

*~ Magdeburg ist/s't frischer ~*

**DELİKATA**  
MAGDEBURGER FLEISCH- UND WURSTWAREN GMBH



***DER***

***IDEENKATALOG***

***FÜR IHRE FEIER***

***Der Katalog dient zur Anregung. Für genaue Absprachen beraten wir Sie gern und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot!***

**DELİKATA** Magdeburger Fleisch und Wurstwaren GmbH

Liebknechtstraße 40, 39108 Magdeburg, Tel. 0391 / 56306880 Fax: 0391 / 7331474  
mail: [info@delikata.de](mailto:info@delikata.de)

Handwerkliche Meisterqualität seit 1962 an über 10 Standorten in Magdeburg, Barleben, Niederndodeleben und Oschersleben

Stand: 04.10.12

# WIR GESTALTEN IHRE FESTTAGE

- INHALT:
1. DAVOR: VORSPEISEN KALT UND WARM
  2. HEIßE SUPPEN, HAUSGEMACHT UND FRISCH
  3. DEFTIGES VOM SCHWEIN
  4. LECKERES VOM RIND
  5. KNUSPRIGES VOM GEFLÜGEL
  6. WÜRZIGES VOM WILD
  7. HERZHAFTES VOM LAMM
  8. FANGFRISCH - FISCH
  9. WÜSTCHEN AUS EIGENER HERSTELLUNG
  10. MIT OHNE FLEISCH
  11. ZUM NUDELN
  12. ANDERE BEILAGEN
  13. DANCH: DESSERT UND FRISCHES OBST
  14. DAZU: FRISCHE SALATE
  15. BUFFETS ZUM SCHLEMMEN
  16. SPEZIALTÄTENECKE - MAL GANZ ANDERS
  17. HEIß UND KALT - GETRÄNKE
  18. DAMIT: GESCHIRR
  19. DAFÜR: ZUBEHÖR, MEHR ALS ESSEN UND TRINKEN

## 1. DAVOR: VORSPESSEN KALT UND WARM

Entenbruststreifen mit Orangendip,  
an frischem Salat mit Baguette

1/2 belegte Brötchen

mit: Schinken, Salami, Braten, Ei, Käse

1/2 KLEINE belegte Brötchen

mit: Schinken, Salami, Braten, Ei, Käse

Canape`s

Aus Weiß- oder Graubrot mit: Schinken, Salami, Braten, Ei, Käse

Schnittchen

½ Scheibe Graubrot mit: Schinken, Salami, Braten, Ei, Käse

Belegte Baguettscheibe

Scheibe Baguette mit: Schinken, Salami, Braten, Ei, Käse

Melonenschiffchen

mit Lachsschinken

Blätterteigpastete

mit Hackfleischfüllung -heiß-

Medaillon

Kochschinkenröllchen

mit Spargel

kl. Schnitzel

mini Klops/ Hackbällchen

1/2 gef. Ei

Hähnchenunterschenkel

Hähnchenoberschenkel

gebratene Hähnchenkeulen

Braten- Schinkenplatten

Fischplatten

Käseplatten

Käse Brett

verschiedene Sorten auf rustikalem Brett

Käsehappen

Blätterteigsnack

mit: pikanter Frischkäsefüllung

### ***Pincho`s***

Klops im Gläschen

Minihaxe mit Sauerkraut

Kalte Gurken Suppe

Dessert`s

Kaviarbutter

Brot, Brötchen gemischte Sortimente

Butterrosen

Butterteller



## **2. HEIßE SUPPEN, HAUSGEMACHT UND FRISCH**

Hochzeitssuppe

mit Gemüsestreifen, Eistich und Klöpschen

Gulaschsuppe

deftig gewürzt mit Brotscheiben

Erbsensuppe

mit Würstchen

Minestrone

frische Gemüsesuppe mit Parmesan und Baguette

Kartoffelcremesuppe

mit Würstchen und Brot

Soljanka

Kräutercreme Suppe

helle Suppe mit kleinen Klöpschen und frischen Kräutern

Kesselgulasch

deftig gewürzt mit Baguettescheiben

### **Suppenbuffet**

Gemüsecremesuppe, Geflügelbrühe, Fleischbrühe  
mit Einlagen in Schalen:

Eistich

Möhrenstreifen

Hähnchenbrust

Rindfleischstreifen

Kartoffelraspel

Grüne Bohnen

Mais

Petersilie

Schweinefleischstreifen    Nudeln gegart

### 3. DEFTIGES VOM SCHWEIN

Wirsingroulade

Krustenbraten

zwei Scheiben mit Soße

Schweinebraten aus dem Schweinekamm

zwei Scheiben mit Soße

Kasslerbraten vom Schweinerücken

zwei Scheiben mit Soße

Pökelnacken

zwei Scheiben in Brühe

Bierbötel

aus dem Schinkeneisbein gebacken

Zwiebelfleisch

Kammscheiben, geschichtet mit Zwiebeln, Schmant und Sahne

Spießbraten

aus dem Schweinekamm mit Füllung

Kasslerkeule            ab 10 Personen

deftig geräucherter Schweineschinken

Steak

mit Brot, Senf o. Ketchup

Filettopf

mit Champignons ca. 250g

Grünkohlpfanne

Kartoffeln, Kassler, Knacker - gewürfelt in Grünkohl

Spanferkel



## 4. LECKERES VOM RIND

Rinderbraten  
aus dem Roastbeef pro Portion

Rinderhaxe  
mit Knochen, Soße und Brötchen

Osso buco  
Rinderhaxenscheiben mit Gemüse im Ofen gebacken mit Tagiatelle

Roastbeef mit Knochen  
mit Filet im Stück ( T-Bone )

## 5. KNUSPRIGES VOM GEFLÜGEL

Pute im Ganzen  
geräuchert

Frikassee  
mit: Geflügel, Hackbällchen, Champignon und Spargel

Putengeschnetzeltes  
mit Safransoße, Pfifferlinge, Spargel, Erbsen und Champignons

Hähnchenbrust in Zitronenbuttersoße

Putenbrust in Zitronenbuttersoße

Putenspieß  
mit Ananas und Currynote

Hähnchenschenkel

Gänsekeule

Entenbrust  
mit Soße

Entenbrust  
in Tranchen mit Soße

Hähnchenbrust  
3 Sorten überbacken, dazu Zitronen Butter Soße

## 6. WÜRZIGES VOM WILD

Rehkeule

Kaninchenkeule

## 7. HERZHAFTES VOM LAMM

Lammkeule  
mit Knochen und Soße

Lammkotelett  
mit Knochen und Soße

## 8. FANGFRISCH - FISCH

Lachs-Steak  
mit Blattspinat und Parmaschinken gewickelt

Lachs im Ganzen

Garnelenspieße  
mit Limettenscheiben

Lachsauflauf  
mit Kartoffelscheiben, Blattspinat und Käse überbacken

Fischpfanne

Lachsnudeln  
Lachs, Tagliatelle, mit Sahnesoße

## 9. WÜRSTCHEN AUS EIGENER HERSTELLUNG

Rostbratwurst  
mit Brot, Senf o. Ketchup

Bockwurst  
mit Brot, Senf o. Ketchup

Paar Wiener Würstchen  
mit Brot, Senf o. Ketchup

Boulette  
mit Brot, Senf o. Ketchup



## 10. MIT OHNE FLEISCH

Bratkartoffeln  
mit Speck und Zwiebeln

Backkartoffel  
mit Quark, Sahnecreme mit Schnittlauch

Kartoffelauflauf  
mit Gemüse und Käse ca. 200g

Champignonpfanne  
mit Zwiebel, Schinken, Kräuter und Sahne - angebraten dazu Minibrötchen

