



KÖSTLICH
UNTERWEGS

Krangener Straße 10
29410 Salzwedel
OT Pretzier

039 037 / 80142 (Tel)
039 037 / 80144 (Fax)

www.spurgat.de
info@spurgat.de

Sehr geehrter Interessent,
lieber Kunde,

wir freuen uns, dass unser Katalog den Weg in Ihre Hände gefunden hat.

In diesem finden Sie einen Auszug unseres Speisenangebotes. Darunter einzelne Komponenten und Vorschläge für Menü- & Bufettkonstellationen. Bitte verstehen Sie diesen Katalog als Ideengeber – Selbstverständlich können Sie alle Speisen nach Ihren Wünschen untereinander variieren und mit einander kombinieren ganz wie es Ihnen gefällt.

Neben dem Catering bieten wir Ihnen viele weitere Leistungen. Getreu unserem Motto „Gehen Sie als Gast auf Ihre eigene Party“ bieten wir Ihnen Fullservice von Organisation, Servicepersonal, Mobiliar, Geschirr bis hin zur passenden Location. Werfen Sie hierzu einfach einen Blick in unseren Equipmentkatalog.

Wir bitten um Verständnis, dass in dieser Mappe keine Preise angegeben sind. Aufgrund der Individualität jeder Veranstaltung – die schon bei der Personenzahl anfängt – möchten wir Sie aufgrund Ihrer Vorstellungen persönlich beraten und ein individuelles Angebot erstellen. Hier sind dann auch Lieferkosten und sämtliche anderen Nebenkosten kalkuliert.

Übrigens: Wir bereiten alle Speisen frisch und vor Ort zu. Und das schmeckt man.

Viel Spaß beim Blättern & Zusammenstellen!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Lutz Spurgat & Team

	Inhalt	Seite
1	Zum Empfang oder auch zwischendurch	4
1.2	Belegte Partybrötchen	4
1.3	Quiche und Tarteletts	4
1.4	Kalte Snacks	4
2	Aus unserer kalten Küche	4
2.1	Kalte Platten Wurstspezialitäten	4
2.2	Käseplatten	5
2.3	Gefüllte Eier	5
2.4	Fischplatten	5
2.5	Butter und Brot	6
2.6	Antipasti	6
2.7	Rohkostsalate, mariniert	6
2.8	Salatkompositionen unmariniert	7
3	Kalte Vorspeisen	7
3.1	Als Tellergericht oder auf der Platte	7
4	Suppen	8
5	Warmes Fingerfood	8
6	Hauptgerichte	9
6.1	Aus dem Kessel	9
6.2	Geschnetzeltes	9
6.3	Rustikales	9
6.4	Warme Braten	10
6.5	Grillspezialitäten	11
6.6	Fisch	12
7	Beilagen	12
7.1	Gemüse	12
7.2	Kartoffelbeilagen	13
7.3	Reis	13
7.4	Nudeln und Spätzle	13
7.5	Aufläufe	13

8	Desserts	14
9	Bufetts Spezialitäten des Hauses	15
10	Büfettvorschläge warm/ kalt	16
10.2	Das Frühstücksbüfett	16
10.2	Rustikales Büfett – „Die Jause“	16
10.3	Hochzeitsbüfett – „Der schönste Tag im Leben“	16
10.4	„Bella Italia“ – der italienische Klassiker	17
10.5	Kleines Kartoffelfest	17
10.6	„Omas Geburtstag“	18
10.7	Das „Schnitzelbüfett“	18
10.8	Betriebsfest	19
11	Menüvorschläge	20
12	Getränke	21
13	Allgemeine Geschäfts- & Lieferbedingungen	22

1 Zum Empfang oder auch zwischendurch

1.1 Canapés

Kleine mundgerechte Baguetteschnittchen – auf Wunsch auch Vollkornbrot -
üppig garniert und belegt mit

- Roastbeef
- Kochschinken
- Kasslerbraten
- Geräucherte Pute
- Gefülltes Schweinefilet
- Brikäse
- Kräuterschnittkäse
- Räucherlachs
- Geräucherte Forelle
- Eicreme und Riesengarnele

1.2 Belegte Partybrötchen - belegt wie Canapés - für jeden Anlass

1.3 Quiche und Tarteletts – auf Anfrage

1.4 Kalte Snacks

- Mett-Klößchen
- Mini-Schinken-Würstchen
- Schnitzel-Sticksi
- Bunte Käsespieße
- Pepperdew und Oliven
- Schinkensäckchen

2 Aus unserer kalten Küche

2.1 Kalte Platten

Gemischte kalte Platte nach Art des Hauses

Kasslerbraten, geräucherte Pute, Roastbeef mit Remoulade, Schwarzwaldschinken, Kochschinken-Spargel-Röllchen, Putensalami, gefülltes Schweinefilet, gebratene Partyklopse, pikant garniert
Auf Wunsch zusätzlich Schweinefiletmedaillons, garniert

Rustikale Bauernplatte

Backofenschinken, Schweine-Nackenbraten, Landmettwurst, Kern-Landschinken, gebratene Minifrikadellen, Hausmacher-Sülze, Knoblauchsalami

Schinken-Salami-Platte

Schwarzwald-, Rosmarin- und Serranoschinken, Baguette-Salami, Truthahnsalami, Salamipralinen, mit Melonenpotporie und Oliven garniert

