

## Geburtstag-Essensauswahl

Schaschlikpfanne mit frischen Bauernbrot

Gulaschsuppe mit Salzschnitzchen

Chilli con Carne mit Weißbrot

Steak-/Leberkäse-/Bratensemmeln

Schnitzsemmel

Cordon Bleu mit Kartoffelgurkensalat

Spanferkelbraten mit Bier-Soße und Kartoffelknödel

Spareribs mit Rosmarin-Kartoffeln

Gemüselasagne

gefüllte Weißbrot- und Vollkornbaguette

oder

belegte Canapes

Tomaten - Mozzarella, Räucherlachs-Zwiebeln

Frischkäsemeerrettich

Salami- Bergkäse, Geräuchertes

Camembert, Schinken-Emmentaler

## Grillbuffet

Vorspeise:

hausgemachter Kartoffelsalat, Karottensalat und

Weißkrautsalat, bunte Blattsalate mit Dressing, Baguette

Tomaten-Mozzarella-Salat, Couscous-Salat

Fetakäse-Salat, Nudel-Schinken-Salat

Hauptspeise vom Grill

Rinderlendensteaks in Knoblauch eingelegt

gegrilltes Lachsfilet, eingelegter Schweinenacken,

Putenbrust-Filet in Speck-Salbei gewickelt

dreierlei Grilldips, Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse

Alle Preise sind Abholpreise incl. 7 % MwSt.

Serviceleistungen werden mit 19 % MwSt. berechnet,  
Personalleistung pro Stunde 32,00€

Die genaue Personenzahl muss eine Woche vor der Veranstaltung bestätigt werden.

### Lieferservice

Wir bieten unseren Catering-Service ab 25 Personen an, bei Abnahme ab 50 Personen ist die Lieferung frei Haus.

(Ausnahme: Sonntag Mittag kein Catering)

Anlieferung folgt auf Kosten des Auftragsgebers. Der Kilometer kostet 0,40 € pro einfacher Fahrt zuzüglich 19% MwSt.

### Angaben zum Geschirr

Auf Wunsch verleihen wir Ihnen unser Geschirr, es fallen folgende Kosten an: z. B. Teller groß 0,40 €. Teller klein 0,30 €, Messer und Gabel 0,40 €, sonstige Leihinventar nach Absprache.

Für beschädigtes oder fehlendes Geschirr muss der Auftraggeber Ersatz leisten.

Für die Reinigung der Warmhaltebehälter mit Einsätze berechnen wir 5,00 €.

Ausleihgebühr der Charfing Dish, für warmes Buffet incl. Brennpaste pro /Stück 6,00 €.

### Stornierung

Erfolgt ein Vertragsrücktritt von Seiten des Kunden bis längstens 1 Tag vor Veranstaltung, so werden dem Kunden die bis dahin anfallenden Kosten in Rechnung gestellt.

### Rückgabe

Rückgabe erfolgt bitte nur zu den Ladenöffnungszeiten

### Zahlungsbedingungen

Zahlungen sind innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug zu begleichen.

## Zu Müllers Winkelhausen

Partyservice



Unser Angebot für Sie

Adresse:

Zu Müllers Winkelhausen  
Römerstraße 9  
86571 Langenmosen  
Telefon: 08433-94180  
Fax: 08433-941818  
E-Mail: info@zu-muellers.de

## Salate vom Buffet

	<b>Salatbuffet</b> Karottensalat und Weißkrautsalat, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und bunter Blattsalat, Haus-Dressing
	<b>Salatbuffet mit Antipaste</b> wie oben dazu gebratene Zucchini und Auberginen, Paprika und Champignon in Balsamico-Dressing, Baguette
	<b>Salatbuffet zum Grillen</b> wie oben dazu bunter Käse- und Nudelsalat, Couscous-Salat, Fetakäsesalat, Ciabatta und Baguette

## Salate in kg

	Kartoffelsalat
	Karottensalat
	Weißkrautsalat
	Gurkensalat

## Fleisch- oder Fischspeisen

	<b>Schweinefilet</b> mit Champignonrahmsoße und Eierspätzle
	<b>Schweizer Braten</b> Schweinenacken gefüllt mit Schinken und Käse dazu Käserahmsoße und Kartoffelgratin
	<b>Zwiebelschmorbraten</b> vom Rind mit Rotwein-Zwiebel-Soße dazu Eierspätzle
	<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Zitronenecken und Kartoffelgratin oder Champignonsoße und Eierspätzle
	<b>Putenmedaillons</b> mit Parmesan-Ei-Hülle und Tomatensoße, Ravioli
	<b>Schweinerücken</b> im Ganzen gebraten mit Kräuterkruste oder mit Pilzen gefüllt, Rotweinsoße und Bandnudeln
	<b>Hähnchenbrust</b> gefüllt mit Bärlauch-Pesto dazu Bandnudeln
	<b>Schweinerücken - Steak</b> mit Schinken und Salbei umwickelt dazu Bratensoße und Kartoffelgratin
	<b>Schweinebraten</b> mit Dunkel-Bier-Soße und Kartoffelknödel
	<b>halbe Schweinshaxen / Schäuferl</b> mit Dunkel-Bier-Soße und Kartoffelknödel
	<b>Fischfilet</b> mit bayrischem Gemüse-Curry und Reis

## Beilagen und Gemüse

	<b>Eierspätzle</b>
	<b>Bandnudeln</b>
	<b>Semmelknödel oder Kartoffelknödel</b>
	<b>Kartoffelgratin</b>
	<b>Rosmarin-Kartoffel</b>
	<b>Buttergemüse</b>
	<b>Blaukraut</b>
	<b>Ofen-Gemüse</b>

## Dessert:

	<b>Bayrisch Creme</b> mit Obst der Saison
	<b>Joghurt-Mousse</b> mit Obst der Saison
	<b>Schokoladen-Mousse</b> mit Obst der Saison
	<b>Panna Cotta</b> mit Obst der Saison
	<b>lauwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße