

Peters *Schnittchen*

„Rustikal“

*Zwiebelmett,
Metzger Schinken,
Mettwurst,
Bierschinken,
Benjamin Gouda,
Fleischsalat*

Stück **2.50** €

„Leckerbissen“

*Rindersaftschinken,
Bratenkasseler,
feinster Geflügelsalat,
geräucherte Putenbrust,
französischer Camembert,
Forelle mild geräuchert*

Stück **3.50** €

„Feinschmecker“

*mit echtem Räucherlachs,
Räucheraal,
feinstem Nordseekrabbensalat,
Roastbeef, Lachsschinken,
Müritzer Käse*

Stück **4.50** €

belegtes Meterbrot, einzeln garniert

6 Stück pro Person

Peters „Rustikal“

siehe oben

pro Person **14.-** €

Peters „Leckerbissen“

siehe oben

pro Person **20.-** €

Peters „Feinschmecker“

siehe oben

pro Person **26.-** €

Peters

1/2 Brötchen

„Rustikal“

*Zwiebelmett,
Metzger Schinken,
Lotsenmettwurst,
Bierschinken,
Benjamin Gouda,
Fleischsalat*

Stück 2.50 €

„Leckerbissen“

*Rindersaftschinken,
Bratenkasseler,
feinster Geflügelsalat,
geräucherte Putenbrust,
französischer Camembert,
Forelle mild geräuchert*

Stück 3.50 €

„Feinschmecker“

*z.B. mit echtem Räucherlachs,
Katenschinken,
feinstem Nordsekrabbensalat,
Roastbeef, Lachsschinken,
Müritzer Käse*

Stück 4.50 €

Peters

Häppchen

10 Stück pro Person

*mundgerecht zugeschnitten, belegt mit feinstem Räucherlachs,
rauchfrischem Aal, französischem Weichkäse,
Metzger Schinken und Zwiebelmett*

pro Person 20.- €

Peters *Landschwein*

Grillhaxe

pro Person **11.- €**

lieferbar ab 5 Personen

Oldesloer *„Räuberschinken“*

10-12 Personen

100.- €

15-20 Personen

150.- €

*dazu bieten wir 2 Salate, Meterbrot,
Partybrötchen & eine Sauce Ihrer Wahl
für nur **6.- €** pro Person*

heiße Sachen

ab 10 Personen

Kasseler in Blätterteig

goldbraun gebacken, dazu Farmer-
und Krautsalat, Meterbrot

pro Person **15.-** €

Prager Schinken im Brotteig

von Peters Landschwein, mit Krautsalat,
Waldorfsalat sowie Meterbrot

pro Person **17.-** €

verschiedene Braten

ab 10 Personen

alle Preise gelten pro Person

<i>Spanferkelbraten</i>	10.50 €
<i>gebackene Putenbrust</i>	10.- €
<i>Leberkäse</i>	7.50 €
<i>Rundstück warm</i>	10.- €
<i>gebackener Spießbraten</i>	10.- €
<i>Kasselerbraten</i>	10.50 €
<i>saftiger Kräuterschinken</i>	11.- €

Roastbeef Essen

ab 10 Personen

lecker gebratenes Roastbeef, kalt, auf der Platte garniert
mit hauseigener Remoulade,
milden Gewürzgurken und knusprigen Bratkartoffeln

pro Person **22.-** €

statt Roastbeef können Sie auch
Kasseler erhalten

pro Person **19.-** €

Beilagen

Zu jedem Gericht bieten wir an:

2 Salate Ihrer Wahl, eine Sauce,
zusätzlich mit Meterbrot & Partybrötchen
oder

8.- €

Sauerkraut & Kartoffelgratin

10.- €

Salate zur Wahl :

Krautsalat,
Farmersalat, Lauchsalat,
Rohkostsalat dazu Dressing etc.

