

*Hotel Domicil Schönebeck*  
*Friedrichstraße 98a*                      *Telefon: 03928 / 7123*  
*39218 Schönebeck*                              *Telefax: 03928 / 712400*

## ***Bankettvorschläge***

### ***Vielen Dank***

*für das Interesse an unserem Hause und das damit verbundene Vertrauen.*

*Mit Sorgfalt und Liebe zum Detail haben wir für Sie eine Auswahl von Möglichkeiten unserer Gastronomieleistungen aus unserem Familienbetrieb zusammengestellt. Vertrauen Sie unseren Erfahrungen im Service-, Bankett- sowie Beherbergungsbereich.*

*Neben der privaten und familiären Atmosphäre gibt es noch viele weitere Vorteile, die dafür sprechen, dass Ihre private Feier oder geschäftliche Veranstaltung zu einem Erfolg wird, wie zum Beispiel:*

### ***\* gute Erreichbarkeit***

*direkt nahe der Autobahn A 14 gelegen, sowie schnellstmögliche Verbindung zum Flughafen Magdeburg oder dem Zentrum der Landeshauptstadt (15 Minuten). Zum Flughafen Halle/Leipzig sind es 45 Autominuten.*

### ***\* kostenfreie Parkplätze***

*direkt auf dem Hotelparkplatz hinter dem Haus*

### ***\* kostenloser Shuttle-Service***

*vom Hauptbahnhof Schönebeck bis zum Hotel und zurück*

### ***\* vier verschiedene Räumlichkeiten***

*für 10 bis 180 Personen*

### ***\* keine Raummieten***

*bei Wahl eines Menüs oder Buffets*

### ***\* Übernachtungssonderkonditionen***

*für Sie und Ihre Gäste*

*Alle Preise beinhalten bereits den Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer. Bis sieben Tage vor Veranstaltungsbeginn bitten wir Sie um Angabe der Personenzahl, die gleichzeitig die Grundlage für die Berechnung darstellt.*

*Wir hoffen, Sie bald als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und beraten sie gerne bei allen weiteren Fragen zu Ablauf und Organisation Ihrer Veranstaltung.*

*Ihre Familie Gehlhaus  
und Ihr Team vom Hotel Domicil Schönebeck*

## ***Inhaltsverzeichnis***

<i>I</i>	<i>Tagungspauschalen.....</i>	<i>Seite 3</i>
<i>II</i>	<i>Aus der Patisserie.....</i>	<i>Seite 4</i>
<i>III</i>	<i>Dekoration.....</i>	<i>Seite 5</i>
<i>IV</i>	<i>Canapés.....</i>	<i>Seite 6</i>
<i>V</i>	<i>Cocktailvariationen.....</i>	<i>Seiten 7-8</i>
<i>VI</i>	<i>Buffets.....</i>	<i>Seiten 9-12</i>
<i>VII</i>	<i>Festliche Menüs.....</i>	<i>Seiten 13-15</i>

## ***Das für Sie zuständige Team***

*Für Besprechungen, Ablauf und Organisation:*

*Bankettabteilung*

*Herr Rainer Gehlhaus*

*Frau Bianca Hieke*

*Herr Robin Reiß*

*Zusammenstellung und Zubereitung der Menüs:*

*Küchenchef*

*Herr André Kaiser*

## ***I. Tagungspauschalen***

*Tagungspauschale I : 36,90 € pro Person*

*Tagungspauschale I enthält: vormittags:*

- \* 1 alkoholfreies Tagungsgetränk (Wasser/Saft)*
- \* Tellergericht (3 Gerichte zur Wahl)*
- \* 2 Tassen Kaffee oder Tee, Feingebäck*

*nachmittags:*

- \* 1 alkoholfreies Tagungsgetränk (Wasser/Saft)*
- \* 1 Tasse Kaffee oder Tee, Feingebäck*

*Tagungspauschale II: 47,90 € pro Person*

*Tagungspauschale II enthält: vormittags:*

- \* 1 alkoholfreies Tagungsgetränk (Wasser/Saft)*
- \* Tellergericht (3 Gerichte zur Wahl)*
- \* 2 Tassen Kaffee oder Tee, Obstetägere,  
zwei halbe belegte Brötchen*

*nachmittags:*

- \* 1 alkoholfreies Tagungsgetränk (Wasser/Saft)*
- \* 2 Tassen Kaffee oder Tee, Blechkuchen*

