

Kalte Büffetplatten:

Punkte, pro Pers. Vorspeise 1-1,5P / Hauptgänge ca. 3P

12x Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Knochenschinken	12	17,00 €
Mozzarella-Tomaten-Platte	15	18,00 €
Kleine Happenplatte, gefüllte Eier, Schinkenröllchen, Frikadellen	12	23,00 €
Frikadellenplatte mit zweierlei Senf	12	24,00 €
Geflügelplatte aus Poularde, Putenschnitzel & Hähnchenkeulen	35	49,00 €
Hähnchenkeulenplatte mit Obst	16	22,00 €
Schnitzelplatte rund	12	22,00 €
Schweinemedailleplatte rund	10	40,00 €
Bratenaufschnittplatte aus Roastbeef, Kassler, Lummerbraten	12	64,00 €
Matjesplatte, rund, kl. auf Apfelscheiben, verschieden gefüllt	7	19,00 €
Edelräucher Fischplatte aus Lachs, Forellenfilet und Matjes	15	54,00 €
Käsebrett mit Weintrauben	14	37,00 €
Brotkorb, aus Brötchen, Baguette, Brot sowie Butter und Schmalz		3,00 €

Salate Schüssel I für 10 Pers.

Amerikanischer Salat mit Dressing	Schüssel I	14,00 €
Bauernsalat / Porree Maissalat		14,00 €
Kartoffelsalat / Nudelsalat		17,00 €
Eiersalat		17,00 €
Waldorfsalat / Geflügelsalat		25,00 €
Fleischsalat		25,00 €
Krabbensalat (Shrimps)		29,00 €

Viele weitere Büffetplatten & Salate auf Anfrage

Eine klare kleine Übersicht, über unser reichhaltiges Speisenangebot. Auf Wünsche gehen wir gerne ein.

Allgemeines

01.02.18

1. **Alle Preise sind incl. 7% Mehrwertsteuer. 19% Mehrwertsteuer bei Diensleistungen.**
 2. Angebote und Preise sind für Abholer.
 3. Für die Auslieferung innerhalb Iserlohn Stadtgebiet wird eine Transportpauschale von 20,-€ berechnet.
 3. Bei Anlieferung außerhalb erfragen Sie bitte die Transportkosten bei der Bestellung.
 4. Unsere Rechnungen sind sofort nach Erhalt ohne jeglichen Abzug in bar oder mit EC-Karte im Rest.Haus Schroter zu begleichen.
 5. Sämtliche Büffetplatten, Schüsseln, Warmhaltetöpfe werden kostenlos zur Verfügung gestellt. Für
 6. Leihgeschirr und Besteck berechnen wir pro Stück 0,50 €, Sämtliche Leihgegenstände müssen von Speisenresten befreit sein, ungespült zurückgeben.
 7. Bei Bruch oder Verlust von Leihgeschirr werden wir den Neuwert in Rechnung stellen.
 8. Alle vorherigen Partyservice Prospekte haben nach Ausgabe dieser Liste keine Gültigkeit mehr.
- Gern geben wir Ihnen über die Inhaltsstoffe und Allergien unserer Speisen Auskunft.**

Hausgemachter Kuchen

Wenn Sie mal nicht die Zeit haben

22 Ø Käsekuchen		21,00 €
22 Ø Apfelkuchen		21,00 €
22 Ø Obsttorte		24,00 €
22 Ø Schokoladensahnetorte		29,00 €
22 Ø Käsesahnetorte		29,00 €
22 Ø Schwarzwälder Kirsch		29,00 €
22 Ø Nuss – Sahnetorte		29,00 €
22 Ø Schokoladenbeerentorte		30,00 €
22 Ø Frankfurter Kranz		30,00 €



Party Service
seit 1986

**Wir beliefern Sie
auch
am
Wochenende!**



Oestricher Straße 69
58638 Iserlohn
Tel.: 0 23 71 / 50 244
www.schroter.de



Büffetvorschläge Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Einlage

* * *

Schweinebraten mit Champignonsauce
Rinderbraten in Burgundersauce
Gemüseplatte aus Blumenkohl,
Speckbohnen, Erbsen, Möhrenscheiben
und Broccoli, dazu Sauce Hollandaise
Klöße und Salzkartoffeln

