

„Holzfäller“ - Der rustikale Partyservice

Erwin-Fischer-Str. 50 in 23968 Wismar, Tel. 038 41/ 62 98 98

Angebot für Ihre Feierlichkeiten: Buffet warm & kalt

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit bieten wir Ihnen für Feierlichkeiten freibleibend, wie folgt an:

Variante 1 „Rustikal“

12,00 €/ Pers.

**Gurken- und Tomatensalat*

**kleiner Topf Kräuterbutter und Partyschmalz,*

**Käseplatte, Schinken-Salami-Röllchen,*

**Rollmops und Matjes, gefüllte Eier bunt garniert,*

**Kasslernackeln, Schweinenackeln,*

**Hähnchenbrust –natur-, Partybouletten*

**Bratkartoffeln, Salzkartoffeln*

**Gemüseplatte mit Bohnen, Buttermöhren, Erbsen,*

**Bratensoße, Champignonsoße,*

**Brotkorb mit Weizenbaguette und verschiedenen Brotsorten,*

**Obstplatte, Ananas, Melonen, Kiwis, Orangen usw. alles mundgerecht aufgeschnitten*

Variante 2 „Mecklenburger Buffet“

13,50 €/ Pers.

**Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen,*

**gemischter Salat und Bohnensalat,*

**Schinkenplatte, Käseplatte mit Obst dekoriert,*

**Matjessalat mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken,*

**Fischplatte geräuchert mit Lachs, Makrelenfilet mit Gewürzdekor, Forelle, Heilbutt, Saueraal*

**Mecklenburger Nackenbraten gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln,*

**Entenbrust mit Orangensoße, Minihaxen auf Gemüsebett,*

**Kasslerlachsbraten,*

**Salzkartoffeln, Klöße,*

**Rotkohl, Gemüseplatte mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren,*

**Brotkorb mit Weizenbaguette und verschiedenen Brotsorten*

**Desserts : Vanillemousse, Obstsalat*

Variante 3 „Partybuffet“

14,50 €/ Pers.

- *Weißkrautsalat, Eisbergsalat bunt, Gurkensalat,.*
- *Fisch geräuchert mit Forelle, Lachs, Heilbutt, Makrelenfilet mit Gewürzdekor*
- *Käseplatte, Schinken-Salami-Röllchen,*
- *gefüllte Eier, bunt garniert,*
- *Matjessalat mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken,*
- *Tomate Mozzarella mit Balsamico,*

- *Kasslerlachsbraten, Hähnchenhaxen,*
- *Partybouletten, Partyschnitzel –paniert-*
- *Schnitzel mit Würzfleisch und Käse überbacken*
- *Zwei Kartoffelbeilagen: Bratkartoffeln, Kräuterbackkartoffeln, Kartoffelgratin,*
- *Gemüseplatte mit Karottenvariationen (zweifarbige), Blumenkohl, Broccoli*
- *Braten- und Champignonrahmsauce,*

- *Brotkorb mit Brotsonne, Partybrottscheiben (zweifarbige) und Butterkugeln*
- *Obstplatte, Desserts (Mousse Zitrone, Schoko, Rote Grütze mit Vanillesauce)*

Variante 4 „Norddeutsches Buffet“

16,00 €/ Pers.

- *gemischter Salat der Saison, bunter Nudelsalat,*
- *Fischplatte geräuchert (Lachsvariationen mit Senfdillsauce, Forellenfilets mit Sahnemeerrettich)*
- *Schinkenröllchen gefüllt mit Waldorfsalat und Spargelspitzen,*
- *gemischte Bratenplatte (kalt), Gefüllte Eier bunt garniert,*
- *Käseplatte, Gurkentaler dekorativ angerichtet,*
- *Backpflaumen und frische Ananas im Speckmantel (angebraten, kalt),*

- *Putenbruststeaks in Rahm mit frischen Champignons*
- *zwei Sorten Schweinefilet, natur geschmort und mit Kräuter gefüllt,*
- *Seelachsfilet auf Juliangemüse, Dillsauce*
- *Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,*
- *Gemüse (Möhren -geröstet-, Speckbohnen)*

- *Brotkorb mit Weizenbaguette und verschiedenen Brotsorten*
- *Rote Grütze und Vanillesauce, Schokomousse*

Variante 5 „Italia“

17,00 €/ Pers.

- *gemischte Salatplatte mit Eisberg, Rucicola, Tomaten, Oliven und Schafskäse mit Balsamicodressing,*
- *Garnelenspieße –gebraten, kalt angerichtet,*
- *Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum,*
- *Honigmelone mit Parmaschinken,*
- *Rindercarpaccio*
- *Käsebrett, verschiedene Sorten mit aufgeschnittenem Obst,*

- *Bohnensalat ital. Art, Zucchitaler in Olivenöl geschmort gefüllt und dekoriert (kalt),*

**Antipastiplatte mit verschiedenen Spezialitäten,*

**Bandnudelpfanne mit Krabben, Garnelen in Sahne,*

**Hähnchenbrust –natur-, und überbacken mit Tomate Mozzarella,*

**Schweinelachsbraten mit Kräuterkruste,*

**Kräuterbackkartoffeln, Kartoffelgratin,*

**frische Pilze in Rahm, Grillgemüse,*

**Kräuterbutter, Korb mit vrschiedenen Baguette (Dunkel, Weizen, Olive),*

**Desserts (Panna cotta mit Fruchtaufstrich oder Tiramisu)*

Variante 6 “Festtagsbuffet”

19,50 €/ Pers.

**gemischte Salatplatte der Saison mit Jogurtdressing,*

**Tomatenplatte mit Mozzarella und Tomaten, Balsamico, frischem Basilikum, gefüllten Tomaten, Spießen,*

**Roher Schinken mit Honigmelone,*

**Käseauswahl, Geflügelsalat auf Pfirsichschiffchen,*

**Roastbeefröllchen mit hausgemachter Remoulade und saurem Gemüse,*

**Antipastiplatte mit verschiedenen Spezialitäten,*

**Minilachsduetts mit Spinat im Blätterteig, Garnelenspieße*

**Rindercarpaccio,*

**Rinderfilet, Schweinefilet, Perlhuhn gefüllt mit Kräutern,*

**frische Champignons in Sahne, Mandelbroccoli, Karottenvariationen –geröstet-*

**Kartoffelgratin, Kräuterkartoffeln,*

**Pfefferrahmsoße, Bratensoße dunkel,*

**Lachsfiletscheiben auf Wirsinggemüse, mit Baconkartöffelchen,*

**Kräuterbutter, Korb mit verschiedenen Partybrötchen,*

**Obstplatte, mundgerecht aufgeschnitten auch mit Schokofrüchten und Minitarteletts süß*

**Schokomousse geschichtet mit weißer Mousse,*

**Panna cotta mit Waldfruchtaufstich,*

Natürlich ist auch eine andere Zusammenstellung des Buffets, entsprechend Ihrer Wünsche, möglich.

Die o.g. Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer.

Für evtl. Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Tel.-Nr.: (0 38 41) 62 98 98 zur Verfügung.

Wir würden uns freuen, Ihren Auftrag zu erhalten und verbleiben

mit freundlichem Gruß

Astrid Blievernicht

St.-Nr.: 080 256 / 00119

Holzfüller – Partyservice
Erwin-Fischer-Str. 50
23968 Wismar (Wendorf)

Tel. (0 3841) 62 98 98
Mobil 0172 – 32 33 33 3
Inh. Astrid Blievernicht

VR-Bank
BLZ: 130 610 78
Kto. 10 36 0 28 00