*Tagungspauschale III: 61,90 € pro Person*

*Tagungspauschale III enthält: vormittags:*

- \* unlimitiert ganztägig alkoholfreie  
Tagungsgetränke*
- \* Zwei-Gang-Menü oder Lunchbuffet*
- \*unlimitiert ganztägig Kaffee oder Tee,  
zwei halbe belegte Brötchen,  
Kräuterrührei, Obstetägere*

*nachmittags:*

- \* Blechkuchen*

*In sämtlichen Tagungspauschalen sind die Nutzung des Seminarraumes sowie unserer Standard-Tagungstechnik (Beamer, Flip-Chart, Pin-Wand) bereits enthalten. Wenn Sie weitere Wünsche oder Anregungen haben, informieren Sie uns einfach. Wir helfen Ihnen gerne bei der Realisierung Ihrer individuellen Vorstellungen.*

## ***II. Aus unserer Patisserie:***

### **Torten: (1 Torte = 12-14 Stück)**

<i>Käse-Torte</i>	32,90 €
<i>Quark-Sahnetorte</i>	35,90 €
<i>Erdbeer-Sahne-Torte</i>	37,90 €
<i>Schoko-Crème-Torte</i>	37,90 €
<i>Vanille-Crème-Torte</i>	37,90 €
<i>Marzipan-Torte</i>	37,90 €
<i>Mocca-Torte</i>	37,90 €
<i>Zitronen-Torte</i>	37,90 €
<i>Schwarzwälder-Kirsch-Torte</i>	39,90 €

### **vom Blech: (ab 10 Stücken)**

### ***Stückpreise***

<i>Steuselkuchen ungefüllt</i>	2,90 €
<i>Steuselkuchen gefüllt</i>	3,40 €
<i>Mandel Bienenstich</i>	3,40 €
<i>Bienenstich gefüllt</i>	3,90 €
<i>Kirschkuchen mit Streusel</i>	3,90 €
<i>Pflaumenkuchen mit Streusel</i>	3,90 €
<i>Eierschecke</i>	3,90 €
<i>Russischer Zupfkuchen</i>	3,90 €
<i>Donauwelle</i>	3,90 €
<i>Mohnkuchen</i>	3,90 €
<i>Mandarine-Quark</i>	3,90 €

### **Obstkuchen rund: (12-14 Stück)**

<i>Sauerkirschkuchen</i>	25,90 €
<i>Pfirsichkuchen</i>	25,90 €
<i>Mandarinenkuchen</i>	25,90 €
<i>Erdbeerkuchen</i>	25,90 €
<i>Heidelbeerkuchen</i>	25,90 €

<i>Schlagsahne pro Person</i>	0,50 €
-------------------------------	--------

*Bitte berücksichtigen Sie, das wir eine Servicepauschale von 5,00 € pro Kuchen berechnen, wenn Sie Ihren mitgebrachten Kuchen nicht selbst aufschneiden!*

### ***III. Dekoration***

*Eine gelungene und ansprechende Dekoration rundet jedes festliche Ereignis auch optisch ab, denn „das Auge isst mit“.*

*Im Buffet- oder Menüpreis enthalten ist die Tischdekoration mit Stoffservietten und farbigen Kerzen.*

#### ***Dekoration:***

*Besondere Menükarten*

*Preis pro Person: 1,90 €*

#### ***Themenbezogene Dekoration:***

*Wir dekorieren auch nach Ihren ganz individuellen Wünschen*

*Preis pro Person auf Anfrage*

*Gerne übernehmen wir auch Ihre Bestellung für Blumengestecke und Frischblumen!*

## *IV. Canapés*

### *Canapés in verschiedenen Variationen*

- \* Salami*
- \* Mortadella*
- \* Bierschinken*
- \* Brühwurst*
- \* Putenbrust*
- \* Gouda*
- \* Burlander Käse*
- \* Frischkäse*

*Preis pro Stück: 2,40 €*

- \* Schweinebraten*
- \* Kasselerbraten*
- \* Kochschinken*
- \* Filetpastete*
- \* Nusschinken*
- \* Räucherlachs*
- \* Bärlauchkäse*

*Preis pro Stück: 2,90 €*

- \* Rosa Roastbeef*
- \* Geräucherte Gänsebrust*
- \* Geräucherte Entenbrust*
- \* Heilbuttfilet*
- \* Graved Lachs*
- \* Forellenfilets geräuchert*
- \* Riesengarnelen*
- \* Italienischer Käse*
- \* Französischer Käse*