* * *

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne
pro Pers. 24,15 €

Für 50 Pers. **Menü 10** warm/kalt Büffet
25x Geschnetzeltes Silvaner mit Champignons
25x Hähnchenbrust mit Schnittlauchsauce,
Salatbüffet, Brühreis, Spätzle und Gratin

* * *

1x Gebeizter Lachs auf Fischbrett
2x Matjes auf Apfelscheiben gefüllt, kl.rund
2x Kleine Happenplatte, gefüllte
Eier, Schinkenröllchen und Partyfrikadellen
gr. Käsebrett mit Weintrauben
30x Brotkorb, aus Baguettes und Vollkornbrot
50x Cremes in kleinen Gläsern, Moccacreme
Apfel Vanille Creme, Schokocreme
Büffet für 50 Pers. **pro Pers. 23,00 €**

Kleines Sektfrühstück

Canapeés zum Sekt-Empfang

Für einen Sektempfang vor dem

Essen benötigen Sie in der Regel ca.

2-3 Canapeés pro Pers.

(Mindestbestellung 10 Stück je Sorte)

Canapeés vom Stangenbrot

Auch als ½ Brötchen mit Garnitur	Stück
Gouda	1,80 €
Eier in Scheiben	1,80 €
Frischkäse mit Schnittlauch	1,80 €
Knochenschinken	2,25 €
Schinkenröllchen mit Spargel	2,25 €
Putenbraten	3,15 €
Camembert	2,25 €
Thüringer Mett	2,70 €
Roquefort	2,70 €
Geräucherter Lachs	2,70 €
Geräuchertes Forellenfilet	3,15 €
rosa gebratenes Roastbeef	3,15 €

Suppen:

	pro Pers.
Rinderkraftbrühe mit Einlage	4,05 €
Hühnerbrühe mit Nudeln	4,50 €
Broccolirahmsuppe	4,50 €
Kräutersuppe	4,50 €
Iserlohner Senfsuppe	4,95 €
Tomatensuppe	4,95 €
Gulaschsuppe mit Paprika	4,95 €
Käsesuppe mit Hack und Porree	5,40 €

Rustikal:

Grillhaxe mit Biersauce	pro Pers.	6,00 €
Grillschinken mit Schwarte ca. 8 kg		143,50 €
Specksauerkraut und Püree	pro Pers.	5,00 €

Für Bestellungen unter der angegebenen Pers.-zahl müssen wir einen Aufschlag berechnen.

Fleischsorten ab 15 Port. pro Sorte mit
Gemüse aus Blumenkohl, Broccoli und Bohnen
mit Speckwürfeln, Salzkartoffeln oder Spätzle

Fischgerichte	pro Pers.
Lachsschnitte in Limonensauce,	16,00 €
Fleischgerichte vom Schwein	pro Pers.
Schweinekammbraten mit Sauce	9,00 €
Gefüllter Nackenbraten mit Sauce	12,00 €
Schnitzel 2 x 120g	12,00 €
Schweinegeschn. Silvaner	13,00 €
Schweinemedaillons mit Pfeffersauce	15,00 €
Fleischgerichte vom Rind	pro Pers.
Burgunderbraten	15,00 €
Sauerbraten, westfälisch	14,00 €
Rinderroulade Hausfrauen Art	14,00 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce	14,00 €
Rindergulasch mit Paprikastreifen	15,00 €
Rindergeschn. Stroganoff	16,00 €
Kräuterroastbeefbraten, mariniert	25,00 €
Kalbsbraten mit Steinpilzsauce	21,00 €
Fleischgerichte vom Geflügel	pro Pers.
Hähnchenbrust in Schnittlauchsauc	14,00 €
Putenbrustbraten mit Kerbelkruste	16,00 €
Putengeschnetzeltes indisch	16,00 €
Entenkeulen mit Ingwersauce	16,00 €
Knusprige Gänsekeule	17,00 €
Fleischgerichte vom Wild	pro Pers.
Wildragout mit Pilzen	14,00 €
Wildschweinbraten mit Pilzen	14,00 €
Rehragout sautiert in Rotweinsauce	18,00 €
Rehkeule mit Preiselbeersauce	21,00 €
Lammkeule mit Rosmarin und Knoblauch	16,00 €
Saucen zum Fleisch/Schnitzel	pro Pers.
Pfeffersauce oder Cognacsauce	2,50 €
Champignonsauce oder Currysauce	3,00 €
Paprikasauce oder Käse -Sauce	2,50 €
Tomaten Basilikumsauce	2,00 €

