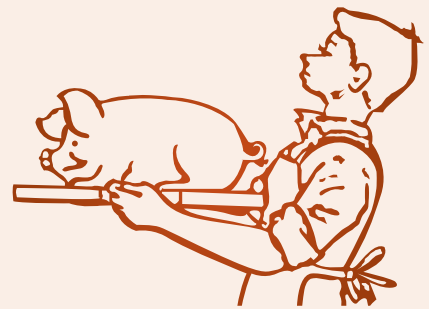


# Daubel Partyservice

*Einfach lecker!*



Speisekarte 2015

## Warme Speisen

Spanferkel* S, 4		8,90 €
Krustenbraten*	mild gepökelt, kross gebraten <sup>1, 6, 7</sup>	7,90 €

## Vom mageren Schweinerücken

Pfefferkarree*	mit rund gemahlenem Pfeffer und etwas Knoblauch <sup>S</sup>	7,80 €
Kräuterbraten*	mild gewürzt mit Kräuterkruste <sup>S, Sn, 4</sup>	7,80 €
Schweinerücken Dijon*	süß-scharf gewürzt, mit einer Zwiebel-Senfmarinade <sup>S, Sn, 4</sup>	8,20 €
Schnitzelpfanne Rückensteaks*	in Zwiebel/Champignonsoße, mit Käse überbacken <sup>S, Sn, Me, 4</sup>	8,20 €
Kotelettkrone*	gespickt mit rohem Schinken, überbacken mit Sauce Bernaise <sup>S, Sn, 1, 4</sup>	8,20 €
Kasseler natur* Me, 4, 7		7,80 €
Kasseler in Blätterteig* Me, G, 4, 7		8,50 €
Kasselerkrone*	ohne Knochen, gespickt mit Früchten, überbacken mit Curryrahm <sup>Me, 4, 7</sup>	8,20 €

## Saftige Nackenbraten

Zwiebelbraten* S, Sn		7,80 €
Paprika-Nackenbraten* S, Sn		7,80 €
Jägerrolle*	mit herzhafter Brätfüllung <sup>S, Sn, 1, 7</sup>	8,20 €

## Gut und günstig

Haxe* S, Sn, 4		5,40 €/Stück
Rippe*	mit Zwiebeln <sup>S, Sn, 4</sup>	6,80 €
Gulasch* **	z. B. halb und halb <sup>S, Sn, Me, 4</sup>	7,50 €
Paniertes Schweineschnitzel*	(ohne Beilagen) <sup>S, Sn, 1, 4</sup>	2,30 €/Stück
Hähnchenbrustfilet***	paniert <sup>Ei, G</sup> oder natur	2,30 €

## Geflügel

Hähnchenbrustfilet Saltimbocca* ***	auf Parmesan Jus <sup>S, Me, 1, 4</sup>	9,80 €
Putenbrust***	mit Estragonrahm <sup>Me, S</sup>	8,90 €
Putenrahmgeschnetzeltes***	aus der Brust geschnitten <sup>Me, S, 4</sup>	8,20 €

## Filet

Schweinefilet*	in Pfefferrahm oder Rahm ohne Pfeffer <sup>S, M</sup>	10,90 €
Schweinefilet Milano*	in fruchtiger Tomatensoße, mit frischem Basilikum und Mozzarella <sup>S, Me</sup>	10,90 €
Medaillons vom Schweinefilet*	mit grünem Pesto <sup>S, Me, Sf, Sn, 1, 4</sup>	10,90 €
Medaillons vom Schweinefilet*	mit frischen Champignons, karamellisierten Orangenscheiben und Bacon <sup>S, Me, Sn, 1, 4</sup>	11,20 €
Hähnchenbrustfilet***	auf Gemüsestreifen <sup>S</sup>	8,90 €
Hähnchenbrustfilet Toskana***	auf mediterranem Mischgemüse <sup>S, 4</sup>	8,90 €
Rinderfiletpfanne**	mit frischen Champignons und Zwiebeln <sup>S</sup>	16,50 €
Tournedos**	verschieden überbacken <sup>S, Sn, Me</sup>	14,80 €

## Rind/Kalb

Rinderbraten**	aus der Hüfte oder dem Roastbeef <sup>S, Sn</sup>	10,40 €
Zarter Kalbsbraten**	mit Schrebergartengemüse <sup>S, Sn</sup>	10,50 €
Roastbeef**	rosa gebraten <sup>S, Sn</sup>	12,80 €

## Fisch

Gedünstetes Lachsfilet	mit Dillrahm <sup>Me, Fi, 8</sup>	10,80 €
Pangasiusfilet	auf gewoktem Chiligemüse <sup>Me, Fi, 8</sup>	8,90 €
Schollenfiletrollchen	mit Lachsmousse <sup>Me, Fi, 8</sup>	10,80 €
Zanderfilet	auf der Haut gebraten mit Kirschtomaten-Ragout und Kräutern, alternativ mit Limettenbuttersauce <sup>Me, Fi, 8</sup>	12,50 €

## Wild

Hirschkalbskeule <sup>+</sup>		12,80 €
Rehkeule <sup>+</sup>		13,50 €
Wild-Edel-Gulasch <sup>+</sup>		11,80 €
andere Wildgerichte <sup>+</sup>		Auf Anfrage

## Beilagen

### Beilagen, in oben genannten Preisen enthalten:

Sauerkraut\* \*\* Me, S, 1, 2, 4, 6, 11, Rotkohl<sup>Me, S, 1, 2, 4, 6, 11</sup>, Krautsalat<sup>Z, Es</sup> oder Gemischte Gemüsepfanne (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen/Möhren, Brechbohnen). Weitere Gemüse sind je nach Gericht oder Jahreszeit möglich.

## Weitere Beilagen

<b>Kartoffelgratin vegetarisch</b> <sup>Me, 1, 2</sup> <b>Bratkartoffeln, Kroketten</b> <b>oder Rösti</b> <sup>G, S, 1, 2, 4</sup>		<b>2,20 €</b>
<b>Rosmarin-, Butterkartoffeln</b> <sup>Me, 1</sup>		<b>2,20 €</b>
<b>Fränkisches Kartoffelgratin*</b> mit Speck und Lauchzwiebeln <sup>Me, 1, 2</sup>		<b>2,40 €</b>
<b>Kleine toskanische Backkartoffel</b> mit Olivenöl, Paprika und einem Hauch Knoblauch <sup>1, 2</sup>		<b>2,20 €</b>
<b>Salz- oder Petersilienkartoffeln, Spätzle, Butterreis</b> <sup>Me, 1, 2</sup>		<b>2,20 €</b>
<b>Grillkartoffeln</b> mit Kräutercreme <sup>Me, 1</sup>		<b>2,80 €</b>
<b>Gemischter Brotkorb</b> <sup>G, Me, S, Se, Sf, 4</sup>		<b>0,70 €</b>

## Aufläufe

<b>Westernpfanne*</b> mit Kartoffeln, kleinen Hacksteaks und Gemüse <sup>G, Me, S, Sn, 4</sup>		<b>5,80 €</b>
<b>Tortellinauflauf*</b> mit Brokkoliröschen u. Schinkenstreifen in Sahnesoße <sup>G, Me, 4</sup>		<b>5,80 €</b>
<b>Makkaroniauflauf* **</b> auf Bologneser Art <sup>Me, 4</sup>		<b>5,80 €</b>
<b>Nudelgratin***</b> mit Gemüse und Streifen vom Hähnchenbrustfilet <sup>Me</sup>		<b>5,80 €</b>
<b>Chili con Carne* **</b>		<b>5,80 €</b>
<b>Herzhafter vegetarischer Kartoffelgulasch</b> <sup>1, 2</sup>		<b>5,20 €</b>

## Suppen

<b>Diverse Suppen<sup>+</sup></b> Ihrer Wahl		<b>ab 5,90 €/Liter</b>
--	--	------------------------

## Kalte Speisen, verschiedene Platten

<b>Gemischte Fleischplatte<sup>+</sup></b> 10–12 verschiedene Sorten Fleisch		<b>9,50 €</b>
<b>Gemischte Fleischplatte<sup>+</sup></b> 6–7 verschiedene Sorten Fleisch		<b>7,90 €</b>
<b>Gemischte Geflügelplatte<sup>+</sup></b>		<b>9,50 €</b>
<b>Hausmacher Platte<sup>+</sup></b>		<b>7,90 €</b>
<b>Fingerfood-Buffer<sup>+</sup></b> unterschiedlich sortiert, ein unkomplizierter Imbiss		<b>ab 8,80 €</b>

Unterschiedliche Ausführungen sind möglich, z. B. mediterran, vegetarisch oder mit interessanten Fischvariationen.

<b>Käseplatte</b> mit Frischobst, inkl. Butterteller <sup>Me, Sn, 4, 5</sup>		<b>4,80 €</b>
<b>Gemischte Fischplatte</b> inkl. Sahnemeerrettich <sup>Me, K, Fi, Sn, 1, 4</sup>		<b>7,80 €</b>

Alle Platten sind mit frischem Obst und Gemüse der Saison üppig aus garniert.

\*Schweinefleisch \*\*Rindfleisch \*\*\*Geflügel

## Vorspeisenvariationen

<b>Tomate/Mozzarella</b> mit frischem Basilikum <sup>Me, 1, 4</sup>	
<b>Rindercarpaccio**</b> mit gehobeltem Parmesan <sup>Me, S, Sn, 4</sup>	
<b>Riesengarnelenschwänze auf Salatstreifen</b> mit Balsamico-Essenz <sup>K, Me, S</sup>	
<b>Melone*</b> mit Schinken <sup>Me, S, Sn, 1, 4</sup>	
<b>Mediterrane Vorspeisenplatte<sup>+</sup></b>	
<b>Gedünstetes Lachsfilet</b> <sup>Me, Fi, S, 4</sup>	
<b>Vitello Tonnato**</b> vom Kalbsrücken <sup>Me, Fi, S, Sn, 1, 4</sup>	
<b>Tapasvariationen<sup>+</sup></b>	
<b>Marinierte Mozzarellakugeln</b> mit Kirschtomaten <sup>Me, 1, 4</sup>	

