



Partyservice Programm

Spanferkel

Unsere Spanferkel und Lämmer werden im Steinbackofen garantiert knusprig gebacken.
Preise inkl. braten, ab Haus.

ca. 10 kg Frischgewicht (für ca. 10-12 Personen)	169 € (16,90 €/kg)
ca. 13 kg Frischgewicht (für ca. 12-15 Personen)	189 € (14,54 €/kg)
ca. 15 kg Frischgewicht (für ca. 20-25 Personen)	199 € (13,27 €/kg)
ca. 20 kg Frischgewicht (für ca. 25-30 Personen)	239 € (11,95 €/kg)
ca. 25 kg Frischgewicht (für ca. 30-40 Personen)	279 € (11,16 €/kg)

Zwischengrößen nach Vereinbarung möglich.

Die genauen Lieferkosten richten sich nach dem Lieferort, der Entfernung und der Transportzeit.

Brett + Messer zum selbst Aufschneiden stellen wir auf Wunsch zur Verfügung.

Die Pfandgebühr beträgt 100 € und wird bei Rückgabe erstattet.

Die Rückgabe ist komplett entleert und grob gereinigt in der Folgewoche im Ladengeschäft erbeten.

Aufschneideservice vor Ort durch einen unserer Mitarbeiter

35 € / h

Aufschneiden und Portionieren im Betrieb durch einen unserer Mitarbeiter

und Anlieferung servierfertig im GN Wärmebehälter pauschal

45 €

Lämmer

Preise inkl. braten, ab Haus

ca. 13 kg Frischgewicht (für ca. 12-15 Personen)	229 € (17,62 €/kg)
ca. 15 kg Frischgewicht (für ca. 18-20 Personen)	259 € (16,19 €/kg)

Heiße Braten

Zu unseren Braten empfehlen wir unseren hausgemachten mittelscharfen Rixdorfer Senf, grob gemahlen aus gelben und braunen Senfsaaten.

Schweinebraten	20,00 € / kg
Prager Schinken	20,00 € / kg
Kasslerkotelett ohne Knochen	20,00 € / kg
Leberkäs in der Form gebacken	20,00 € / kg
Putenbrustbraten	22,00 € / kg

Pro Person kalkulieren wir ca. 300 g Frischgewicht.

Auch für unsere Braten stellen wir Ihnen gerne Brett und Messer zur Verfügung.

Beilagen

Unser Berliner Sauerkraut wird traditionell mit Speck geschmort und lässt elsässische Hausfrauen blass werden. Hervorragend passen auch unsere Kartoffelsalate (mit Essig-Öl-Kräutern oder Mayonnaise) oder Krautsalat.

Heißer Sauer Kohl	14,50 € / kg
Kartoffel- und Krautsalate	14,50 € / kg
Hausgemachter mittelscharfer Rixdorfer Senf aus gelben und braunen Senfsaaten grob gemahlen	6,50 € (Glas ca. 350 ml)

Suppen

Erbensuppe mit Räucherspeck und reichlich Würsteinlage	10,50 € / l
Kartoffelsuppe mit Räucherspeck und reichlich Würsteinlage	10,50 € / l
Mexikanische Bohnensuppe mit Räucherspeck	10,50 € / l
Gulaschsuppe mit viel Fleisch	10,50 € / l

Wir kalkulieren 600 ml für jeden Gast. Als Vorsuppe, wenn Sie die Suppe als Teil eines Buffets einsetzen, benötigen Sie nur 400 ml pro Person.

Warme Gerichte

Preise ab 25 Personen. Kleinere Mengen auf Anfrage.

Eisbein mild gepökelt, mit Sauerkraut Erbspüree, Salzkartoffeln und Senf	12,95 € / Person
Schnitzel mit gemischtem Gemüse und Salzkartoffeln	12,95 € / Person
Kasslerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	12,95 € / Person
Schlachteplatte (Blut-Leberwurst, Knacker, Wellfleisch)	12,95 € / Person
Kartoffelgratin mit Käse überbacken	3,50 € / Person

Brotsortiment

Zu allen Speisen empfehlen wir ein Brotsortiment aus verschiedenen hellen und dunklen Sorten Brötchen, rustikalem Brot und garnierter Butter.

Gemischtes Brotsortiment	2,50 € / Person
Partybrötchen	0,80 € / Stück

Kalte Platten

Aufschnittplatten sind, wenn das Richtige darauf liegt, immer wieder beliebt.
Appetitlich garniert, auf Aluminium-Einwegplatten oder Edelstahl-Platten
gegen Pfand. Wir rechnen mit 150 g pro Gast.

