse au Chocolat	3,90 €
Joghurtcreme mit Zitronengeschmack	3,50 €
Tiramisu	4,50 €
Zimtcreme mit Apfelkompott	3,80 €
Panna-Cotta mit Fruchtspiegel	3,90 €
Götterspeise (rot/gelb/grün) mit Vanillesoße	3,50 €

im Weckgläschen zubereitet kostet es 0,50 € extra pro Person



Miet



mich!

Kühlanhänger

75,- € pro Tag
170€ 3 Tage/WE
280€ 1 Woche

Riesenpfanne (80 cm) samt Brenner und Gas

75,- €

Profikaffeemaschine mit Filter und 3 Kannen je 2,1l

35,- €

Teller (Tiefe-, Flache-, Frühstücks- und Glasteller)

0,50 € pro Stück

Besteck (Löffel, Gabel, Messer, Teelöffel)

0,25 € pro Stück

Kaffeebecher

0,40 € pro Stück

Kaffeetasse und Untertasse

0,70 € pro Stück

Chafing-Dish (Wärmebehälter) mit Brennpaste

8,00 €





Sehr geehrte Kunden,

natürlich sind wir darum bemüht, dass 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).

Der Aufwand für eventuelle Zusatzarbeiten (z.B. Service am Buffet) wird mit 24,-€ 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 und Feiertags Ruhetag.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an, wir informieren Sie dann gerne über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen.

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

Ihre Familie Maschmann