

Uli's
Partyservice
und Kantinenbetrieb KERAMAG

Industriestraße 10 | 39340 Haldensleben
Telefon 03904.720814 und 481140 | Telefax 03904.720817

SPORTHAUS

des Haldensleber Sportclubs

Friedrich-Ludwig-Jahn-Allee 8 | 39340 Haldensleben

Telefon 03904.498475

E-Mail: m-ulrich-wedringen@t-online.de

Preisliste gültig ab 1.01.2017

Menue Angebot



AUSSTATTUNG IHRER FEIERLICHKEIT. KOMPLETTSERVICE - ESSEN - TRINKEN - ALL INCLUSIVE!

Kaltes Büfett

pro Person 17,50 Euro

01. Fisch (Norwegischer Lachs, Aal, Forelle, Schillerlocken, Matjesröllchen)
Käse (holländisch-französisch) Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel,
kleine Buletten, Medaillons vom Schwein, gemischte Aufschnittplatte,
gemischter Obstkorb, gemischter Brotkorb, Butter, 3 Salate Ihrer Wahl,

Im Preis enthalten: ein Warmanteil Ihrer Wahl

02. gemischte kalte Platte für 5 Personen pro Platte 28,00 Euro
5 Medaillons, 5 gefüllte Eier, Schweinebraten,
Schinken, Käse, kleine Schnitzel, Hähnchenkeulen und Salami

Kalte Büfett für jeden Anlass

pro Person 20,00 Euro

Fisch, Käse, Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel, kleine Buletten,
gemischte Platte, Medaillons vom Schwein und gefüllte Eier, Mozzarella Tomate,
Gehacktes, Hausschlachtewurst, 3 Salate nach Wahl,
Obstkorb, Butter, Brotkorb, Partysonne

Im Preis enthalten Warmanteil Ihrer Wahl

Gala Büfett ab 30 Personen

pro Person 25,00 Euro

Fisch, Käse, Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel, kleine Buletten, Schaustücke vom Wild
und Schwein, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt, Kochschinken, Salami, Roastbeefröllchen
mit Sahnemeerrettich, gefüllte Medaillons vom Schwein und Rind, Mozzarella Tomate,
Gehacktes, Hausschlachtewurst, Obstplatte, Butterschwan, Brotkorb, Partysonne, 3 Salate
Ihrer Wahl, Süßspeisen Ihrer Wahl im Glas

Warmanteil : Hochzeitssuppe, Hähnchenbrust Margarita
Lachs in Dillsahnesoße, Schweinefiletbraten in Tunke
Gemüsepfanne (Blumenkohl, Broccoli, Leipziger Allerlei, Bohnen
im Speckmantel, Möhrenstifte)
Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin und Risotto

Selbstverständlich können Sie Ihr 3 Gänge Menü auch selbst zusammen stellen.

Warme Speisen

03. Frikassee mit Brezel pro Person 5,50 Euro
04. Gulasch mit Brezel pro Person 6,00 Euro
05. Pökelnacken mit Sauerkraut und Brezel pro Person 7,00 Euro
06. Spießbraten mit Sauerkraut in pikanter Tunke und Brezel pro Person 7,00 Euro
07. Feines Würzfleisch mit Fleurons pro Person 6,00 Euro
08. Jägerbraten - gefülltes Schweinekotelett
mit Hackmasse, Pilze, Sauce und Brezel pro Person 7,50 Euro
09. Zigeunerbraten - gefülltes Schweinekotelett
mit Zwiebeln, Paprika, Sauce und Brezel pro Person 7,50 Euro
10. Krustenbraten mit Sauerkraut, Pfefferrahmsauce, Brezel pro Person 8,00 Euro
11. Backschinken in Burgunderrahmsauce,
Sauerkraut, Brezel pro Person 8,00 Euro

