

BUFFET-VORSCHLAG

Kalt-warmes Buffet ab 30 Personen

Vorsuppe nach Ihren Wünschen

Zwei Sorten Fleisch mit warmen

Beilagen

Käseplatte

Butterplatte

Brot-Brötchenkorb

Nachtisch nach Wunsch

pro Person 19,00 €

Unsere Spezialität

Schinkenbraten mit Knusper-
oder Senfkräuterkruste

Weißer Bohnen-Salat, Kartoffelsalat
Brotkorb, Teufels-Dipp

pro Person 12,50 €

UNSER SERVICE

Wir wollen, dass Ihre Feier reibungslos verläuft und können Ihnen auf Anfrage folgende Hilfestellungen bieten:

- **Anlieferung**
- **Geschirr und Besteckservice**
- **Grillverleih/-reinigung**

Für unsere Zusatz- und Serviceleistungen unterbreiten wir Ihnen gern ein individuelles Angebot.

Fragen Sie uns !

Folgende Punkte sollten Sie beachten:

Anzahl der Gäste

Achten Sie bitte auf die Anzahl der Kinder und Senioren.

Allergiker

Achten Sie nicht nur auf Diabetiker oder Vegetarier – es gibt auch zahlreiche andere Lebensmittelunverträglichkeiten, die bei der Auswahl der Speisen u. U. beachtet werden müssten.

Ablauf der Feier

Für die Auswahl der Speisen ist auch wichtig zu wissen, ob die Speisen am Tisch oder im Stehen, draußen, drinnen oder als Buffetform angeboten werden sollen. Ob sie warmgehalten oder sofort verzehrt werden sollen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



IHR PARTY-SERVICE

- *Fleischspezialitäten*
- *Beilagen*
- *Salate*
- *Nachtisch*
- *Plattenservice*
- *Eintöpfe*

Podbielskistraße 106 30177 Hannover
Tel. 0511- 69 12 51 Nähe »Vier Grenzen«
www.fleischerei-violka.de

PLATTENSERVICE & EINTÖPFE

Beispiele (alle ab 5 Personen)

Bunte Bratenplatte

verschiedene Bratenspezialitäten,
fein aufgeschnitten, Rind und Schwein,
Pute, reich garniert
pro Person 5,20 €

Schnittchen & Brötchen

dekorativ garniert,
nach Ihren Wünschen belegt
10 Halbe 15,00 €

Gemügesticks mit Dipp

10 Personen – pauschal 16,00 €

Eintöpfe & Suppen

z. B. Hochzeitssuppe
1 Portion 2,60 €

Außerdem: Gulaschsuppe, Erbsensuppe,
Schnittbohnsuppe, Hühner- oder Rinderkraftbrühe,
Kartoffelcreme-, Tomaten-, Lauchsuppe u. v. m.

Partyfrikadellen, Stück 0,85 €

Schnitzel, Stück 1,00 €

Hähnchenkeule, Stück 1,40 €

WARME FLEISCHSPEZIALITÄTEN

pro Person kalkulieren wir mit 400 g Frischgewicht

Gegrillte Haxe mit Sauerkraut

pro Person 5,00 €

Schinkenbraten mit Knusper- oder Senfkräuterkruste

10 Personen – pauschal 49,00 € (pro kg 12,25 €)

Putenbraten

pro kg 14,90 €

Schweinefilet, zartrosa gegrillt

pro kg 19,00 €

Lammkeule

10 Personen – pauschal 78,00 € (pro kg 19,90 €)

Pfeffernackeln leicht gepökelt auf Wunsch mit Pfaumenfüllung

10 Personen – pauschal 49,00 € (pro kg 12,25 €)

Kasselerbraten

salzarm, saftig, ohne Knochen, pro kg 16,50 €

oder im Blätterteig zum Selbstaufbacken

zzgl. 1,50 € pro kg Fleisch

Spanferkel im Ganzen gebraten

ab 20 Personen – pro kg 9,90 €

BEILAGEN, SALATE & NACHTISCH

Beilagen

Kartoffelgratin, warmer Specksalat,
bunter Reis, Wildreis
pro Person 2,00 €

Kasiergemüse, Erbsen & Möhren, Butter-/Speckbohnen, Sauerkraut

pro Person 1,50 €

Rahmsoße, Specksoße o. Ä.

nach Ihren Wünschen

Salate

Krautsalat, griechischer Bauernsalat,
Kartoffelsalat, Specksalat, Nudelsalat,
Spaghettisalat, Bohnensalat,
Gurkensalat, Porreesalat, Tomatensalat
pro Person 2,10 €

Nachtisch

Rote Grütze mit Vanillesoße,
pro Person 2,50 €

Schokoladenpudding mit Vanillesoße,
Vanillepudding mit Schokoladensoße,
Zitronencreme, Mousse au Chocolat
pro Person 1,80 €