

Wir haben für Sie geöffnet

Montag:
von: 11:30 Uhr - 14:00 Uhr

Mittwoch, Donnerstag und Freitag:
von: 11:30 Uhr - 21:00 Uhr

Samstag, Sonntag und feiertags:
11:30 Uhr - 21:00 Uhr

Dienstag: Ruhetag



Unsere Bufett's
für Ihre Feiern in unserem
Kartoffel Gasthaus
und bei Ihnen zu Hause



Cobbelesdorfer Hauptstraße 18, 06869 Coswig (Anhalt),
Tel.: 034923/20228, Fax: 034923/20263

1. Suppen: (als Vorsuppe oder Hauptgericht)

- Hochzeitssuppe mit Eierstich und Brokkoliröschen (auch vegetarische Variante möglich)
- Rindfleischsuppe mit Grießklößchen und Fadennudeleinlage
- Pfifferlingsrahmsuppe mit Buttercroutons
- Champignonrahmsuppe mit Buttercroutons
- Blumenkohlrahmsuppe mit Buttercroutons (auch vegetarische Variante möglich)
- Feine Wildsuppe
- Käse-Lauch Suppe mit Gehacktesgeröstel (auch als vegetarische Variante möglich)
- Brokkoli-Käse Suppe (auch als vegetarische Variante möglich)
- Kartoffelrahmsuppe mit Buttercroutons (auch als vegetarische Variante möglich)
- Russische Soljanka
- Ungarische Kartoffel-Gulasch Suppe
- Tomatencremesüppchen mit Reis und Buttercroutons (auch als vegetarische Variante möglich)
- Spargelrahmsuppe mit Buttercroutons = vegetarisch
- Liebliche Backofensuppe mit Putenbrust, Pfirsichspalten, Champignons etwas Sojasoße und Sahne verfeinert
- Präsidentensuppe mit Hackfleisch und Sauerkraut
- Currysuppentopf mit Putenbrust, Porree, Hühnerbrühe und Creme fraiche verfeinert
- Feuerbohneintopf



2. Fleischgerichte:

- Frikassee
- Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet
- Putenrahmgeschnetzeltes „Hawaii“ mit Champignons und Ananas
- Wildbraten mit Rotweinsahnesoße (Wildart nach Saison und Angebot)
- gemischter Braten vom Wild und Rind

- gemischter Braten vom Wild und Schweinefilet
- Schweinekammbraten mit Sahnesoße
- Schweinefiletbraten oder Rinderbraten in Sahnesoße
- Schweinemedallions auf Pfifferlingsrahmssoße
- Wildgulasch mit Champignons und Preiselbeeren darin
- Geschnetzeltes von Rind „Stroganoff“
- Minirouladen in Rotweinsahnesoße
- Rheinischer Sauerbraten vom Rind
- Kassler- oder Kasslerkrustenbraten mit Sauerkraut
- Kasslerbraten „Hawaii“ mit Ananas und Käserahmssoße
- Aprikosen – Curry – Hähnchenschnitzel in Sahnesoße
- Hähnchenbrustfilet natur in Käserahmssoße mit Brokkoli und Lauch
- Putenrollbraten in Rahmssoße
- panierte Schweineschnitzel (60g), (100g), (120g)
- panierte Hähnchenschnitzel (60g), (100g), (120g)
- panierte Putenschnitzel (60g), (100g), (120g)
- natur gebratene Schweine-, Hähnchen- oder Putenschnitzel in Pfifferlingsrahmssoße
- Schweinekammsteaks (60g), (100g), (120g) mit Rahmchampignons oder frittierten Zwiebelringen
- Minibuletten bunt garniert
- Hähnchenkeulen gebraten
- Entenkeulen gebraten (Saison beachten), dazu die passende Soße
- Gänsekeulen gebraten (Saison beachten), dazu die passende Soße
- gebackene Chicken Nuggets
- gekochte Rinder- oder Schweinezunge in Rotweinsahnesoße
- Wiener Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsoße
- gefüllte Riesenchampignons mit Hackfleischfüllung
- gefüllte Riesenchampignons mit Kochschinken / Zwiebel – Pilz – Füllung
- Eisbein „Berliner Art“ mit Sauerkraut
- gebackene Schweinehaxe mit Sauerkraut und Soße
- gebackene Chicken – Haxen
- Gehacktesauflauf mit Käse überbacken