## Belegtes

<b>Canapés<sup>+</sup></b> z. B. mit diversen Braten, Edelkäse, Schinken, einzeln garniert	<b>1,80 €/Stück</b>
<b>Canapés<sup>+</sup></b> mit Lachs, Forellenfilet, einzeln garniert	<b>2,10 €/Stück</b>
<b>Brote oder Brötchen<sup>+</sup></b> üppig belegt mit verschiedenen Wurst-, Braten-, Schinken- und Käsesorten	<b>1,40 €/Hälfte</b>

## Salate

<b>Tomatensalat Hellas</b> mit Essig-Öl-Dressing und zerriebenem Fetakäse <sup>Es, Me, S, Sn</sup>	<b>2,00 €</b>
<b>Gurkensalat Nizza</b> <sup>S, Sn</sup>	<b>2,00 €</b>
<b>Große gem. Salatplatte</b> mit Joghurt-Kräuter-Dressing <sup>Es, Me, Sn, 4</sup>	<b>2,40 €</b>
<b>Radicchio</b> mit Himbeervinaigrette und frisch geraspeltm. Parmesan <sup>Me, S, 4</sup>	<b>2,40 €</b>
<b>Bunte Blattsalate</b> in Proseccovinaigrette m. Sprossen u. gerösteten Nüssen <sup>Sf, S, 4</sup>	<b>2,40 €</b>
<b>Herzhafter Roma- oder Rucolasalat</b> mit Orangen-Honig-Senf-Dressing <sup>Es, Sn, S, 4</sup>	<b>2,40 €</b>

Weitere Salate wie Kraut-, Hirten-, Waldorf-, Frühlings-, Lauch- und Maissalat sowie diverse Nudel- und Reissalate werden nach Gewicht bzw. Schalengröße berechnet. <sup>+</sup>

## Nachtisch

<b>Hausgemachte Rote Grütze</b> mit Vanillesoße <sup>Me, 4</sup>	<b>2,40 €</b>
<b>Mousse au Chocolat</b> <sup>Me, 4</sup>	<b>2,80 €</b>
<b>Obstsalat</b> <sup>4</sup>	<b>3,20 €</b>



## Komplettbuffets

Gerne stellen wir für Sie ein Buffet nach Ihren Wünschen und Vorgaben zusammen.  
Ob Hochzeitsbuffet oder Italienischer Abend, Ihre Wünsche bestimmen die Zusammenstellung.

## Getränke

**Selbstverständlich bieten wir Ihnen zu Ihren Veranstaltungen und Feiern auch die passenden Getränke an.**  
Für ein individuelles Angebot mit flaschengenauer oder All-Inklusive-Abrechnung setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

## Zubehör

- **Chafing-Tische zum Warmhalten der Speisen**, stellen wir Ihnen bei Bedarf **kostenlos** zur Verfügung.
- Auf Wunsch können wir Ihnen **Gläser, Geschirr und Besteck** zur Verfügung stellen. Rückgabe ist gespült und ungespült möglich. Bitte fragen Sie nach einem individuellen Angebot.
- Gern kümmern wir uns um **Servicepersonal, Mietmobiliar, Theken oder Zelte** für Ihre Veranstaltung.
- Wir bieten **WMF-Kaffeefullautomaten** im Verleih an.

Alle Preise, sofern nicht anders angegeben, pro Person, inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer. Wir bitten Sie, unsere Thermen, Platten und Schüsseln am ersten Werktag nach Ihrer Feier zwischen 10.00 und 18.00 Uhr oder nach Vereinbarung sauber zurückzugeben. Bei ungespülter Rückgabe fällt eine Pauschale von mindestens 20,- € für den Reinigungsaufwand an.

## Allergene und Zusatzstoffe

### Allergene

E	=	Erdnüsse
Ei	=	Eier
Es	=	Essig
Fi	=	Fische
G	=	Glutenhaltiges Getreide
K	=	Krebstiere
Lp	=	Lupinen
Me	=	Milchprotein/Laktose

### Zusatzstoffe

1)	Konservierungsmittel
2)	Antioxidationsmittel
3)	Geschmacksverstärker
4)	Süßungsmittel
5)	Farbstoff
6)	Phosphat
7)	Nitritpökelsalz
8)	Alkohol
9)	gewachst (Überzugsmittel)
10)	geschwefelt
11)	Säuerungsmittel (Zitronensäure)
12)	geschwärzt

+ = Genaue Informationen zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie vor der Auswahl der jeweiligen Speisevariation.

Trotz sorgfältiger Kontrolle können unsere Produkte Spuren von Nüssen, Soja und Ei enthalten.  
Bei Fragen steht Ihnen unser geschultes Personal gerne zur Verfügung.

Daubel's Spezialitäten, Catering und Partyservice

Gröchteweg 143 · 32105 Bad Salzuffen

Tel.: 05222 - 60444 · Fax : 05222 - 61971

www.daubel.de · info@daubel.de