



Das Landlädchen in Dingelbe -wir sind gerne für Sie da-

*Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,*

vielen Dank für Ihr Interesse an unseren hochwertigen Speisen.

Was auch immer Sie für Ihre Feier oder Ihr Fest brauchen, wir helfen Ihnen gerne in allen Bereichen des Event - Catering.

Die von uns zusammengestellten Buffets und Platten sind lediglich Vorschläge unseres Hauses und wir scheuen keine Mühen alles nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.

Die Preisangaben in unserer Speisekarte sind nur Richtwerte.

Fordern Sie bitte nach Ihren Wünschen ein persönliches Angebot an.

Persönliche Beratung

Rufen Sie uns einfach an und vereinbaren Sie einen persönlichen Termin für ein unverbindliches Beratungsgespräch.

Wir freuen uns darauf auch Ihre Festlichkeit zu einem wundervollen und unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste werden zu lassen!

Doch nun wünschten wir Ihnen erst einmal viel Spaß beim durchstöbern der Angebote.

Ihr Landlädchen Team

Brunchbuffet

Gemischter Brotkorb mit versch. Partybrötchen und Baguette, echter deutscher Honig, verschiedene Konfitüre z.B. Erdbeere, Waldfrucht, Pflaumenmus, usw.

Butterteller

Verschiedene frische Säfte

Fruchtjoghurt / Quarkspeisen / Mousse Vanilla oder Chocolate (nach Wahl)

Käsebrett mit diversen Käsesorten schön gemischt und garniert

Rostbratwürstchen

Rührei mit deftigem Schinken(wird bei Ihnen vor Ort zubereitet)

Bratenaufschnitt

Räucherfischplatte mit frischem Lachs, schöner Forelle und würzigem Sahne-Meerrettich

Verschiedene gemischte Salate mit knackigem Gemüse oder frischem Obst

Preis je Person 12,00 €

Buffet "Klassik"

Räucherfischplatte mit frischem Lachs, schöner Forelle und würzigem Sahne-Meerrettich

Gemischte Schinkenplatte mit Melone

Käsebrett mit div. Käsesorten schön gemischt und mit Trauben garniert

Schinkenstreifen, Wurstnuggets und deftige Röstis

Bratenaufschnitt

Kartoffelsalat

Tomatensalat mit Zwiebeln

Salatauswahl auf einer Platte angerichtet und dazu Sahnedressing und/oder Essig & ÖL Vinaigrette

Gemischter Brotkorb mit versch. Partybrötchen und Baguettestangen

Butterteller

Rote Grütze mit Vanillesauce / Mousse Vanilla oder Chocolate

Preis je Person 12,50 €

Kalter Festtagsschmaus

Salate:

Kartoffelsalat, Krautsalat, Tzaziki mit Fladenbrot,
Schichtsalat mit Schmand und Speckwürfelchen

Kalte Köstlichkeiten:

Kleine panierte Schnitzelchen, Kochschinken auf Spargel gerollt,
Partymettbällchen aus reinem Schweinemett Thüringer Art

Rustikales Schinkenbrett, Bratenaufschnittplatte mit ausgesuchten
Bratenspezialitäten, Mettigel aus reinem Schweinemett Thüringer Art mit
Zwiebelbett

Käseplatte mit ausgesuchten Käsespezialitäten

Brotkorb und Butterplatte

Dessert: Schokoladencreme und frischer Obstsalat

Preis je Person 12,50 €

Ergänzen Sie den Buffetvorschlag einfach mit weiteren Platten aus
unserer umfangreichen Auswahl.

Buffet " Das Landlädchen "

Vorspeisen:

Salatplatte mit verschiedenen Dressing`s

Hochzeitssuppe

Tomate mit Mozzarella

Nudelsalat oder Kartoffelsalat

Warme Hauptgerichte:

Pilz-Sahne Schnitzel mit zarten Bohnenbündchen mit gebratenem Speck, dazu Erbsen und Möhrengemüse und deftigen Rösti-Talern

Dessert:

Mousse au Chocolate mit Eierlikörsahne und Vanille-Sauce

Käse: Käseplatte mit verschiedenen Sorten und Ausführungen

Fischplatte mit feinem Fisch

Brotkorb und Butterteller

Preis je Person: ca. 14,50 €

Rustikales Festbuffet

Vorspeisen: Große Salatauswahl auf einer Platte angerichtet zum selber zusammenstellen (unter anderem Eisbergsalat, Mais, Paprika, Tomaten, Rote Bohnen und vieles mehr), dazu Sahnedressing sowie Essig & Öl Vinaigrette

warme Speisen: Krustenbraten und Putengeschnetzeltes, dazu Kartoffelgratin und eine Auswahl frischer Gemüsesorten:

Blumenkohl und Broccoli mit Sauce Hollandaise

Kalte Speisen: frischer Krautsalat, Kartoffelsalat und Tzaziki mit Fladenbrot, kleine panierte Schnitzelchen, Partymettbällchen aus reinem Schweinemett Thüringer Art Käseplatte mit ausgesuchten Käsespezialitäten Brotkorb und Butterplatte

Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanillecreme und Mousse au Chocolate

Preis je Person 15,00 €

Schlemmerbuffet

- Vorspeisen:** 1 Suppe nach Wahl
(z.B. Hochzeitssuppe, Lauchcremesuppe, Tomatencremesuppe oder viele weitere Suppen), große Salatauswahl auf Platte zum selber zusammenstellen (unter anderem Eisbergsalat, Mais, Paprika, Tomaten, Rote Bohnen und viele mehr) dazu Sahnedressing und Essig & Öl Vinaigrette
- warme Speisen:** Hähnchenschnitzel in Zwiebelrahmsauce oder Sahnegeschnetzeltes aus feinem Putenfilet oder zartem Schweinefleisch und Schnitzel mit Kartoffelgratin, Butterspätzle und eine Auswahl frischer Gemüsesorten: feine Erbsen und Möhren, Blumenkohl und Broccoli mit Sauce Hollandaise
- kalte Speisen:** Mozzarella auf Tomatenscheiben, kleine panierte Schnitzelchen, Schiken auf Honigmelone und feine aufgefächerte Putenbrustfilets
Fischplatte mit ausgesuchten Fischspezialitäten wie Lachsseite und geräuchertes Forellenfilet
Käseplatte gemischt und schön garniert
Brotkorb und Butterplatte
- Dessert:** Vanillecreme und Mousse au Chocolate

Preis je Person 16,00 €

Fischgerichte

Tagespreise

Seelachs in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Saltbeilage

Fragen sie unseren Service nach weiteren Fischgerichten.

Vegetarisch

Kartoffel Gemüse Pfanne

Bratkartoffeln mit ausgewähltem Gemüse

dazu empfehlen wir Ihnen einen frischen Kräuterquark (je Person 0,25 €)

Preis je Person: 5,00 €

Schnelle Gerichte

Chilli con Carne und dazu ofenfrische Brötchen

Preis je Person: 5,00 €

Lasagne mit Mett in würziger Tomatensauce dazu ein ofenfrisches Brötchen

Preis je Person: 5,00 €

Saisonal kulinarisches

Tagespreise

Spargelgerichte in verschiedenen Variationen

Fragen Sie bitte nach unseren Heidespargelköstlichkeiten

In den Herbstmonaten empfehlen wir Ihnen:

Zungenragout mit kleinen Würstchen, Mettbällchen und Pilzen in Madeira

Hier gelten die aktuellen Tagespreise.

In den Wintermonaten empfehlen wir Ihnen:

Deftigen handgerupften Grünkohl mit Bregenwurst und Kassler

oder erlesene Wildgerichte aus heimischen Wäldern

Verschiedene Köstlichkeiten

Mettbällchen (reines Schweinemett Thüringer Art)
Kochschinken auf Spargel gerollt
Zarte Schweinemedallions mit Remoulade und roter Kaiserkirsche
Zartes Putenbrustfilet aufgefächert in verschiedenen Saucen
Kleine Briecken mit blauen Trauben und Walnüssen
Getrocknete Pflaumen im Speckmantel

Mettwurstplatte mit ausgesuchten Mettwurstspezialitäten
Bratenaufschnittplatte
Schinkenplatte
Wurstplatte mit ausgesuchten Wurstspezialitäten
Schlachteplatte mit frischer Schlachtewurst
Mettigel mit Zwiebeln

Brotkorb (verschiedene Sorten Brot)

Butterplatte

Käsespezialitäten:

Käsespieße mit Obst
Kleine Briecken mit blauen Trauben und Walnüssen
Frischkäse auf rundem Pumpernickel
Frischkäse auf Kräckern
Frischkäse zum Dippen mit Kräckern
Käseplatte rustikal mit Schnitt- und Weichkäse
Käseplatte französisch
Käseplatte exklusiv
Verschiedene Frischkäsespezialitäten
Harzer mit Griebenschmalz
Mozarella auf Tomaten

Fisch

Norwegischer Gravedlachs
Norwegischer Räucherlachs
Nordseekrabben
Forellenfilet (geräuchert)
Aal- Rauch Matjes / Kräutermatjes / Matjes natur
Bismarkhering ca. 500 g
Brathering sauer eingelegt und pikant gewürzt ca. 500 g
Rollmöpfe
Räucher- Aal ca. 500 g *Gerne stellen wir Ihnen Ihre Wunschplatte(n)
zusammen*

Vorspeisen

Schinken mit Honigmelone
Forellenfilet geräuchert
Geflügelcocktail im Weinglas angerichtet
Krabbencocktail im Weinglas angerichtet

Salate

Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke und Zwiebeln
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
Nudelsalat mit Mayonnaise
Nudelsalat ohne Mayonnaise
Frischer Krautsalat
Bunter Salat
Gurkensalat
Tzaziki mit Knoblauch
Porreesalat
Schichtsalat mit Schmand und Speckwürfelchen
Hirtensalat mit Schafskäse
Salat auf Platte angerichtet dazu Sahnedressing oder Essig&Öl Vinaigrette
Verschiedene Dressings

Suppen

Hochzeitssuppe mit Mettbällchen
Tomatencremesuppe
Porreecremesuppe
Spargelcremesuppe
Broccolisuppe
Blumenkohlcremesuppe
Gulaschsuppe
Gemüseintopf
Erbseneintopf mit Wursteinlage
Erbseneintopf ohne Wursteinlage
Linseneintopf mit Wursteinlage
Kartoffelsuppe

Hauptgerichte und Beilagen

Fleisch

Krustenbraten

Putenbraten (natur)

(Schweinefleisch) Putenbraten mit Schinken und Käse

Schinkenbraten Putenschnitzel in Sahnesauce

(Schweinefleisch)
Sahnegeschnetzeltes

(Putenfleisch)
Kasslerbraten Entenbrust

(Schweinefleisch)
Sahnegeschnetzeltes Gyros aus zartem Schweinefleisch
(Schweinefleisch)

Schnitzel mit Pilz-Sahne-Sauce
Schnitzel mit Nudeln
Schnitzel in Sahnesoße mit Käse überbacken

Beilagen

- Petersilienkartoffeln
Kartoffelgratin
Butterspätzle
Weißer Reis
Tomatenreis
Röstis
Kroketten und Herzoginkaroffeln
(werden vor Ort frittiert)
- Blumenkohl
- Rosenkohl mit geräucherten Speckwürfelchen
- Broccoli
- Porree in Sahnesauce
- Feine Erbsen und Möhrchen
- Bohnenbündchen mit feinem Speckmantel
- Ganze Champions mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten
- Rotkohl mit Apfel
- Sauerkraut
-

Saucen

Sauce Hollandaise und Bratensauce
Sahnesauce, Frischkäsesahnesauce
Rahmsauce, Jägersauce, Geflügelsauce,
Pilzsahnesauce, Orangensauce...

Desserts

Mousse au chocolat
Mousse au Vanilla
Mousse au Straciatella
Vanillecreme
Schokoladencreme
Schokoladenpudding
Vanillepudding
Rote Grütze mit feiner Vanillesauce
frischer Obstsalat
Tiramisu
Frischer Obstkorb

Schokoladenbrunnen

mit Obst- und Keksbeilage zum dippen
freudiges Erlebniss für Jung und Alt
(eignet sich besonders gut für Kindergeburtstge und Große Buffets)

Dessertsaucen

Eierlikörsahne
Schokosauce
Kaffeeschaum
Amarettosahne
Vanillesauce
Schlagsahne

Torten und Kuchen

Gerne fertigen wir die Torten individuell nach Ihren Wünschen an
oder Sie suchen sich eine „Süße Verführung „aus unserem Tortenbuch aus.