*Preis pro Stück: 3,90 €*

## ***V. Cocktailvariation und belegte Brötchen***

### *Gourmet-Cocktails in Weingläsern dekorativ angerichtet*

#### *Geflügel-Cocktail*

*(zartes Geflügelfleisch mit Ananas, Champignons  
und Pfirsichen in einer Currycrèmesauce)*

*Preis pro Stück: 4,90 €*

#### *Ochsenzungen-Cocktail*

*(mit Schalotten, Champignons  
und feiner Tomatenmayonnaise)*

*Preis pro Stück: 4,90 €*

#### *Thunfisch-Cocktail*

*(mit zartem Thunfisch, grünen Oliven, frischer Gurke  
und Tomate in feinem Kräuterdressing)*

*Preis pro Stück: 5,90 €*

#### *Wachtel-Cocktail*

*(junge zarte Wachteln mit Spargel, jungem Mais  
und Tomaten in Limonen-Kräuter-Dressing)*

*Preis pro Stück: 6,90 €*

#### *Garnelen-Cocktail*

*(mit Champignons, Ananas, frischem Dill  
und feiner Mayonnaise zubereitet)*

*Preis pro Stück: 6,90 €*

#### *Garnelen-Cocktail à la mode du chef*

*(Tiefseegarnelen mit Avokadofleisch, Ananas und  
Mandarinenfilets in Orangen-Cocktailsauce)*

*Preis pro Stück: 7,90 €*

## **Cocktailhäppchen**

*mundgerecht aus Weißbrot rund ausgestochen  
und garniert mit*

<i>* Philadelphia Frischkäsescheiben</i>	<i>Stück</i>	<i>1,80 €</i>
<i>* Jungschweinebraten</i>	<i>Stück</i>	<i>1,80 €</i>
<i>* Ei mit Keta-Kaviar</i>	<i>Stück</i>	<i>1,80 €</i>
<i>* wachholdergeräuchertem Forellenfilets</i>	<i>Stück</i>	<i>1,80 €</i>
<i>* geräuchertem Lachsschinken</i>	<i>Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>* Räucherlachs oder Graved Lachs</i>	<i>Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>* Gouda oder Butterkäse</i>	<i>Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>* Grünländer mit Chili und Paprika</i>	<i>Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>* Grünländer mit Bärlauch und Kräutern</i>	<i>Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>* King Prawns</i>	<i>Stück</i>	<i>2,80 €</i>
<i>* Krebsfleisch</i>	<i>Stück</i>	<i>2,80 €</i>

## **Halbe belegte Brötchen**

*geschmackvoll garniert und reichlich belegt mit*

<i>* Paprikapastete</i>	<i>Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>* Hackepeter</i>	<i>Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>* Kasselerbraten</i>	<i>Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>* Salami mit Pfeffer, Zwiebel und Käserand</i>	<i>Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>* Lachsschinken</i>	<i>Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>* Champignonpastete</i>	<i>Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>* geräucherter Putenbrust</i>	<i>Stück</i>	<i>2,00 €</i>



## ***VI. Buffets:***

### ***Buffet „Hotel Domicil“***

*Einheimische Wurstspezialitäten vom Hausmetzger  
mit frischem Hackepeter, Zwiebeln und Pfefferschrot*

*Bratenplatte mit rosa gebratenem Roastbeef, Schweinebraten,  
Kasseler und geräucherter Putenbrust, garniert mit saurem Gemüse*

*Verschiedene Käsesorten vom Brett, garniert mit hellen und blauen Trauben*

*Variation vom Räucherlachs mit Honig-Senf-Dip und Sahnemeerrettich*

*Nudelsalat und Schopska-Salat mit Weisskäsewürfel*

*Butter*

*Verschiedene Sorten Grau- und Schwarzbrot mit frischem Baguette  
und kleinen Partybrötchen*

*Gebackenes Schweinefilet mit Rahmsauce*

*Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons und Paprikastreifen*

*Buntes Gemüseallerlei mit frischer Petersilie*

*Eierspätzle, Kroketten und Petersilienkartoffeln*

*Bayerisch Crème mit Himbeeren*

*ab 25 Personen  
Preis pro Person: 29,90 €*

*Wenn Sie Ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen möchten und keine Behältnisse dafür  
mitbringen, berechnen wir Ihnen eine Kostenpauschale von 1,00 € je Verpackung!*

## ***Sachsen-Anhalt-Buffer***

*Anhaltinische Hausschlachtespezialitäten mit saurem Gemüse und Senf*

*Frischer Hackepeter mit Zwiebelringen und Pfefferschrot*

*Variation vom gekochten, rohen und geräucherten Landschinken mit Sahnemeerrettich*

