

Peters *Schnittchen*

„Rustikal“

*Zwiebelmett,
Metzger Schinken,
Mettwurst,
Bierschinken,
Benjamin Gouda,
Fleischsalat*

Stück 2.50 €

„Leckerbissen“

*Rindersaftschinken,
Bratenkasseler,
feinster Geflügelsalat,
geräucherte Putenbrust,
französischer Camembert,
Forelle mild geräuchert*

Stück 3.50 €

„Feinschmecker“

*mit echtem Räucherlachs,
Räucheraal,
feinstem Nordseekrabbensalat,
Roastbeef, Lachsschinken,
Müritzer Käse*

Stück 4.50 €

belegtes Meterbrot, einzeln garniert

6 Stück pro Person

Peters „Rustikal“

siehe oben

pro Person 14.- €

Peters „Leckerbissen“

siehe oben

pro Person 20.- €

Peters „Feinschmecker“

siehe oben

pro Person 26.- €

Peters

1/2 Brötchen

„Rustikal“

*Zwiebelmett,
Metzger Schinken,
Lotsenmettwurst,
Bierschinken,
Benjamin Gouda,
Fleischsalat*

Stück 2.50 €

„Leckerbissen“

*Rindersaftschinken,
Bratenkasseler,
feinster Geflügelsalat,
geräucherte Putenbrust,
französischer Camembert,
Forelle mild geräuchert*

Stück 3.50 €

„Feinschmecker“

*z.B. mit echtem Räucherlachs,
Katenschinken,
feinstem Nordsekrabbensalat,
Roastbeef, Lachsschinken,
Müritzer Käse*

Stück 4.50 €

Peters

Häppchen

10 Stück pro Person

*mundgerecht zugeschnitten, belegt mit feinstem Räucherlachs,
rauchfrischem Aal, französischem Weichkäse,
Metzger Schinken und Zwiebelmett*

pro Person 20.- €

Peters *Landschwein*

Grillhaxe

pro Person 11.- €

lieferbar ab 5 Personen

Oldesloer *„Räuberschinken“*

10-12 Personen

100.- €

15-20 Personen

150.- €

*dazu bieten wir 2 Salate, Meterbrot,
Partybrötchen & eine Sauce Ihrer Wahl
für nur 6.- € pro Person*

heiße Sachen

ab 10 Personen

Kasseler in Blätterteig

goldbraun gebacken, dazu Farmer-
und Krautsalat, Meterbrot

pro Person **15.-** €

Prager Schinken im Brotteig

von Peters Landschwein, mit Krautsalat,
Waldorfsalat sowie Meterbrot

pro Person **17.-** €

verschiedene Braten

ab 10 Personen

alle Preise gelten pro Person

<i>Spanferkelbraten</i>	10.50 €
<i>gebackene Putenbrust</i>	10.- €
<i>Leberkäse</i>	7.50 €
<i>Rundstück warm</i>	10.- €
<i>gebackener Spießbraten</i>	10.- €
<i>Kasselerbraten</i>	10.50 €
<i>saftiger Kräuterschinken</i>	11.- €

Roastbeef Essen

ab 10 Personen

lecker gebratenes Roastbeef, kalt, auf der Platte garniert
mit hauseigener Remoulade,
milden Gewürzgurken und knusprigen Bratkartoffeln

pro Person **22.-** €

statt Roastbeef können Sie auch
Kasseler erhalten

pro Person **19.-** €

Beilagen

Zu jedem Gericht bieten wir an:

2 Salate Ihrer Wahl, eine Sauce,
zusätzlich mit Meterbrot & Partybrötchen

6.- €

oder

Sauerkraut & Kartoffelgratin

7.- €

Salate zur Wahl :

Krautsalat, Bohnensalat,
Farmersalat, Lauchsalat,
Rohkostsalat dazu Dressing

Saucen zur Wahl:

Zigeunersauce, Bratensauce,
Remoulade, Currysauce

Nachfolgende Gerichte erhalten Sie auch vegetarisch:

**ab 10 Personen/ **ab 20 Personen*

Gemüselasagne*

pro Person **6.-** €

Kartoffelgratin*

pro Person **5.-** €

Bratkartoffeln**

pro Person **5.-** €

Kartoffel- oder
Nudelsalat

4.50 €

Suppen

ab 10 Personen

Erbsensuppe

500 ml **5.-** €
1 Liter = 10,- €

Gulaschsuppe

500 ml **5.50** €
1 Liter = 11,- €

Tomatensuppe

mit oder ohne Fleischklößchen

500 ml **4.50** €
1 Liter = 9,- €

Holsteiner Kartoffelsuppe

500 ml **5.-** €
1 Liter = 10,- €

Lauchcremesuppe

500 ml **5.-** €
1 Liter = 10,- €

Spargelcreme

mit Spargelstücken und Fleischklößchen

500 ml **5.50** €
1 Liter = 11,- €

Waldpilzsuppe

vegetarisch

500 ml **4.50** €
1 Liter = 9,- €

Kaltes Büfett

ab 5 Personen

Das Auge isst mit!

*Alle Büfett's werden fachmännisch & liebevoll garniert.
„fix & fertig“ angeliefert!*

Büfett „Oldesloe“

*gegrillte Hähnchenkeulen, Partyfrikadellen,
gefüllte Tomaten, Porreesalat mit Ei, Fleischsalat,
Holsteiner Katenschinken, deftige Mettwurstspezialitäten,
Mett mit Zwiebeln, gefüllte Eier, Heringstopf
& rustikale Käseplatte*

*pro Person **20.- €***

Büfett „Klosterteich“

*Fischplatte mit echtem Räucherlachs, Räucheraal
und Heringstopf,
Bratenplatte mit geräucherter Putenbrust, Roastbeef mit
Remoulade, Kasseler und Kochschinken,
internationale Käseplatte mit Früchten der Saison*

*pro Person **21.- €***

Büfett „Trave“

*Fischplatte mit geräuchertem Aal, echtem Räucherlachs und
herzhaften Rollmöpsen, sowie feinstem Heringssalat,
Bratenplatte mit Schweinemedallions auf Bratäpfeln,
Roastbeef mit Remoulade, geräucherter Putenbrust mit Currysauce,
Kasseler- und Schinkenröllchen,
Eier- und Fleischsalat,
internationale Käseplatte mit Früchten der Saison*

*pro Person **22.- €***

Zu jedem Büfett erhalten Sie einen Brotkorb & Butterteller!

Kaltes Büfett

ab 10 Personen

Das Auge isst mit!

*Alle Büfett's werden fachmännisch & liebevoll garniert.
„fix & fertig“ angeliefert!*

„Grabau“

*Fischplatte mit Räucherlachs, milden Rollmöpsen,
delikater Sahne-Heringstopf,
Schinken und Bratenspezialitäten,
Porreesalat mit Ei, Farmersalat,
Käsespezialitäten mit Früchten der Saison*

*pro Person **22.- €***

„Poggensee“

*Rustikale Räucherfischplatte,
feinster Holsteiner Katenschinken,
Landrauchspezialitäten,
frisches Schinkenmett,
Hähnchenkeulen und Frikadellenbällchen,
Eier- und Porreesalat, Hamburger Heringstopf,
Rustikale Käseplatte*

*pro Person **23.- €***

„Seefeld“

*feinste Fischplatte mit Aal, Lachs & co.,
Rinderfiletmedaillons, Schinken- & Bratenplatte,
Farmersalat, Geflügel, Sahne-Heringstopf,
internationale Käsespezialitäten mit Früchten der Saison*

*pro Person **24.- €***

Zu jedem Büfett erhalten Sie einen Brotkorb & Butterteller!

Peters

Spezialitätenbüfett

ab 10 Personen

Das Auge isst mit!

