

Partyservice

Fleischerei Möllenkotte

Tel.: 02555 - 480
Fax.: 02555 - 470
fleischerei@moellenkotte.de
www.fleischerei-moellenkotte.de

Dienstag – Samstag
Sonntags keine Auslieferung

Ware kann samstags abgeholt und in den Behältern aufgewärmt werden.

Selbstverständlich kann alles nach Ihren Wünschen variiert werden. Bitte sprechen Sie uns diesbezüglich gerne an. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bei den hier angegebenen Preisen handelt es sich um Brutto Preise für Lebensmittel von derzeit 7% MwSt. Nehmen Sie andere Dienstleistungen bzw. Serviceangebote wie Lieferung, Leihgeschirr, Grillservice etc. in Anspruch, wird auf die gesamte Leistung der gesetzliche Mehrwertsteuersatz von 19% fällig.

Einzelmenüs ab 20 Personen

Münsterländer Buffet

Rindfleischsuppe, Rindfleisch an Zwiebelsoße, Lummerschnitzel mit Zwiebeltopf, Salzkartoffeln, Gemüseplatte, Blattsalat mit Sahnesoße, Herrencreme mit Rum

pro Person 18,90 €

Rindfleisch an Zwiebelsoße, Salzkartoffeln, gemischte Gurkenplatte, grüner Salat mit Sahnesoße

pro Person 13,90 €

Rustikales Menü

Rinderrouladen hausmacher Art mit Soße, Lummerschnitzel mit Zwiebeltopf, Hähnchenschnitzel, Gratinkartoffeln und / oder Salzkartoffeln, Gemüsegratin, Salate der Saison

pro Person 16,90 €

Bayernabend

Fleischkäse, Minihaxen, Kartoffelpüree, Semmelknödeltaler, bayrischer Kartoffelsalat, hausgemachtes Brot und süßer Senf

pro Person 13,90 €

alternativ

Hähnchenschnitzel natur mit Tomate und Mozzarella überbacken, Schweinemedallions an Pfefferrahmsoße, Gratin und / oder Rosmarinkartoffeln, Salate der Saison

pro Person 15,90 €

Gulasch mit Kartoffeln, Spätzle, Rotkohl, Salate der Saison

pro Person 11,90 €

Fleisch / Fisch / Geflügel

Hirsch oder Wildschweinkeule mit Knödel, Rotkohl und Soße mit Salat

pro Person 17,90 €

Geflügelgeschnetzeltes in Curryrahmsoße mit Reis und Salaten der Saison

pro Person 11,90 €

Fleisch

Spanferkelschinken mit Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln und Sauerkraut

pro Person 13,90 €

Schweinehaxe mit Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln und Sauerkraut

pro Person 13,90 €

Stäbchenfleisch mit Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln und Sauerkraut

pro Person 13,90 €

Lummer- und Hähnchenschnitzel mit Jägersoße und Zwiebeltopf, Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin, verschiedene Salate

pro Person 12,90 €

Spießbraten mit Brötchen, Knobi Dip und Krautsalat

pro Person 10,90 €

Suppen

- Rindfleischsuppe mit Einlage
- Gulaschsuppe
- Reitersuppe
- Gyrossuppe
- Käsesuppe

pro Person (500ml) 4,80 €

pro Person (Vorspeise – 300ml) 3,50 €

Beilagen

Kartoffelgratin, Schupfnudeln, Spätzle u.v.m.

pro Person 2,50 €

Sauerkraut, Rotkohl, Wirsing u.v.m.

pro Person 2,00 €

Dessert

Herrencreme, Schokocreme, Erdbeercreme

pro Person 3,50 €

Kaltes Buffet

Minischnitzel, Frikadellen, Partykeulen, Antipasti, Dips, Schinken- und Käseplatte, Brotkorb und Salate

pro Person 13,90 €

Preis auf Anfrage

Spanferkel vom Holzkohlegrill

ist Chefsache

Grillevents

Gemischtes Grillfleisch quer durch die Theke (ca. 10 – 15 Teilstücke)

pro Person 10,50 €

zusätzlich

- Rindersteaks
- Fisch oder Lamm
- Hirsch oder Wildschwein

pro Person 12,50 €

Salate

Karto el-, Nudel-, Kraut-, Bauern-, Sommer-, Nudel- Mozarellasalat

pro Person 3,00 €

Brot oder Partybrötchen

pro Person 2,00 €

Dip's und Kräuterbutter

pro Person 0,50 €

Geschirr

Geschirr Leihgebühr

pro Person 0,50 €

Geschirr mit Reinigung inkl.
Wärmebehälter

pro Person 1,50 €

Wärmebehälter reinigen

pro Stück 5,00 €

Um eine korrekte Vorbereitung und Durchführung eines Auftrages zu gewährleisten, ist es unbedingt erforderlich, dass der Auftraggeber uns die genaue Gästezahl bis spätestens 5 Tage vorher mitteilt. Bei einer Erhöhung der Gästezahl wird der entsprechende Mehrbetrag pro Person zusätzlich in Rechnung gestellt.

Wird keine schriftliche oder mündliche Mitteilung bis 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn über eine reduzierte Gästezahl bekannt gegeben, so wird die im Auftrag festgelegte Personenzahl abgerechnet.