Gemischte Geflügelplatte

Gefülltes Putenfilet, Chicken Crossies, Entenbrustfilet „rosa“, Pineapple-Sticks an Aprikosenchutney, lukullisch garniert

2.2 Käseplatten

Festtags-Käseplatte „Nach Art des Hauses“

Sieben Sorten internationaler Schnitt- und Weichkäse, geschnitten und im Stück, mit filetierter Ananas, zwei Sorten Weintrauben, Erdbeeren, Kiwis und Orangensticks garniert

Rustikales Käsebrett – alles im Stück

Lehrdamer, Gouda mittelalt, Höhlenkäse, französischer Weichkäse, Blauschimmel-Weichkäse; mit Weintrauben garniert

Französische Käse-Spezialitäten

Elsässer Winzerkäse, Bonbel Schnittkäse, Rauchkäse, Brennessel-Käse, St. Albray, Roqueford, Ziegenweichkäse; mit Weintrauben garniert

2.3 Gefüllte Eier

Nach einer Traditionsrezeptur des Hauses...

Gefüllte halbe Eier in Remouladensoße, garniert mit Lachs, Kaviar oder Forellenkaviar
(auf Wunsch auch ohne Fisch)

2.4 Fischplatten

Fischplatte „Standard“

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Räucherlachs, filetierter Räucheraal, üppig garniert

Fischplatte „Gourmet“

Forellenfilets, Graved Lachs, Räucherlachs, Heilbutt, Riesengarnelen in Knoblauchöl, Lachsterrine, Senf-Honig-Dillsauce

Fischplatten

stellen Sie selbst zusammen:

geräucherte Forellenfilets	Nordseekrabben	Sherrymatjes
Räucheraalfilet	Hummer zur Garnierung	Lachsforelle „blau“
Räucherlachs	Hummer filetiert (als	Gefüllter Lachs (ab 40 Personen)
Graved Lachs mit Senf-	Schaustück aufgelegt)	Krabbencocktail von
Honig-Dillsoße	Rollmöpfe oder	Tiefseeshrimps
geräucherter Heilbutt im	Bismarckhering in Tunke	Fruchtiger Edelfischsalat mit Cocktailsauce
Stück	Doppelmatjes (Saison)	Flusskrebscocktail mit Broccoli und Spargel
Schillerlocken	Göteborger Heringstopf	Meeresfrühtecocktail mit Erbsen
geräucherte Lachsforelle	Kräuteramatjes	
Riesengarnelen in		
Knoblauchöl		

2.5 Butter und Brot

Gesalzene Butter, Kräuterbutter, Knoblauchbutter, Tomatenbutter

Bunte Partybrötchen, Partysonnen, Baguette, Chiabatta, Land-, Körner-, Schwarz- und Bauernbrot

Unsere Brotauswahl ist ausschließlich Bäckerware; wir schneiden es frisch auf.

Spezialitäten gerne auf Wunsch

2.6 Antipasti

Gegrillte Zucchini, Auberginen und Zwiebeln, Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum, Tomaten-Mozzarella-Salat mit Kugelmozzarella, Schwarze und grüne Oliven, Pepperdew

2.7 Rohkostsalate, mariniert

Weißkrautsalat mit grüner Paprika

Apfel-Möhren-Salat

Rotkrautsalat mit Nüssen

Rohkostplatte gemischt, mit Weißkraut-, Möhren-, Bohnen- und Tomatensalat

Chinakohl mit Mandarinen und Schmand

Chicoréesalat mit rosa Grapefruit, Champignons

Römersalat (saisonbedingt) mit Weintrauben, Möhrenstreifen

Tomatensalat mit Schnittlauch und Zwiebeln oder Thunfisch und Staudensellerie

Schopska-Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, bestreut mit Feta-Käse

Gurkensalat, klar mit Dill

Gurkensalat mit Dill und saurer Sahne

2.8 Salatkompositionen, nicht mariniert

alle Komponenten werden separat angerichtet

Blattsalate „Küchenmeister“

Lollo rosso, Lollo biondo, Eisberg, Feldsalat, Eichblatt, Chicoree, Radiccio mit Sprossen und Sonnenblumenkernen

Bauernsalat

Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Zwiebeln gemischt, mit Fetakäse und blauen Zwiebeln garniert

Griechische Platte

Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Feta-Käse, Weißkraut, Oliven, Zucchini, Eisbergsalat,

Dressings zu nicht marinierten Salaten

Joghurt mit Kräutern, American-, Knoblauch-, Italien- oder Balsamico-Dressing

Salate – fürs kalte Bufett

Geflügelsalat mit Früchten, Champignons und Majonäse

Rindfleischsalat mit Paprika, Zwiebeln, Gurken und Zigeunersoße

Nudelsalat mit Schinken, Champignons, Erbsen, Gurken, Zwiebeln und Majonäse

Broccolisalat mit Kochschinken, Mais und Majonäse

Porreesalat mit Ananas, Mais, Kochschinken und Schmand

Käsesalat mit Gouda, Birnen, Schinken und Majonäse

Champignonsalat mit Joghurtcreme, vegetarisch

Göteborger Heringstopf mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken, Schmand und grünem Pfeffer

Krabbencocktail mit Cocktailgarnelen, Mandarinen und Cocktailsoße

3 Kalte Vorspeisen

3.1 Als Tellergericht oder auf der Platte angerichtet

Parmaschinken an Melone

Geräucherte oder gebeizte Lachsforelle

Geflügelcocktail

an Preiselbeermerrettich

Marinierter Spargel an Räucherlachs

Lachsmousse mit Nordseekrabben

Avocado-Shrimps-Cocktail

Geräucherte Wildlachsrollchen, mit Frischkäse gefüllt

4 Suppen

Wir kalkulieren Pro Person 0,3 Liter am Büfett.
Am Tisch in Terrinen serviert 0,5 Liter.