Saucen zur Wahl:

Paprikasauce, Bratensauce,
Remoulade, Currysauce

Nachfolgende Gerichte erhalten Sie auch vegetarisch:

**ab 10 Personen/ **ab 20 Personen*

Gemüselasagne* pro Person **6.-** €

Kartoffelgratin* pro Person **6.-** €

Bratkartoffeln** pro Person **6.-** €

Kartoffel- oder
Nudelsalat **4.50** €

Suppen

ab 10 Personen

Erbsensuppe

500 ml **5.-** €
1 Liter = 10,- €

Gulaschsuppe

500 ml **6.50** €
1 Liter = 13,- €

Tomatensuppe

mit oder ohne Fleischklößchen

500 ml **4.50** €
1 Liter = 9,- €

Holsteiner Kartoffelsuppe

500 ml **5.-** €
1 Liter = 10,- €

Lauchcremesuppe

500 ml **5.-** €
1 Liter = 10,- €

Spargelcreme

mit Spargelstücken und Fleischklößchen

500 ml **5.50** €
1 Liter = 11,- €

Waldpilzsuppe

vegetarisch

500 ml **4.50** €
1 Liter = 9,- €

Kaltes Büfett

ab 5 Personen

Das Auge isst mit!

***Alle Büfett's werden fachmännisch & liebevoll garniert.
„fix & fertig“ angeliefert!***

Büfett „Oldesloe“

***gegrillte Hähnchenkeulen, Partyfrikadellen,
gefüllte Tomaten, Porreesalat mit Ei, Fleischsalat,
Holsteiner Katenschinken, deftige Mettwurstspezialitäten,
Mett mit Zwiebeln, gefüllte Eier, Heringstopf
& rustikale Käseplatte***

pro Person **20.- €**

Büfett „Klosterteich“

***Fischplatte mit echtem Räucherlachs, Räucheraal
und Heringstopf,
Bratenplatte mit geräucherter Putenbrust, Roastbeef mit
Remoulade, Kasseler und Kochschinken,
internationale Käseplatte mit Früchten der Saison***

pro Person **21.- €**

Büfett „Trave“

***Fischplatte mit geräuchertem Aal, echtem Räucherlachs und
herzhaften Rollmöpsen, sowie feinstem Heringssalat,
Bratenplatte mit Schweinemedallions auf Bratäpfeln,
Roastbeef mit Remoulade, geräucherter Putenbrust mit Currysauce,
Kasseler- und Schinkenröllchen,
Eier- und Fleischsalat,
internationale Käseplatte mit Früchten der Saison***

pro Person **22.- €**

Zu jedem Büfett erhalten Sie einen Brotkorb & Butterteller!

Kaltes Büfett

ab 10 Personen

Das Auge isst mit!

***Alle Büfett's werden fachmännisch & liebevoll garniert.
„fix & fertig“ angeliefert!***

„Grabau“

*Fischplatte mit Räucherlachs, milden Rollmöpsen,
delikater Sahne-Heringstopf,
Schinken und Bratenspezialitäten,
Porreesalat mit Ei, Farmersalat,
Käsespezialitäten mit Früchten der Saison*

pro Person **22.- €**

„Poggensee“

*Rustikale Räucherfischplatte,
feinster Holsteiner Katenschinken,
Landrauchspezialitäten,
frisches Schinkenmett,
Hähnchenkeulen und Frikadellenbällchen,
Eier- und Porreesalat, Hamburger Heringstopf,
Rustikale Käseplatte*

pro Person **23.- €**

„Seefeld“

*feinste Fischplatte mit Aal, Lachs & co.,
Rinderfiletmedaillons, Schinken- & Bratenplatte,
Farmersalat, Geflügel, Sahne-Heringstopf,
internationale Käsespezialitäten mit Früchten der Saison*

pro Person **24.- €**

Zu jedem Büfett erhalten Sie einen Brotkorb & Butterteller!

Peters

Spezialitätenbüfett

ab 10 Personen

Das Auge isst mit!

*Alle Büfett's werden fachmännisch & liebevoll garniert.
„fix & fertig“ angeliefert!*

Büfett „Fresenburg“

*edle Fischplatte mit Räucheraal, Heilbutt und Tiefsee-Krabbensalat,
Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce,
saftige Rinder- und Putenmedaillons,
milder Bratkasseler mit Farmersalat,
feinster Geflügel- & Putenbrustsalat,
Käsebrettchen mit internationalen Spezialitäten*

*pro Person **30.- €***

Büfett „Blumendorf“

*edle Räucherfischplatte mit Lachs & Aal,
Schweinefilet nach „Art des Hauses“
Putenmedaillons mit Frucht,
herzhafte Rinderfilets, Wildpastete,
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade,
geräucherte Putenbrust mit Ananas und Preiselbeeren nach Art des Hauses,
italienischer Parmaschinken auf Melone,
exquisite Käsespezialitäten aus Frankreich, Italien und Dänemark,
feinster Nordsee-Krabbensalat, Gambas in Dillsauce,
Geflügelsalat*

*pro Person **35.- €***

Zu jedem Büfett erhalten Sie einen Brotkorb & Butterteller!

Peters

Spezialitätenbüfett

ab 10 Personen

Das Auge isst mit!

*Alle Büfett's werden fachmännisch & liebevoll garniert.
„fix & fertig“ angeliefert!*

ab 10 Personen

MAXI - Büffet zum MINI - Preis

*gegrillte Hähnchenkeulen, Partyfrikadellen,
Farmer- und Lauchsalat,
Landrauchspezialitäten,
frisches hausgemachtes Schinkenmett mit Zwiebeln,
feinster Geflügelsalat,
Frischkäsecreme, Käseigel*

*pro Person **15.-** €*

Zu diesem Büffet erhalten Sie einen Brotkorb & Butterteller!

ab 15 Personen

Großes Bratkartoffel - Büffet

*zartes Roastbeef, Matjesfilet mit Hausfrauensauce
Bratenkasseler, Sauerfleisch,
milde Bratheringe mit Remoulade,
goldbraune Bratkartoffeln*

*pro Person **17.-** €*

Peters

kleine Schlemmerplatte

ab 5 Personen

Das Auge isst mit!
Alle Büfett's werden fachmännisch & liebevoll garniert.
„fix & fertig“ angeliefert!

Abendbrotplatte

*Sauerfleisch mit Remoulade,
gegrillte Hähnchenkeulen,
Bauernmettwurst, Kasseler, geräucherte Putenbrust,
Gouda, Tortenbrie, Hausmacher - Fleischsalat,
Matjesfilet in pikanter Sauce*

*pro Person **17.-** €*

Bratenplatte

*leckerer Schweinebraten, Metzger Schinken,
Kasseler, Lachsschinken,
zartes Roastbeef & Remoulade*

*pro Person **18.-** €*

Peters *kalte Spezialitäten*

ab 5 Personen

Holsteiner Schinkenbrot

*milder Holsteiner Katenschinken aus der Pape,
auf Schinken - Schwarzbrot angerichtet,
fachmännisch garniert*

pro Person **12.50 €**

ganze geräucherte Putenbrust

*mit Preiselbeeren und Curry + Remouladensauce
aufgeschnitten & fachmännisch garniert*

pro Person **17.- €**

Fischplatte

*mit kulinarischen Köstlichkeiten wie:
Forellenfilet aus dem Wachholderrauch, zartem Heilbutt,
Räucherlachsfilet, echtem Räucherlachs,
geräucherter Schillerlocke und milden Rollmöpsen*

pro Person **20.- €**

Käseplatte

*französischer und italienischer Spitzenkäse
im Stück oder in Scheiben,
mit Trauben und anderen Köstlichkeiten, festlich garniert*

pro Person **15.- €**

Medaillonplatte

*3 festlich ausgarnierte Medaillons pro Person:
Schweinefilet mit Apfel,
saftiges Rinderfilet herzhaft garniert,
gebackenes Putenbrustfilet mit Ananas*

pro Person **19.- €**

Peters Käseigel

*milde Käsesorten,
mundgerecht zugeschnitten
und lecker dekoriert*

20.- €

leckere Frikadellenbällchen

festlich angerichtet & garniert.

