

Unser Zusatzservice

Bedienungspersonal

Legen Sie Wert auf individuelle Bedienung der Gäste?
Wir stellen gegen Mehrpreis qualifiziertes Personal.

Leihgeschirr

Damit für Sie alles etwas einfacher wird, stellt
Ihnen unser Servicepartner Leihgeschirr wie Teller,
Tassen, Gläser und Besteck zur Verfügung.
Die Höhe der Leihgebühren bitten wir anzufragen.

Selber grillen

Kein Problem! Wir vermieten Ihnen einen Gasgrill oder
auch einen Thermobehälter für warme Menüs,
in Verbindung mit einer Bestellung.

Landschlachtereie Wiese

Schulstrasse 2 · 26936 Stadland / Schwei · Tel.: 04737 - 233

www.landschlachtereie-wiese.de · eMail: info@landschlachtereie-wiese.de



LANDSCHLACHTEREIE
E. Wiese

Party-Service



Allgemeine Geschäftsbedingungen:

- Sonn- und Feiertags berechnen wir einen Preisaufschlag von 10%
- Um termingerecht liefern zu können, geben Sie Ihre Bestellung möglichst 3-4 Tage vorher auf (Spanferkel und Bayrisches Buffet 7 Tage vorher)
- Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Umbestellungen und Personenänderungen nur bis 3 Tage vorher entgegennehmen können, um Sie in gewohnter Qualität zu verwöhnen
- Wir bitten Sie, die angelieferten Platten umgehend zurückzugeben
- Bei Anlieferung der Platten und Abholung des Leerguts / Thermobehälter erlauben wir uns anteilige Fahrkosten zu berechnen.
pro km 1,00 Euro
- Lieferung ab 20 Personen oder ab einem Warenwert von 200,00 Euro
- Bezahlen bei Rückgabe des Leerguts in Bar oder EC Karte. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus negativen Erfahrungen von Überweisungen absehen.
- Preisänderungen vorbehalten

Salate

Kartoffelsalat	250 g	pro Pers. 2,00 €
Nudelsalat	250 g	pro Pers. 2,20 €
Porreesalat	200 g	pro Pers. 2,90 €
Geflügelsalat	150 g	pro Pers. 2,90 €
Knoblauchdip	50 g	pro Pers. 0,90 €
Remouladensoße	50 g	pro Pers. 0,90 €

Rohkostsalate

Krautsalat	150 g	pro Pers. 1,00 €
Partysalat(Krautsalat mit Wurzel)	150 g	pro Pers. 1,30 €
Farmersalat	200 g	pro Pers. 2,10 €
Gurkensalat	300 g	pro Pers. 1,70 €
Wurzelsalat	250 g	pro Pers. 1,70 €
Bohnensalat	250 g	pro Pers. 1,70 €
Tomatensalat	300 g	pro Pers. 2,00 €
Eisbergsalat (mit Zitronensahne)		pro Pers. 1,70 €
Tomate Mozzarella	300 g	pro Pers. 3,60 €

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße - Mousse au Chocolat
Fruchtsalat mit Vanille-Sahne - Mousse Vanille
Wackelpudding mit Vanillesoße - Tiramisu-Creme
Amaretto Zimt Creme - Mascarpone-Quarkcreme
Herren-Creme mit Kirschen
pro Pers. 2,50 €

Beilagen zu den warmen Gerichten

(300 g. pro Pers.)

Salzkartoffeln mit Soße	pro Pers.	1,80 €
Bratkartoffeln	pro Pers.	2,30 €
Kartoffelgratin	pro Pers.	2,50 €
Kartoffelpüree	pro Pers.	2,00 €
Reis	pro Pers.	1,70 €
Spätzle	pro Pers.	1,80 €
Knödel (Kartoffel)	pro Pers.	2,50 €
Soße extra	pro Pers.	1,00 €

Gemüsebeilagen

(300 g. pro Pers.)

Erbsen und Möhren - Rosenkohl - Blumenkohl	
Rotkohl - Broccoli - Mediterranes Gemüse	
Speckbohnen - Pilze - Sauerkraut	
	pro Pers. 2,00 €
Gemüsegratin - Prinzessbohnen (Röllchen)	
	pro Pers. 2,50 €

Frisch aus dem Suppenkessel

(0,50 Liter pro Person)

Erbsensuppe	pro Pers.	2,90 €
Gulaschsuppe	pro Pers.	3,50 €
Gyrossuppe	pro Pers.	3,50 €
Lauchcremesuppe	pro Pers.	3,50 €
Hühnersuppe mit Einlage	pro Pers.	3,00 €
Rindfleischsuppe mit Einlage	pro Pers.	3,00 €
Kartoffelsuppe (mit Räucherlachs)	pro Pers.	3,50 €
Labskaus mit Gurke	pro Pers.	3,90 €
Chili cone Carne	pro Pers.	3,50 €

Schmackhafte Schnittchen für viele Anlässe:

Wir empfehlen: 6-7 Häppchen als Beilage.
9-10 Häppchen zum Sattessen.

Wählen Sie selber!

Schnittchen: angerichtet auf verschiedenen Brotsorten mit:	
a) Aufschnitt, Mettwurst, Käse, Mett	Stück 1,30 €
b) Braten, gek. Schinken,	Stück 1,50 €
c) Lachs, Forelle	Stück 2,20 €
d) mit Aal	Stück 2,50 €

Klassische Schnittchenplatten

Schnittchenplatte „ nach Art des Hauses “

9 Häppchen pro Person angerichtet auf verschiedenen Brotsorten mit:
Kasselerbraten, Mett, rohen Schinken, Roastbeef,
Schweinebraten, Landmettwurst, kl. Frikadelle,
2 Sorten Käse

pro Pers. 10,90 €

Schnittchenplatte Stadland:

10 Häppchen pro Person angerichtet auf verschiedenen Brotsorten mit:
Kasselerbraten, Jägermett, rohen Schinken,
Roastbeef, Schweinebraten, 2 Sorten Käse,
Forelle, Lachs, Aal

pro Pers. 14,90 €

Schnittchenplatte Bauernstolz:

9 Häppchen pro Person angerichtet auf verschiedenen Brotsorten mit:

Landmettwurst, Bierschinken, Jagdwurst,
Kasselerbraten, Schweier Heidemett, Schweinebraten,
Schwarze Nuß, 2 Sorten Käse **pro Pers. 10,90 €**

Schnittchenplatte Schwei:

8 Häppchen pro Person angerichtet auf verschiedenen Brotsorten mit:

Kasselerbraten, Mett, Landmettwurst, Bierschinken,
Paprikapastete, Lachsschinken,
2 Sorten Käse **pro Pers. 9,90 €**

Schnittchenplatte Rustikal:

10 Häppchen pro Person angerichtet auf verschiedenen Brotsorten mit:

rohen Schinken, Oma´s Mettwurst, Schweinebraten,
grobe Leberwurst, Hausmacher Rotwurst, Jägermett,
Schweier Heidemett, 2 Sorten Käse, kl. Frikadelle
pro Pers. 10,90 €

Schnittchenplatte Exclusiv:

10 Häppchen pro Person angerichtet auf verschiedenen Brotsorten mit:

Parmaschinken, Roastbeef, Schweinebraten, Putenbrust,
Kasselerbraten, 2 Sorten Weichkäse, Forelle, Lachs,
Aal **pro Pers. 15,90 €**

Fertige Menüs

Festtagsessen:

Zarte Rinderroulade, Schweinebraten, Kasseler
dazu Blumenkohl, Rosenkohl, Erbsen und Möhren,
Salzkartoffeln mit Bratensoße, Wurzelsalat,
Gurkensalat, Eisbergsalat mit Zitronensahne

pro Pers. 13,90 €

Grünkohl:

Hausgemachter Grünkohl mit Kasseler, Bauch,
Kochwurst, Pinkel, Salzkartoffeln

bis 20 Pers. **pro Pers. 11,90 €**

ab 21 Pers. **pro Pers. 11,50 €**

ab 50 Pers. **pro Pers. 10,90 €**

Schnitzelparade

2 kl. Schnitzel mit verschiedenen Soßen nach Wahl.

1. Jägersoße
2. Currysahnesoße
3. Paprikasahnesoße

pro Pers. 6,90 €

Pfannengerichte

Gyros überbacken

Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen

Pfannengyros

Gschnetzeltes Zigeuner Art

Gulasch halb Rind halb Schwein

pro Pers. 6,90 €

Leckere Fleischgerichte

Wir rechnen 375 g. Fleisch Frischgewicht pro Pers.

