

Altdeutsche Schinkendeele

Hausschlachtereie - Partyservice - Axel Biermann

Barkhof Brokeloh 9 · 31628 Landesbergen

Telefon: (05027) 523 · Telefax: (05027) 226

Internet: www.altdeutsche-schinkendeele.de

E-Mail: info@altdeutsche-schinkendeele.de

Suppen:

€/ Liter

- Gulaschsuppe	6,50
- Brokeloher Hochzeitssuppe	5,90
- Indische Hühnercremesuppe	5,90
- Chinesische Hühnersuppe	5,90
- Spargelcremesuppe	5,50
- Gyrossuppe	5,50
- Tomatensuppe	5,00
- Mitternachtssuppe	4,90
- Broccolisuppe	4,90
- Lauchsahnesuppe	4,90
- Käsecremesuppe	4,90
- Pusztasuppe	4,90
- Champignoncremesuppe	4,90
- Erbsensuppe	3,50

Warme Braten:

- **Schlemmerbraten:** Nacken, gef. mit Zwiebeln, Mett und Schinken
- **Jägerbraten:** Nacken, gef. mit Zwiebeln, Mett und Pilze
- **Spießbraten:** gewürzter Nacken
- **Kräuterbraten:** Nacken mit feiner Kräuterfüllung
- **Kasseler Nackenbraten**
- **Balkanbraten:** Nacken, gef. mit Paprika und Zwiebeln
- **Käse- Lauchbraten:** Nacken od. Kotelett, gef. mit Porree u. Käse
- **Cordon- bleu- Braten:** Kotelett, gef. mit Kochschinken und Käse
- **Gyrosbraten:** Kotelett, gef. mit Kraut und Schafskäse
- **Kulmbacher Rolle:** Kasseler Kotelett im Blätterteig
- **Sauerkrautrolle:** Kasseler Kotelett, gef. mit Sauerkraut
- **Kasseler Steaks in Sahnesoße**
- **Jägertaschen:** Blätterteig mit Mettfüllung
- **Hawaitaschen:** Blätterteig mit Kasseler, Käse und Ananas
- **Sauerkrauttaschen:** Blätterteig mit Kasseler und Sauerkraut
- **Räuberfilet:** Schweinefilet im Räucherbauchmantel
- **Wichtelbraten:** Banane im Räucherbauchmantel
- **Schwedenbraten:** Nacken mit Backobstfüllung
- **Schinkenbraten** mit knuspriger Schwarte
- **Burgunderbraten:** Schinkenbraten, gepökelt und geräuchert



- Spanferkel
- Jungschweinrücken mit honigsüßer Kruste
- gepökelter Rinderbraten
- Rinderschmorbraten
- Rinderbraten mit Käse und Zwiebeln
- Rinderkräuterbraten: zarter Schmorbraten mit feiner Kräuterfüllung
- Rinderrouladenbraten
- Rinderbraten in Rotwein
- Herzoginnenbraten: Schmorbraten, gef. mit Schweinefilet
- Putenbrust mit Käse- Lauchfüllung
- Schinken im Blätterteig
- Pfundstopf: pikantes Gulasch aus versch. Fleisch- und Wurstsorten
- Lasagne mit Mett, Lachs oder Gemüse

Geschnetzeltes

- Sahnegeschnetzeltes
- Gyrosgeschnetzeltes
- Jägerschnetzeltes
- Chinapfanne
- Rindergeschnetzeltes
- Putengeschnetzeltes

Gebratenes von Rind und Schwein

- Frikadellen
- Cordon- bleu vom Schwein
- Schweinehaxen
- Sahneschnitzel
- Filettopf
- Rinderfilet im Blätterteig
- Gulasch
- Rinderrouladen
- Schweinerouladen
- Kohlrouladen
- Schnitzel in Zwiebel- Sahnesoße



Beilagen

- Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- Kartoffelpüree
- Spätzle
- Reis
- Bratkartoffeln
- warmer Kartoffelsalat
- kalter Kartoffelsalat
- Tortellini
- Kartoffelpüree überbacken mit Käse und Schinken
- Kartoffelklöße
- Röstis
- Rosmarinkartoffeln