- Feuertopf scharf/süß mit Schnitzelfleisch, Ananas und Champignons
- Schaschlik
- Geflügelleber mit Zwiebeln
- panierte Jungrinderleber
- gemischte Grillpfanne mit kleinen Schweinekammsteaks, Schnitzel, Hähnchenkeule, Bratklops mit Zwiebeln und Rahmchampignons
- Chili con Carne
- Kaninchenrollbraten in feiner Sahnesoße
- Kalbsbraten in feiner Sahnesoße

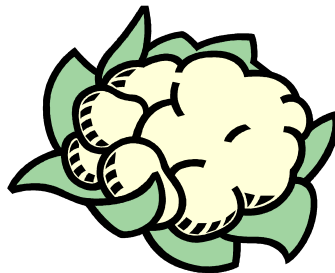


3. Fischgerichte

- feine Fischsuppe
- Norwegischer Atlanticlachs in Zitronen – Butter Soße
- Matjes „Hausfrauenart“
- Saurer Hering „Hausfrauenart“
- Forellenfilets in Butter gebraten „Müllerinart“
- Pangasiusfilet in feiner Meerrettichsoße
- Zanderfilet natur auf Zitronen – Butter Soße
- Seelachsfilet natur auf Dillsoße

4. Gemüsebeilagen

- Sauerkohl
- Bayrisch Kraut
- Rosenkohl
- Grünkohl
- Rotkohl
- Erbsen, karamellisiert
- Fingermöhrrchen, karamellisiert
- Prinzessbohnen
- Wachsbohnen mit brauner Butter
- Zuckerschoten, karamellisiert
- Mischgemüse (Erbsen und Möhren)



5. hausgebackener Kuchen

- Hähnchentorte (mit Baiser und Sahne)
- altdeutsche Quarktorte mit Baiser
- Sahnequarktorte
- Obsttorte (Obst nach Wahl)
- Nougattorte
- Buttercremtorte
- Dessertstückchen
- LPG – Kuchen
- Mohnkuchen mit Schokolade
- Stachelbeerkuchen mit Baiser
- Bienenstich
- Quarkkuchen
- Streuselkuchen / Kirschkuchen
- Pflaumenkuchen mit Streusel
- Pflaumenkuchen mit Eierdecke
- Eierlikörkuchen
- Nougatkuchen
- Kekskuchen mit Sahne (von Mandarinen, Sauerkirschen, Himbeeren, Stachelbeeren)
- Zitronen – Baiser Schnitte
- Topfkuchen



6. Sonstiges

- Butter
- Brot
- Baguette
- Weißbrot
- Toast



7. Süßspeisen / Nachtisch

- hausgemachte Zitronenspeise (nicht im Hochsommer)
- hausgemachte Schokospeise
- hausgemachte Erdbeerspeise
- hausgemachter Obstsalat
- gefüllte Birnen / Pfirsiche mit feiner Frischkäsezimtfüllung
- hausgemachte Götterspeise mit Vanillesoße (rot, gelb oder grün)
- hausgemachte Rote Grütze mit Früchten und Vanillesoße
- hausgemachtes Tiramisu
- Herrencreme – hausgemacht
- Vanille – Kirsch – Speise mit Eierlikör
- Kartoffelpuffer mit Apfelmus (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)
- hausgemachte Erdbeerknödel (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)
- hausgemachte Kirschknödel (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)
- hausgemachte Mirabellenknödel (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)
- hausgemachte Pflaumenknödel (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)
- Eis (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)

8. Hausschlachtespezialitäten

- Rotwurst
- Leberwurst
- Wellfleisch
- Schmalz
- Gehacktes mit Zwiebeln und Knoblauch
- frische Bratwurst
- Wurstsuppe

- Brokkoli



- Blumenkohl mit holl. Soße
- Blumenkohl mit Sauce Bernaise
- Spargelgemüse (Saison)
- Stangenspargel mit brauner Butter (Saison)
- Stangenspargel mit Sauce Hollandaise (Saison)
- Schwarzwurzelgemüse mit brauner Butter
- Rahmchampignons
- Rahmpfifferlinge
- Waldpilze in Sahnesoße
- gemischte Gemüsepfanne (Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Brokkoli, Rosenkohl, Prinzessbohnen)

9. Sättigungsbeilagen

- Salzkartoffeln
- hausgemachtes Kartoffelpüree
- Bratkartoffeln
- Thüringer Klöße
- Semmelknödel
- Schupfnudeln aus Kartoffelteig
- Reis mit Gemüse oder pur
- Wildreis
- Butterspätzle
- Erbspüree
- Kartoffelauflauf
- Kartoffelkrokette
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffelbällchen
- Gnocchis (ital. Kartoffelnudeln)