*Käsevariation vom Brett mit frischem Obst und Radieschen*

*Räucherfischspezialitäten von Lachs, Forelle, Heilbutt  
und Makrele mit verschiedenen Dips*

*Schichtsalat und Tomaten-Mozzarella-Salat*

*Halbe gefüllte Eier*

*Butter*

*Verschiedene Sorten Grau- und Schwarzbrot mit frischem Baguette  
und kleinen Party-Brötchen*

*Hausgemachte Soljanka mit Zitrone und saurer Sahne*

*Schweinerückenschnitzel mit Rahmchampignons*

*Gebratene Hähncheninnenfilets mit Rahmsauce*

*Pochiertes Lachsfilet mit Dill-Sahnesauce*

*Bunte Gemüsevariation der Saison*

*Gebackene Kartoffelvariation und Wildreisrisotto*

*Panna Cotta mit Waldbeerenfrüchte*

*Mini Feingebäck*

*ab 25 Personen*

*Preis pro Person: 39,90 €*

## **Gala-Buffer**

*Variation von Schwarzwälder Schinken, Graved Lachsschinken, Backrauchschinken und Roastbeef mit eingelegtem Gemüse und Remouladensauce*

*Verschiedene Medaillons von Rind, Schwein, Hähnchen mit Lebermousse und Früchten garniert*

*Pasteten und Terrinen von Edelfischen, Wild und feinen Gemüsen mit Sauce Cumberland*

*Schaustück vom ganzen Silberlachs mit gebratenen Riesengarnelen*

*Französische und italienische Käsespezialitäten mit frischem Obst und Feigensenf*

*Cocktails von Shrimps, Geflügel- und Rindfleisch im Glas angerichtet*

*Bunte Salatvariation mit verschiedenen Dressings*

*Butterröschen mit Brotvariation, Baguette und Partybrötchen*

*Consommé vom Jungkalb mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen, Eierstich und frischen Kräutern*

*Tranchen von Schweinefilet im Blätterteig mit Cognac-Rahmsauce*

*Mit Tomate und Mozzarella gefüllte Hähnchenbrustfilets*

*Gebratenes Zander- und Lachsforellenfilet mit Hummerschaumsauce*

*Große bunte Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise*

*Kartoffelvariation, Wildreis und gelbe Tagliatelle*

*Salat von heimischen und exotischen Früchten mit Amaretto-Vanilleschaum*

*Variationen von hellen und dunklen Mousse au chocolate*

*ab 35 Personen  
Preis pro Person: 49,90 €*

## ***Buffetergänzungen und -alternativen***

*Hausgemachtes Gulaschsuppchen mit bunten Paprikawürfeln*

*Tomaten-Basilikumcrèmesuppe mit Croutons*

*Hühnerconsommé mit feinen Fadennudeln, Eierstich und Gemüsestreifen*

*Kürbiscrèmesuppe (saisonal)*

*Spargelcrèmesuppe mit feinen Spargelstückchen (saisonal)*

*Französische Zwiebelsuppe mit Weißwein*

*Käse-Lauchcrèmesuppe mit Hackfleisch*

*Krustenbraten mit Rotweinsauce*

*Kasselerbraten mit Sauerkraut*

*Spanferkelrücken mit Majoran-Senfjus*

*Gefüllter Schweinerückenbraten*

*Feines Hühnerfrikassee mit Fleischklößchen, Gemüse und Spargel*

*Züricher Filetgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons*

*Schweinefilet im Blätterteig*

*Gefüllte Schweine- oder Rinderroulade nach Hausfrauenart*

*Kartoffelgratin*

*Bratkartoffeln*

*Gemüsereis*

*Kroketten und Herzoginkartoffeln*

*Kartoffelbällchen und Mini-Rösti-Taler*

*Schwarze Bandnudeln*

***Bitte berücksichtigen Sie, dass sich der Buffetpreis durch Alternativen oder Ergänzungen ändern kann.***

## ***VI. Festliche Menüs***

### ***Menü 1***

*Schwarzfederhuhnessenz  
mit feinen Entenklößchen und Gemüsebrunoise*

*\*\*\**

*Tatar vom Fjordlachs  
auf Wildreisbliny und Kaviarcrème*

*\*\*\**

*Rosa gebratene Kalbslende  
auf weißer Pfeffersauce, dazu Gemüsekörbchen  
und Rosmarin-Nuss-Kartoffeln*

*\*\*\**

*Mousse au chocolat und Mousse au chocolat blanc  
angerichtet auf einem Blutorangenspiegel*

*Preis pro Person: 39,90 €*

## *Menü 2*

*Lauwarme Scheiben vom Maispouardenbrüstchen  
in Pinienkernbutter gebraten, auf Rapunzelsalat mit roter Kresse*

\*\*\*

*Steinpilzrahmsüppchen mit Einlage*

\*\*\*

*Klößchen vom Lachs und Hecht  
auf mediterrane Art*

\*\*\*

*Tournedos vom Jungbullen  
in Barolojus mit tourniertem Gemüse und Pariser Kartoffeln*

\*\*\*

*Trio von exotischen Parfaits*

*Preis pro Person: 44,90 €*

### **Menü 3**

*Terrine von dreierlei Edelfischen  
mit Kaviar-Crème-fraiche und kleinem Salatbouquet*

\*\*\*

*Essenz von der Wachtel  
mit feinen Gemüsestreifen und pochiertem Wachtelei*

\*\*\*

*Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Zitronenbittersauce und Kaiserschoten*

\*\*\*

*Souffliertes Rehrückenfilet  
in Wacholderjus mit Rosenkohlröschen und Schupfnudeln*

\*\*\*

*Schokoladenparfait auf buntem Saucenspiegel  
und warmem Glühweinbirnenkompott*

*Preis pro Person: 49,90 €*

## ***Buffet „Hotel Domicil“***

*Einheimische Wurstspezialitäten vom Hausmetzger  
mit frischem Hackepeter, Zwiebeln und Pfefferschrot*

*Bratenplatte mit rosa gebratenem Roastbeef, Schweinebraten,  
Kasseler und geräucherter Putenbrust, garniert mit saurem Gemüse*

*Verschiedene Käsesorten vom Brett, garniert mit hellen und blauen Trauben*

*Variation vom Räucherlachs mit Honig-Senf-Dip und Sahnemeerrettich*

*Nudelsalat und Schopska-Salat mit Schafskäse*

*Butter*

*Verschiedene Sorten Grau- und Schwarzbrot mit frischem Baguette  
und kleinen Partybrötchen*

*Gebackenes Schweinefilet mit Rahmsauce*

*Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons und Paprikastreifen*

*Buntes Gemüseallerlei mit frischer Petersilie*

*Eierspätzle, Kroketten und Petersilienkartoffeln*

*Bayerisch Crème mit Himbeeren*

*ab 25 Personen  
Preis pro Person: 29,90 €*

*Wenn Sie Ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen möchten und keine Behältnisse dafür  
mitbringen, berechnen wir Ihnen eine Kostenpauschale von 1,00 € je Verpackung!*



## ***Sachsen-Anhalt-Buffer***

*Anhaltinische Hausschlachtespezialitäten mit saurem Gemüse und Senf*

*Frischer Hackepeter mit Zwiebelringen und Pfefferschrot*

*Variation vom gekochten, rohen und geräucherten Landschinken mit Sahnemeerrettich*

*Käsevariation vom Brett mit frischem Obst und Radieschen*

*Räucherfischspezialitäten von Lachs, Forelle, Heilbutt  
und Makrele mit verschiedenen Dips*

*Schichtsalat und Tomaten-Mozzarella-Salat*

*Halbe gefüllte Eier*

*Butter*

*Verschiedene Sorten Grau- und Schwarzbrot mit frischem Baguette  
und kleinen Party-Brötchen*

*Hausgemachte Soljanka mit Zitrone und saurer Sahne*

*Schweinerückenschnitzel mit Rahmchampignons*

*Gebratene Hähncheninnenfilets mit Rahmsauce*

*Pochiertes Lachsfilet mit Dill-Sahnesauce*

*Bunte Gemüsevariation der Saison*

*Gebackene Kartoffelvariation und Wildreisrisotto*

*Panna Cotta mit Waldbeerenfrüchte*

*Mini Feingebäck*

*ab 25 Personen  
Preis pro Person: 39,90 €*

## **Gala-Bufferet**

*Variation von Schwarzwälder Schinken, Graved Lachsschinken, Backrauchschinken und Roastbeef mit eingelegtem Gemüse und Remouladensauce*

*Verschiedene Medaillons von Rind, Schwein, Hähnchen mit Lebermousse und Früchten garniert*

*Pasteten und Terrinen von Edelfischen, Wild und feinen Gemüsen mit Sauce Cumberland*

*Schaustück vom ganzen Silberlachs mit gebratenen Riesengarnelen*

*Französische und italienische Käsespezialitäten mit frischem Obst und Feigensenf*

*Cocktails von Shrimps, Geflügel- und Rindfleisch im Glas angerichtet*

*Bunte Salatvariation mit verschiedenen Dressings*

*Butterröschen mit Brotvariation, Baguette und Partybrötchen*

*Consommé vom Jungkalb mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen, Eierstich und frischen Kräutern*

*Tranchen von Schweinefilet im Blätterteig mit Cognac-Rahmsauce*

*Mit Tomate und Mozzarella gefüllte Hähnchenbrustfilets*

*Gebratenes Zander- und Lachsforellenfilet im Gemüsebett mit Hummerschaumsauce*

*Große bunte Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise*

*Kartoffelvariation, Wildreis und gelbe Tagliatelle*

*Salat von heimischen und exotischen Früchten mit Amaretto-Vanilleschaum*

*Variationen von hellen und dunklen Mousse au chocolate*

*ab 35 Personen  
Preis pro Person: 49,90 €*

## ***Buffetergänzungen und -alternativen***

*Hausgemachtes Gulaschsüppchen mit bunten Paprikawürfeln*

*Tomaten-Basilikumcrèmesuppe mit Croutons*

*Hühnerconsommé mit feinen Fadennudeln, Eierstich und Gemüsestreifen*

*Kürbiscrèmesuppe (saisonal)*

*Spargelcrèmesuppe mit feinen Spargelstückchen (saisonal)*

*Französische Zwiebelsuppe mit Weißwein*

*Käse-Lauchcrèmesuppe mit Hackfleisch*

*Krustenbraten mit Rotweinsauce*

*Kasselerbraten mit Sauerkraut*

*Spanferkelrücken mit Majoran-Senfjus*

*Gefüllter Schweinerückenbraten*

*Feines Hühnerfrikassee mit Fleischklößchen, Gemüse und Spargel*

*Züricher Filetgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons*

*Schweinefilet im Blätterteig*

*Gefüllte Schweine- oder Rinderroulade nach Hausfrauenart*

*Kartoffelgratin*

*Bratkartoffeln*

*Gemüsereis*

*Kroketten und Herzoginkartoffeln*

*Kartoffelbällchen und Mini-Rösti-Taler*

*Schwarze Bandnudeln*

***Bitte berücksichtigen Sie, dass sich der Buffetpreis durch Alternativen oder Ergänzungen ändern kann.***

## ***Aus unserer Patisserie:***

### **Torten: (1 Torte = 12-14 Stück)**

<i>Käse-Torte</i>	32,90 €
<i>Quark-Sahnetorte</i>	35,90 €
<i>Erdbeer-Sahne-Torte</i>	37,90 €
<i>Schoko-Crème-Torte</i>	37,90 €
<i>Vanille-Crème-Torte</i>	37,90 €
<i>Marzipan-Torte</i>	37,90 €
<i>Mocca-Torte</i>	37,90 €
<i>Zitronen-Torte</i>	37,90 €
<i>Schwarzwälder-Kirsch-Torte</i>	39,90 €

### **vom Blech: (ab 10 Stück)**

### ***Stückpreise***

<i>Steuselkuchen ungefüllt</i>	2,90 €
<i>Steuselkuchen gefüllt</i>	3,40 €
<i>Mandel Bienenstich</i>	3,40 €
<i>Bienenstich gefüllt</i>	3,90 €
<i>Kirschkuchen mit Streusel</i>	3,90 €
<i>Pflaumenkuchen mit Streusel</i>	3,90 €
<i>Eierschecke</i>	3,90 €
<i>Russischer Zupfkuchen</i>	3,90 €
<i>Donauwelle</i>	3,90 €
<i>Mohnkuchen</i>	3,90 €
<i>Mandarine-Quark</i>	3,90 €

### **Obstkuchen rund: (12-14 Stück)**

<i>Sauerkirschkuchen</i>	25,90 €
<i>Pfirsichkuchen</i>	25,90 €
<i>Mandarinenkuchen</i>	25,90 €
<i>Erdbeerkuchen</i>	25,90 €
<i>Heidelbeerkuchen</i>	25,90 €
 <i>Schlagsahne pro Person</i>	 0,50 €

*Bitte berücksichtigen Sie, das wir eine Servicepauschale von 5,00 € pro Kuchen berechnen, wenn Sie Ihren mitgebrachten Kuchen nicht selbst aufschneiden!*