

PREISLISTE PARTYLÖWE WISMAR ab April 2021			
Warme Speisen		Preis / EUR	
Burgunderschinken mit Sauerkraut (für 10 Pers.) geschnitten		89,00	
Kasslerbraten mit Sauerkraut (für 10 Pers.) geschnitten		85,00	
Schweinesteak <i>au four</i> mit Würzfleisch und Käse überbacken - ab 5 Pers.		9,50 / Port.	
Dreierlei Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen mit feiner Kräuterbutter und BBQ-Sauce - ab 5 Pers.		13,90 / Port.	
Schnitzelplatte 10 Stück		45,00	
Schnitzelplatte Hähnchen 10 Stück		49,00	
Frikadellenplatte 20 Stück		45,00	
Schweinefilet Strindberg (in feiner Zwiebel-Senf-Kruste) - ab 5 Pers.		9,50 / Port.	
Hähnchenbrustfilet in feiner Parmesan-Senf-Kruste - ab 5 Pers.		8,90 / Port.	
Hähnchenbrustfilet <i>Hawaii</i> mit Ananas und Käse überbacken* - ab 5 Pers.		8,90 / Port.	
Hähnchenbrustfilet <i>Toscana</i> mit Tomate und Mozzarella überbacken* - ab 5 Pers.		8,90 / Port.	
Grill-Ente (saisonal) mit passender Sauce und Rotkohl		42,00	
Fisch		.	
Dorschfilet in feiner Parmesan-Senf-Kruste – ab 5 Pers.		9,50 / Port.	
Ganzer Lachs in Folie gebacken mit Kräutern* ca.3kg		ca. 23,50 / kg	
Gemüse & Vegetarische Gerichte (weitere Vorschläge nach Absprache)			
Mediterranes Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Zwiebeln) - ab 5 Port.		5,90 / Port.	
Mediterranes Grillgemüse mit Feta überbacken - ab 5 Port.		6,90 / Port.	
Mozzarella-Scheiben auf Salat (3 Stück pro Portion) – ab 5 Port.		5,90 / Port.	
Gemüseauswahl * mit Möhren, Buttererbsen, Romanesco und Blumenkohl für 6 Pers.		26,00	
Frische, gebratene Champignons* - ab 5 Port.		4,90 / Port.	
Frische Rahmchampignons mit saurer Sahne – ab 5 Port.		4,90 / Port.	
Beilagen			
Rosmarinkartoffeln / Bratkartoffeln – ab 5 Port.		3,90 / Port.	
Kartoffel-Käse-Gratin* für 6 Pers.		24,00	
Salzkartoffeln* - ab 5 Port.		2,50 / Port.	
Suppen			
Soljanka* 0,5l		6,90	
Kesselgoulasch * 0,5l		6,90	
Cremesuppe der Saison (Karotten, Tomaten, Kürbis) * 0,5l		5,90	
Benötigen Sie:			
Geschirr (Mittelteller, Frühstücksteller, Suppentassen, Kaffeegedeck)		je 0,50–0,80 / St..	
Bestecke (Messer, Gabel, Suppen- und Kaffeelöffel)		je 0,40 / St..	
Tischwäsche		4,60 / St..	
Warmhaltegerät inklusive Brennpaste und Reinigung		9,00 / St..	
Gläser (Wein, Sekt, Mehrzweck)		0,60 bis 0,80 / St..	
Sonstiges (Abholpreise):			
Biergarten-Garnitur		19,00	
Gartentisch		8,00	
Stehtisch		8,00	
Husse Stehtisch		4,10	
Ausschanktechnik (Kühler inkl. Kohlensäure)		45,00	
Fassbier 30 oder 50l		130,00-190,00	
ÄNDERUNGEN und DRUCKFEHLER VORBEHALTEN!			
Alle anderen Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit!			