Pretzierer Hochzeitssuppe
Soljanka
Kessel – Gulaschsuppe
Kräuter-Käse-Suppe
Spargelcremesuppe
Champignoncremesuppe
Steinpilzcremesuppe
Petersilienwurzelsuppe mit kandierten Nüssen

Möhren-Orangen-Suppe
Tomatencremesuppe, mediterran, mit Croûtons
Minestrone (italienische Gemüsesuppe)
Morchelrahmsuppe
Lauchcremesuppe mit Shrimps
Fenchelcremesuppe mit Pernod und Flusskrebse
Hummercremesuppe mit Lachsstreifen

Eintöpfe

Erseneintopf mit Würstchen
Westfälische Kartoffelsuppe
Chili con carne
Irish Stew

Kalte Suppen

Gazpacho
Melonensuppe mit Seranoschinken

5 Warmes Fingerfood

Wir empfehlen das Fingerfood am Büfett in Chafing Dishes warm zu halten.
Möglich aber auch vom Servicepersonal als Flying Büfett angereicht.

Hähnchenkeulen
Partyschnitzel vom Schwein
Gebratene Klopse
Chicken Wings
Chicken Crossies
Kleine Fleischspieße

Cheese Poppers
Schnitzel Sticksy (Stangen v. Schwein)
Riesengarnelen im Knuspermantel
Fischli in Bierteig
Auf Wunsch: Curry- und Barbecue-Dip

6 Hauptgerichte

Auf Wunsch kochen wir alle Gerichte ohne Alkohol

6.1 aus dem Kessel

Zungenragout

mit Würstchen und Champignons

Gemischtes Gulasch mit Champignons

Ungarisches Gulasch mit Paprika

Frikassee mit Würstchen und Champignons

Frikassee

mit Klößchen und Spargel

Ragout fin vom Kalb, auf Wunsch dazu:

Königspasteten

Wildgulasch

mit Preiselbeeren und Waldpilzen

6.2 Geschnetzeltes

Gyrospfanne „Rhodos“ vom Schwein mit mediterranen Gewürzen und Zwiebeln

Schweinerahmgeschnetzeltes „Jägerpfanne“ mit frischen Champignons und Zwiebeln

Putenbrustgeschnetzeltes „Hawaii“ mit Ananas, Pfirsichen und Pilzen in Curryrahm

Putenbrustgeschnetzeltes mit Spargel und Champignons in Rahmsauce

Geflügelpfanne „Toskana“ mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Oliven in mediterraner Tomatensoße

„Chinapfanne“ – Putenbruststreifen, Soja- und Chilisoße mit knackigem Gemüse und Sprossen

Puten-Curry mit Ananas, Chili, Mandeln und Sahne

Rinderfiletgeschnetzeltes „Siziliano“ mit Romanesco, Champignons in Knoblauch-Pfefferrahm

Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Pfifferlingen, Gurken, Zwiebeln und Rotwein

Lamm-Curry mit kandierte Nüssen

Fischpfanne „Oslo“ – gedünstetes Lachsfilet, Shrimps, Broccoli und Champignons in Weißweinsauce

6.3 Rustikales

Gebackene, gespritzte Schweinekeule, im Stück, Senf, auf Wunsch auch geräuchert

Grünkohlpfanne mit Kassler, Bregenwurst und Salzkartoffeln

Kasslernackenbraten, Sahnesoße

Pfefferspießbraten, Pfeffer-Orangen-Soße

6.4 Warme Braten

vom Schwein, auf Wunsch fertig geschnitten

Kräuterkrustenbraten, mild gepökelt, Pfeffer-Orangen-Soße

Honigkrustenbraten, mild gepökelt, Barbecuesoße

Burgunderschinken, Rotweinsauce mit Champignons

Schweinebraten „Gärtnerin“ oder „Hubertus“, mit Gemüse bzw. Pilzfüllung, Pfifferlingssoße

Kasslerkotelett im Blätterteig, Gorgonzolasoße – Lieferung nur im Stück möglich –

Gefülltes Schweinefilet „Gärtnerin“, Rahmsauce

„Jubiläumspfanne“ ab 25 Personen

(Kasslernacken, gefüllter Schweinebraten, Burgunderschinken), Sahnesauce mit Pilzen

vom Rind

Rinderschmorbraten an Rotweinsauce

Thüringer Sauerbraten an Rosinensauce

Rinderroulade

mit Speck, Zwiebeln, Gurke und Rouladensauce

Gespicktes Rinderfilet „rosa“

im Stück oder geschnitten, an Pfeffer-Rahm-Sauce

Rinderfilet „Wellington“, im Stück, Waldpilzsauce

Roastbeef „rosa“, im Stück (lauwarm)