Grünkohlpfanne  
mit Knacker und Kartoffeln ca. 200g

## 11. ZUM NUDELN

Nudelteller  
mit Käse-Spinat-Soße oder Tomatensoße mit Hackfleisch

Lasagne  
mit Hackfleischfüllung, überbacken

Farfalle  
mit Käse-Spinat-Soße

Penne  
mit Hackfleisch-Tomatensoße

Nudelauflauf  
mit Wurst, Soße und Käse überbacken

Lachsnudeln  
Lachs, Tagliatelle, mit Sahnesoße



## 12. ANDERE BEILAGEN

Portion

Nudeln

Kartoffeln, Kroketten,  
Herzoginnen Kartoffeln

Reis

Klöße

Bratkartoffeln

Cous Cuos

Sauerkraut

Grüne Bohnen

Mischgemüse

Grünkohl  
SAISONARTIKEL ca. November-Februar

Spargel  
SAISONARTIKEL 500g pro Port

## 13. DANACH: DESSERT UND FRISCHES OBST

Portion

Rote-, Grüne, Gelbe Grütze mit  
Vanillesoße

Schoko Kiwi Mousse

Rum-Quark-Creme

Erdbeermousse  
mit gr. Pfeffer

Preiselbeer - Quark

### Dessert Buffet

Schoko-Kiwi-Mousse, Rum-Quark-Creme  
Erdbeermousse m.gr. Pfeffer, Preiselbeerquark

Tiramisu

Schwarzwald Creme

Obstkörbe

Obstplatten  
mit mundgerechtem Obst

Obstsalat



mit frischen, ungezuckerten Obstsorten

## **Kuchen**

Bienestich-, Streusel- und Apfelkuchen

Plunder

Pfannkuchen

Apfelstrudel  
mit Schlagsahne

## **14. DAZU: FRISCHE SALATE**

Nudelsalat 100g  
3 Farben Nudeln mit Tomate, Mozzarella, Ei, Erbsen und Ketchup

Nudelsalat 100g  
Spaghetti Frutti di Mare mit Meeresfrüchte, Zucchini, Tomate

Kartoffelsalat 125g

Weißkrautsalat 125g

**Gemischter frischer Salat** 125g  
Karottensalat, Eisbergsalat, Gurke  
Mais, Krautsalat, Tomaten, Champignons, rote- grüne Paprika  
dazu zwei Sorten Dressing

.... und aus unserem Thekensortiment

## 15. BUFFETS ZUM SCHLEMMEN

*bitte sprechen Sie Ihre Buffetwünsche vor der Bestellung mit uns ab.*

### **Kaltes Buffet - festlich - nur nach Vorabsprache! ab 10 Personen**

mit: Medallions, 1/2 Eier, kl. Schnitzel, Braten, Schinken,  
Dessert ( Zitronencreme, Mouse au Chocolat )  
Käse, Fisch ( Lachs, Hummer...), Butter, Brot, Brötchen

Warmteil: Filetpfanne Chasseur  
Filetscheiben mit Pfifferlingen, Spargel und Erbsen in Safransoße

Champignonpfanne  
mit Zwiebel, Schinken, Kräuter und Sahne - angebraten  
dazu Minibrötchen

Salate: Bohnensalat, Karottensalat, Eisbergsalat, Paprika,  
Champignons, Mais, Krautsalat, Tomaten, Radieschen

dazu zwei Sorten Dressing

Obst

### **Italienisches Buffet - festlich - nur nach Vorabsprache! ab 30 Personen**



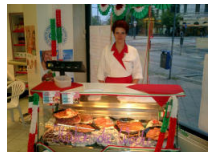
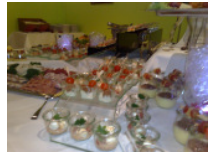
mit: Ital. Salami und Schinkenspezialitäten auf Melone, Antipasti, Oliven, Käse,  
Tomate- Mozzarella mit fr. Basilikum, frischer Salat, Crostinis mit Lachscreme,  
Pesto, Ciabatta Brot

Warmteil: Minestrone  
Gemüsesuppe

Lachsnudeln  
Lachs, Tagliatelle, mit Sahnesoße

Osso buco  
Rinderhaxenscheiben im Ofen gebacken mit Tagliatelle

Dessert: Tiramisu



**Brotbuffet nur nach Vorabsprache! ab 30 Personen**



ca. 110g/Pers

ca. 10 Sorten Brot, Baguette und Brötchen

Aufstrich in Schalen:

Lachscreme

Friskäse,

Mascapone mit Lauch

Kräuterschmalz

Pottsuse

Champignonkäse

Kräuterbutter

Kaviarbutte

Kräuterquark mit Gurkenschnitzel

Leberwurstcreme

**Schlachtbuffet nur nach Vorabsprache! ab 30 Personen**

im Stück auf Brettern

Rotwurst, Leberwurst

Bratwurst

Sülze

Pottsuse

Lachsschinken

Schinkenspeck

Hackepeter

Schmalz

Warm:

Schweinekopf

Eisbein

Stichfleisch

Wiener Würstchen

Knacker

Grünkohl, Sauerkraut

Brot, Brötchen

**Canapè Buffet - festlich -**

mit: Braten, Schinken, Käse, Lachs, Lachscreme, Ei  
festlich garniert 3 Stück pro Person

**Barbeque - Grillbuffet nur nach Vorabsprache! ab 30 Personen**

mit: Schweinekamm, Roastbeef, Lammrücken, Putenspieße, Fischfilet,  
2 Sorten Rostbratwurst, 2 Sorten Kartoffelsalat, Nudelsalat, Melonensalat,  
frischer gemischter Salat, Brot, Brötchen, Kräuterbutter, Kaviarbutte

### Kaltes Buffet - rustikal -

mit: kl. Klopse, Leberwurst, Streichmettwurst, Rotwurst, Schinkenspeck, Käseplatte, Pottsuse, Schmalz, Hackepeter, Butter, Brot, Brötchen

Pökelnacken mit Sauerkraut *oder Eisbein oder Stichfleisch*  
1 Scheibe in Brühe

Paar Wiener Würstchen  
mit Senf o. Ketchup

### Französisches Buffet nur nach Vorabsprache! ab 30 Personen



Kalt : Canape`s  
mit: Lachs, Schinken, Französische Käsesorten

kl. gefüllte Crêpes  
mit: Schinken, Salat, Tomate, Paprika

1/2 Poulardenbrust  
garniert

warm: Französische Zwiebelsuppe  
mit Käse und Baguette

Kartoffelgratin  
mit Schinken und Käse überbacken

Geschmorte Ochsenhüfte  
In Burgundersoße

Kroketten

Salate: mit Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Gurke, Mais, Champignon  
2 Sorten Dressing

Dessert: Mousse au chocolat

Brot, Butter: Panelino, Baguette, Brötchen  
Butter mit Kräutern der Provence, Kaviarbutter

**Spanisch - Tapas nur nach Vorabsprache! ab 30 Personen**

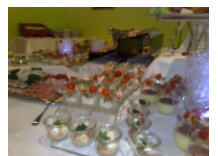
Jamon-Serrano Schinken, luftgetrocknet  
Calamares a la Romana Tintenfischringe  
Champinones al Ajillo Champignons in Knoblauchsoße  
Gambas a la Plancha 6 piezas gegrillte Garnelen  
Alcachofas Artischocken in Sahnesoße  
Aioli - Knoblauchcreme  
Champinones rellenos - Gefüllte Champignons  
Verduras en escabeche - Eingelegte Gemüse  
Queso variado - Verschiedene Käsesorten  
Albondigas en salsa de Tomate - Hackfleischbällchen in Tomatensauce  
Pimientos en adobo - marinierte Paprikaschoten  
Artischocken in Tomatensauce  
Dattel im Speckmantel  
Hähnchen mit Knoblauch  
Aceitunas - Oliven  
Mejillones al Ajillo Miesmuscheln in Knoblauchsoße  
Bocadillo - Stangenweißbrot