Schnittchen

Mit feinsten Wurstaufschnitten

Mit Schnitt- oder Weichkäse verschieden Sorten

Mit feinsten Bratenaufschnitten

Mit Bresso verschieden Sorten

Mit edler Salami oder mit Streichkäse

Mit geräucherten Schinken

Mit Mozzarella und Tomate
Hauchdünn geschnitten verfeinert mit Basillikum

Mit Hähnchenbrüsten
Aufgefächert

Mit panierten Schnitzelchen
aufgefächert

Mit zarten Schweinemedallions
Aufgefächert

Mit feinstem Lachs
Hauchdünn geschnitten

Mit feinsten Forellenfilets
Geräuchert

Mit Scampi

Halbes belegtes Brötchen Stk. 0,90 €

Halbes belegtes Schnittchen Stk. 0,85 €

Canape`s 2 Stk. 0,90 €

Besonderer Belag wie Lachs, Aal, Thüringer usw. wird im Preis angeglichen

Halbe Brötchen

Mit feinsten Wurstaufschnitten
Verschiedene Sorten

Mit feinsten Bratenaufschnitten
Verschiedenen Sorten

Mit edler Salami

Mit geräuchertem Schinken
Hauchdünn geschnitten

Mit Lachsschinken
Hauchdünn geschnitten

Mit Hähnchenbrüsten
Aufgefächert

Mit Schnitt- oder Weichkäse

Mit feinstem Lachs
Verschiedene Sorten dünn geschnitten

Mit Bresso mit feinstem Forellenfilet

Verschiedene Sorten geräuchert
Mit Streichkäse

Verschiedene Sorten Mit Mozzarella
Verfeinert mit Basillikum

Canapes

Mit feinsten Wurstaufschnitten
Verschiedene Sorten

Mit feinsten Bratenaufschnitten
Verschiedenen Sorten

Mit edler Salami

Mit geräuchertem Schinken
Hauchdünn geschnitten

Mit Lachsschinken
Hauchdünn geschnitten

Mit Hähnchenbrüsten
Aufgefächert

Mit Schnitt- oder Weichkäse

Mit feinstem Lachs
Verschiedene Sorten dünn geschnitten

Mit Bresso mit feinstem Forellenfilet

Verschiedene Sorten geräuchert
Mit Streichkäse

Verschiedene Sorten Mit Mozzarella
Verfeinert mit Basillikum

Bereiten Sie Ihre Speisen selbst zu ?

Wir beliefern sie auch gerne mit Teilbestellungen ergänzend zu Ihrem Menue.

Geschirr- und Besteckverleih

Wir bieten Ihnen zusätzlich die Möglichkeit Geschirr, Gläser und Besteck, sowie Glühweintöpfe und Chafingdishe auszuleihen.

Bitte fragen sie nach unserer gesonderten Preisliste.

Benötigen sie Service.

-Personal ? Wir unterstützen Sie Gern !!!

Personalgestellung

Servicekräfte, Thekenpersonal oder Künstler

Tischdekoration und Blumenschmuck

Der Feierlichkeit angepasste Tischdekortionen mit frischen Schnitt- oder Topfblumen

Unsere netten Geschenkideen

Individuelle Präsentkörbe für jeden Anlass in unterschiedlichen Größen und Variationen, üppig gefüllt, herzhaft im Geschmack, festlich dekoriert.

Gutscheine bringen Freude!

Diese bewährte Geschenkidee wird von Jahr zu Jahr beliebter.

Zum Beispiel für Präsentkörbe, Blumen oder leckere Speisen.

Wir liefern Ihnen auch gerne die Getränke zu Ihrer Feier (Kommission möglich)

Wir liefern Ihnen gerne die Speisen zu jedem beliebigen Veranstaltungsort

Aus Sicherheitsgründen behalten wir uns eine Ankunftszeit von +/- 15 Minuten zur vereinbarten Zeit vor.

Bei weiteren Entfernungen erheben wir einen geringen Aufpreis von 0,30€/km.

So erreichen Sie uns

Hoher Weg 7a, 31174 Schellerten

www.daslandlaedchen.de

Mobil: 0176/20652958

Portionsmengen je Person:

Salate ca. 100g

Kalte Platten ca. 100g

Suppen 200 ml

Fleischgerichte 400g Rohgewicht

Gemüse ca. 200g

Beilagen ca. 200g

Dessert ca. 150 g

Speisekarte 2014 Gültig vom 23.11.2013 bis 31.12.2014