

Außer-Haus-Service ab 20 Personen

€

Eintöpfe

1 Portion = ca. ½ Liter

Erbsensuppe mit reichlich Wursteinlage	3,90
Kartoffelsuppe mit Kochwurstscheiben	3,90
Herzhafter italienischer Gemüseeintopf	4,10
Ungarische Gulaschsuppe	5,95
Chili con Carne - „scharf“	4,45
½ Stange Baguette pro Person	1,25

Salate

Knackiger gemischter Salat mit Dressing	3,90
Tomate mit Mozzarella und Basilikumdressing	4,95
Rucola-Salat mit Parmaschinken, Cherrytomaten und Parmesan	5,45

Warme Gerichte

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln	9,70
Krustenbraten mit Ananaskraut und Kartoffeln, dazu Sauce	11,60
Indisches Thai-Currygeschnetzeltes mit Früchten und Reis	9,20
Tafelspitz in Meerrettich-Gemüse, dazu Salzkartoffeln	13,60
Zürcher Filetgeschnetzeltes mit Spätzle	15,50
Gulasch Stroganoff mit der Würze der Steppe, dazu Gemüsestreifen	14,10

Aufläufe, überbacken

Alle Aufläufe werden mit Crème fraîche und feinem Käse abgeschmeckt

Rinderhacklasagne mit Tomatenecken und feinen Gemüsewürfeln	8,20
Lachslasagne mit Blattspinat und kleinen Gemüsewürfeln	9,40
Pouardenbrust mit kleinen Gemüsewürfeln und Würfelkartoffeln	11,60
Schweinefilet mit Champignons und Zwiebeln in Sauce, dazu Reis	12,10

Dessert

Grütze mit Vanillesauce	3,90
Grießflammeri mit Fruchtsauce	4,30
Frischer Fruchtsalat	5,80
Mousse au Chocolat	4,90
Käseplatte mit Trauben	9,50

Bitte holen Sie Ihre Speisen zu dem genannten Termin in unserem Restaurant *El Mesón Playa* ab. Ab 500,- € liefern wir frei Haus in einem Umkreis von 10 km.

Ihr El Mesón Playa-Team

Außer-Haus-Service ab 20 Personen

€

Leihgeschirr

1 großer Teller	0,35
1 Kuchenteller	0,25
1 Suppentasse (mit Untere)	0,45
1 Kaffeetasse (mit Untere)	0,45
1 Thermoskanne 1 l	1,80
1 Dessertschale (Glas)	0,25
1 Messer	0,15
1 Gabel	0,15
1 Teelöffel	0,15
1 Esslöffel	0,15
1 Warmhaltetisch (nur, wenn er ohne Essen verliehen wird)	7,65

Gläser

1 Weinglas	0,25
1 Sektglas	0,25
1 Champagnerglas	0,45
1 Wasserglas	0,25
1 Bierglas 0,3 l	0,35
1 Longdrinkglas Portofino	0,35
1 Kornstampfer	0,15

Personal

1 Std. Bedienungspersonal pro Person	27,50
1 Std. Koch bzw. Köchin pro Person	37,50

Getränke

Wir liefern alle Getränke auf Kommission. Bitte erfragen Sie die Tagespreise.

Komplettservice

Tische, Stühle, Zelte, Musik, Bierzapfanlage, Schirme, etc. - alles aus einer Hand.

Wir liefern Ihnen fast alles! Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne!

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Alle hier genannten Preise sind inkl. MwSt.

Bruch- und Fehlmengen vom gelieferten Geschirr werden Ihnen gesondert in Rechnung gestellt. Der Rechnungsbetrag ist am Veranstaltungsort sofort fällig. Die Gebühr gilt für gereinigt zurückgegebenes Geschirr; bei ungereinigtem Geschirr verdoppelt sich der Preis!

**Feine belegte Häppchen oder unser Partygebäck
Das Programm für jeden Geschmack...**

€

Feines gebackenes Partygebäck gefüllt mit

- Schinken
 - Lachs
 - Käse
- Stück 2,10

**Verschiedene Meterbrotscheiben
oder ein halbes Brötchen belegt nach Ihren Wünschen**

- Lachsschinken
 - Putenbrust
 - Gekochter Schinken
 - Frisches Mett
 - Bratkasseler
 - Mettwurst
 - Schweinebraten
 - Käse
 - Farmersalat
 - Gekochtes Ei
 - Mozzarella mit Tomatenscheiben
- Stück 1,75

- Schweinemedallions
 - Katenschinken
 - Gorgonzola-Käse
 - Geflügelsalat
 - Matjes
 - Graved Lachs
 - Geräucherte Makrele
- Stück 1,95

- Roastbeef
 - Forellenfilet
 - Geräucherter Lachs
 - Krabbensalat
 - Parmaschinken
- Stück 2,25