mit Remouladensauce

vom Geflügel

Gebackene Putenbrust

mit Curryrahmsauce oder Geflügelrahmsauce

Gefüllte Truthahnbrust mit Blattspinat und Käse

an Gorgonzolasauce oder Geflügelrahmsauce

Gefüllte Putenbrust mit Backpflaumen und Äpfeln

an Kräuterkäsesauce oder Geflügelrahmsauce

Gefüllte Hähnchenbrust „Gärtnerin“

mit Estragon-Crème fraîche-Sauce

Gebackene Maishähnchenbrust auf Sahnewirsing

vom Kalb

Kalbsbraten

mariniert mit Rosmarin an Rosmarinsauce

Kalbsröllchen

mit Pfifferlingsfarce und Rucola an Cassisauce

Kalbsfilet im Mangoldmantel

an Portweinpflaumensauce

vom Wild

Gebeizter Hirschkalbsbraten

mit Preiselbeerbirnen an Pfifferlingsauce

Wildschweinbraten an Preiselbeersauce

Wildschweinerücken in Meerrettichkruste

an Steinpilzsauce

Rehrbraten, auf Wunsch gespickt mit

Preiselbeerbirnen an Pfifferlingsauce

vom Lamm

Lammkeule „Provencale“, mariniert mit

Knoblauch und Kräutern, Knoblauchrahmsauce

Lammrücken „griechische Art“

mit Fetakäse und Grillgemüse überbacken

6.5 Grillspezialitäten

vom Schwein

Schweineschnitzel

Schweinefiletspitzen in Gorgonzolarahm, mit Mozzarella überbacken

Schweinefiletmedaillon „naturell“ in Orangen-Pfeffer- oder Morchelrahm

Schweinefiletmedaillons in Gemüse- oder Champignonrahm, auf Wunsch mit Reibekäse überbacken

Schweinefiletmedaillon „Strindberg“ mit Zwiebeln und Senf bestrichen, in Ei ausgebacken

Advokaten-Topf (Schweinefiletmedaillon, Kasseler, Putenschnitzel auf Ratatouille) Steinpilzrahm

vom Rind

Rinderfiletsteak, naturell

Fleischspieß von Rinderfilet (Zucchini, Zwiebel, Paprika, Kirschtomate und Speck)

„Räuberfilettopf“ (Rinderfilet- und Schweinefiletwürfel, Bacon-Schinken, Gurken und Zwiebeln),

an Pfefferrahmsoße

vom Kalb

Kalbsspicata á la milanese, mediterrane Tomatensoße

Venezianische Kalbsleber mit Apfelringen, Salbei und geschmorten Zwiebeln

vom Wild

Wildschweinschnitzel, Waldpilzsoße

Wildschweinschnitzel in Haselnusspanade, Jägersoße

Wildschweinerückensteak an Preiselbeer-Charlotten-Butter

vom Lamm

Sautiertes Lammfilet auf Wok-Gemüse

Marinierte Lammrückensteaks an Balsamico-Charlotten

vom Geflügel

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Kräuterkäsesoße

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in fruchtigem Curryrahm

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet „Saltimbocca“ (in Schinken und Salbei umwickelt)

Putenschnitzel

Putenschnitzel im Knuspermantel, Pflaumensoße

Putenschnitzel im Kokosmantel, Morchelrahm

Rosa Entenbrust auf Wokgemüse, Cognac-Orangen-Soße

6.6 Fisch

Als Hauptgericht

Pochierte (gedünstete) Lachsschnitte auf Blattspinat, Butter-Zitronen-Soße

Gegrilltes Rotzungenfilet auf Ratatouille, grüner Pfefferrahm

Gebackenes Doradenfilet á la Orange, Grand Maniersoße

Gebackenes Zanderfilet in Senfkruste auf Fenchelgemüse, Dillsoße

Mariniertes Zanderfilet mit Steinpilzfrischkäse, in der Alufolie gebacken

Gedünstetes Zanderfilet an Gemüsestroh, Weinschaumsoße mit Shrimps

Panierter gebratener Aal, Fenchelsoße

Räucheraal und Brokkoli in Blätterteig – lecker!

Gegrillter Rotbarsch auf Wok-Gemüse, Chilli-Sesamsoße

Gegrillte Riesengarnelenspieße im Zucchini-Speckmantel, Cocktailsoße

Wildlachsstrudel mit Spinat, Butter-Zitronen-Soße

Andere Fischgerichte, auch Edelfische wie Steinbeißer und Seeteufel, auf Anfrage

7 Beilagen

7.1 Gemüse

Sauerkraut mit Ananas (Champagnerkraut)

Sauerkraut mit Schinken

Apfelrotkohl

Böhnchen im Speckmantel

Chicorée-Gemüse, mit Käse überbacken

Leipziger Allerlei (Erbsen, Möhren, Blumenkohl,
Brokkoli) mit Nussbutter

Bunte Gemüseplatte (Erbsen, Möhren,
Blumenkohl, Rosenkohl, Butterböhnchen) in
Nussbutter

Romanesco-Röschen in Mandelbutter

Rosenkohl mit Muskatbutter

Champignons á la creme

Butterchampignons mit Kräutern

Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln

Waldpilze mit Speck und Zwiebeln

Ratatouille-Gemüse (Tomaten, Zucchini,
Auberginen, Zwiebeln in Olivenöl gebraten,
mediterrane Gewürze)

Wok-Gemüse (Möhren, Lauch, Zucchini, Fenchel,
Chinakohl, Shitakepilze, Ingwer, chinesische
Gewürze)

7.2 Kartoffelbeilagen

Kartoffelgratin, gebacken in hauseigener Soße
Kartoffelgratin mit Brokkoli gebacken in hauseigener Soße
Béchamelkartoffeln (warme Pellkartoffeln in Schinken-Sahne-Soße)
Rosmarinkartoffeln (kleine Kartoffelkugeln in Rosmarinbutter gebraten)
Kartoffelpüree mit Steinpilzen, mit Käse überbacken
Kartoffel-Speck-Salat, süßsauer, warm serviert
Kartoffel-Majonäsen-Salat (Ei, Gurken und Zwiebeln)
Kartoffel-Klöße in Semmelbutter (von gekochten Kartoffeln)
Kartoffel-Klöße „Thüringer Art“ (von rohen Kartoffeln)
Ofenkartoffeln, serviert mit Sour Cream
Kräuterkartoffeln aus dem Backofen (neue Kartoffeln, Olivenöl, mediterrane Kräuter)
Salzkartoffeln und Bratkartoffeln, bei kurzer Lieferzeit möglich
Kroketten, Pommes Frites, Wedges und Herzogin-Kartoffeln nur bei Veranstaltungen in unserem Haus oder bei einer Betreuung der Veranstaltung vor Ort durch unser Team möglich.

7.3 Reis

Bunte Reispfanne
(Langkornreis mit buntem Gemüse)
Wildreis naturell
Trauben-Nuss-Reis
Orangenreis mit Orangenfilets
Curryreis
Basmatireis
Risotto (mit Parmesan)
Safranrisotto
Meeresfrüchterisotto
Gorgonzolarisotto mit Lachs

7.4 Nudeln & Spätzle

Bunte Nudelpfanne (Farfale mit knackigem Pfannengemüse)
Bandnudeln im Steinpilzrahm
Bandnudelnester mit Pestosoße – lecker!
Penne in Toskanasoße
Butterspätzle mit Kräutern
Bauernspätzle (Schinken, Paprika und Zwiebeln)
Gnocchi in Salbeibutter

7.5 Aufläufe

Spätzle-Gemüse-Auflauf (Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Mais, Lauch, Brokkoli)
Spätzle-Brokkoli-Auflauf (Mais, Lauch, Brokkoli)
Hackfleischlasagne
Lachs-Spinat-Lasagne
Zucchini-Tomaten-Mozzarella-Auflauf

8 Desserts

Heißes

Heiße Kirschen mit grünem Pfeffer und Sherry
Heiße Kirschen mit Zitrone und Zimt

Heiße Himbeeren mit Himbeergeist
Flambiertes Obst - auf Anfrage

Kaltes

Rote Grütze mit Früchten
Obstsalat „Hausmacher Art“
Zitronen- oder Limettencreme
Mangocreme mit fr. Früchten
Maracujacreme auf Brombeermark
Vanillemousse auf Rhabarber-, Himbeer- oder
Erdbeermark

Orangen-Jogurt-Creme mit kandierten Nüssen
Ingwer-Creme
Waldfrucht-Schmand-Creme
Mascarponecreme (mit Ei), dazu beliebige
Früchte
After-Eight-creme
Mousse au chocolate
Erdbeertiramisu
Tiramisu
Sorbet von verschiedenen Früchten – auf Anfrage

Cantuccinicreme (Erdbeeren, italienische
Nusskekse und Vanillemousse)

Limonen-Buttermilch-Dessert
Panna cotta mit Caramelsoße

Soßen (ab 5kg)

Vanillesoße
Schokoladensoße
Flüssige Sahne

Gezuckerte Sahne, steif
Erdbeersoße
Kiwisoße mit Honig

Eis

diverse Sorten von Frucht- & Milcheis in Waffeln oder Bechern
Highlight: Eisbomben-Bufett (große Eisvariation auf Platten angerichtet)
Informieren Sie sich über unsren nostalgischen Eiswagen zur Miete!

9 Spezialitäten – Empfehlungen des Hauses

warm/kaltes Büfett „Klassiker“ ab 25Personen:

Filetmedaillonpotpourri
Schweinefiletmedaillon „Strindberg“
Butterchampignons
Rinderfiletsteak in Orangen-Pfeffer-Rahm
Hähnchenbrustfilet in Kräuterkäsesoße
Kartoffelgratin mit Brokkoli
Bunte Reispfanne
Bauernsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing

Kaltes Büfett „So fing alles an...“

Auch eine gute Ergänzung zum warmen Büfett
Gemischte kalte Platte von Wurstspezialitäten
Festtags-Käseplatte
Fischplatte „Standard“
Gefüllte Eier, mit Kaviar garniert
Zwei Salate Ihrer Wahl
Butter- und Brotvariationen
Rote Grütze, Vanillesoße

10. Büfettvorschläge warm/kalt

10.1 Das Frühstücksbüfett

Salami, Schinkenspeck, geräucherte Truthahnbrust, frisches Mett, kleine Schnitzel mit Kartoffel-Majonäsen-Salat, Frischkostteller, Schnittkäse, gefüllte Eier, Räucherlachs, Butter, frische Brötchen und Schwarzbrot, auf Wunsch auch Konfitüre, Müsli, frische Milch und filetiertes Obst

10.2 Rustikales Büfett – „Die Jause“

Bratklopse, Schweineschnitzel, Hähnchenkeulen, warmer Kartoffelspecksalat, Leberwurst, Braunschweiger Mettwurst, Sülze mit Remoulade, Schinkenspeck, Thüringer Mett, Gewürzgurken, Senf, Schnittkäse, Brie mit Trauben, Nudelsalat, Göteborger Heringstopf, Butterteller, Brotkorb mit Baguette

Ein Tipp für die folgende Büfettvorschläge: Erwarten Sie zu Ihrer Veranstaltung weniger als 40 Gäste, stellen Sie sich die Speisen einfach selbst zusammen.