**Schlemmerbuffet – 15 Köstlichkeiten  
nur nach Vorabsprache! ab 50 Personen**



Kroketten, Herzoginnenkartoffel  
Kartoffelaufbau  
Nudeln  
Lachsaufbau  
Bierbötter o. Kn.  
Kleine Schnitzel  
½ Hähnchenschenkel  
Putengeschnetzeltes  
Gulasch  
Osso Buco  
Mischgemüse Blumenkohl, Mais, Möhre, Gr. Bohne,  
Erbsen, Champignons

Kalt: Brötchenkorb  
Platten mit garnierten Teilchen Medaillon, Klops, Ei,  
Schinkenröllchen, Pasteten  
Frischer Salat mit Dressing  
Obstplatten



## Oktoberfest Buffet *Buffet des Jahres 2010*



nur nach Vorabsprache! ab 30 Personen

Weißwurst mit süßem Senf  
Fleischkäse  
Sauerkraut  
1/4 Händ'l  
Haxen mit Soße  
Obazda  
Brezeln  
Brot, Brötchen, Butter  
1 Dessert nach Wunsch

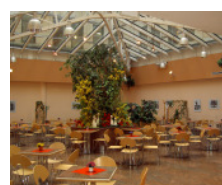
Dazu organisieren wir ein Bierfass zum anschlagen und einen DJ mit Oktoberfestolympiade ( nicht im Preis enthalten )

### 16. SPEZIALTÄTENECKE - MAL GANZ ANDERS

#### PARTYLOKATION „Sudenburger Eck“

für 30 bis 150 Personen, mitten in Magdeburg  
Veranstaltungsraum im glasüberdachten Sudenburger Eck

Ort: Halberstädter Str. 127, 39116 Magdeburg  
Zeiten: nach Ladenschluss  
Inklusive: Musikanlage, Mikrofon, Dekoration, Bar, Toiletten  
Preis: VB



## **Drachenbootfahrten mit Grillversorgung**

- Ort: WBF Elbweg 3, 39122 Magdeburg
- Ablauf: Organisation einer Regatta auf dem Salbker See  
oder bei nur einem Boot Ausfahrt auf der Elbe
- Boote: 12-16 Personen pro Boot  
Inklusive: Steuermann, Einweisung und Regattaorganisation

## **Geschenke im Eisblock**

Die witzige Verpackung im ca. 80x80 cm Eisblock

- Zeiten: die Herstellungszeit ist eine Woche
- Inklusive: Anlieferung im Umkreis vom 10 Km,  
darüber berechnen wir 0,20 €/Km





## 17. HEIß UND KALT - GETRÄNKE

Hasseröder vom Fass	50l
Hasseröder vom Fass	30l
Hasseröder vom Fass	0,3l
Cola, Fanta, Sprite	
Bonaqa	0,3l
Cola, Fanta, Sprite	
Bonaqa Gastrofl.	0,2l
Orangensaft	0,3l
Soft Sortiment	0,2l
Rotkäppchen Sekt htr.	Flasche
Rotkäppchen Sekt tr.	Flasche
Weißwein Chenet	Flasche
Rotwein Chenet	Flasche
Kaffee	Pott
Kaffee	Tasse
Tee	Tasse
Kümmerling	Mini
Feigling	Mini
Nordhäuser	2cl
Weinbrand	2cl
Glühwein	Pott

## 18. DAMIT: GESCHIRR

Mittelteller  
 Menüteller  
 Suppentassen  
 Messer  
 Gabel  
 Messer, Gabel, Löffel  
 Kaffeepott  
 Kaffeetassen  
 Mehrzweckgläser  
 Sektgläser  
 Weingläser  
 Schnapsgläser  
 Biertulpen  
 Bierseidel  
 Ascher  
 Leihgebühr Warmhaltegerät / Topf



## 19. DAFÜR: ZUBEHÖR, MEHR ALS ESSEN UND TRINKEN

Festzelt mit Fußboden pro qm

mit Beleuchtung

Festzeltgarnituren

Tischdecken Duni

Tischtuch

Tischdeko je nach gröÙe ab

Stehtische .