Warme Speisen

12.	Hähnchenbrust »Indische Art« in Curry-Mango-Sauce, gebackene Banane, Butterreis und Salatbeilage	pro Person	7,00	Euro
13.	Kasselerbraten in Blätterteig, Sauerkraut, pikante Sauce	pro Person	8,50	Euro
14.	Geschnetzeltes vom Schwein oder Geflügel mit Sahne, Risotto und Salatbeilage	pro Person	8,50	Euro
15.	Sahneschnitzel mit feinem Röstgemüse und Brezel	pro Person	8,00	Euro
16.	Spanferkelrolle mit Sauerkraut und Brezel	pro Person	7,00	Euro
17.	Partyrolle, Blätterteig mit Hackmasse gefüllt, pik. Tunke	pro Person	7,00	Euro
18.	Spanferkel Keule mit Sauerkraut und Brezel	pro Person	7,00	Euro
19.	Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Röstkartoffeln und Salatbeilage	pro Person	9,00	Euro
20.	Grillhaxe mit Sauerkraut und Erbspüree	pro Person	9,00	Euro
21.	Wildschweingulasch mit Apfelrotkraut, Petersilienkartoffeln und Krokette	pro Person	10,00	Euro
22.	Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce, Röstkartoffeln und Salatbeilage	pro Person	8,50	Euro
23.	Gefüllte Pouladenbrust »Florenz« mit Blattspinatfüllung, Risotto und gemischter Salat	pro Person	9,50	Euro
24.	Schweineschnitzel - Geschnetzeltes mit frischen Champignons und Brezel	pro Person	9,50	Euro
25.	Schweinefilet in Blätterteig mit frischen Champignons und Pfefferrahmsauce	pro Person	10,00	Euro
26.	Schweinefiletsteak »Madagaskar« mit grünem Pfeffer in Burgunderrahm, Prinzessbohnen im Speckmantel und Kartoffeln	pro Person	10,00	Euro
27.	»Stuttgarter Pfanne«, 3 verschiedene Steaks in Champignonrahmsauce, Spätzle und gemischter Salat	pro Person	10,00	Euro
28.	Schweinefiletsteak in Mandellikörsauce, Blumenkohl in Bierteig gebacken, Krokette und Salat	pro Person	10,00	Euro
29.	Spanferkel mit Sauerkraut, Sauce und Brezel	pro kg	9,00	Euro
30.	Hähnchenbrust Margarita mit 2 Rohkostsalaten und Reis	pro Person	10,00	Euro
31.	Schweineroulade mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln	pro Person	10,00	Euro
32.	Schweinemedallions mit frischen Champignons, Petersilienkartoffeln oder Krokette, gemischter Salat	pro Person	10,00	Euro
33.	Schweinefiletbraten mit Gemüsepfanne und Petersilienkartoffeln	pro Person	10,00	Euro

34.	Norwegischer Lachs mit Spinat in Dillsahnesoße, Reis und Rohkostsalat	pro Person	12,00	Euro
35.	Wildbraten in Wacholderrahm, 3 Sorten Gemüse, Petersilienkartoffeln, Kroketten	pro Person	10,00	Euro
36.	Rinderroulade mit Apfelrotkraut und Petersilienkartoffeln	pro Person	11,00	Euro
37.	Kleine Schweine- und Rinderrouladen mit Gemüsepfanne (Blumenkohl, Broccoli, Leipziger Allerlei, Rosenkohl) Petersilienkartoffeln oder Krustenkartoffeln	pro Person	12,00	Euro
38.	Entenbrust in pikanter Tunke, Rotkohl oder Grünkohl und Krustenkartoffeln	pro Person	12,00	Euro
39.	Rinderfilet - Geschnetzeltes »Stroganoff« und Brezel	pro Person	12,00	Euro
40.	Rinderfilet mit Pfifferlingen, Pfeffer-Rahmsauce, Petersilienkartoffeln oder Kroketten, gemischter Salat	pro Person	12,00	Euro

Suppen

41.	Hochzeitssuppe	pro Person	3,00	Euro
42.	Soljanka	pro Person	3,00	Euro
43.	Kesselgulasch	pro Person	3,00	Euro
44.	Champignonrahmsuppe	pro Person	3,00	Euro
45.	Tomatensuppe	pro Person	3,00	Euro
46.	Geflügelsuppe	pro Person	3,00	Euro
47.	Erbsensuppe mit Bockwurst	pro Person	3,50	Euro
48.	Gemüse Eintopf mit Bockwurst	pro Person	3,50	Euro
49.	Möhreneintopf mit Bockwurst	pro Person	3,50	Euro
50.	Linseneintopf mit Bockwurst	pro Person	3,50	Euro
51.	Grüne Bohnen Suppe mit Bockwurst	pro Person	3,50	Euro
52.	Käsesuppe	pro Person	3,00	Euro
53.	Broccolicremesuppe mit Kochschinkenstreifen	pro Person	3,00	Euro
54.	Lauchcremesuppe mit Kochschinkenstreifen	pro Person	3,00	Euro
55.	Spargelcremesuppe	pro Person	3,00	Euro