Bratenplatte mit saftigem Schweinebraten, mild gepökeltem Kasslerbraten und Prager Schinken	9,50 € / Person
Bratenplatte mit Anteil rosa gebratenem Roastbeef	9,50 € / Person
Schinkenplatte mit hausgemachten Schinken aus der 100jährigen Räucherammer: Toskana Landschinken, Nusschinken, Schinkenspeck, Lachsschinken	8,50 € / Person
Gemischte Aufschnittplatte	8,50 € / Person
Rustikale Wurstplatte	8,50 € / Person
Käseplatte mit verschiedenen internationalen Hart- und Weichkäsespezialitäten, garniert	9,50 € / Person
Delikatess-Fischplatte (ab 10 Personen): Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Forellenfilet, Makrele, Butterfisch oder Heilbutt und auf Wunsch Krabben	14,00 € / Person
Fischplatte rustikal (ab 10 Personen): Makrelenfilet mit Zwiebeln oder Pfeffer, Forellenfilet, Dillmöpfe, Bratrollmöpfe	9,50 € / Person

Selbstverständlich können wir auch Ihre speziellen Wünsche für die Plattenbelegung erfüllen oder mit unseren Feinschmeckersalaten ergänzen.

Für den kleinen Empfang

½ belegte Brötchen, Schusterjungen oder Baguette-Scheiben belegen wir
nach Ihren Wünschen mit unseren auf internationalen Wettbewerben
ausgezeichneten Wurst- und Schinkenspezialitäten, Butter oder Schmalz und
Harzer Käse, Hackepeter mit Zwiebeln, Tatar oder Fleischsalat.

Belegte Brote mit Wunschbelag	2,90 € / Stück
Kochschinkenröllchen mit Spargel und Remoulade	3,50 € / Stück
Roher Schinken auf Honigmelone	3,50 € / Stück
Schweinemedallions	3,50 € / Stück
Gebackene Hähnchenschenkel	3,50 € / Stück
Roastbeefröllchen	2,80 € / Stück
Gefüllte Tomaten	3,00 € / Stück
Blutwurstpasteten mit Apfelmus	3,50 € / Stück

Salate

Als Ergänzung zu Aufschnitt-, Käse- oder Fischplatten,
aber auch als Beilagenvariante sind unsere frisch hergestellten,
hauseigenen Feinschmecker-Salate ideal.

Kartoffelsalat mit Majonaise	14,50 € / kg
Kartoffelsalat mit frischen Kräutern	14,50 € / kg
Kartoffelsalat mit Speck	14,50 € / kg
Nudelsalat mit Gemüse	14,50 € / kg
Serbischer Krautsalat	14,50 € / kg
Bohnensalat	14,50 € / kg
Eiersalat	14,50 € / kg
Fleischsalat	14,50 € / kg
Tomatensalat mit Feta-Käse	19,00 € / kg
Gurkensalat in Joghurtdressing	15,00 € / kg
Farmersalat	15,00 € / kg
Sellerie-Apfelsalat	18,00 € / kg
Italienischer Lauchsalat	18,00 € / kg
Waldorf Salat	18,00 € / kg
Gartensalat Vital	18,00 € / kg
Schweizer Käsesalat	19,50 € / kg
Sahne – Herings – Topf	25,00 € / kg
Geflügelsalat	25,00 € / kg
Göteborger Heringssalat	25,00 € / kg
Krabbensalat	39,00 € / kg
Heißer Sauerkohl Berliner Art, süß-sauer abgeschmeckt	14,50 € / kg

Je nach Menge der anderen Speisen und dem Anlass kalkulieren wir pro Person 150-200 g Salat;
das sind etwa 2 gehäufte Salatlöffel.

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße	2,95 € / Person
Hausgemachter Obstsalat	3,50 € / Person
Mousse au Chocolat	2,95 € / Person

Rustikales Berliner Buffet

Mit einem rustikalen Berliner Buffet liegen Sie bei einer etwas größeren Veranstaltung immer richtig.

Berliner Buffet ab 10 Personen 18 € / Person

Berliner Buffet ab 20 Personen 17 € / Person

Berliner Buffet ab 30 Personen 16 € / Person

Bestandteile: verschiedene Braten kalt auf Platten, Prager Schinken, Kasselerbraten, Putenbraten, Pastrami, Pulled Pork, Partybouletten, hauseigener Rixdorfer Senf, Aufschnitt- und Schinken-spezialitäten, gemischte Schinken- und Bratenplatten, internationale Käsespezialitätenplatten, Obst-Käsespießchen (vegetarisch), rustikale Lachs- und Räucherfischspezialitäten, mit Frischkäse gefüllte Tomaten (vegetarisch), Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Kartoffelsalat mit Essig/Öl/grüne Kräuter, Serbischer Krautsalat, Nudelsalat mit Gemüse, Eiersalat, eingelegtes Gemüse, gemischtes Brotsortiment mit Butter und Schmalz.