10.3 Hochzeitsbüfett – „der schönste Tag im Leben“

Altmärkische Hochzeitssuppe
Hirschkalbskeule mit Pfifferlingssoße und Schweinefilet „Strindberg“
Apfelrotkohl und Preiselbeerbirnen
Pochierte Lachsschnitte an Weißweinssoße mit Shrimps
mit Rosmarinkartoffeln und Kartoffelklöße
Wildreis mit Rosinen
Bunte Gemüseplatte, Bauernsalat mit Dressing, Baguette
Antipasti mit Tomaten-Mozzarella, Serranoschinken an Melonenpotpourri
Roastbeef „rosa,“ an Remoulade
Geräucherte Lachsforelle an Preiselbeermeerrettich
Internationale Käsespezialitäten an Obstbukett
Butter und Brotauswahl
Mousse au chocolate
Rote Grütze, Vanillesoße

10.4 „Bella Italia“ – der italienische Klassiker

Putenschnitzel mediterran
Frische Kräuterchampignons
Rinderfiletgeschnetzeltes „Siziliano“ (mit Romanesco und Spargel in Knoblauch-Pfefferrahm)
Schweinelachssteak „Mailänder Art“ (mit Ananas und Käse überbacken)
Sahne-Schmand-Kartoffeln, Tagliatelle in Steinpilzrahm
Gorgonzolarisotto mit Lachs, Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsoße)
Parmaschinken an Melonenpotpourri, Roastbeef „rosa“ an Remoulade
Italienischer Rohmilchkäse mit Trauben
Gebeizter Basilikumlachs, geräucherte Lachsforelle, Riesengarnelen in Knobli-Öl
Gemischte Antipastiplatte mit Tomate-Mozzarella
Bauernsalat mit Dressing
Tomatenbutter, Chiabatta-Baguette, Schwarz- und Körnerbrot
Cantuccinicreme oder Tiramisu oder Mascarponecreme

10.5 Kleines Kartoffelfest

Westfälische Kartoffelsuppe
Sauerfleisch, Remoulade, Bratkartoffeln
Mettbällchen in Champignon-Tomatensoße mit Mozzarella überbacken
Spanferkelkeule, im Stück oder geschnitten, Pfefferrahmsoße
Göteborger Heringstopf
Kartoffelgratin mit Staudensellerie
Kartoffelspecksalat oder Bratkartoffeln
Kräuterkartoffeln mit Kräuterquark
Bauernsalat mit Schafskäse
Tomaten-Thunfisch-Salat
Gefülltes Bauernbrot mit Griebenschmalz
Höhlenkäse, Lehrdamer und lecker Käsecreme an blauen Trauben
Brot, Butter und Baguette

10.6 „Omas Geburtstag“

Hähnchenbrust mit Ananas und Käse überbacken

Champignon-Rahmschnitzel

Salzkartoffeln

Reispfanne oder Butterspätzle

Bunte Gemüseplatte

Apfel-Möhren-Salat, Tomatensalat

Edle Käseplatte

Fischplatte „Gourmet“

Butter, Brot und Baguette

Rote Grütze, Vanillesoße, Mangocreme

10.7 Schnitzelbufett

Schweineschnitzel in Zigeunersoße mit Zwiebeln und Schmand

Putenschnitzel im Knuspermantel mit Kräutersoße

oder mit Ananas und Käse überbacken

Wildschweineschnitzel in Haselnusspanade mit Waldpilzsoße

Kräuterkartoffeln aus dem Ofen

Spätzleauflauf mit Gemüse, Butterchampignons

Bauersalat mit Joghurtdressing

10.8 Gartengrillfest

Järgeschnetzeltes, Tzatziki

Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Käsesoße

Schweinefiletmedaillons, Orangen-Pfeffer-Rahm

Pußtaspieße (Rinderfilet, Paprika, Zwiebeln, Speck) pikante Grillsoße

Nürnberger Rostbratwürstchen, Senf

Lamm-Chops auf Ratatouille, Cocktailsoße

Steaks vom norwegischen Silberlachs, Estragonbutter

Kartoffel-Broccoli-Gratin & Safranrisotto

Frischkost- und Rohkostsalate, Antipasti mit Tomaten-Mozzarella-Salat,

Rustikales Käsebrett

Baguette, Partysonnen, Kräuterbuttertraube und Schwarzbrot

Rote Grütze mit Vanillesoße

Limetten-Buttermilch-Dessert

10.9 Das Betriebsfest

Gyrospfanne, Tzatziki
Thüringer Rostbratwurst, Senf
Nackensteaks, im Zwiebel-Biersud geschwenkt
Verschiedene Grillsoßen
Kartoffel-Specksalat
Broccoli-Spätzle-Auflauf
Frischkost- und Rohkostsalate
Nudelsalat und Käsesalat
Verschiedene Baguette- und Brotsorten
Frischer Obstsalat
Zur Nacht: Feuriges Kesselgulasch

Planen Sie eine Feier mit über 100 Personen und möchten etwas Ausgefallenes?