Gemüse

- Erbsen und Möhren
- Blumenkohl
- Rosenkohl
- Broccoliröschen
- Sauerkraut
- Pilze und Zwiebeln
- Bohnenbündchen
- Rotkohl

Soßen

- Bratensoße
- Käsesoße
- Pfeffersoße
- Jägersoße mit Pilzen
- Zigeunersoße
- Currysoße
- frische Champignonsoße



Salate

- Kartoffelsalat: Kartoffeln, Fleischwurst, Zwiebeln, Gewürzgurken ,Mayo
- Nudelsalat: Nudeln, Gewürzgurken, Paprika, Zwiebeln, Erbsen, Mais, rote Bohnen, Mayo
- Nudelsalat: Nudeln, Schinken, Lauch, Sojasoße
- Sommersalat: Tomaten, Gurken, Eisberg, Radieschen
- bunter Salat: Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Eisberg, Mais, rote Bohnen
- Eisbergsalat mit Sahne: Eisberg, Mandarinen, Sahne
- Eisbergsalat mit Joghurt
- Gurkensalat mit Sahne
- Porree-Reissalat: Porree, Reis, Fleischwurst, Gurken, Paprika, Äpfel, Mayo
- Porree- Kochschinkensalat: Porree, Kochschinken, Ananas, Eier, Mayo
- Geflügelsalat: Putenfleisch, Ananas, Mandarinen, Pilze, Mayo
- Eier- Spargelsalat: Eier, Spargel, Pilze, Mandarinen, Mayo
- Krabbensalat: Krabben, Eisberg, Mandarinen, Mayo
- Heringsalat: Matjes, Fleischwurst, rote Bete, Äpfel, Zwiebeln, Mayo
- Matjessalat: Matjes, Gewürzgurken, Zwiebeln, Äpfel, Mayo
- Schichtsalat: Tomaten, Zwiebeln, Eier, Sellerie, Mayo
- griechischer Salat: Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Feta, Oliven
- Salatplatte: versch. Gemüsesorten mit Dressing
- gemischte Rohkost: Tomaten, Gurken, Paprika, Eisberg, Möhren
- Möhrenrohkost: Möhren, Äpfel
- Übernachtsalat: Eisberg, Mandarinen, Zwiebeln, Erbsen, Paprika, Eier, Schinken, Käse, Mayo
- Krautsalat: Weißkohl, Paprika, Zwiebeln
- Farmersalat: Porree, Möhren, Sellerie, Mayo
- Waldorfsalat: Äpfel, Ananas, Sellerie, Trauben, Walnüsse, Mayo

Kurzgebratenes

- Mettbällchen
- Medaillons
- Hähnchenschenkel
- Schnitzel
- Filetschnitzel
- Hähnchenschnitzel
- Putenschnitzel



Kalte Platten

- Aufschnittplatte
- Hausmacher Platte
- rustikale Wurstmolle
- Käseplatte
- Fischplatte
- Eierplatte
- Kochschinken- Spargelröllchen
- Schinken mit Melone
- Mozzarella im Schinkenhemd
- Partyhäppchen mit Wurst, Käse und Fisch
- Tomate mit Mozzarella
- Lachscremeschnittchen

Desserts

€/Person

- | | |
|--|------|
| - Vanillesoße | 1,00 |
| - Obstkorb | 2,00 |
| - Rumcreme | 2,00 |
| - Rotweincreme | 2,00 |
| - Aprikosencreme | 2,00 |
| - Zitronencreme | 2,00 |
| - Mousse au chocolat | 2,50 |
| - Rote Grütze mit Vanillesoße | 2,50 |
| - Quark mit frischen Früchten(zur Saison mit Heidelbeeren) | 2,50 |
| - Bayrische Creme | 2,50 |
| - Tiramisu | 2,50 |
| - Obstsalat mit frischen Früchten | 2,90 |
| - Joghurtbombe mit Erdbeerpüree | 3,50 |
| - Joghurtcreme | 3,50 |
| - Erdbeer- Mascarponecreme | 3,50 |
| - Schwarzwaldcreme | 3,50 |
| - Alabamacreme | 3,50 |
| - Welfenspeise | 3,50 |
| - Obstsalat mit Eierlikörsahne | 3,50 |



I. Warme Büffets

€/Person
(ab 15 Personen)

- | | | |
|-----|--|------|
| 1. | Kasseler Blätterteigtaschen oder
Kasseler Sauerkrauttaschen
Krautsalat | 6,90 |
| 2. | Schweinehaxe
Sauerkraut, Püree | 6,90 |
| 3. | Matjes mit hausmacher Stippe
Bratkartoffeln | 6,90 |
| 4. | Lasagne
Salatplatte mit Dressing | 6,90 |
| 5. | Tortellini in Sahnesoße
Krautsalat | 6,90 |
| 6. | Schnitzel in Zwiebel- Sahnesoße
Spätzle, gemischte Rohkost | 7,50 |
| 7. | Spanferkel
Püree, Sauerkraut | 7,90 |
| 8. | Grünkohl mit Bregenwurst und Kasseler
Salzkartoffeln | 7,90 |
| 9. | Ein Schweinebraten nach Wahl
Eine Beilage
2 Salate nach Wahl | 8,50 |
| 10. | Schweinegeschnetzeltes
Eine Beilage
2 Salate nach Wahl | 8,50 |
| 11. | Schnitzelröllchen
Bratkartoffeln, bunter Salat | 8,90 |
| 12. | Hähnchenschnitzel in Champignonsoße
Reis, Gurkensalat | 9,50 |



13.	Ein Rinder- oder Putenbraten Eine Beilage 2 Salate nach Wahl	9,50
14.	Rinderrouladen Salzkartoffeln, Soße, Rotkohl	9,50
15.	Puten- oder Rindergeschnetzeltes Eine Beilage 2 Salate nach Wahl	9,50
16.	Filettopf mit Champignons Spätzle, Eisberg mit Sahne	10,50
17.	Frischer Spargel Schnitzel oder Schinken, Salzkartoffeln Buttersoße, Sauce Hollandaise	12,50
18.	Schweinelendchen mit feinem Gemüse Salzkartoffeln, Pfeffersoße Sommersalat	12,90
19.	Räuberfilet Salzkartoffeln, Soße Gemüseplatte	12,90
20.	Lachsfilet in Kräutersoße Reis oder kleine Salzkartoffeln 2 Salate nach Wahl	13,90
21.	Rinderfilet im Blätterteig 2 Salate nach Wahl	15,50



Vegetarische Gerichte:

- | | | |
|-----|--|------|
| 22. | Gemüselasagne
ein Salat nach Wahl | 6,90 |
| 23. | Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin | 6,90 |
| 24. | Gemüsegratin mit Kartoffeln,
Blumenkohl und Broccoli
Sommersalat | 7,50 |
| 25. | Käseplatte, Käsespieße
Tomate- Mozzarella
Cracker, Gemüsesticks mit Dip
Brot und Butter | 8,90 |

II. Kalt- warme Büffets ab 15 Personen:

- | | | |
|-----|--|-------|
| 26. | Sahnegeschnetzeltes, Spätzle
Hausmacherplatte, Eierplatte
Mettbällchen
Brot und Butter
2 Salate nach Wahl | 10,90 |
| 27. | Ein Braten nach Wahl
Bratkartoffeln
Medaillons, Mettbällchen
Fischplatte: Lachs, Forelle
Käseplatte, 2 Salate nach Wahl | 11,90 |
| 28. | Hochzeitsbüffet ab 30 Personen:
Hochzeitssuppe, 2 Braten nach Wahl
Kartoffelgratin
Eierplatte, Käseplatte
Kochschinken- Spargelröllchen
Hähnchenschenkel, Medaillons, Mettbällchen
Fischplatte: Lachs, Forelle, Aal
Übernachtsalat, Geflügelsalat, Salatplatte
Brot und Butter
Obstsalat mit Eierlikörsahne
Mousse au chocolat | 16,50 |