Alle Salate werden fleischlos/vegetarisch gefertigt.

Blutwurstritter-Buffer

Das Blutwurstritter-Buffer wird von uns als Drei-Gänge-Buffer ausgerichtet.

Blutwurstritter-Buffer 29 € / Person

Als Auftakt bieten wir Ihnen eine delikate Teigpastete, gefüllt mit unserer prämierten Blutwurst und Apfelkompott – eine Delikatesse besonderer Art. Alternativ können wir Ihnen auch Gulaschsuppe oder Kartoffelsuppe mit reichlich Wursteinlage im Thermobehälter heiß anliefern.

Die kalten Platten bestehen aus Roastbeef, Schweinebraten, Kasslerbraten und Prager Schinken, ergänzt durch eine Platte Parma Schinken auf Honigmelone sowie einer Platte mit Spargel in Kochschinken gerollt. Dazu gibt es verschiedene Salate, die Sie sich aussuchen können, und gefüllte Tomaten mit Fleischsalat oder Frischkäse.

Für Freunde von Fisch gehören eine Platte mit Räucherlachs, Forelle und Krabben zum Leistungsumfang. Eine Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsespezialitäten runden den zweiten Gang des Buffets ebenso ab wie ein Brotsortiment, Griebenschmalz und Butter.

Als Dessert bieten wir wahlweise Mousse au Chocolat oder rote Grütze mit Vanillesoße an.

Ausstattung

Porzellan / Schüsseln / Messer / Gabel / Löffel je 0,55 €

Gläser für Saft, Wein, Bier je 0,75 €

Stehtisch 19,00 €

Bierzeltgarnitur mit 1 Tisch und 2 Bänken 19,50 €

Auch Einwegteller und -bestecke stellen wir ebenfalls gern gegen Berechnung.

Mit diesen Vorschlägen sind unsere Möglichkeiten noch lange nicht erschöpft. In einem Gespräch können wir auch andere Lösungen für Ihre Veranstaltung finden.

Für größere Gesellschaften oder bei besonderen Wünschen unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot.

Geringfügige Änderungen in der Zusammenstellung behalten wir uns vor. Bei von unseren Beispielen abweichender Personenzahl können sich Preisabweichungen ergeben.

Alle Preise verstehen sich als Nettopreise zzgl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.

Die Lieferkosten werden nach Aufwand berechnet.

Bitte geben Sie uns möglichst eine Woche Zeit, Ihren Auftrag vorzubereiten. In besonderen eiligen Fällen nehmen Sie bitte Rücksprache. Eine Lösung finden wir immer.

Liefertermine – insbesondere bei warmen Speisen und während der stärksten Nachfragezeiten – können nicht immer exakt eingehalten werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Platten und Spanferkelbretter erbitten wir zu Beginn der Folgeweche zurück. Falls Sie Abholung wünschen, sagen Sie uns bitte Bescheid. Wir stellen dafür die Lieferpauschale in Rechnung.

Die Rechnung ist – nebst Pfand für Geschirr – bei Lieferung in bar zu begleichen. Alternativ können Sie den Betrag auch vorab auf unser Konto überweisen, so dass er am Liefertag gebucht ist. Unsere Bankverbindung: Blutwurstmanufaktur GmbH, IBAN DE24 1007 0024 0510 4492 00



Über Ihren Auftrag würden wir uns freuen.
Sorgfältige Ausführung sichern wir Ihnen schon heute zu.

Marcus Benser
Fleischermeister und
Blutwurstritter

Norman Kobbelt
Fleischermeister und
Geschäftsführer

Olaf Kretschmer
Geschäftsführer



Blutwurstmanufaktur GmbH
Fleischerei, Catering, Partyservice
Karl-Marx-Platz 9-11
12043 Berlin

Tel.: 030 - 687 20 04
Fax: 030 - 687 20 07
meister@blutwurstmanufaktur.de
www.blutwurstmanufaktur.de

Amtsgericht Berlin/Charlottenburg HRB: 10 42 66 B-1
Geschäftsführer: Marcus Benser, Norman Kobbelt, Olaf Kretschmer
USt. ID: DE-251-299-156