Stück **-.90 €**

Butter & Brot

<i>Partybrötchen</i>	<i>Stück</i>	<i>0.60 €</i>
<i>Meterbrot</i>	<i>Stück</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Fein, Roggen, Zwiebel, Weizenmeter</i>		
<i>Butterrose</i>	<i>Stück</i>	<i>3.00 €</i>

Obstkorb

*mit frischem Obst
der Saison*

pro Person ***4.00 €***

Fingerfood Auswahl

ab 10 Stück je Sorte

Tomate Mozzarella Spieß** Stück **1.00 €

Partyfrikadelle** Stück **0.90 €

***Melonenschiffchen** Stück **2.00 €**
*& Parma-/Serranoschinken**

***Lachspäckchen** Stück **2.20 €**
*mit Meerrettichfrischkäse**

***Frischkäse** Stück **1.70 €**
*auf Pumpernickel**

***Kleiner Käsespieß** Stück **1.70 €**
*mit Frucht**

***Gemüsesticks** Stück **2.00 €**
*mit Dip**

***Mundhappen** Stück **1.70 €**
*mit gebratener Hähnchenbrust**

***Nudelsalat „Fantasia“** Stück **2.00 €**
*im Glas**

Desserts

Joghurtcreme mit Zweierlei von der Himbeere

*Joghurtcreme zwischen zarter
Himbeermousse und fruchtigem
Himbeerpüree, garniert mit
weißer Raspelschokolade*

Mousse au Chocolat mit Mandarine

*Mousse au Chocolat auf
Mandarinenpüree, garniert
mit Gebäckstückchen*

Panna Cotta mit Erdbeere

*Cremige Panna Cotta mit
feinem Erdbeerpüree*

Mousse mit Schokogebäck

*feine Schoko-Gebäckstückchen
zwischen Milch-Sahne-
Mousse*

Karamellcreme Schoko

*Schokosoße und geröstete
Haselnussstückchen auf Karamell-
creme*

Frischkäsecreme mit Aprikose

*Frischkäsecreme mit
fruchtigem Aprikosenkompott*

*nach Wahl pro Person **3.90** €*

Zum Verleih

Geschirr und Besteck

je Geschirr

*Weinglas
Bierglas
Tasse / Untertasse
Frühstücksteller
Essteller
Dessertschalen
Suppentassen*

*pro Stück **-.30** €*

je Besteck

*Messer
Gabel
Löffel
Teelöffel
Kuchengabel*

*pro Stück **-.20** €*

Bitte beachten:

Sektgläser erhalten Sie in der 49 Stück Transportkiste zum Festpreis von 12.- €, mit Reinigung 16.- €.

*Verleih nur in Verbindung mit einer Partyservice - Bestellung möglich!
Bei uns geliehenes Geschirr sollte spätestens 3 Tage nach Erhalt zurück gegeben werden, da wir Ihnen dieses sonst in Rechnung stellen müssen.*

LIEFERBEDINGUNGEN

Gern bieten wir Ihnen unseren Partyservice von Montag - Samstag zu unseren Geschäftszeiten an.

**Wir möchten Sie bitten,
Bestellungen 7 Tage vor Auslieferung zu tätigen.
Vor besonderen Anlässen, wie Ostern, Weihnachten, Konfirmation geben sie bitte Ihre Bestellung mindestens 3 Wochen vorher auf.**

**Vorlegebesteck liefern wir nach Absprache.
Geliehenes Geschirr sowie sämtliches Leergut muß innerhalb von drei Tagen zurück gegeben werden. Gegen Gebühr wird geliehenes Geschirr und Leergut abgeholt.
(Kosten siehe Anlieferung)
Für ungereinigtes Geschirr berechnen wir eine Reinigungspauschale von 2.- € pro Person.**

Abweichungen von den mit uns vereinbarten Lieferzeiten sind in Ausnahmefällen möglich und berechtigen nicht zur Preisminderung.

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Für Anlieferungen und Abholung werden folgende Kostenpauschalen berechnet:

in Bad Oldesloe	7.- € *
jede weiteren 5 km	7.- € zusätzlich *

* jeweils bei Anlieferung & Abholung

**Wir bitten um Barzahlung bei Anlieferung.
Sollten Sie eine anderen Zahlungsmodus bevorzugen, sprechen Sie uns an!**

Wir möchten Sie bitten, Reklamationen bei Anlieferung oder Abholung sofort am Liefertag anzuzeigen.

Küche - Partyservice Tel.: 04531 4198919