Kartoffelbeilagen:	2.Sorte +	pro Pers. +
Butterreis		1,00 €
Petersilienkartoffeln		
Spätzle gebraten		0,50 €
Kartoffelköbe halb und halb 3Stck		1,50 €
Kartoffelpüree		0,50 €
Kartoffelgratin		2,50 €
Folienkartoffel mit Quark 1Stck.		1,50 €
Gemüsebeilage:	2.Sorte +	pro Pers. +
Broccoli, Blumenkohl, Bohnen		
Rosenkohl in Specksauce		1,00 €
Speckbohnenröllchen		1,50 €
Apfelrotkohl		
Ananas- oder Specksauerkraut		
Gemüseplatte 5 Sorten		1,50 €
Zucchini - Paprika Gemüse		1,00 €
Mediterranes Gemüse		1,50 €
Frische gebratene Champignons		2,50 €
Frischer Spargel mit Buttersauce		8,00 €
Salatbuffet ab 20 Pers.		
aus Möhren-, Gurken-, Tomaten-, Krautsalat, vers.Blattsalate		4,50 €

Desserts:

Cremes in kleinen Gläsern serviert	pro Pers.
Vanillepudding	3,15 €
Apfel Vanille Creme	3,15 €
Mocca Creme	3,15 €
Karamell Creme	3,15 €
Mandel Creme	3,60 €
Schwarzwälder Kirschcreme	3,60 €
Mousse au chocolat	4,05 €
Quarkspeise mit Obst	3,15 €

Angebote und Preise sind freibleibend
und beziehen sich auf Lieferungen
außer Haus. Irrtum vorbehalten.

Hausbuffet für 30 Pers.

reinkaltes Büffet **Menü 13**

1x Geflügelplatte aus Poularde, Putenschnitzeln & Hähnchenkeulen
1x Schweinemedaillonplatte, mit 20 Stck
1x Edelräucher Fischplatte aus Lachs, Forellenfilet und Matjes
2x Happenplatte, gefüllte Eier, Schinkenröllchen und Partyfrikadellen
1x Bratenaufschnittplatte aus Roastbeef, Kassler & Lummerbraten
2x Melonenschiffchen mit Knochenschinken
1x Thüringer Mett auf Zwiebelringen
1x Käsebrett mit Weintrauben
30x Brotkorb, aus gemischten Brötchen, Brot und Baguettes
1x Eiersalat, 1x Porree Maissalat, 1x Bauernsalat
30x Rote Grütze mit Vanillesauce in Schüssel für 30 Pers. 605,00 €

Kalt/warm Büffet **Menü 11**

Melonenschiffchen mit Knochenschinken	
Mozzarella-Tomaten-Platte	
Edelräucher Fischplatte aus Lachs,	
Matjes auf Apfelscheiben gefüllt, kl.rund	
Käsebrett mit Weintrauben	
30xBrotkorb, aus Baguettes und Vollkornb.	
15xMandelcreme, 15xSchokocreame in kl.Gl.	
* * *	299,35 €
15x Schweinebraten mit Sauce	
15x Rinderbraten in Burgundersauce	
Gemüseplatte aus Blumenkohl, Speckbohnen, Broccoli	
Salzkartoffeln und Spätzle	360,00 €
pro Pers. 22,00 € für 30 Pers. 659,35 €	