



Das Beste

Hauptgerichte
Beilagen
Gemüse

Das Beste

Hauptgerichte

Allerlei vom Federvieh

	Preis *	Menge
Hähnchenbrust gebraten auf Blattspinat mit Kartoffelgratin	12,90 €	_____
Hähnchenbrust in Pernodsahne mit Broccoli und Schupfnudeln	12,90 €	_____
Hühnerbrustfilet gedünstet mit Champignons und Spargel in Weißweinsauce dazu Butterreis	12,90 €	_____
Hühnerbrust gedünstet in Cidre-Apfelsauce mit Broccoli und Bandnudeln	12,90 €	_____
Poulardenbrust in einer Sauce von Paprika, Tomaten, Staudensellerie und Kräutern dazu Reis	12,90 €	_____

Braten aus dem Backofen

	Preis *	Menge
Krustenbraten mit Sauerkraut und warmen Speckkartoffelsalat	12,90 €	_____
Burgunderschinken mit Sauerkraut und warmen Speckkartoffelsalat	12,90 €	_____
Grillhaxe mit Sauerkraut und warmen Speckkartoffelsalat	12,90 €	_____
Zigeunerbraten mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Speckböhnchen	12,90 €	_____
Nackenbraten „Italienisch“ mit Porree, Champignons, Tomaten und Kräutern dazu Zucchini-Risotto	12,90 €	_____
Kasseler Braten mit Senfkruste dazu Kartoffelgratin und Speckböhnchen	12,90 €	_____

* Nettopreise. Preis gilt für eine Mindestabnahme von 10 Portionen.

Hauptgerichte

Schmackhaftes vom Rind

	Preis *	Menge
Rindergoulasch herzhaft und pikant, mit Nudeln und Salat	10,90 €	_____
Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	13,90 €	_____
Rindergeschnetzeltes „Stroganow“ mit Zwiebeln, Gurke und Senf, Spätzle und Kaisergemüse	13,90 €	_____
Rheinischer Sauerbraten mit Klößen und Backobst	13,90 €	_____
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln, frischen Karotten, Porree und Sellerie	14,90 €	_____
Rotweinbraten zart und saftig mit Kartoffelgratin und Gemüseplatte	15,90 €	_____

Ganz wild auf Wild

	Preis *	Menge
Wildgoulaschsuppe mit Preiselbeeren, Waldpilzen, Rotwein und Creme fraiche	8,90 €	_____
Hirschgoulasch „Hubertus“ mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Sahne, Cognac und Creme fraiche, dazu Johannisbeerrotkohl und Semmelknödel	18,90 €	_____
Geschmorter Braten vom Reh mit Preiselbeerbirne, Mohnspätzle, Rosenkohl mit Maronen	21,90 €	_____
Geschmorter Braten vom Hirsch mit Preiselbeerbirne, Mohnspätzle, Rosenkohl mit Maronen	21,90 €	_____
Geschmorter Braten vom Wildschwein mit Preiselbeerbirne, Mohnspätzle, Rosenkohl mit Maronen	21,90 €	_____

* Nettopreise. Preis gilt für eine Mindestabnahme von 10 Portionen.

und dazu ...

Beilagen und Gemüse nach Wahl

Hauptgerichte

Feines vom Lamm

	Preis *	Menge
Lammkeule „Provencal“ geschmort mit Kräutern und Knoblauch dazu Bäckerkartoffeln und Speckböhnchen	20,90 €	_____
Würzige Lammhaxe geschmort mit Kräutern der Provence, Tomaten, Auberginen, Zwiebeln, Bohnen und Kartoffeln	21,90 €	_____

Fisch und Meer

	Preis *	Menge
Lachslasagne mit Weißweinsauce dazu Blattspinat und Salat	14,90 €	_____
Wildlachsfilet in Dillrahmsauce mit Butterkartoffeln und frischem Gurkensalat	18,90 €	_____
Bandnudeln mit Lachs, Scampis und Broccoli in Rahm	16,90 €	_____
Gebratenen Seelachs "Sizilianisch" mit Tomate und Mozzarella überbacken, Kartoffelgratin und Tomatensalat mit Kapern	16,90 €	_____
Gedünstetes Seelachsfilet auf Gemüserisotto, mit Kräutersauce und Kopfsalat	16,90 €	_____
Thunfischsteak mit Pfeffersauce, Broccoli und Kroketten	19,90 €	_____

Bei allen Hauptgerichten können Sie die Beilage austauschen

	Preis *	Wahl
Beilage lt. Hauptgericht		___
Reis		___
Spätzle		___
Bratkartoffeln		___
Salzkartoffeln		___
Semmelknödel		___
Speckkartoffelsalat		___
Kartoffelgratin - Aufpreis je Hauptgericht	2,50 €	___

Bei allen Hauptgerichten können Sie das Gemüse austauschen

	Preis *	Menge
Gemüse lt. Hauptgericht		___
Sauerkraut		___
Ananaskraut		___
Apfelrotkohl		___
Speckbohnen		___
Blattspinat		___
Kaisergemüse		___
Gemüsegratin - Aufpreis je Hauptgericht	2,00 €	___

* Nettopreise. Preis gilt für eine Mindestabnahme von 10 Portionen.

* Nettopreise. Preis gilt für eine Mindestabnahme von 10 Portionen.

Ansprechpartner

Geschäftsbedingungen

Ansprechpartner

Altin Maloku - Event-Catering Kiel

Adolf-Westphal-Str. 2
24143 Kiel

Tel.: 0431 - 380 50 00
Fax: 0431 - 239 45 06
Mobil: 0176 - 553 731 33

E-Mail: info@event-catering-kiel.de



AGB

Preisliste gültig ab April 2022
Es gelten unsere aktuellen Geschäftsbedingungen.



Event-Catering Kiel :: Adolf-Westphal-Str. 2 :: 24143 Kiel
Tel.: 0431 - 380 50 00

www.event-catering-kiel.de

Bestellung

Persönliche Daten

Mit * gekennzeichnete Felder sind Pflichtfelder

Vorname, Name: * _____ , _____
ggf. Firma: _____
Strasse, Nr.: * _____ , _____
PLZ / Ort: * _____ / _____
Rückrufnummer: * _____
E-Mail: * _____

Liefertermin

Lieferdatum: * _____ . _____ . _____

Abweichende Lieferanschrift

Strasse, Nr.: _____ , _____
PLZ / Ort: _____ / _____

Anmerkungen

Drucken Sie das (ausgefüllte)
Formular aus und senden
dieses per Fax an:
0431 - 239 45 06

Senden Sie das ausgefüllte
Formular direkt per E-Mail an:
bestellung@event-catering-kiel.de