Wir beraten Sie gerne bei individuellen Themenfeiern und Anlässen. Ob „Apres-Ski“, Petersburger Nächte oder „Moulin Rouge“, Speisen und Büfett, Getränke, das Servicepersonal und die Dekoration des Saals oder Zeltens lassen Sie in eine andere Welt abtauchen. „Deutschlandparty“, „Tex Mex“ oder „Europäische Union“ - Ihre Wünsche vereint mit unseren Ideen machen Sie zum perfekten Gastgeber!

Sprechen Sie uns einfach an – Wir freuen uns über jede Herausforderung.

11. Menüvorschläge

Wir unterscheiden grundsätzlich zwischen „Mahlzeit“ und Tellergerichten.
Bei Mahlzeiten sind die Speisen auf Platten für 5 Personen angerichtet. Bitte
erfragen Sie, ob Ihr Wunschmenü als Tellergericht oder Mahlzeit möglich ist.

Menü Nr. 1 „Altmark“ – ab 25 Personen

Schweinebraten aus der Keule, Rinderroulade „Omas Art“, Bratensoße
Gemüseplatte 5 Sorten, Salzkartoffeln
Rote Grütze, Vanillesoße

Menü Nr. 2 „Geburtstag“ – ab 30 Personen

Pretzierer Hochzeitssuppe in Terrinen
Schweineschnitzel, Rinderschmorbraten, Rotweinsauce und Butterchampignons
Gemüseplatte 5 Sorten, Salzkartoffeln, Mandelbällchen
Zitronencreme, Obstsalat

Menü Nr. 3 „Goldene Hochzeit“ – ab 30 Personen

Lachsmousse mit Krabben
Spargelcremesuppe
Gefülltes Schweinefilet, gebeizter Hirschkalbsbraten, Wildsoße, in Speck und Zwiebeln geschwenkte
Pfifferlinge, Preiselbeerbirnen, Gemüseplatte mit Böhnchen im Speckmantel, Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln, Herzoginkartoffeln
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder mit roter Grütze und Schlagsahne

Menü Nr. 4 „Taufe/Firmung/Konfirmation/Jugendweihe“ – ab 30 Personen

Suppe Ihrer Wahl
Putenschnitzel, gefülltes Rinderfilet mit gebratenen Champignons, Rotweinsauce
Gemüseplatte 4 Sorten, Chinakohlsalat mit rosa Mandarinen in Schmand
Salzkartoffeln, Butterreis oder Mandelbällchen
Tiramisu-Eis auf Brombeersockel und Mintsahne

Menü Nr. 5 „Silberhochzeit“ – ab 40 Personen

Vorspeise Ihrer Wahl

Klare Ochsenschwanzsuppe an Käsegebäck

Schweinefiletsteak „Strindberg“

Gespickte Rehkeule an Steinpilzen, Babybirnen und Preiselbeeren in der Hippe, Waldpilzsoße

Gebratener grüner Spargel mit Sauce hollandaise

Bunte Gemüseplatte oder frischer Salat

Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

Dessertteller „Hollywood“ mit zweierlei Mousse und frischen Früchten oder Eiskreationen

Mokka und Salzwedeler Baumkuchen

Menü Nr. 6 „Schönster Tag im Leben“

Große Vorspeisenplatte „Meeresbrise“ mit geräucherter Forelle, Räucherlachs, Räucheraalfilet, Nordseekrabben und gegrillten Riesengarnelen, Preiselbeermeerrettich, dazu gebuttertes Baguette und Kräuterbutter

Suppe Ihrer Wahl

Tranchen vom Rinderfilet in roter Pfefferkruste an Sherryrahm,

Geschmorte Kalbskeule, Rosmarinsoße, Edelgemüse Ihrer Wahl, in Butter gebratene Champignons

Großes Dessert- und Eisbüfett

12.1 Getränke

Gerne liefern wir Ihnen gekühlte Getränke in ausreichender Menge auf Kommision. Berechnet werden diese nach tatsächlichem Verbrauch.

Bevorzugte Biersorten: Hasseröder, Radeberger, Krombacher

Grundausrüstung alkoholfreie Getränke

Gaensefurter & Merkur Mineralwasser still/medium/Sprudel

Coca Cola, Fanta, Sprite, Diesdorfer Apfel- und Orangensaft

Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale

Hausweine & Sekt

weiß: trockener Chardonnay von Käfer, München & Weinheimer Sybillenstein aus Rheinhessen

rot: Chianti, Predalla, Italien (trocken), Portugieser Spätburgunder (halbtrocken)

Montparnasse Sekt doux & brut & Prosecco Azurro

Spirituosen (Auswahl)

Strohtmann Korn, Goldkrone Weinbrand, Jägermeister, Malteser Aquavit, Mackenstedter Sauerkirsch und Mackenstedter saurer Appel oder Waldmeister, Baileys Cremeliquore,

Absolut oder Gorbatschow Wodka

Aperitifs

Zum Sektempfang empfehlen wir alternativ auch

Bellini – Cocktail von Pfirsichlikör und Prosecco, garniert mit einer Physalis

Aperol Spritz – Bitterlikör Aperol, Soda, Prosecco, Orangenwürfel

Und wann gehen Sie als Gast auf Ihre eigene Party?

