

~ Magdeburg ist frischer ~

DELÍKATA
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!

DELIKATA Magdeburger Fleisch und Wurstwaren GmbH

Liebknechtstraße 40, 39108 Magdeburg, Tel. 0391 / 56306880 Fax: 0391 / 7331474
mail: 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. WÜRSTCHEN AUS EIGENER HERSTELLUNG
 10. MIT OHNE FLEISCH
 11. ZUM NUDELN
 12. ANDERE BEILAGEN
 13. DANACH: DESSERT UND FRISCHES OBST
 14. DAZU: FRISCHE SALATE
 15. BUFFETS ZUM SCHLEMMEN
 16. SPEZIALIT TENECKE - MAL GANZ ANDERS
 17. HEIß UND KALT - GETRÄNKE
 18. DAMIT: GESCHIRR
 19. DAFÜR: ZUBEHÖR, MEHR ALS ESSEN UND TRINKEN

1. DAVOR: VORSPEISEN 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 Baguetscheibe
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

Käsebrett
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

Gemüsecrèmesuppe, Geflügelbrühe, Fleischbrühe

mit Einlagen in Schalen:

Eistich

Kartoffelraspel

Möhrenstreifen

Grüne Bohnen

Hähnchenbrust

Mais

Rindfleischstreifen

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 Safranoße, Pfifferlinge, Spargel, Erbsen und Champignons

Hähnchenbrust in Zitronenbuttersoße

Putenbrust in Zitronenbuttersoße

Putenspieß
mit Ananas und Curynote

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. HERZHÄFTES 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

Lachsnuedeln
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:

Medaillons, 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- Mozarella 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

Champignonkäse

Frischkäse,

Kräuterbutter

Mascapone mit Lauch

Kaviarbutter

Kräuterschmalz

Kräuterquark mit Gurkenschnitzel

Pottuse

Leberwurstcreme

Schlachtbuffet nur nach Vorabsprache! ab 30 Personen

im Stück auf Brettern

Rotwurst, Leberwurst

Lachsschinken

Bratwurst

Schinkenspeck

Sülze

Hackepeter

Pottuse

Schmalz

Warm:

Schweinekopf

Wiener Würstchen

Eisbein

Knacker

Stichfleisch

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, Kaviarbutter

Kaltes Buffet - rustikal -

mit: kl. Klopse, Leberwurst, Streichmettwurst, Rotwurst, Schinkenspeck, Käseplatte, Pottuse, 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 Pouladenbrust
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 adoba - marinierte Paprikaschoten
Artischocken in Tomatensauce
Dattel im Speckmantel
Hähnchen mit Knoblauch
Aceitunas - Oliven
Mejillones al Aljillo Miesmuscheln in Knoblauchsoße
Bocadillo - Stangenweißbrot

Schlemmerbuffet – 15 Köstlichkeiten nur nach Vorabsprache! ab 50 Personen



Kroketten, Herzoginnenkartoffel
Kartoffelauflauf
Nudeln
Lachsauflauf
Bierbötel o.Kn.
Kleine Schnitzel
½ Hähnchenschenkel
Putengeschnetzeltes
Gulasch
Osso Buco
Mischgemüse Blumenkohl, Mais, Möhre, Gr. Bohne,
Erbse, 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
Fleischkäs
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. SPEZIALITÄTENECKE - 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
Saft 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
Sektläser
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 Größe ab
- Stehtische
- Husse für Stehtisch
- Garderobenständer
- 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 m²

Sagway mit Einweiser und Parcour

Human Tabletop, menschlicher Riesen „Tischkicker“

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe - Partyservice

Entenbruststreifen mit Orangendip	1,2,3,4	9. WÜRSTCHEN AUS EIG. HERSTELLUNG
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	10. MIT OHNE FLEISCH
Schnittchen		Bratkartoffeln 2,3,4,8
mit: Schinken, Salami, Braten, Ei, Käse	1,2,3,4,6,8,9	Backkartoffel
Melonenschiffchen		Kartoffelauflauf
mit Lachsschinken	2,3,4,7,8	Champignonpfanne 2,3,4,8
Blätterteigpastete		Grünkohlpfanne 2,3,4,8
mit Hackfleischfüllung -heiß-		11. ZUM NUDELN
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	Nudelauflauf 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	12. ANDERE BEILÄGEN
Braten- Schinkenplatten	2,3,4,8,9	Nudeln
Fischplatten		Kartoffeln, Kroketten, 1
Käseplatten	1,2,3,8,9	Herzoginnen Kartoffeln
Käsebrett	1,2,3,8,9	Reis
Käsehappen	1,2,3,8,9	Klöße 1,3
Blätterteigsnack		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
Hochzeitssuppe		Spargel 1
Gulaschsuppe	2,3,4,8	13. DANACH: DESSERT UND FR. OBST
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 13
Kesselgulasch	2,3,4,8	mit gr. Pfeffer 13
Suppenbuffet		Preiselbeer - Quark 13
Gemüsecremesuppe		Dessert Buffet
Geflügelbrühe		Tiramisu
Fleischbrühe		Obstkörbe 7
Eistich		Obstplatten
Möhrenstreifen		mit mundgerechtem Obst 7
Hähnchenbrust		Obstsalat
Rindfleischstreifen		mit frischen, ungezuckerten Obstsorten 7
Schweinefleischstreifen		Kuchen
Kartoffelraspel		Bienestich-, Streusel- und Apfelkuchen
Grüne Bohnen		Plunder
Mais		Pfannkuchen
Petersilie		Apfelstrudel
3. DEFTIGES VOM SCHWEIN		14. DAZU: FRISCHE SALATE
Wirsingroulade		Nudelsalat 3
Krustenbraten	1,2,8	Kartoffelsalat 1,2,4
Schweinebraten	1,2,8	Weißkrautsalat 9
Bördespieß	1,2,8	Gemischter frischer Salat

Kasslerbraten vom Schweinerücken	1,2,3,4,8
Champignon mit Tomate Hackfleischfüllung	
Pökelhacken	1,2,3,4,8
Bierbötel	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	
Lachsnuedeln	
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
Schlachtabfett	
Rotwurst, Leberwurst	2,3,4
Lachsschinken	2,3,4
Bratwurst	2,4
Schinkenspeck	2,3,4
Sülze	2
Hackepeter	
Potttuse	2,3,4,8
Schmalz	
Schweinekopf	2,8
Knacker	2,4
Stichfleisch	2,3,4,8
Kaltes Buffet - rustikal -	
Pökelhacken	2,3,4,8
kl. gefüllte Crêpes	9
1/2 Poulardenbrust	4
Französische Zwiebelsuppe	4
Geschmort Ochsenhüfte	1,2,8
17. HEiß UND KALT - GETRÄNKE	
Hasseröder	
Cola	1
Fanta	1,2,3
Sprite	2
Bonaqa	
Orangensaft	
Saft 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