Kalten Platten

56.	belegte Brötchen, alle Sorten	pro Stück	1,10	Euro
57.	Canapés, alle Sorten	pro Stück	1,25	Euro
58.	große belegte Baguettebrötchen	pro Stück	2,00	Euro
59.	kleine Fischplatte	5 Pers.	15,00	Euro

60.	große Fischplatte	8 Pers.	25,00	Euro
61.	kleine Käseplatte	5 Pers.	15,00	Euro
62.	große Käseplatte	8 Pers.	25,00	Euro
63.	kleine Platte mit Hähnchenkeulen kleine Schnitzel, kleine Buletten	5 Pers.	15,00	Euro
64.	große Platte mit Hähnchenkeulen kleine Schnitzel, kleine Buletten	8 Pers.	25,00	Euro
65.	Gehacktes 1.0 kg		7,50	Euro
66.	Gemischte Platte Schweinebraten/ Kasslerbraten/ Schinken Salami/ Kochschinken / 1 Sorte Käse, 5 gefüllte Eier		18,00	Euro
67.	Schweinemedallions	pro Stück	1,30	Euro
68.	Kasslermedallions	pro Stück	1,30	Euro
69.	Rindermedallions Roastbeef		1,50	Euro
70.	Schweineschnitzel 120 Gramm 60 Gramm	pro Stück pro Stück	1,40 0,70	Euro Euro
71.	Hähnchenkeule	pro Stück	1,20	Euro
72.	Gefüllte Eier	pro Stück	0,60	Euro
73.	Butter Stück		3,00	Euro
74.	Gemischter Brotkorb	pro Person	2,00	Euro

3 Gänge Menü

75.	Hochzeitsuppe, Braten vom Rind und Schwein, Sauce, 3 Sorten Gemüse nach Wahl, Petersilienkartoffeln, Krokette, Kartoffelklöße, Dessert nach Wahl, z.B. Eisbecher, Zitronen- creme, Rote Grütze mit Waldfrüchten und Vanillesauce	pro Person	15,00	Euro
76.	Champignonrahmsuppe, Schweinefiletbraten in Burgunder- rahmsauce, 3 Sorten Gemüse nach Wahl, Petersilien- kartoffeln, Krokette, Dessert nach Wahl	pro Person	15,00	Euro
77.	Suppe nach Wahl, Gefülltes Schweinefilet mit feinen Hack und Spinat dazu Gemüsepfanne und Krokette, Dessert nach Wahl	pro Person	16,00	Euro
78.	Suppe nach Wahl, gefüllte Putenrolle mit Hack und Broccoli mit gemischtem Salat und Risotto, Dessert nach Wahl	pro Person	16,00	Euro
79.	Suppe nach Wahl, Schweinefiletbraten mit frischer Champignoncreme, gemischter Salat und Kartoffelgratin, Dessert nach Wahl	pro Person	16,00	Euro

Beilagen

80.	Petersilienkartoffeln	pro Portion	2,00	Euro
81.	Kartoffelkroketten	pro Portion	2,00	Euro
82.	Röstkartoffeln	pro Portion	2,00	Euro
83.	Risotto	pro Portion	2,00	Euro
84.	Herzoginkartoffeln	pro Portion	2,00	Euro
85.	Kartoffelgratin	pro Portion	2,00	Euro
86.	Berner Röstitaler	pro Portion	2,00	Euro
87.	Kartoffelsalat	pro Portion	2,00	Euro
88.	Bauernsalat (Kartoffeln mit Speck)	pro Portion	2,00	Euro
89.	Spätzle	pro Portion	2,00	Euro
90.	Kartoffelköße (3 Stck.)	pro Portion	2,00	Euro

Gemüse-Beilagen

91.	Mandelbroccoli	pro Portion	1,50	Euro
92.	Blumenkohl	pro Portion	1,50	Euro
93.	Apfelrotkraut	pro Portion	1,50	Euro
94.	feine Erbsen	pro Portion	1,50	Euro
95.	Bohnen im Speckmantel	pro Portion	1,50	Euro
96.	Stangenspargel	pro Portion	1,50	Euro
97.	Möhrengemüse	pro Portion	1,50	Euro
98.	Mischgemüse	pro Portion	1,50	Euro
99.	Sauerkraut	pro Portion	1,50	Euro
100.	Butterbohnen	pro Portion	1,80	Euro
101.	Frische Champignon	pro Portion	2,00	Euro
102.	Hausgemachter Grünkohl	pro Portion	2,00	Euro

