

Vorschläge Außer Haus - 2025

Liebe Gäste!

Hier sind verschiedene Vorschläge für Außer Haus - Service aufgeführt. Natürlich können die Menüs noch individuell umgestaltet werden - je nach Wunsch.

Die angegebenen Preise gelten bei Abholung und sind ohne Geschirr. Bei Lieferung (wenn personell machbar) berechnen wir eine Lieferpauschale von 10,- € - diese gilt im Umkreis von 5 km von uns. Darüber hinaus berechnen wir nach Aufwand.

Die Speisenbehälter und das Geschirr bitte Tags darauf **gereinigt** (falls nicht anders vereinbart) zurückbringen. Wir behalten uns bei nicht gereinigten Speisebehältern und Geschirr eine Nachberechnung vor. Bei Abholung am Sonntag ist die Rückgabe Sonntags abends bis 21 Uhr oder dann Mittwochs; Montag und Dienstag ist **Ruhetag!**

Für Leihgeschirr und Besteck berechnen wir pro Gang und pro Person 1,50 €.

Die verbindliche Personenzahl bitten wir spätestens 2 Tage vorher telefonisch oder per E-Mail bekanntzugeben.

Suppen: (wir rechnen pro Person 0,5 l Suppe)

Grafschafter Hochzeitssuppe	pro $\frac{1}{2}$ Liter: 6,90 €
Gulaschsuppe nach Art des Hauses	pro $\frac{1}{2}$ Liter: 6,90 €
pikante Gyrossuppe	pro $\frac{1}{2}$ Liter: 6,90 €
Käse-Lauchcrèmesuppe mit Hackfleisch	pro $\frac{1}{2}$ Liter: 7,50 €
Käse-Lauchcrèmesuppe ohne Fleisch	pro $\frac{1}{2}$ Liter: 6,90 €
Brokkolicrèmesuppe (vegetarisch)	pro $\frac{1}{2}$ Liter: 6,90 €

Schnitzelparade:

kleine Schnitzel vom Schwein und vom Hähnchen mit Pilz- und Paprikarahmsauce
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und verschiedene Salate

18,50 € pro Person

kleine Schnitzel vom Schwein und vom Hähnchen mit Pilz- und Paprikarahmsauce
Gemüsevariation, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und verschiedene Salate

20,50 € pro Person

vegetarische Alternative: Gemüseschnitzel auf buntem Gemüse mit Sauce
Hollandaise

Grafschafter Hochzeitssuppe (in Verbindung zum Menü) **5,50 € p. P.**

Menü 1: Rindsrouladen „Hausfrauen Art“, Bratenjus
Medaillons vom Schweinefilet und kleine Schweineschnitzel, Rahmchampignons
Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel, warmes Obst
Gemüsevariation
Salzkartoffeln und Kartoffelgratin
marinierte Rohkostsalate

23,50 € p. P.

Menü 2: Rinderschmorbraten „Alte Art“, Bratenjus
Medaillons vom Schweinefilet, Rahmchampignons
Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel, warmes Obst
Gemüsevariation
Salzkartoffeln und Kartoffelgratin
marinierte Rohkostsalate

22,50 € p. P.

Menü 3: Rindsrouladen „Hausfrauen Art“, Bratenjus
Medaillons vom Schweinefilet, Rahmchampignons
Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel, warmes Obst
pochiertes Lachsfilet auf bunten Nudeln mit Kräuterhollandaise
Gemüsevariation
Salzkartoffeln und Kartoffelgratin
marinierte Rohkostsalate

28,00 € p. P.

Menü 4: Rehschmorbraten, gefüllte Birne mit Preiselbeeren
Medaillons vom Schweinefilet, Rahmchampignons
Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel, warmes Obst
Gemüsevariation
Salzkartoffeln und Butterspätzle
Rohkostsalate

27,50 € p. P.

Dessert: Herrencrème
Obstsalat
Amarettocrème
Bayrisch Crème mit Himbeeren
Schwarzwälder Kirschcrème

max. 2 Sorten 5,00 € p. P.

Die Preise sind incl. 7 % MwSt. - ohne Geschirr
Preise gültig ab 01.01.2025, Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten