



Unser Partyservice

> Qualität vom Lande <

Hauptstraße 38
99752 Kehmstedt

Unsere Bestellhotline: 036338-42576

Inhaltsverzeichnis

| Inhalt | Seite |
|---|-------|
| Angebote - für Sie zusammengestellt | 3-7 |
| Kinderpartyservice | 8 |
| Salatauswahl | 8 |
| Plattenservice, Kalte Speisen | 9-10 |
| Dessert | 10 |
| Suppen, Beilagen | 11 |
| Büfettangebot 1 „Ideal für die kleine Feier“ | 12 |
| Büfettangebot 2 „Supreme“ | 12 |
| Büfettangebot 3 „Rustikal“ | 13 |
| Büfettangebot 4 „Party“ | 13 |
| Büfettangebot 5 „Ideal für's Jubiläum“ | 14 |
| Büfettangebot 6 „Unser Knaller“ | 14 |
| Büfettangebot 7 „Kulinarische Genüsse“ | 15 |
| Büfettangebot 8 „Unser Galabüfett“ | 16 |
| Büfettangebot 9 „Komplette Auswahl - de luxe“ | 17 |
| Lieferbedingungen | 18 |
| Kontakt & Öffnungszeiten | 19 |

Sie stellen Ihr Büfett selbst zusammen, so wie Sie mögen !!!
Über unseren Getränkeservice erhalten Sie bei uns Informationen.

Auch wir müssen planen...

Das heißt, zu jeder Bestellung von Ihnen, muss die Ware erst bei unseren Lieferanten bestellt und dann geliefert werden. Da wir auch kein großes Lager haben, benötigen wir etwas Zeit. Deshalb bitten wir Sie, mit Ihrer Bestellung nicht zu lange zu warten. Bis ca. 8 Tage vor Ihren Liefertermin, bitten wir Sie, uns Ihre Bestellung entweder telefonisch, oder per FAX, oder auch gern per email durchzugeben. Gern können Sie auch persönlich bei uns vorbeischaun. Gern liefern wir auch zu Ihrer Wunschzeit.

Das heißt jedoch, dass wir manchmal, aus organisatorischen Gründen, etwas früher oder später (+/- 15 min.) bei Ihnen eintreffen. Am Tag nach der Lieferung, oder nach vorheriger Absprache, erwarten wir unser ausgeliehenes Geschirr (Chafing dish, Salatschüsseln, Platten, Besteck etc.) gereinigt zurück. Gern können Sie, jedoch nur nach vorheriger Absprache, auch unsere Reinigungspauschale in Anspruch nehmen. Möglich ist auch die Abholung des benutzten Geschirrs. Hierfür berechnen wir Ihnen 0,60 Euro pro km.

Alle Gerichte in diesem Heft sind Beispielbilder und können vom Original abweichen!

Angebote - für Sie zusammengestellt

Angebot 1

- Gebackene Schweinshaxen
- Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsauce
- kleine Schweineschnitzel mit Rahmpilzen
- dazu Sauerkraut, Butterreis & Kroketten.

Gratis dazu: 1 Schüssel Salat Ihrer Wahl

pro Person ab 10 Personen 10,90 Euro
 pro Person ab 25 Personen 9,90 Euro
 pro Person ab 45 Personen 9,50 Euro



Angebot 3

- Putenbruststeaks in Waldpilzrahmsauce
- Schweinsteaks mit Tomate und Käse überbacken, auf Basilikumsauce
- Norwegischer Fjordlachs im Kartoffelmantel gebacken, auf Rieslingsauce
- Butterreis, Röstlitaler, Röstkartoffeln Bunte Gemüse.

pro Person ab 10 Personen 12,50 Euro
 pro Person ab 25 Personen 11,50 Euro
 pro Person ab 45 Personen 11,10 Euro

Angebot 2

- Köstritzer Schwarzbierbraten in feiner Senf-Majoransauce
- Mettbällchen in bunter Paprikasauce
- Kleine Thüringer Rostbrätl mit geschmorten Zwiebeln
- dazu Röstkartoffeln & Kartoffelgratin

Gratis dazu: 1 Schüssel Salat Ihrer Wahl

pro Person ab 10 Personen 10,90 Euro
 pro Person ab 25 Personen 9,90 Euro



Angebot 4

- Putenbruststeak, in der Kruste gebacken, auf Lauchrahm, mit geschmorten Pilzen bedeckt
- Schweineschnitzel „Saltimbocca“ mit rohem Schinken und Käse gefüllt, in der Eihülle gebacken, auf Salbeisauce, dazu Speckböhnchen
- Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“ Berner Röstinchen, Kroketten und Butterspätzle.

Gratis dazu: 1 Schüssel Salat Ihrer Wahl

pro Person ab 10 Personen 11,50 Euro
 pro Person ab 25 Personen 10,90 Euro

Angebote - für Sie zusammengestellt

Angebot 5

- Medaillons vom Schweinefilet an Waldpilzrahm, mit Speckböhnchen
- Putenbruststeaks an Curryrahmsauce mit Früchten
- Züricher Rahmgeschnetzeltes dazu Spätzle, Butterreis und Kroketten

Gratis dazu: 1 Schüssel Salat Ihrer Wahl

pro Person ab 10 Personen 11,90 Euro
 pro Person ab 25 Personen 10,90 Euro
 pro Person ab 45 Personen 10,50 Euro



Angebot 7

- Schweinemedallions mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken, an Basilikumsauce,
- Filet vom Papageienfisch mit gebratenen Riesengarnelen,
- Maishähnchenbrust mit der Haut gebraten, an Waldpilzrahmsauce
- Herzoginkartoffeln, Röstkartoffeln und Röstlitaler

Gratis dazu: 1 Schüssel Salat Ihrer Wahl

pro Person ab 10 Personen 15,50 Euro
 pro Person ab 25 Personen 12,20 Euro

Angebot 6

- Geschmorte Wildkeule an Jägermeistersauce, mit gemischten Waldpilzen.
- Kleine Schweinsteaks mit Blumenkohlröschen, Sc. Hollandaise und Käse überbacken, an Rahmsauce, dazu Kroketten & Herzoginkartoffeln

Gratis dazu: 1 Schüssel Salat Ihrer Wahl

pro Person ab 10 Personen 12,20 Euro
 pro Person ab 25 Personen 11,20 Euro



Angebot 8 „Fetentipp“

- Wildschweinschnitzel in der Mandelkruste, an Waldpilzrahm, dazu Bohnen im Speckmantel
- Schwedischer Wildlachs auf Blattspinat, an Rieslingsauce
- dazu Kartoffelauflauf und Kartoffelkroketten

außerdem mit dabei ...

Frisches Thüringer Mett mit Zwiebeln und eine Fischplatte mit garnierten Eiern und Frischer Obstsalat

Gratis dazu: 2 Schüsseln Salat Ihrer Wahl

pro Person ab 10 Personen 14,50 Euro
 pro Person ab 25 Personen 13,50 Euro

Angebote - für Sie zusammengestellt

Partysonderangebot 30 Jahre Gasthaus „Zur Linde“

- Ofenfrischer Krustenbraten in eigener Sauce.
- Hähnchenbrustfilet „Cordon bleu“ mit gekochten Schinken und Käse gefüllt, an Rahmsauce.
- Schollenfilet in der Eihülle gebacken, mit Champignons, Shrimps und Rauchspeck bedeckt.
- dazu Röstkartoffeln & Kroketten

Dazu: 1 Schüssel

Griechischer Bauernsalat

pro Person ab 10 Personen 11,50 Euro
pro Person ab 25 Personen 10,50 Euro



Angebot 9 „Ritteressen“

- Kleine Schweinshaxen
- Hähnchenkeulen
- Geschmorte Ripppchen
- Kleine Kasseler Kotelett
- Sauerkraut und Krautsalat
- Frisches Thüringer Mett, Brot und Brötchen

pro Person ab 10 Personen 10,90 Euro
pro Person ab 25 Personen 9,90 Euro



Angebot 10 „Kulinarisch“

- Tagliatelle mit gebratenen Lachsstücken und Garnelen in feiner Kräuter - Rieslingsauce.
- Putenbruststeaks in der Sesamkruste, auf Mango-Ingwersauce.
- Kleine Schweinesteaks „au four“ mit feinem Kalbsragout und Käse überbacken, an Rahmsauce
- dazu Butterreis und Herzoginkartoffeln

Gratis dazu: 1 Schüssel Salat Ihrer Wahl

pro Person ab 10 Personen 12,50 Euro
pro Person ab 25 Personen 11,50 Euro

Angebote - für Sie zusammengestellt

Angebot 11

- Pangasiusfilet in der Kokos-Mandelkruste, an Mango-Ingwersauce, dazu Basmatireis
- Hähnchenbrust in der Kruste gebacken, auf Rahmlauch, mit geschmorten Pilzen bedeckt
- dazu Herzoginkartoffeln, eine Pfanne Brokkoligratin und

1 Schüssel Griechischer Bauernsalat

pro Person ab 10 Personen 11,50 Euro
pro Person ab 25 Personen 10,80 Euro



Grillplatte „Art des Hauses“

- Schweinesteaks, Putensteaks, Rindersteaks, Grillwürstchen und Grillbauch, mit pikanter Sauce, dazu Pommes frites, Baguette, frische Blattsalate und Krautsalat

pro Person ab 10 Personen 11,50 Euro
pro Person ab 25 Personen 10,50 Euro
pro Person ab 45 Personen 9,90 Euro



Angebot 12

- Harzer Wildgulasch mit geschmorten Pilzen
- Seelachsfilet gebacken, auf Sc. Hollandaise, mit geschmorten Pilzen bedeckt,
- Gefüllte Ofenkartoffeln, mit Sc. Hollandaise und Käse überbacken.
- Dazu Kartoffelkroketten und Bunte Nudeln

Gratis dazu: 1 Schüssel Salat Ihrer Wahl

pro Person ab 10 Personen 12,90 Euro
pro Person ab 25 Personen 11,90 Euro



Angebote - für Sie zusammengestellt

Angebot 13

- Schnitzel „Waldenser Art“ in der Eihülle gebacken, mit Champignons und Käse überbacken, an Rahmsauce, dazu Kroketten
- Welsfilet in Butter gebraten, auf Rahmtagliatelle, mit geschmorten Zuckerschoten und Shrimps bedeckt.

Gratis dazu: 1 Schüssel Salat Ihrer Wahl

| | |
|---------------------------|------------|
| pro Person ab 10 Personen | 11,90 Euro |
| pro Person ab 25 Personen | 10,90 Euro |
| pro Person ab 45 Personen | 10,20 Euro |



Angebot 14

- Rinderroulade „Bürgerliche Art“ fein gefüllt mit Senf, Gurke, Speck und Zwiebel, in eigener Sauce,
- Bunte Fleischspieße in pikanter Sauce,
- Nudel-Hackfleischgratin
- dazu Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln & Kroketten

Gratis dazu: 1 Schüssel Krautsalat

| | |
|---------------------------|------------|
| pro Person ab 10 Personen | 12,90 Euro |
| pro Person ab 25 Personen | 11,90 Euro |



Kinderpartyservice & Salate

Unser Angebot für ihre Kinder, ob zum Kindergeburtstag, oder zusätzlich zu Ihrer Partyservicebestellung, bieten wir ein für Kinder passendes Partyangebot an.

*** von Kindern ausgesucht ***



- Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites, dazu Ketchup, auf Wunsch auch Mayo Spaghetti „Bolognese“
- Spaghetti mit feiner Hackfleischtomatensauce, auf Wunsch mit Parmesan
- Kleine Hähnchenkeulen, Kleine Schnitzel mit oder ohne Pilze, dazu Kroketten oder Pommes frites.
- Kleine Fischfilets mit Reis und weißer Sauce

ab 10 Kinder
ab 15 Kinder
ab 20 Kinder

zweierlei Auswahl
dreierlei Auswahl
komplette Auswahl

Preis pro Kind

6,90 Euro

Salate

| Sorte | preis pro Schüssel |
|-----------------------------------|--------------------|
| Weißkrautsalat oder Rotkrautsalat | 8,50 Euro |
| Griechischer Bauernsalat | 8,50 Euro |
| Frische Blattsalate mit Dressing | 8,50 Euro |
| Gurkensalat oder Tomatensalat | 8,50 Euro |
| Geflügelsalat oder Nudelsalat | 9,90 Euro |
| Rindfleischsalat | 9,90 Euro |
| Gurken-Wachsbrechbohnen Salat | 9,90 Euro |
| Kartoffelsalat | 9,90 Euro |
| Blumenkohlsalat | 9,90 Euro |
| Tomaten-Mozzarellaplatte | 9,90 Euro |
| Schichtsalat oder Hawaiisalat | 9,90 Euro |
| Shrimpscocktail | 13,50 Euro |

Alle unsere hier angebotenen Salate werden garantiert hausgemacht!

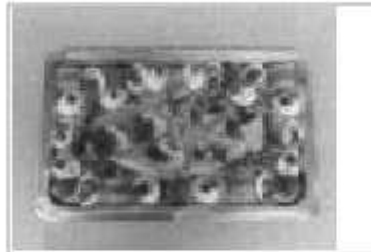
1 Schüssel ist ausreichend für 10 Personen

Kalte Küche

Fischplatte

mit Räucherlachs, geräuchertem Heilbutt, Makrelenfilet, Matjesfilet, Bratrolmöhse und gefüllten Eiern, pikant garniert

für ca. 10 Personen 35,00 Euro
für ca. 20 Personen 62,50 Euro



Bunte Aufschnittplatte

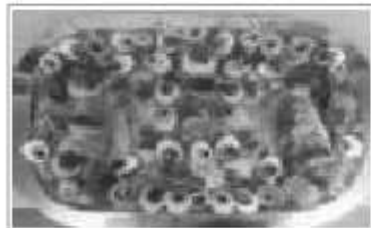
u.a. mit Schweinebraten, Kasseler, Schinken, Salami, pikant garniert

für ca. 10 Personen 35,00 Euro
für ca. 20 Personen 62,50 Euro

Gourmet-Fischplatte

Gebeizter und geräucherter Lachs, geräucherter Heilbutt, Forellenfilet, Fischpralinen, Räucheraal, Schrimpscocktail, Garnelen und garnierte Eier - pikant garniert

für ca. 10 Personen 49,90 Euro
für ca. 20 Personen 89,90 Euro



Käseplatte

mit Trauben, verschiedenen Sorten Käse und Käsespießen, bunt garniert

für ca. 10 Personen 35,00 Euro
für ca. 20 Personen 62,50 Euro



Gemischte Kalte Platte

mit Schweinebraten, Kasseler, Schinkenröllchen, Knochenschinken und Salami, dazu verschiedene Sorten Käse mit Käsespießen pikant garniert

für ca. 10 Personen 44,00 Euro
für ca. 20 Personen 75,00 Euro

Rustikale Schlachteplatte

verschiedene Sorten Wurst nach Hausschlachterart, frisches Thüringer Mett, Harzer Käse mit Schmalz, pikant garniert

für ca. 10 Personen 35,00 Euro
für ca. 20 Personen 62,50 Euro



Cocktailplatte

Bunte Platte mit Käsespießen, gefüllten garnierten Eiern, garnierten Schweinemedallions und Schrimpscocktail

für ca. 10 Personen 37,50 Euro
für ca. 20 Personen 65,00 Euro

Kalte Küche

Frisches Thüringer Mett

nach Hausmacher Art - bunt garniert 1 kg 8,90 Euro

Brotkorb

mit verschiedenen Brotsorten und ofenfrischen Brötchen pro Person 1,80 Euro

Bunte Canapee's

exquisit belegt und pikant garniert u.a. Räucherlachs, frisches Mett, Salami, Käse, Schinkenröllchen - Ideal für Ihren kleinen Empfang - pro Stück 1,50 Euro

1/2 Belegtes Brötchen

bunt belegt mit Aufschnitt, Käse, Mett o.ä. pro Person 1,20 Euro

kleines 1/2 Belegtes Brötchen

bunt belegt mit Aufschnitt, Käse, Mett o.ä. pro Person 1,00 Euro

Bunte Dessertvariationen

| | | |
|---|----------|------------|
| Frischer Obstsalat | pro Glas | 1,15 Euro |
| Götterspelse mit Vanillesauce | pro Glas | 1,15 Euro |
| Rote Grütze mit Vanillesauce | pro Glas | 1,15 Euro |
| Herrencreme mit Rumrosinen | pro Glas | 1,40 Euro |
| Mousse au chocolate | pro Glas | 1,40 Euro |
| Weincreme oder Orangen-Mandarinenmousse | pro Glas | 1,40 Euro |
| Tiramisu | pro Glas | 1,40 Euro |
| Mangomousse oder Mango-Minzmousse | pro Glas | 1,40 Euro |
| Himbeermousse oder Moccacreme, | pro Glas | 1,40 Euro |
| Brombeermousse | pro Glas | 1,40 Euro |
| Obstkorb - - - bunt gefüllt - ausreichend für 10 Personen | | 18,50 Euro |



Suppen und Beilagen

Suppen

| | |
|--|-----------|
| Kraftbrühe mit Einlage | 2,60 Euro |
| Champignoncremesuppe | 2,90 Euro |
| Gulaschsuppe | 2,90 Euro |
| Tomatencremesuppe | 2,90 Euro |
| Lauchcremesuppe | 2,90 Euro |
| Sojanka | 2,90 Euro |
| Unsere Spezialität - „Harzer Hexenpilzsuppe“ (Wildsuppe) | 3,30 Euro |

Beilagen

| | |
|---------------------------|------------------------|
| Brokkoli gratin | pro Pfanne* 16,90 Euro |
| Blumenkohl gratin | pro Pfanne* 16,90 Euro |
| Kartoffel gratin | pro Pfanne* 16,90 Euro |
| Nudelhackauflauf | pro Pfanne* 16,90 Euro |
| Kartoffel-Brokkoli gratin | pro Pfanne* 16,90 Euro |

*die Pfanne jeweils ausreichend für ca. 10 Personen

oder Buntes Gemüse der Saison mit Blumenkohl, Brokkoli,

Speckbohnen, Erbsen und Möhren o. ä. pro Pfanne* 19,90 Euro



Unsere Büfettangebote

Büfettangebot 1

- Medaillons vom Schweinefilet, an Waldpilzrahm
- Hähnchenbrust „Florentiner Art“
mit Blattspinat und Käse gefüllt, an Paprikarahmsauce
- Seelachsfilet gebacken, auf Sauce Hollandaise, mit geschmorten Champignons bedeckt
- Kartoffelwaffeln, Butterreis und Bunte Nudeln
- Mandelbrokkoli und Speckböhnchen
- Frisches Thüringer Mett mit Zwiebeln
- Kleine Käseauswahl mit Trauben
- Butter, Brötchen und Brotauswahl
- Tomaten-Mozzarellaplatte, Geflügelsalat, Gurken-Wachsbrechbohnen Salat
- Obstkorb

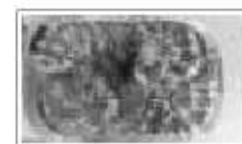
| | |
|---------------------------|------------|
| pro Person ab 20 Personen | 18,50 Euro |
| pro Person ab 35 Personen | 16,90 Euro |
| pro Person ab 50 Personen | 16,50 Euro |

Büfettangebot 2 „Supreme“

Dieses Büfett wurde aus den meist ausgesuchten Speisen zusammengestellt

- Norwegischer Fjordlachs im Kartoffelmantel gebacken, auf Rieslingsauce
- Schweinefilet am Stück gebraten, an Cognacrahmsauce, dazu Speckböhnchen
- Hähnchenbrustfilet in der Kruste gebacken, auf Rahmlauch, mit geschmorten Pilzen bedeckt
- Geschmorte Wildkeule an Jägermeistersauce, mit gemischten Waldpilzen
- Kartoffelkroketten, Kartoffelauflauf und Berner Röstlinchen
- Griechischer Bauernsalat, Geflügelsalat, Tomaten-Mozzarellaplatte
- Frisches Thüringer Mett
- Kleiner Brotkorb mit Butter
- Fischplatte mit gefüllten Eiern
- Obstkorb

| | |
|---------------------------|------------|
| pro Person ab 20 Personen | 18,50 Euro |
| pro Person ab 40 Personen | 17,90 Euro |



Unsere Büfettangebote

Büfettangebot 3 „Rustikal“

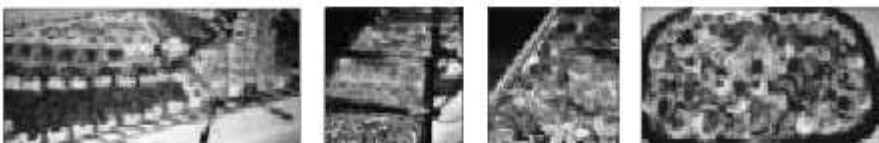
- Kasseler Nacken mit Sauerkraut, an Renettensauce oder Ofenfrischer Krustenbraten in eigener Sauce
- Kleine Schnitzel mit Sahnepilzen
- Knusprige Hähnchenkeulen oder Mettbällchen in bunter Paprikasauce
- Kroketten und Broccoligratin
- frisches hausgemachtes Gehacktes, Schinken-Salamiplatte oder Fischplatte,
- Käseplatte
- Butter, Brötchen und verschiedene Brotsorten
- Speckkrautsalat, Gurkensalat, Griechischer Bauernsalat und Nudelsalat
- Götterspeise mit Vanillesauce Herrencreme mit Rumrosinen und Schokoraspel

| | |
|---------------------------|------------|
| pro Person ab 20 Personen | 17,50 Euro |
| pro Person ab 35 Personen | 16,20 Euro |
| pro Person ab 50 Personen | 15,80 Euro |

Büfettangebot 4 „Party“

- Hähnchenbrustfilet in der Kruste gebacken, auf Rahmlauch, mit geschmorten Pilzen bedeckt,
- Kleine Schweinesteaks „Tessiner Art“, mit Tomate und Käse überbacken, an Basilikumsauce,
- Norwegischer Fjordlachs im Kartoffelmantel gebacken, auf Rieslingsauce,
- Dazu Butterreis, Kartoffelkroketten und Röstitaler
- Frisches Thüringer Mett mit Zwiebeln, Hackfleischbällchen
- Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet, geräuchertem Heilbutt, Bratrolmopsen, Matjesröllchen und gefüllten Eiern
- Griechischer Bauernsalat, Geflügelsalat, frische Blattsalate mit Dressing, Tomatensalat
- Gemischte Käseauswahl mit Käsespießen,
- Butter und Kräuterbutter, verschiedene Brotsorten und Brötchen
- Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolate

| | |
|---------------------------|------------|
| pro Person ab 20 Personen | 19,90 Euro |
| pro Person ab 35 Personen | 18,50 Euro |
| pro Person ab 50 Personen | 17,50 Euro |



Unsere Büfettangebote

Büffet 5 „Ideal für's große Jubiläum“

- „Hexenpilzsuppe“ Wildsuppe mit Wildfleisch
- Schweinefilet am Stück gebraten, an Cognacrahmsauce, dazu Speckböhnchen und Kartoffelaufauf,
- Weisfilet in Butter gebraten, auf Rahmnudeln, mit geschmorten Pilzen und Shrimps bedeckt,
- Futenbruststeaks in Curryrahmsauce mit gedünsteten Früchten, dazu Butterreis,
- Pikant gamlierte Schweinemedallions und frisches Thüringer Mett,
- Kasseler Nacken „Weinhändler Art“ mit Trauben, Schweinerücken „Westmoreland“ mit Mixed pickles
- Lachschinken und Schinkenröllchen „Prinzess“
- geräucherter Lachs und geräuchertes Forellenfilet,
- geräucherter Heilbutt und geräuchertes Makrelenfilet, gefüllte Eier - bunt garniert
- bunte Käseauswahl mit Trauben
- Griechischer Bauernsalat, Rindfleischsalat, Geflügelsalat
- Frische Blattsalate mit Dressing und Tomaten-Mozzarellaplatte,
- Kräuterbutter und Butter, verschiedene Brotsorten und Brötchenauswahl
- Weincreme mit Sahne und Gebäck und Frischer Obstsalat

| | |
|---------------------------|------------|
| pro Person ab 30 Personen | 22,00 Euro |
| pro Person ab 45 Personen | 19,90 Euro |
| pro Person ab 60 Personen | 18,90 Euro |

Büfettangebot 6 „Unser Knaller“

Dieses Büffet bieten wir Ihnen ab 20 Personen.

- Hausgemachte Gulaschsuppe
- Gefüllte Ofenkartoffeln, mit Sc. Hollandaise und Käse überbacken
- Gebratene Schweinelendemit Kräutern und Reibbrot überkrustet, an Tannenhonigsauce,
- Wildschweinmedallions in der Mandelkruste an Pilzrahmsauce
- Schollenfilet in der Eihülle gebacken, mit Champignons, Shrimps und Rauchspeckscheiben bedeckt,
- Gemüse der Saison, Kartoffelaufauf und Herzoginkartoffeln
- Cocktailplatte mit Käsespießen, gamlierten Eiern, gamlierten Schweinemedallions und Shrimpscocktail
- Rustikale Schlachteplatte mit verschiedenen Sorten Wurst nach Hausschlachterart, frisches Thüringer Mett, Harzer Käse mit Schmalz, pikant garniert
- Butter, Brot und Brötchenauswahl, Gurken-Wachsbrechbohnnensalat,
- Geflügelsalat, Schichtsalat, Blumenkohlsalat
- Bunte hausgemachte Pralinen, Mango-Minzmousse, Frischer Obstsalat

| | |
|---------------------------|------------|
| pro Person ab 20 Personen | 22,00 Euro |
| pro Person ab 40 Personen | 19,90 Euro |

Unsere Büfettangebote

Büfettangebot 7 „Kulinarische Genüsse“

Dieses Büfett bieten wir Ihnen ab 30 Personen.

- Kartoffel-Lauchsuppe mit Rauchspeck und Croutons
- Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen, auf Tomaten-Basilikumsauce,
- Rosa gebratene Entenbrust, auf Rotweinsauce,
- Wildschweinmedaillons in der Mandelkruste, an Pilzrahmsauce,
- Filet vom Papageienfisch an Zitronen-Buttersauce
- Gemüse der Saison, Kartoffelbällchen, Butterreis und überbackenes Sahnepüree
- Frisches Thüringer Mett mit Zwiebelringen,
- Garnierte Medaillons, Schinkenröllchen und Knochenschinken
- Gebeizter Lachs, Forellenfilet, Geräucherter Hellbutt, Riesengarnelen, Kieler Sprotten
- kleine Fischhäppchen, Gefüllte Eier, Kleine Käseauswahl mit Käsespießen
- Butter, Brot und Brötchenauswahl
- Shrimpscocktail, Geflügelsalat, Schichtsalat, Blumenkohlsalat
- Tiramisu, Brombeermousse, Frischer Obstsalat

pro Person ab 20 Personen

23,50 Euro

pro Person ab 35 Personen

21,50 Euro

pro Person ab 50 Personen

20,90 Euro

Veranstaltungen im Gasthaus „Zur Linde“

Über das ganze Jahr hinaus veranstalten wir mehrere Event's, wie z. B. Lunchbüfett's, Fischspezialitätenbüfett's, Spargelbüfett, Nudelbüfett, Gänsebüfett, Martini Gänseessen, etc. Genaue Termine stehen in unserem Veranstaltungskalender.



Hinweis in eigener Sache...

Wir verarbeiten unsere Lebensmittel stets frisch.

Auskunft über die kennzeichnungspflichtigen Stoffe die in Lebensmittel enthalten sein können, erhalten Sie bei uns ...



Unsere Büfettangebote

Büfettangebot 8 „Unser „Galabüfett“

- Steinpilzcremesüppchen mit Rauchspeck und Croutons

- Gefüllte Ofenkartoffeln mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken,
- Gespickte Rehseule in „Jägermeistersauce“ mit gemischten Waldpilzen,
- Filet vom Zander an Knoblauchbuttersauce mit gebackenen Riesengarnelen,
 - Schweinefilet im Speckmantel gebraten an Cognacrahmsauce,
- dazu Gemüse der Saison, Bunter Reis, Herzoginkartoffeln und Kartoffelgratin
- Frisches Thüringer Mett - als Schweinchen garniert, pikant garnierte Schweinemedallions,
 - Roastbeef „Gärtnerin Art“, Hasenrücken nach „Waldmanns Art“,
 - Rosa gebratene Entenbrust, mit Früchten garniert,
 - Parmaschinken auf Melone mit Schinkenröllchen
- Räucheraal und geräucherter Hellbutt
- Geräuchertes Makrelenfilet und kleine Fischpralinen
- Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und garnierte Eier
- französische Käseauswahl vom Brett mit Käsehappen
- Shrimpscocktail, Rindfleischsalat, Tomatensalat,
- Hawaiisalat, Griechischer Bauernsalat, Nudelsalat
 - Partybrötchen, Brot und Buttervariationen
- Marzipanpflaumen, im Strudelteig gebacken, auf Vanillesauce
- Himbeermousse und Bunte Pralinenmischung

pro Person ab 30 Personen

28,90 Euro

pro Person ab 50 Personen

26,90 Euro



Unsere Büfettangebote

Büfettangebot 9 Komplett Auswahl „de luxe“

Bei diesen beiden Angeboten ist Chafingbesteck und Anlegebesteck zur Ausleihe inklusive

Eine Suppe zur Auswahl (siehe Seite 11)

Drei Hauptgerichte zur Auswahl

hier einige Auswahlgerichte...

ab 40 Personen 4 Hauptgerichte

ab 60 Personen 5 Hauptgerichte

Gefüllte Ofenkartoffeln mit

Sc. Hollandaise und Käse überbacken,

Gebratene Entenbrust an

Gemüse-Rotweinsauce,

Putenbruststeak in der Sesamkruste,

an Mango-Ingwersauce,

Geschmorte Hirschkule an Jägermeister-

sauce mit gemischten Waldpilzen,

Wildschweinschnitzel in der Mandelkruste

gebacken, an Waldpilzrahmsauce,

Kleine Schweinesteaks „au four“

mit feinem Kalbsragout und Käse
überbacken an Rahmsauce

Schweinemedaillons im Speckmantel

gebraten an Pfefferrahmsauce

Schweinefilet am Stück gebraten,

an Cognacrahmsauce,

Medaillons vom Schweinefilet an

Waldpilzrahm mit Speckböhnchen

Zanderfilet in der Räucherlachskruste

auf Rieslingsauce,

Filet vom Papageleifisch

an Zitronen-Buttersauce

Schollenfilet in der Eihülle gebacken, mit

Champignons, Shrimps und
Rauchspeckscheiben bedeckt

Drei Beilagen zur Auswahl

- ab 40 Personen vier zur Auswahl -

Kroketten, Röstlinchen, Njöße,
Salzkartoffeln, Butterreis, Bunte Nudeln,

Butterspätzle, Kartoffelgratin,

Buntes Gemüse

Drei Salate zur Auswahl

- ab 40 Personen fünf Salate zur Auswahl -

Gurkensalat, Tomate+Mozzarella,

Tomatensalat, Rindfleischsalat,

Geflügelsalat, Schichtsalat, Kartoffelsalat,

Hawaisalat, Blumenkohlsalat, Griechischer

Bauernsalat, Krautsalat,

Blattsalate mit Dressing, Nudelsalat

Zwei Platten zur Auswahl

- ab 40 Personen drei Platten -

Frisches Thüringer Mett und Hackfleischbällchen

oder

Roastbeefplatte mit garnierten Medaillons

Bunte Aufschnittplatte

oder

Bunte Käseplatte mit bunten Käsespießen

oder

Kalte Fischplatte mit geräuchertem Lachs,

Makrelenfilet, geräuchertem Hellbutt,

Matjesfilet, Bratrolmörse

und gefüllten Eiern.

Brot, Brötchen und Butter

Zwei Desserts zur Auswahl

- ab 40 Personen drei Desserts zur Auswahl -

Orangen-Mandarinenmousse,

Rote Grütze mit Vanillesauce,

Frischer Obstsalat, Moccacreme,

Himbeermousse, Weincreme

pro Person

25,00 Euro

pro Person ab 40 Personen

23,90 Euro

pro Person ab 60 Personen

22,90 Euro

PS: Kein passendes Gericht dabei?

Gern können Sie aus allen Angeboten dieses Heftes kombinieren !!!

Werden komplette zusammengestellte Buffets der Seiten 12-17 mit weniger als 20 Personen bestellt,
berechnen wir einen Mindermengenaufschlag.

Lieferbedingungen

Lieferpreise

Wir liefern, zum Teil, alles in Warmhaltebehältern (Chafing-Dish). So bleibt das Essen auch heiß, wenn es zu Ihnen nach Hause angeliefert wird.

bis 10 km ab 10 Personen -- frei Haus

- ab 10 km ab 10 Personen pro gefahrenen Kilometer 0,60 Euro

Ab einem Rechnungsbetrag von 399,99 Euro frei Haus Kilometerbegrenzung 50 km

Anlieferung frei Haus in folgende Orte:

Bleicherode, Elende, Niedergebra, Obergebra, Günzerode, Haferungen,
Immenrode, Holbach, Großwechungen, Kleinwechungen, Kehmstedt, Ma-
ckenrode, Trebra, Etzelsrode, Pützlingen, Schiedungen, Friedrichsthal, Nohra,
Wipperdorf, Mörbach, Wollersleben, Großohra, Kraja, Lipprechterode,
Kleinbodungen, Buhla

Ausleihservice Besteck & Geschirr

Einfaches Menübesteck: pro Person 0,60 Euro Gebühr
Menüteller mit Messer und Gabel

Komplettes Menübesteck: Menüteller, Suppenteller, pro Person 1,10 Euro Gebühr
Messer, Gabel, Suppenlöffel, Dessertbesteck

Bei Geschirr & Besteckverleih wird aus dem Partyservice eine Dienstleistung ^{IX91}



Ihre Rechnung können Sie Bar oder
mit EC-Cash (ab 50 Euro) begleichen.



Sehr verehrte Kunden !!!

Unsere Angebote sind alles zusammengestellte Menüs, die auch jederzeit, von Ihnen
ausgetauscht werden können. Dabei ändert sich der Gesamtpreis.

Die Beilagen dazu, können auch von Ihnen ausgetauscht werden.

Bestellungen nehmen wir gern auch telefonisch entgegen.

Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir an den Wochenenden,
weniger Zeit für Ihre Bestellung haben. Wir empfehlen Ihnen eine Terminabsprache

Ausgabe 01/2018 - gültig bis 31.05.2019

Alle bisherigen Preislisten verlieren mit erscheinen dieser Preisliste ihre Gültigkeit.

Kontakt & Öffnungszeiten

Schauen Sie doch mal rein bei uns oder besuchen Sie uns im Internet.

Kontakt

Inhaber: Erika Große
Adresse: Hauptstraße 38
99752 Kehmstedt

Tel.: 036338-42576
Fax: 036338-449716

Webpräsenz: www.gasthaus-zur-linde.de
E-Mail: gasthaus-zur-linde@online.de
Facebook: GasthausKehmstedt

Öffnungszeiten Montag - Ruhetag

Dienstag bis Sonntag von 11:30 bis 14:30 und ab 17:00 Uhr

Mittwochs immer erst ab 17:00 Uhr geöffnet

Für Feiertage gelten gesonderte Öffnungszeiten

Bestellungen können Sie gern unter der obengenannten
Telefon- oder Faxnummer und per E-Mail vornehmen

Hinweis: Alle Gerichte in diesem Heft sind Beispielbilder
und können von der zubereiteten Speise abweichen!



GASTHAUS

Zur Linde

Unser Tipp:

Nutzen Sie auch unseren Frühbucherrabatt von 3 % auf den Gesamtpreis.
Das gilt bei einer Bestellung bis genau einen Monat vor ihrem Liefertermin.

Wir empfehlen auch unseren Reinigungsservice

Pro Chafing dish 15,00 €

Bei Menübesteck 1,10 € pro Person

Hinweis: bei einer Partyservicelieferung mit Geschirrlieferung,
wandelt sich der Partyservice in eine Dienstleistung um.
Laut Finanzamt müssen wir Ihnen dann, den kompletten
Mehrwertsteuersatz von 19% auf den Netto-Gesamtpreis berechnen.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung,
Ihr Gasthaus Zur Linde Team.

Unsere Bestellhotline 036338-42576