III. Kalte Platten und Büffets:

29.	Aufschnittplatte oder Hausmacherplatte	4,50
30.	Aufschnittplatte, Käseplatte	5,50
31.	Partyhäppchen mit Wurst und Käse	7,50
32.	Partyhäppchen mit Wurst, Käse und Wisch	8,50
33.	Wurstplatte, Käseplatte Fischplatte: Lachs, Forelle Brot und Butter	9,50
34.	Wurstplatte, Käseplatte Fischplatte: Lachs, Forelle Mettbällchen, kleine Schnitzel Brot und Butter	9,90
35.	Medaillons, Hähnchenschnitzel Mettwurst- Schinkenplatte, Eierplatte Kochschinken- Spargelröllchen Brot und Butter	9,90
36.	Medaillons, Putenschnitzel Schinken mit Melone Käseplatte Fischplatte: Lachs, Forelle, Aal Brot und Butter	11,90



Zur Grillsaison!

**Planen Sie eine Grillparty? Wir helfen Ihnen gerne dabei.
Wir stellen Ihnen unseren Grillpavillon zur Verfügung und, wenn Sie möchten, das Personal dazu.**

- Nackensteaks mit Paprikagewürz
- Hawaiiosteaks mit Knoblauchkräutern
- Hubertusteaks mit Waldpilzmarinade
- Grilltaschen mit verschiedener Füllung
- Grillbauch
- zarte Rindersteaks aus der Hüfte
- Schaschliks
- Putensteaks
- Caprispieße mit Käse, Mett und Schinken
- vegetarische Spieße
- Bratwurst
- Westerngriller
- Thüringer Bratwurst
- Käsekrakauer
- Frankfurter Würstchen
- Burenwurst, würzige Bratwurst nach afrikanischer Art
- Bierzipfel
- Cevapcici, eine herzhaftes Spezialität aus Jugoslawien

Dazu empfehlen wir Ihnen verschiedene Salate und Brotsorten.

Hat es Ihnen geschmeckt?

Dann empfehlen Sie uns doch bitte Ihren Freunden und Bekannten.



Zu Ihrer besonderen Information:

Sämtliche unserer Produkte werden hauptsächlich von Tieren aus eigener Aufzucht hergestellt, ohne Farb- und Konservierungsstoffe, allein verfeinert durch Gewürze. Wir füttern unsere Tiere alternativ mit Getreide aus unserem eigenen landwirtschaftlichen Anbau, ohne Futterzusätze wie Tiermehl und ohne Antibiotika. Wir verwenden keine Mastbeschleuniger. Dadurch nimmt die Mast ca. 5 bis 7 Monate in Anspruch, so das die Tiere festes und schmackhaftes Fleisch liefern, welches für höchste Qualität bürgt – und das schmeckt man.

Alle Menüs und Büffets können nach Ihren persönlichen Vorstellungen zusammengestellt werden. Wir beraten Sie gerne dabei. Auf Wunsch liefern wir Ihnen Ihre Bestellung (8,00 €).

Wir stellen Ihnen auch das notwendige Geschirr zur Verfügung. Bei Rückgabe von sauberem Geschirr berechnen wir 0,10 € pro Teil, bei nicht abgewaschenem Geschirr 0,30 € pro Teil.

**Bitte denken Sie rechtzeitig an Ihre Bestellung.
Eine Woche vorher wäre gut.**

Bei Bestellungen bis 10 Personen berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 € pro Person, bis 15 Personen 0,50 € pro Person und ab 15 Personen gelten unsere regulären Listenpreise.

Sämtliche unserer Produkte (u.a. Püree, Soßen, Salate, Desserts) werden selber hergestellt, sind also keine Fertigprodukte.

Altdeutsche 
Schinkendeele

Hausschlachtereie - Partyservice - Axel Biermann

Barkhof Brokeloh 9 · 31628 Landesbergen · Telefon: (05027) 523 · Telefax: (05027) 226
Internet: www.altdeutsche-schinkendeele.de · E-Mail: info@altdeutsche-schinkendeele.de