Husse für Stehtisch

Garderobenstände

Grill mit Gas

Schankanlagen

Warmhaltegeräte

Toilettenhäuschen

Beamer

Servicepersonal

Je Mitarbeiter pro Stunde

Anlieferung: im Stadtgebiet

über 10 KM: An- und Abfahrt

### auf Anfrage:

DJ oder Alleinunterhalter, Band

MR. LU Zauber- und Illusions- Show

Carrera Rennbahn 32 m<sup>2</sup>

Sagway mit Einweiser und Parcour

Human Tabletop, menschlicher Riesen „Tischkicker“

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe - Partyservice

Entenbruststreifen mit Orangendip	1,2,3,4	<b>9. WÜSTCHEN AUS EIG. HERSTELLUNG</b>	
1/2 belegte Brötchen		Rostbratwurst	3,4,8
mit: Schinken, Salami, Braten, Ei, Käse	1,2,3,4,6,8,9	Rostbratwurstspieß	3,4,8
1/2 KLEINE belegte Brötchen		Bockwurst	2,3,8
mit: Schinken, Salami, Braten, Ei, Käse	1,2,3,4,6,8,9	Wiener Würstchen	2,3,4,8
Canape`s		Boulette	2,3,4,8
mit: Schinken, Salami, Braten, Ei, Käse	1,2,3,4,6,8,9	<b>10. MIT OHNE FLEISCH</b>	
Schnittchen		Bratkartoffeln	2,3,4,8
mit: Schinken, Salami, Braten, Ei, Käse	1,2,3,4,6,8,9	Backkartoffel	
Melonenschiffchen		Kartoffelaufguss	
mit Lachsschinken	2,3,4,7,8	Champignonpfanne	2,3,4,8
Blätterteigpastete		Grünkohlpfanne	2,3,4,8
mit Hackfleischfüllung -heiß-		<b>11. ZUM NUDELN</b>	
Medaillon,garniert	1,2,3,4,6,8,9	Nudelteller	
Kochschinkenröllchen		Lasagne	
mit Spargel	2,3,4,8	Farfalle	
kl. Schnitzel ,garniert	1,3,4,6,9	mit Käse-Spinat-Soße	1,4
mini Klops/ Hackbällchen,garniert	1,3,4,6,9	Penne	
1/2 Ei,garniert	1,3,4,6,9	mit Hackfleisch-Tomatensoße	1,4
gef. Eier,mit Kaviar	6	Nudelaufguss	4
Hähnchenunterschenkel,garniert	1,3,4,6,9	Lachsnudeln	4
Hähnchenoberschenkel,garniert	1,3,4,6,9	Lachs, Tagliatelle, mit Sahnesoße	4
gebratene Hähnchenkeulen	4	<b>12. ANDERE BEILAGEN</b>	
Braten- Schinkenplatten	2,3,4,8,9	Nudeln	
Fischplatten		Kartoffeln, Kroketten,	1
Käseplatten	1,2,3,8,9	Herzoginnen Kartoffeln	1
Käseplatte	1,2,3,8,9	Reis	
Käsehappen	1,2,3,8,9	Klöße	1,3
Blätterteignack		Bratkartoffeln	2,3,4,9
mit: pikanter Frischkäsefüllung		Sauerkraut	2,8
Kaviarbutter	6	Grüne Bohnen	1,4
Brot, Brötchen	17	Mischgemüse	1,4
Butterteller		Grünkohl	2,8
Hochzeitsuppe		Spargel	1
Gulaschsuppe	2,3,4,8	<b>13. DANACH: DESSERT UND FR.OBST</b>	
Erbsensuppe	2,3,4,8	Rote-, Grüne, Gelbe Grütze mit	9
Minestrone	2,3,4,8	Vanillesoße	1,4
Kartoffelcremesuppe	2,3,4,8	Schoko Kiwi Mousse	13
Soljanka	1,2,3,4,8,9	Rum-Quark-Creme	13
Kräutercreme Suppe	4	Erdbeermousse	
Kesselgulasch	2,3,4,8	mit gr. Pfeffer	13
<b>Suppenbuffet</b>		Preiselbeer - Quark	13
Gemüsecremesuppe		<b>Dessert Buffet</b>	
Geflügelbrühe		Tiramisu	
Fleischbrühe		Obstkörbe	7
Eistich		Obstplatten	
Möhrenstreifen		mit mundgerechtem Obst	7
Hähnchenbrust		Obstsalat	
Rindfleischstreifen		mit frischen, ungezuckerten Obstsorten	7
Schweinefleischstreifen		<b>Kuchen</b>	
Kartoffelraspel		Bienestich-, Streusel- und Apfelkuchen	
Grüne Bohnen		Plunder	
Mais		Pfannkuchen	
Petersilie		Apfelstrudel	
<b>3. DEFTIGES VOM SCHWEIN</b>		<b>14. DAZU: FRISCHE SALATE</b>	
Wirsingroulade		Nudelsalat	3
Krustenbraten	1,2,8	Kartoffelsalat	1,2,4
Schweinebraten	1,2,8	Weißkrautsalat	9
Bördespieß	1,2,8	<b>Gemischter frischer Salat</b>	

Kasslerbraten vom Schweinerücken	1,2,3,4,8
Champignon	
mit Tomate Hackfleischfüllung	
Pökelnacken	1,2,3,4,8
Bierbötzel	1,2,3,4,8
Zwiebelfleisch	4
Spießbraten	1,2,8
Kasslerkeule	1,2,3,4,8
Steak	4
Filettopf	2,3,4,8
Grünkohlpfanne	1,2,3,4,8
Spanferkel	4

#### 4. LECKERES VOM RIND

Rinderbraten	1,2,8
Rinderhaxe	1,2,8
Osso buco	1,2,8
Roastbeef	1,2,8

#### Ochse am Spies

#### 5. KNUSPRIGES VOM GEFLÜGEL

Pute im Ganzen	4
Frikassee	9
Putengeschnetzeltes	4
Hähnchennuggets	4
Hähnchenbrust in Zitronenbuttersoße	4
Putenbrust in Zitronenbuttersoße	4
Putenspieß	4
Hähnchenschenkel	4
Gänsekeule	4
Entenbrust	4
Hähnchenbrust	4
Chicken Wings	4

#### 6. WÜRZIGES VOM WILD

Rehkeule	1,2,8
Kaninchenkeule	1,2,8

#### 7. HERZHAFTES VOM LAMM

Lammkeule	1,2,8
Lammkotelett	

#### 8. FANGFRISCH - FISCH

Lachs-Steak	
Lachs im Ganzen	
Garnelenspieße	7
Lachsauflauf	
Lachs im Blätterteig	
Fischpfanne	
Lachsnudeln	
Lachspfanne Andalusia	

Nr.

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoff

3 Antioxidationsmittel

4 Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

Karottensalat, Eisbergsalat, Gurke	
Mais, Krautsalat, Tomaten,	
Champignons, rote- grüne Paprika	9
dazu zwei Sorten Dressing	1,4
<i>Schlachthausbuffet</i>	
Rotwurst, Leberwurst	2,3,4
Lachsschinken	2,3,4
Bratwurst	2,4
Schinkenspeck	2,3,4
Sülze	2
Hackepeter	
Pottsuse	2,3,4,8
Schmalz	
Schweinekopf	2,8
Knacker	2,4
Stichfleisch	2,3,4,8
<i>Kaltes Buffet - rustikal -</i>	
Pökelnacken	2,3,4,8

kl. gefüllte Crêpes	9
1/2 Poulardenbrust	4
Französische Zwiebelsuppe	4
Geschmorte Ochsenhüfte	1,2,8

#### 17. HEIß UND KALT - GETRÄNKE

Hasseröder	
Cola	1
Fanta	1,2,3
Sprite	2
Bonaqa	
Orangensaft	
Soft Cappy	
Rotkäppchen Sekt htr.	
Rotkäppchen Sekt tr.	
Weißwein Chenet	
Rotwein Chenet	
Kaffee	
Tee	
Kümmerling	
Feigling	
Nordhäuser	
Weinbrand	
Glühwein	

Nr.

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Phosphat

9 mit Süßungsmittel