Buffetvorschlag 1

- Gebackener Truthahn in Pfanne oder Chafing Dish
- Gemüsevariationen
- Kartoffelspalten oder Reis

Bitte um die Erstellung eines Angebots für ____ Personen.

Buffetvorschlag 2

Grillbuffet (ab 10 Personen)

Bei diesem Vorschlag erhalten Sie frische Ware, die nicht gegrillt ist.

- Bratwurst grob + fein, 2 versch. marinierte Steaks, Sparerips
- Hähnchenbrust mar., Wildknacker, Paprika- und Zucchinischeiben
- Auberginenscheiben
- Kraut-/Tomaten-/Bohnensalat, Salatplatte mit Antipasti
- versch. Brotsorten, Butter, Schmalz
- Kartoffelsalat mit und ohne Mayonnaise
- verschiedene Soßen und Dips

Bitte um die Erstellung eines Angebots für ____ Personen.

Buffetvorschlag 3

- Rindertafelspitz, gefüllte Truthahnbrust
- Gemüsevariation
- Klöße, Reis, Salzkartoffeln
- gemischte Salatplatte
- Hackepeter, Canapés, Käsespieße, Partybouletten
- Brot, Butter, Schmalz
- dekorative Obstplatte

Bitte um die Erstellung eines Angebots für ____ Personen.

Buffetvorschlag 4

- Schinkenplatte, Bratenaufschnitt, Käseplatte
- Brot, Butter, Schmalz,
- Hackepeterschwein, Obstsalat, Tomatensalat, Gurkensalat
- Mousse au Chocolat

Bitte um die Erstellung eines Angebots für ____ Personen.

Buffetvorschlag 5

- Schweinerücken mit Schwarte, Rinderrouladen
- Speckböhnchen, Rotkohl
- Rosmarinkartoffeln, Klöße
- rustikale Wurst-, Schinken- und Käseplatte
- 2 verschiedene Desserts in Gläsern (nach Wunsch)
- gemischte Salatplatte, Eiersalat, Rindfleischsalat, Geflügelsalat
- Brot, Butter, Schmalz, Hackepeterigel

Bitte um die Erstellung eines Angebots für ____ Personen.

Buffetvorschlag 6

- Eisbein oder Grillhaxe
- rustikale Wurst-, Schinken- und Käseplatte
- Wurstsuppe, Wellfleisch, Erbsenpüree
- Kartoffeln, Sauerkraut
- Brot, Butter, Schmalz

Bitte um die Erstellung eines Angebots für ____ Personen.

Buffetvorschlag 7

Brandenburger Buffet mit

- Rouladen, Frikassee, gebratener Zander mit Juliennegemüse
- Kartoffeln, Bratkartoffeln, Klöße, Reis
- Rotkohl
- rustikale Wurst-, Schinken- und Bratenplatte
- Hackepeter, 3 Salate nach Wunsch
- Schmalz, Butter, 3 Brotsorten
- als Dessert: »Omas Rote Grütze mit Vanillesoße«

Bitte um die Erstellung eines Angebots für ____ Personen.

Aufgrund der aktuellen Preissituation lassen Sie sich bitte ein individuelles Preisangebot erstellen.

Die bei Anlieferung übergebenen Gegenstände (Platten, Gefäße, Chafing Dishes, Geschirr, Besteck, ...) sind spätestens drei Tage nach Anlieferung in gereinigtem und vollständigem Zustand in unserem Geschäft in Rheinsberg abzuliefern.
Sollte eine Reinigung nicht erfolgt sein, wird eine Servicepauschale erhoben.

Gasthof und Fleischerei Endler - Familie Endler
Mühlenstraße 14 | 16831 Rheinsberg
Telefon: 033931/2079 | info@gasthof-endler.de

Frisch vom Grill oder aus dem Ofen

1 Spanferkelrücken
2 Spanferkelkeule
3 Truthahn
5 Wildschweinkeule

Suppen

6 Soljanka
7 Gulaschsuppe
8 Kesselgulasch
10 Wildgulaschsuppe
11 Hochzeitssuppe
12 Tomatensuppe
13 Wildrahmsüppchen
16 Rosenkohlsuppe (veg.), saisonabhängig
17 Kürbissuppe, saisonabhängig