10. Vegetarische Gerichte

- Backkartoffeln mit hausgemachtem Sauerrahm und/oder Tzazikiquark
- Riesenchampignons vegetarisch gefüllt
- Waldpilzgulasch
- Kartoffelauflauf „Gärtnerinnenart“

- rheinischer Kartoffelsalat
- Tortellinisalat
- Reissalat
- Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven
- Tomaten – Mozzarella Platte
- Tomaten – Mozzarella Spieße mit Oliven

12. Kalte Platten / Gerichte

- a. Tatar (nur im Kartoffel – Gasthaus)
- b. Gehacktesigel mit Zwiebeln
- c. Käseplatte
- d. Platte von gefüllten Eiern und Räucherlachs
- e. Fischplatte (Schillerlocken, Heilbutt, Forellenfilets)
- f. Lachsforelle – kalt geräuchert
- g. bunte Schinken- / Salamiplatte
- h. Seranoschinken auf Honigmelone
- i. Roastbeef rosa mit Sahnemeerrettich
- j. Bratenplatte (Schweinebraten, Kasslerbraten, Rinderbraten kalt)
- k. Antipasti (Platte mit ital. Vorspeisen)



13. Kleinigkeiten

- l. Würzfleisch (vom Schwein)
- m. Ragout fin (vom Kalb)
- n. Canapees
- o. Partybouletten bunt garniert
- p. Soleier
- q. Speckkuchen nach Hausfrauenart
- r. gefüllte Eier / Lachsrollchen
- s. Spargel – Schinkenrollchen (Saison)
- t. Käsespieße
- u. Bruschetta (nur für Verzehr im Kartoffel-Gasthaus)
- v. Toast „Hawaii“ (nur für Verzehr im Kartoffel-Gasthaus)
- w. Russischer Toast mit gekochtem Ei, Zwiebeln und Kaviar (nur für Verzehr im Kartoffel-Gasthaus)



Name:

Anschrift:

Ort der Anlieferung:

Uhrzeit der Anlieferung:

Anlass:

Personenzahl:

Vereinbarungen zum Leergut:

Pauschale für die Reinigung des Leergutes:

Sonstiges:

Voraussichtlicher Preis:

Anlieferungspauschale:

Unterschriften:

.....
Auftraggeber

.....
Auftragnehmer

Bestandteile der Lieferung:

Hinweise zum Bufett außer Haus

- stellen Sie sich aus unserem Angebot Ihr Bufett zusammen
- nennen Sie uns bitte die wirkliche Teilnehmerzahl (darunter Kinder)
- wir beraten Sie bei der Zusammenstellung des Bufetts und überschlagen die für die Teilnehmerzahl erforderliche Menge und den Preis. Dieser liegt erfahrungsgemäß für ein Komplettbuffet zwischen 14,00 bis 18,00 € pro Erwachsener Person. Teillieferungen sind im Preis in der Regel entsprechend geringer. Dazu kommt die gesetzliche Mehrwertsteuer.
- für Butter, Brot und Baguette sorgen Sie bitte selber nach Ihren Wünschen
- bitte teilen Sie uns mit, ob Sie die gelieferten Speisen auf ein Bufett stellen wollen, oder direkt auf die gedeckte Tafel (weil unterschiedliche Art der Anlieferung)
- brauchen Sie noch Hilfsmittel von uns, z.B. Tischwäsche, Besteck, etc. Wir können auch damit dienen.
Bitte beachten Sie, dass das von uns gelieferte Leergut vollständig an uns zurück geht. Fehlendes Leergut müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.
- die Rechnungslegung erfolgt schriftlich, Sie bezahlen bitte bar beim Fahrer, oder per Überweisung
- bitte lassen Sie uns wissen, ob Sie mit unseren Leistungen zufrieden waren
- bitte beachten Sie, dass nur die Lieferung des Bufetts der 7%-igen Mehrwertsteuer unterliegt. Sobald Geschirr mitgeliefert wird, oder Sie eine andere Dienstleistung von uns wünschen, kommt der 19%-ige Mehrwertsteuersatz zur Anwendung

Waren Sie mit dem Bufett zufrieden?

Hinweise, Anregungen, Kritiken zu Bufett:

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Aussuchen und guten Appetit beim Essen.

Herzlichst

H. Hahn
Geschäftsführerin