Spießbraten Schweinenacken gewürzt

Spießbraten gefüllt

Schweinenacken gefüllt mit Schinken und Zwiebel

Räuberbraten

Schweinenacken gefüllt mit Mett

Zwiebelbraten

Schweinenacken eingelegt in einer Röstzwiebelmarinade

Gyrosbraten

Schweinenacken eingelegt in einer Gyrosmarinade

Schwedenbraten

Schweinenacken gefüllt mit Backpflaumen

Budapesterbraten

Schweinenacken in Scheiben und dazwischen gestreiften Speck und Zwiebel

pro Pers. 5,90 €

Schlemmerbraten

Kasselerkotelett schier in Scheiben dazwischen eine Scheibe Ananas

Gourmetbraten

Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Zwiebel

Lachsbraten gefüllt

Schweinerücken gefüllt mit Mett

Schwenkbraten Schweinerücken mager gewürzt

pro Pers. 6,90 €

Backschinken

Hinterschinken in einer Kräuterlake eingelegt

pro Pers. 5,50 €

Der schnelle Imbiss

½ belegtes Brötchen

mit Aufschnitt, Mettwurst,
Käse, Mett

pro Pers. 1,50 €

½ belegtes Brötchen

mit Braten, Kochschinken,
Knochenschinken

pro Pers. 1,80 €

Frisch aus der Pfanne und Grill

Kotelett ca. 250 g. Stück 3,00 €

Schnitzel ca. 200 g. Stück 3,70 €

Cordon Bleu ca. 180 g. Stück 3,50 €

Putenschnitzel ca. 180 g. Stück 3,00 €

Frikadellen ca. 120 g. Stück 1,20 €

Frikadellen klein ca. 65 g. Stück 0,90 €

Hackbällchen ca. 35 g. Stück 0,70 €

Hähnchenkeule gegrillt Stück 1,90 €

Hähnchenbrustfilet Stück 2,40 €

Mini Haxen Stück 2,50 €

Schweinehaxe gegrillt Stück 3,90 €

Spare Ribs köstlich gewürzt und gebraten

pro Pers. 5,90 €

Spanferkel (ab 20 Personen)

pro Pers. 9,90 €

Spanferkel aufschneiden

Personalaufwand

80,00 €

Schlemmergerichte

Schweinefilet mit Früchten

Schweinefilet mit Früchten in Currysoße

Überbackenes Schweinefilet

Schweinefilet mit frischen Pilzen,
Soße Hollandaise und Käse überbacken

Schweinefilet gebraten

Schweinefilet gebraten garniert mit Pilzen

Schweinefilet in Pilzrahm

Schweinefilet in leckerer Pilzrahmsoße

pro Pers. 9,90 €

vom Rind:

Rinderschmorbraten in brauner Soße

Sauerbraten in typ. Sauerbratensoße

Tafelspitz in Meerrettichsoße

pro Pers 7,90 €

Rinderrouladen mit Soße

2 kleine Rouladen a 120 g.

pro Pers 8,50 €

Geflügel Leckereien

Hähnchenbrustfilet

Hähnchenbrustfilet in feiner Currysoße

Überbackenes Hähnchenbrustfilet

Hähnchenbrustfilet mit frischen Pilzen,
Soße Hollandaise und Käse überbacken

Geflügelplatte

Hähnchenbrustfilet und Putensteaks
mit Pilzen und Rahmsoße

pro Pers. 8.90 €

Buffets

ab 30 Pers

Bayrisches Buffet:

Bayrischer Leberkäse, Mini Schweinehaxe,
Weißwurst´l, süßer Senf,

Sauerkraut, Brezel

Käsespätzle, Kartoffelpüree

Kartoffelsalat mit Speck

Bayrische Erdbeercreme

pro Pers.14,90 €

Landhaus Buffet:

Kl. Brötchen, Griebenschmalz,

Kräuterbutter, Frischkäse

Rustikaler Senfbraten mit Bratkartoffeln,

Geschnetzeltes in Rahmsoße mit Pilzen, Curryreis,

Erbsen und Möhren, Tomaten-Bohnensalat,

Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Pers.15,90 €

Italienisches Buffet:

Oliven Antipasti, Datteln und Pflaumen im Speckmantel

Ciabattabrot, Melone mit Parmaschinken,

Tomaten mit Mozzarella, Knuspersalat Italia,

Schweinefilet Milano, Lasagne,

Saltimbocca (vom Hähnchen),

Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln,

Spaghetti

Tiramisucreme, Mascarpone Quarkcreme

pro Pers.17,90 €