*Alle Büfett's werden fachmännisch & liebevoll garniert.
„fix & fertig“ angeliefert!*

Büfett „Fresenburg“

*edle Fischplatte mit Räucheraal, Heilbutt und Tiefsee-Krabbensalat,
Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce,
saftige Rinder- und Putenmedaillons,
milder Bratkasseler mit Farmersalat,
feinster Geflügel- & Putenbrustsalat,
Käsebrettchen mit internationalen Spezialitäten*

*pro Person **30.- €***

Büfett „Blumendorf“

*edle Räucherfischplatte mit Lachs & Aal,
Schweinefilet nach „Art des Hauses“
Putenmedaillons mit Frucht,
herzhafte Rinderfilets, Wildpastete,
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade,
geräucherte Putenbrust mit Ananas und Preiselbeeren nach Art des Hauses,
italienischer Parmaschinken auf Melone,
exquisite Käsespezialitäten aus Frankreich, Italien und Dänemark,
feinster Nordsee-Krabbensalat, Gambas in Dillsauce,
Geflügelsalat*

*pro Person **35.- €***

Zu jedem Büfett erhalten Sie einen Brotkorb & Butterteller!

Peters

Spezialitätenbüfett

ab 10 Personen

Das Auge isst mit!

*Alle Büfett's werden fachmännisch & liebevoll garniert.
„fix & fertig“ angeliefert!*

ab 10 Personen

MAXI - Büffet zum MINI - Preis

*gegrillte Hähnchenkeulen, Partyfrikadellen,
Farmer- und Lauchsalat,
Landrauchspezialitäten,
frisches hausgemachtes Schinkenmett mit Zwiebeln,
feinster Geflügelsalat,
Frischkäsecreme, Käseigel*

*pro Person **15.-** €*

Zu diesem Büffet erhalten Sie einen Brotkorb & Butterteller!

ab 15 Personen

Großes Bratkartoffel - Büffet

*zartes Roastbeef, Matjesfilet mit Hausfrauensauce
Bratenkasseler, Sauerfleisch,
milde Bratheringe mit Remoulade,
goldbraune Bratkartoffeln*

*pro Person **17.-** €*

Peters *kleine Schlemmerplatte*

ab 5 Personen

Das Auge isst mit!
Alle Büfett's werden fachmännisch & liebevoll garniert.
„fix & fertig“ angeliefert!

Abendbrotplatte

*Sauerfleisch mit Remoulade,
gegrillte Hähnchenkeulen,
Bauernmettwurst, Kasseler, geräucherte Putenbrust,
Gouda, Tortenbrie, Hausmacher - Fleischsalat,
Matjesfilet in pikanter Sauce*

*pro Person **17.-** €*

Bratenplatte

*leckerer Schweinebraten, Metzger Schinken,
Kasseler, Lachsschinken,
zartes Roastbeef & Remoulade*

*pro Person **18.-** €*

Peters

kalte Spezialitäten

ab 5 Personen

Holsteiner Schinkenbrot

*milder Holsteiner Katenschinken aus der Pape,
auf Schinken - Schwarzbrot angerichtet,
fachmännisch garniert*

pro Person 12.50 €

ganze geräucherte Putenbrust

*mit Preiselbeeren und Curry + Remouladensauce
aufgeschnitten & fachmännisch garniert*

pro Person 12.50 €

Fischplatte

*mit kulinarischen Köstlichkeiten wie:
Forellenfilet aus dem Wachholderrauch, zartem Heilbutt,
Räucherlachsfilet, echtem Räucherlachs,
geräucherter Schillerlocke und milden Rollmöpsen*

pro Person 20.- €

Käseplatte

*französischer und italienischer Spitzenkäse
im Stück oder in Scheiben,
mit Trauben und anderen Köstlichkeiten, festlich garniert*

pro Person 15.- €

Medaillonplatte

*3 festlich ausgarnierte Medaillons pro Person:
Schweinefilet mit Apfel,
saftiges Rinderfilet herzhaft garniert,
gebackenes Putenbrustfilet mit Ananas*

pro Person 19.- €

Peters Käseigel

*milde Käsesorten,
mundgerecht zugeschnitten
und lecker dekoriert*

20.- €

leckere Frikadellenbällchen

festlich angerichtet & garniert.