PREISLISTE PARTYLÖWE WISMAR ab April 2021		* ohne Abbildung
Kalte Speisen	Preis / EUR	
Bratenplatte <i>Exclusiv</i> groß (für 10 Pers.)	44,00	
Bratenplatte <i>Exclusiv</i> klein (für 5 Pers.)	31,50	
mit feinem American Roastbeef, hausgebackenem Krustenbraten, gegrillter Putenbrust und geräuchertem Schweinefilet		
Schinken + Salamiplatte <i>International</i> groß (für 10 Pers.)	49,00	
Schinken + Salamiplatte <i>International</i> klein (für 5 Pers.)	34,50	
mit italienischem Parmaschinken, Südtiroler Schinken, hausgebackenem Krustenbraten, italienischer Salami		
Käseplatte <i>International</i> groß (für 10 Pers.)	49,00	
Käseplatte <i>International</i> klein (für 5 Pers.)	34,50	
mit 2 verschiedenen Sorten Wismarer Schnittkäse, französischem Weichkäse, Blauschimmelkäse, Brie, Frischkäse mit Schnittlauch		
Obst + Käseplatte <i>Nizza</i> (für 10 Pers.)	42,00	
Obstplatte <i>Marbella</i> (für 10 Pers.)	37,00	
Räucherfischplatte <i>Walfisch</i> (für 10 Pers.)	59,00	
Aal, Heilbutt, geräucherte Forelle und Pfeffermakrele – frisch aus dem Rauch		
Hausgebeizter Graved Lachs groß (für 10 Pers.)	55,00	
Hausgebeizter Graved Lachs klein (für 5 Pers.)	37,00	
Gefüllte Eier <i>Lukull</i> (16 halbe Eier)	24,00	
Scampi-Spieße in Knoblauchöl gebraten (12 Spieße mit je 3 Scampi)	39,00	
Fingerfood (ab 10 Stück)		
Spieße mit Käse, Partyfrikadellen, Scampi, Obst, Parmaschinken und Melone	1,50 / St.	
Obstspieße oder Obst-Käse-Spieße groß	2,50 / St.	
Antipasti-Spieße mit Oliven, getrocknete Tomaten, Feta, Champignons, Paprika, Zucchini	ab 2,00 / St.	
Hähnchen-Ananas-Spieße	2,50 / St.	
Crepés mit Spinat-Ricotta-Füllung	2,00 / St.	
Gefüllte Mini-Wraps – mit Frischkäse-Creme	2,50 / St.	
Gefüllte Mini-Wraps – mit Gemüsefüllung	2,50 / St.	
Vorspeisen und Salate		
Tomaten und Mozzarella mit Balsamico-Dressing <i>Caprese</i> (für 10 Pers.)	24,50	
Carpaccio groß (für 10 Pers.)	42,00	
Carpaccio klein (für 5 Pers.)	29,00	
Antipastiauswahl <i>Neapel</i> 6 Sorten a 300gr	48,00	
Antipastiauswahl <i>Neapel</i> 4 Sorten a 300gr	32,00	
Marinierte Champignons und Zucchini, getrocknete Tomaten, gegrillte Paprika, Oliven, Feta		
Frische Salatschale mit Wildkräutern, grünen Salaten, Tomate, Melone und gehobeltem Parmesan (für 10 Pers.)	15,90	
Bauernsalat mit Feta mit grünen Salaten, Tomaten, Paprika, Oliven, Feta (für 10 Pers.)	15,90	
Desserts		
Mousse au chocolat - ab 10 St.	3,90	
Zitronencreme - ab 10 St.	3,90	
Dessert der Saison (Mascarponecreme mit Fruchtpüree) - ab 10 St.	3,90	
Rote Grütze mit Vanillesauce - ab 10 St.	2,90	
Brote, Brötchen, Canapès, Schnittchen		
Party-Schnittchenplatte <i>Mega</i> (70 fein belegte Schnittchen)	99,00	
Canapès mit ital. Salami, verschiedenen Schinken und Weich-/Käse	2,20 / St.	
Canapès mit Graved Lachs und Matjes	2,50 / St.	
Schnittchen mit ital. Salami, verschiedenen Schinken und Weich-/Käse	2,20 / St.	
Schnittchen mit Graved Lachs und Matjes	2,50 / St.	
Butterplatte mit Kräuterbutter	5,90.	
dunkles Baguette	3,40 St.	
helles Baguette	3,20 St.	
Partybrötchen gemischt ab 10 Stück	0,40 / St.	