1. Die Angebote, Lieferungen und Leistungen des Party- & Veranstaltungsservice Lutz Spurgat erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Geschäftsbedingungen. Die Firma Spurgat ist jederzeit berechtigt, diese AGB einschließlich aller eventuellen Anlagen zu ändern oder zu ergänzen.
2. Unsere Angebote sind unverbindlich. Kleine Abweichungen und Änderungen gegenüber unseren Beschreibungen sind möglich. Der jeweilige Katalog verliert mit Erscheinen einer Neuauflage seine Gültigkeit.
3. Andere als die zur Geschäftsführung in des Party- Veranstaltungsservice Lutz Spurgat berufenen sowie die mit einer Prokura versehenen Personen sind nicht berechtigt, namens des Party- & Veranstaltungsservice Lutz Spurgat von diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen abweichende Regelungen zu treffen.
4. Mündliche oder fernmündliche Angebote unseres Hauses gelten nur, wenn sie von uns unverzüglich schriftlich bestätigt werden.
5. Alle Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in Euro ohne gesetzliche Steuern und Abgaben und ohne sonstige, eventuell anfallende öffentlich-rechtliche Nebenkosten. Sie gelten ausschließlich für die im Angebot benannten Mengen und die dort beschriebenen Lieferzeiträume und -wege.
6. Differenzieren unsere Angebotsangaben zu unseren Produktbeschreibungen, so sind allein die Angaben und Beschreibungen (Qualitäten) unseres Angebots verbindlich.
7. Unsere Gewährleistung endet dort, wo wir durch das Verhalten unserer Kunden, Auftraggeber oder sonst an einem Veranstaltungsablauf beteiligter Dritter ganz oder teilweise an der vertragsgemäßen Erbringung unserer Leistung gehindert werden oder wo uns die Erbringung dieser Leistung unzumutbar erschwert wird.
8. Die Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungserhalt oder bei Lieferung ohne Abzug fällig. Auf Rechnungen die innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum nicht beglichen sind, werden Verzugszinsen erhoben. Bei Aufträgen, deren Angebotswert 5.000 Euro übersteigt, kann eine Anzahlung in reiner Höhe von bis zu 50% des Endbetrages bei Auftragsbestätigung verlangt werden.
9. Der Kunde hat das Recht bis 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn vom Vertrag zurückzutreten. Im Falle des Rücktrittes, der schriftlich erklärt werden muss, werden folgende Stornogebühren fällig. Innerhalb von 14 Tagen bis Veranstaltungsdatum 25%, innerhalb 7 Tagen bis Veranstaltungsdatum 75%, innerhalb 1 Tag bis Veranstaltungsdatum - 100% der Angebotssumme. Dem Besteller bleibt der Nachweis offen, dass ein Schaden überhaupt nicht oder in wesentlich geringerer Höhe als die Pauschale entstanden ist.
10. Eine Verminderung der vereinbarten Bestellmenge muss der Partyservice Spurgat & Veranstaltungsservice Spurgat mindestens 6 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden.

11. Eine Erhöhung der Bestellmenge kann von uns abgelehnt werden, sofern diese nicht innerhalb von 6 Werktagen vor dem Beginn der Veranstaltung mitgeteilt wird. Der Party- & Veranstaltungsservice Lutz Spurgat behält sich vor, die Erhöhung der Bestellmenge abzulehnen, sofern betriebliche und oder logistische Gründe dagegen sprechen.
12. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen von fachlich geschultem Personal. Es können verkehrsbedingte Verzögerungen eintreten. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
13. Der Party- & Veranstaltungsservice Lutz Spurgat gewährleistet, dass die verkaufte Ware zum Zeitpunkt des Gefahrenüberganges die vertraglich zugesicherten Eigenschaften hat.
14. Die Gefahr geht mit Annahme der Ware durch den Käufer auf ihn über.
15. Der Besteller hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferung sind sofort schriftliche Vermerke zu machen oder der Lieferer ist umgehend telefonisch zu benachrichtigen. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.
16. Für Personen- oder Sachschäden jeglicher Art wird nur gehaftet, wenn die Schäden auf einer grob fahrlässigen Vertragsverletzung oder einer Verletzung der Verkehrssicherungspflichten für die Anlagen und Räumlichkeiten durch den Party- & Veranstaltungsservice Lutz Spurgat oder ihrer Erfüllungs- bzw. Verrichtungsgehilfen beruhen.
17. Änderungen der vertraglichen Vereinbarungen bedürfen der Schriftform.
18. Der Besteller willigt ein, dass der Party- & Veranstaltungsservice Lutz Spurgat die Vertrags- und Abrechnungsdaten in Datensammlungen führt, soweit dies der ordnungsgemäßen Durchführung des Vertrages dient.
19. Als Gerichtsstand ist, soweit gesetzlich zulässig, der Sitz vom Party- & Veranstaltungsservice Lutz Spurgat vereinbart.
20. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Vertragsbedingungen unwirksam sein, so lässt dies die Gültigkeit der einzelnen Verträge insgesamt und der übrigen Vertragsbedingungen unberührt. Alle angegebenen Preise verstehen sich zzgl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.