Stück -.90 €

Butter & Brot

<i>Partybrötchen</i>	<i>Stück</i>	0.60 €
<i>Meterbrot</i> <i>Fein, Roggen, Zwiebel, Weizenmeter</i>	<i>Stück</i>	4.50 €
<i>Butterrose</i>	<i>Stück</i>	3.00 €

Fingerfood Auswahl

ab 10 Stück je Sorte

Tomate Mozzarella Spieß Stück **1.00 €**

Partyfrikadelle Stück **0.90 €**

*Melonenschiffchen
& Parma-/Serranoschinken* Stück **2.00 €**

*Lachspäckchen
mit Meerrettichfrischkäse* Stück **2.20 €**

*Frischkäse
auf Pumpernickel* Stück **1.70 €**

*Kleiner Käsespieß
mit Frucht* Stück **1.70 €**

*Gemüsesticks
mit Dip* Stück **2.00 €**

*Mundhappen
mit gebratener Hähnchenbrust* Stück **1.70 €**

*Nudelsalat „Fantasia“
im Glas* Stück **2.00 €**

*Desserts nach Wahl
im Glas* Stück **2.00 €**

Als Fingerfood bezeichnet man kleine Snacks, die man ohne Teller und Besteck einfach von der Servierplatte nehmen kann und möglichst mit einem Bissen essen und genießen kann.

Desserts

Rote Grütze
mit leckerer Vanillesauce

pro Person **3.50 €**

Mousse
Schoko, Vanille

pro Person **4.- €**

Quarkspeise
mit Mandarinen

pro Person **3.- €**

Obstsalat
frisch für Sie hergestellt

pro Person **4.- €**

Tiramisu
nach italienischem
Originalrezept

pro Person **4.- €**

Obstkorb
mit frischem Obst
der Saison

pro Person **4.- €**

Zum Verleih

Geschirr und Besteck

je Geschirr

*Weinglas
Bierglas
Tasse / Untertasse
Frühstücksteller
Essteller
Dessertschalen
Suppentassen*

*pro Stück **-.30** €*

je Besteck

*Messer
Gabel
Löffel
Teelöffel
Kuchengabel*

*pro Stück **-.20** €*

Bitte beachten:

Sektgläser erhalten Sie in der 49 Stück Transportkiste zum Festpreis von 12.- €, mit Reinigung 16.- €.

*Verleih nur in Verbindung mit einer Partyservice - Bestellung möglich!
Bei uns geliehenes Geschirr sollte spätestens 3 Tage nach Erhalt zurück gegeben werden, da wir Ihnen dieses sonst in Rechnung stellen müssen.*

LIEFERBEDINGUNGEN

Gern bieten wir Ihnen unseren Partyservice von Montag - Samstag zu unseren Geschäftszeiten an.

**Wir möchten Sie bitten,
Bestellungen 7 Tage vor Auslieferung zu tätigen.
Vor besonderen Anlässen, wie Ostern, Weihnachten, Konfirmation geben sie bitte Ihre Bestellung mindestens 3 Wochen vorher auf.**

**Vorlegebesteck liefern wir nach Absprache.
Geliehenes Geschirr sowie sämtliches Leergut muß innerhalb von drei Tagen zurück gegeben werden. Gegen Gebühr wird geliehenes Geschirr und Leergut abgeholt.
(Kosten siehe Anlieferung)
Für ungereinigtes Geschirr berechnen wir eine Reinigungspauschale von 2.- € pro Person.**

Abweichungen von den mit uns vereinbarten Lieferzeiten sind in Ausnahmefällen möglich und berechtigen nicht zur Preisminderung.

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Für Anlieferungen und Abholung werden folgende Kostenpauschalen berechnet:

in Bad Oldesloe	7.- € *
jede weiteren 5 km	7.- € zusätzlich *

* jeweils bei Anlieferung & Abholung

**Wir bitten um Barzahlung bei Anlieferung.
Sollten Sie eine anderen Zahlungsmodus bevorzugen, sprechen Sie uns an!**

Wir möchten Sie bitten, Reklamationen bei Anlieferung oder Abholung sofort am Liefertag anzuzeigen.

Küche - Partyservice Tel.: 04531 679719