Schonkost

103.	»Knackig frischer Salatteller« fünf Rohkostsalate, Ei, Dressing, Käse, Schinken und Toast	pro Person	4,50	Euro
104.	Frischer Blumenkohl mit Champignonrahmsauce, Kochschinken, überbacken, Kartoffelkroketten und Toast	pro Person	7,00	Euro
105.	Broccoli mit Champignonrahmsauce, Kochschinken, überbacken, Kartoffelkroketten und Salatbeilage	pro Person	7,50	Euro

106.	Broccoli-Nudelauf mit Käse überbacken	pro Person	7,00	Euro
107.	Bandnudeln mit Lachswürfel und Sahnesauce	pro Person	7,00	Euro

Dessert

108.	Rote Grütze mit Vanillesauce	pro Person	2,50	Euro
109.	Eisbecher	pro Person	3,00	Euro
110.	Zitronencreme	pro Person	2,50	Euro
111.	Schokoladen-Creme	pro Person	2,50	Euro
112.	Erdbeeren mit Sahne	pro Person	3,00	Euro
113.	Obstcocktail	pro Person	2,00	Euro
114.	Vanille- oder Walderdbeeren Mousse	pro Person	2,50	Euro
115.	Schwarzwälder Kirschcreme	pro Person	2,50	Euro
116.	Vanillequark mit Früchten	pro Person	2,50	Euro
117.	Götterspeise mit Sahnehaube	pro Person	2,50	Euro

Salate

118.	Geflügelsalat Hawaii	1,0 kg	10,00	Euro
119.	Porreesalat	1,0 kg	10,00	Euro
120.	Bockwurstsalat	1,0 kg	10,00	Euro
121.	Käsesalat mit Früchten	1,0 kg	10,00	Euro
122.	Rindfleischsalat	1,0 kg	10,00	Euro
123.	Broccolisalat	1,0 kg	10,00	Euro
124.	Nudelsalat	1,0 kg	10,00	Euro
125.	Eiersalat	1,0 kg	10,00	Euro
126.	Pilzsalat	1,0 kg	10,00	Euro
127.	gemischter Salat	1,0 kg	10,00	Euro
128.	Obstsalat	1,0 kg	10,00	Euro
129.	Mozzarellakäse mit Tomaten u. Balsilikum	1,0 kg	10,00	Euro
130.	Waldorfsalat	1,0 kg	12,50	Euro
131.	Rohkostplatte	1,0 kg	15,00	Euro

Komplettpreis für ihre Feier pro Person mit Dekoration, Essen und sämtliche Getränke 45,00 Euro. Bedienung kann gestellt werden.

Auf Wunsch liefern wir Geschirr für Ihre Feier. Leihgebühr 1 Euro Pro Person.

Alle Preise enthalten die z. Zt. gesetzlich geltende Mehrwertsteuer inclusive Anlieferung.

Fischplatte

1 Rotbarsch im ganzen Stück

Käseplatte

Medaillon-Platte

Hähnchenkeulen,

kleine Schnitzel, kleine Bouletten

Schaustück vom Reh

Kasslerbraten, Schweinebraten, Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich

Salami, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

Riesengarnelen, Partypute

Tomate Mozzarella,

Gehacktes-Platte, Hausschlachtewurst,

Obstplatte

Butterschwan, Brotkorb, Partysonne, Brezel

Wurstsalat, Eiersalat

Rohkostplatte mit Dressing

Rote Grütze mit Vanillesoße, Schokocreme,
Zitronencreme, Früchte - Quarkspeise

Warmanteil

Hochzeitssuppe und Champignoncremsuppe,
Entenbrust, Rinderfiletsteaks, Schweinefiletsteaks oder
Wildschweingulasch, Lachs in Dillsahnesoße mit Spinat und Blätterteig
Gemüsepfanne (Broccoli, Blumenkohl, Leipziger Allerlei),
Bohnen im Speckmantel, Möhrenstifte, Apfelrotkraut, mediterranes
Gemüse, Champignoncremesauce, Kartoffelkroketten,
Gratin, Petersilienkartoffeln, Reis, Kartoffelklöße

ab 40 Personen

Firstclass
Büfett

pro Person

30,00 Euro



AUSSTATTUNG IHRER FEIERLICHKEIT. KOMPLETTSERVICE - ESSEN - TRINKEN - ALL INCLUSIVE!