Beilagen

19 Rosmarinkartoffeln
20 Bratkartoffeln
21 Salzkartoffeln
22 Kartoffelpüree
23 Kartoffelspalten
24 Reis
25 Klöße
27 Erbsenpüree

vom Schwein

28 Lachsbraten
29 Kammbraten
30 Schweine-Medaillons
31 Schweine-Filetbraten
32 Schnitzel
34 Kasslerlachsbraten
35 Kasslerkammbraten
40 Rollbraten
41 Krustenbraten aus d. Schweinerücken
42 Schweinekeule mit Honigkruste
43 Festtagsbraten mit Kräutern
44 Schweinerücken gefüllt
45 Steak au four

Geflügel

46 Hähnchenkeule
47 Hähnchengeschnetzeltes
48 Frikassee
49 Hähnchenbrustfilet
50 Hähnchenbrustfilet überbacken
51 Geflügelspieße
52 Truthahnbrust
53 Truthahnrollbraten gefüllt
54 Entenbrust, Saisonartikel
55 Entenkeule, Saisonartikel
56 Gänsekeule, Saisonartikel
57 Gänsebrust, Saisonartikel
58 Ente (für 4 Personen), Saisonartikel
59 Gans (für 4 Personen), Saisonartikel

Schnittchen und ...

138 Schnittchen
139 Canapés
140 belegte Brötchen (1/2)

vom Rind

60 Rindertafelspitz
61 Rinderschmorbraten
62 Rindergulasch
63 Rouladen
64 Filetspitzen Stroganoff
65 Rindersauerbraten
66 Rinderfiletbraten

Wild - Vorbestellung 14 Tage

69 Wildschweinbraten
70 Hirschbraten
71 Wildschweinrücken
72 Rehrücken
73 Wildschweinmedaillons
74 Wildsahnegulasch

Salate

107 Obstsalat
108 Krautsalat
109 Fleischsalat
110 Rindfleischsalat
111 Tomaten-/Mozzarellaplatte
112 Tomatensalat
113 Gurkensalat
114 Eiersalat
115 Champignonsalat
116 Nudelsalat
118 Bohnensalat
119 Kartoffelsalat mit Mayon.
120 Kartoffelsalat ohne Mayon.
121 gemischte Salatplatte
122 gemischte Salatplatte m. Antipasti
123 Tomaten-/Mozzarellaplatte m. Antipasti
171 Geflügelsalat
173 Gemüseplatte mit Dip

kräftig & deftig

76 Burgunderschinken
77 Kassler im Brotteig
79 Bouletten 200 g
80 Fleischspieß
82 Eisbein
83 Grillhaxe
84 Wellfleisch
85 Schlachteplatte
86 Wildknacker
87 Kasslereisbein

Geschnetzeltes

88 Hähnchengeschnetzelte
89 Gyrospfanne
90 Pilzpfanne
91 Paprikarahmgeschnetzeltes
92 Schweine-Geschnetzeltes

Brot (nach Aufwand)

153 versch. Brot- und Brötchensorten
154 Partybrote groß und klein

verschiedene Platten

81 Partyboulette als Spieß
94 Obstteller
95 Obstplatte (dekoriert)
96 Aufschnittplatte
97 Schinkenplatte
98 Rustikale Wurstplatte
99 Salamiplatte
100 Bratenaufschnitt
101 Kassler dick
102 Käseplatte
104 Hackepeterschwein oder -igel
105 Fischplatte
106 Schinken/Melone Platte
172 Käsespieß

Gemüsebeilagen

124 Sauerkraut
125 Rotkohl
126 Kaisergemüse
127 Speckbohnen
128 Blumenkohl
129 Broccoli
130 Rosenkohl
131 Mischgemüse
132 Gemüsevariation (5 versch. Gemüse)

Gratin

133 Kartoffelgratin
134 Broccoligratin
135 Nudelgratin
136 Gemüsegratin
137 Broccoli-Schinken-Gratin

Dessert

142 Obstcocktail
143 Vanillepudding
144 Schokoladenpudding
145 Quarkspeise
146 Vanillemousse
147 Schokomousse
149 diverse andere Sorten auf Anfrage

Butter und Schmalz

150 Butterplatte (gespritzt)
151 Kräuterbutter (gespritzt)
152 Schmalz (Butter- und Griebenschmalz)

Zusatzleistungen (nach Aufwand)

155 Getränke auf Kommission
158 Geschirr (Mehrweg)
159 Besteck
160 Gläser (Wein, AFG, Bier, Sekt)
161 Tischdecken
162 Blumendekoration
164 Theke mit Biogon
167 Transportzuschlag
168 Chafing Dish mit Brennpaste
169 Reinigung