



Partyservice Ingerwirt

Aktuelle Preisliste ab Oktober 2017

pro Person

Suppen

- Hochzeitssuppe 2,60€
- Pfannkuchensuppe 2,60€
- Brätspätzlesuppe 2,60€

Warme Speisen

vom Schwein

- Rollbraten mit Soße 4,00€
- Schweinsbrust gefüllt mit Soße 4,00€
- ½ hintere Schweinshaxe gegrillt mit Soße 4,00€
- Schaschlikpfanne 4,10€
- Schnitzel „Wiener Art“ 4,10€
- Schweinefilet in Champignonrahmsauce 5,50€
- Cordon bleu mit Käse und Schinken gefüllt 4,80€

vom Ox

- Oxenbraten mit Soße 5,00€
- Rindergulasch 4,60€

vom Kalb

- Kalbsrahmbraten mit Soße 5,70€

vom Spanferkel

- Spanferkelrollbraten mit Soße 4,80€
- Spanferkel im Ganzen gebraten mit
Semmelfüllung ab 30-40 Personen 6,90€
ab 41-50 Personen 6,40€
ab 51-60 Personen 5,90€

pro Person

vom Wild

- Rehbraten mit Soße 7,50€
- Wildschweinbraten mit Soße 7,20€
- Hirschbraten mit Soße 7,50€

von der Pute und Geflügel

- Putensteak in Rahmsoße 4,70€
- Hähnchenbrustfilet mit Currysoße 4,50€
- Putenschnitzel gebacken 4,70€

Vegetarisch

- Gemüselasagne 5,70€
- Nudel-Brokkoliauflauf 5,00€

vom Fisch

- Lachsfilet in Dillsoße 7,00€
- Zanderfilet in Zitronenhollandaise 7,00€

Sättigungsbeilagen

- Semmelknödel 2,20€
- Kartoffelknödel 2,20€
- kleine Knödel 1,40€
- Kartoffelgratin 2,20€
- Rahmkartoffeln 2,20€
- Kartoffelsalat 2,20€
- hausgemachte Spätzle 2,20€
- Reis (Butter, Curry, Gemüse) 2,20€
- Salzkartoffeln 2,20€
- gemischte Beilagen 3,00€

Gemüse

pro Person

- Buttergemüse 1,30€
- Apfelblaukraut 1,30€
- Speckbohnen 1,30€

Salate

Fünf verschiedene Salate nach Saison z.B. Speckkrautsalat, Tomaten-, Gurken-, Karotten-, Rote Beete-, Sellerie-,

Eissalat *pro Person* 2,70€

Dessert

- *Mousse au chocolate* 3,00€
- *Bayerisch Creme mit Himbeersoße* 3,00€
- *Apfelsrudel mit Vanillesoße* 3,50€
- *frischer Obstsalat* 3,50€
- *Apfelküchle mit Vanillesoße* 3,50€

Canapes

Stück

- *mit Lachs* 1,80€
- *mit Käse* 1,60€
- *mit Salami* 1,50€
- *mit Schinken roh und gekocht* 1,50€
- *mit kalten Braten* 1,50€
- *mit Frischwurst* 1,30€

Büffet

- *kleine Schnitzel,* *pro Stück* 2,20€
- *Fleischpflanzerl* *pro Stück* 1,70€
- *Fisch (Forellenfilet, Makrelenfilet, Lachs)* *kg* 35,00€
- *Käseplatte* *kg* 30,00€
- *Schinkenplatte roh und gekocht* *kg* 29,00€
- *Salamiplatte* *kg* 30,00€
- *kalter Braten* *kg* 27,00€
- *Bauernplatte mit Presssack* *kg* 28,00€

Brot, Weißbrot, Partysemmeln

pro Person

1,50€

Lieferung bzw. Abholung

Anfahrt 20,00€

Personal bei Lieferung und Büffetausgabe

pro Stunde und Person

25,00€

Verleihen des Geschirrs:

- *Das Geschirr stellen wir Ihnen nach Absprache bereit, es sollte einen Tag vor Termin abgeholt werden.*
- *Geschirrrreinigung nach Absprache.*
- *Zum Reinigen des Geschirrs (großer, kleiner Teller und Besteck) berechnen wir 1,20€ pro Gedeck.*
- *Sämtliche Wärmebehälter und Schüsseln sind zu reinigen, da wir sonst das Reinigen in Rechnung stellen müssen. Pro Wärmebehälter 5,00€, Schüsseln 1,50€*
Alle Preise incl. der gesetzlichen MwSt.

Ruhetag:

Dienstag ganztägig

*Montag ab 12.30 Uhr von April bis
Oktober*

Ingerwirt, Oberschneitbach

Fam. Reiner

Bürgerstr. 11

Tel. 08251/7375

Fax: 08251/819464

E-mail: Ignaz.Reiner1@gmx.de

Homepage: www.ingerwirt-oberschneitbach.de