Mindestbestellmenge 120 Stück
Bitte suchen Sie sich 6 Sorten aus

Nach unseren Erfahrungen werden durchschnittlich 6 Schnittchen von 1 Person verzehrt

€

Börsen Buffet

ab 15 Personen

Fischplatte mit Forelle, Kieler Sprotten und geräucherter Makrele
 Bratenplatte mit Roastbeef, Kasseler, Kochschinken und Putenbrust
 Partyfrikadellen mit Senf, Eisbergsalat mit Joghurtdressing, Krautsalat
 Verschiedene Sorten Meterbrote und Butter pro Person 16,10

Rustikales Buffet

ab 15 Personen

Medaillons vom Kasselerfilet, Katenrauchschenken, Pfeffersalami, Kräuterbraten,
 Sauerfleisch, Bratheringe in Sauer, Graved Lachs mit Senfsauce, Matjessalat, Eiersalat,
 Kartoffelsalat
 Rote Grütze mit Vanillesauce
 Verschiedene Sorten Meterbrote und Butter pro Person 18,20

Ratsherren-Buffet

ab 25 Personen

Lachsröllchen mit Meerrettich, geräucherte Putenbrust, garnierte Medaillons,
 Roastbeef, gefüllte Williamsbirne, Geflügelsalat, Krabbensalat, Waldorfsalat, gefüllte
 Eier und Tomaten
 Zitronencreme mit Himbeersauce
 Verschiedene Sorten Meterbrote und Butter pro Person 19,20

Kleines Festtags-Buffet

ab 25 Personen

Putenbrust auf Ananassockel, Schweinemedallions „Hawaii“, Lachsschinken mit
 Spargel, Melonenschiffchen mit Schinken, Roastbeefröllchen, gefüllte Eier und
 Tomaten, geräucherter Lachs, Makrelen, Kieler Sprotten, Krabbensalat,
 Rindfleischsalat, Champignonsalat, Kartoffelsalat
 Käsebrett mit Salzgebäck und Oliven
 Sahnequark mit Fruchtcocktail
 Verschiedene Sorten Meterbrote und Butter pro Person 23,80

Brunch-Buffet

ab 25 Personen

Warme Speisen im Tisch-Warmhaltegerät:

Brokkolicremesüppchen mit gerösteten Pinienkernen
 Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln, Butterreis
 Pochierte Lachsschnitte in Rieslingsahnesauce, Gemüsejulienne und Reis

Kalte Speisen:

Kasselerrücken, Katenschinken, Sauerfleisch, Partyfrikadellen mit Senf
 Zwiebelmett, gebeizter Lachs, Pfeffermakrele, Matjessalat, Tomate mit Mozzarella,
 frische Salate mit Salatdressing, Käseplatte mit Trauben
 Bayerische Creme mit Erdbeersauce
 Verschiedene Sorten Meterbrote und Butter pro Person 21,30

€

Warmes Schlemmer-Buffet

ab 15 Personen

Warme Speisen im Tisch-Warmhaltegerät:

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen

Jungschweinerücken mit Champignons und Zwiebeln, Rahmsauce, sautierte

Würfelpommes mit Petersilie

Himbeercreme mit Portwein

pro Person 17,90

Warmes Herrenhaus-Buffet

ab 15 Personen

Warme Speisen im Tisch-Warmhaltegerät:

Lauchcremesuppe mit Broccroûtons

Schweinemedallions, Putensteaks und Lammfilets mit einer Kräuter-Pfeffersauce,

Brokkoli, Blumenkohl, Karotten mit Sauce Hollandaise und Petersilie garniert

Kartoffelgratin mit frischem Parmesan gratiniert

Erdbeer-Rhabarber Grütze mit Vanillesauce

pro Person 19,40

Warmes Lucullus-Buffet

ab 20 Personen

Warme Speisen im Tisch-Warmhaltegerät:

Hummercremesuppe mit Cognac und Büsumer Krabben

Rindergeschnetzeltes in einer Estragonsahnesauce mit Apfelspalten, Brokkoli mit

Mandelbutter und Karotten mit Petersilie und Butterflocken, Langkornreis und

Salzkartoffeln

Tiramisu mit Pfirsichsauce

pro Person 23,30

Warmes Exklusives Buffet

ab 25 Personen

Warme Speisen im Tisch-Warmhaltegerät:

Steinpilzsuppe mit frischem Kerbel und einem Hauch Knoblauch

Seezungenröllchen mit Lachs und Blattspinat gefüllt, Rieslingsahnesauce,

Kalbsmedallions auf einer Rahmsauce mit Pfifferlingen und Schnittlauch, Kohlrabi-

Kartoffelgratin und Butterreis

Weisse Mousse au Chocolat mit Kirschkompott

pro Person 29,70