



## 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) .....	159 € (15,90 €/kg)
ca. 13 kg Frischgewicht (für ca. 12-15 Personen) .....	169 € (13,00 €/kg)
ca. 15 kg Frischgewicht (für ca. 20-25 Personen) .....	189 € (12,60 €/kg)
ca. 20 kg Frischgewicht (für ca. 25-30 Personen) .....	229 € (11,45 €/kg)
ca. 25 kg Frischgewicht (für ca. 30-40 Personen) .....	259 € (10,36 €/kg)

**Übergrößen nach Vereinbarung. Die genauen Lieferkosten richten sich nach dem Lieferort.**

Brett + Messer zum selbst Aufschnelden 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

## Lämmer

Preise inkl. braten, ab Haus

ca. 13 kg Frischgewicht (für ca. 12-15 Personen) .....	199 € (15,30 €/kg)
ca. 15 kg Frischgewicht (für ca. 18-20 Personen) .....	219 € (14,60 €/kg)

## Heiße Braten

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

<b>Schweinebraten</b> .....	18,00 € / kg
<b>Prager Schinken</b> .....	18,00 € / kg
<b>Kasslerkotelett</b> ohne Knochen .....	18,00 € / kg
<b>Leberkäs</b> in der Form gebacken .....	15,00 € / kg
<b>Putenbrustbraten</b> .....	19,50 € / 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.

<b>Heißer Sauer Kohl</b> .....	<b>9,50 € / kg</b>
<b>Kartoffel- und Krautsalate</b> .....	<b>9,50 € / kg</b>
<b>Hausgemachter mittelscharfer Rixdorfer Senf</b> aus gelben und braunen Senfsaaten grob gemahlen .....	<b>4,50 € (Glas ca. 350 ml)</b>

## Suppen

<b>Erbensuppe</b> mit Räucherspeck und reichlich Wursteinlage .....	<b>8,50 € / l</b>
<b>Kartoffelsuppe</b> mit Räucherspeck und reichlich Wursteinlage .....	<b>8,50 € / l</b>
<b>Mexikanische Bohnensuppe</b> mit Räucherspeck .....	<b>8,50 € / l</b>
<b>Gulaschsuppe</b> mit viel Fleisch .....	<b>8,50 € / l</b>

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.

<b>Eisbein</b> mild gepökelt, mit Sauerkraut Erbspüree, Salzkartoffeln und Senf .....	<b>10,95 € / Person</b>
<b>Schnitzel</b> mit gemischtem Gemüse und Salzkartoffeln .....	<b>10,95 € / Person</b>
<b>Kasslerbraten</b> mit Sauerkraut und Salzkartoffeln .....	<b>10,95 € / Person</b>
<b>Schlachteplatte</b> (Blut-Leberwurst, Knacker, Wellfleisch) .....	<b>10,95 € / Person</b>
<b>Kartoffelgratin</b> mit Käse überbacken .....	<b>2,50 € / Person</b>

## Brotsortiment

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

<b>Gemischtes Brotsortiment</b> .....	<b>1,95 € / Person</b>
<b>Partybrötchen</b> .....	<b>0,60 € / Stück</b>

## 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.

<b>Bratenplatte</b> mit saftigem Schweinebraten, mild gepökelt Kasserbraten und Prager Schinken .....	<b>7,50 € / Person</b>
<b>Bratenplatte</b> mit Anteil rosa gebratenem Roastbeef .....	<b>8,95 € / Person</b>
<b>Schinkenplatte</b> mit hausgemachten Schinken aus der 100jährigen Räucherammer: Toskana Landschinken, Nusschinken, Schinkenspeck, Lachsschinken .....	<b>7,50 € / Person</b>
<b>Gemischte Aufschnittplatte</b> .....	<b>7,00 € / Person</b>
<b>Rustikale Wurstplatte</b> .....	<b>7,00 € / Person</b>
<b>Käseplatte</b> mit verschiedenen internationalen Hart- und Weichkäsespezialitäten, garniert .....	<b>8,00 € / Person</b>
<b>Delikatess-Fischplatte</b> (ab 10 Personen): Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Forellenfilet, Makrele, Butterfisch oder Heilbutt und auf Wunsch Krabben .....	<b>12,00 € / Person</b>
<b>Fischplatte rustikal</b> (ab 10 Personen): Makrelenfilet mit Zwiebeln oder Pfeffer, Forellenfilet, Dillmöpse, Bratrollmöpse .....	<b>7,95 € / Person</b>

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.

<b>Belegte Brote</b> mit Wunschbelag .....	<b>1,90 € / Stück</b>
<b>Kochschinkenröllchen</b> mit Spargel und Remoulade .....	<b>2,50 € / Stück</b>
<b>Roher Schinken auf Honigmelone</b> .....	<b>2,50 € / Stück</b>
<b>Schweinemedallions</b> .....	<b>2,95 € / Stück</b>
<b>Gebackene Hähnchenschenkel</b> .....	<b>2,95 € / Stück</b>
<b>Roastbeefröllchen</b> .....	<b>1,95 € / Stück</b>
<b>Gefüllte Tomaten</b> .....	<b>2,00 € / Stück</b>
<b>Blutwurstpasteten</b> mit Apfelmus .....	<b>2,95 € / Stück</b>

## Salate

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

<b>Kartoffelsalat</b> mit Majonaise .....	<b>9,50 € / kg</b>
<b>Kartoffelsalat</b> mit frischen Kräutern .....	<b>9,50 € / kg</b>
<b>Kartoffelsalat</b> mit Speck .....	<b>9,50 € / kg</b>
<b>Nudelsalat</b> mit Gemüse .....	<b>9,50 € / kg</b>
<b>Serbischer Krautsalat</b> .....	<b>9,50 € / kg</b>
<b>Bohnensalat</b> .....	<b>9,50 € / kg</b>
<b>Eiersalat</b> .....	<b>9,50 € / kg</b>
<b>Fleischsalat</b> .....	<b>9,50 € / kg</b>
<b>Tomatensalat</b> mit Feta-Käse .....	<b>15,00 € / kg</b>
<b>Gurkensalat</b> in Joghurtdressing .....	<b>12,00 € / kg</b>
<b>Farmersalat</b> .....	<b>12,00 € / kg</b>
<b>Sellerie-Apfelsalat</b> .....	<b>15,00 € / kg</b>
<b>Italienischer Lauchsalat</b> .....	<b>15,00 € / kg</b>
<b>Waldorf Salat</b> .....	<b>15,00 € / kg</b>
<b>Gartensalat Vital</b> .....	<b>15,00 € / kg</b>
<b>Schweizer Käsesalat</b> .....	<b>15,00 € / kg</b>
<b>Sahne – Herings – Topf</b> .....	<b>20,00 € / kg</b>
<b>Geflügelsalat</b> .....	<b>20,00 € / kg</b>
<b>Göteborger Heringssalat</b> .....	<b>20,00 € / kg</b>
<b>Krabbensalat</b> .....	<b>30,00 € / kg</b>
<b>Heißer Sauerkohl</b> Berliner Art, süß-sauer abgeschmeckt .....	<b>9,50 € / kg</b>

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

## Dessert

<b>Rote Grütze</b> mit Vanillesoße .....	<b>2,70 € / Person</b>
<b>Hausgemachter Obstsalat</b> .....	<b>2,95 € / Person</b>
<b>Mousse au Chocolat</b> .....	<b>2,70 € / Person</b>

## Rustikales Berliner Buffet

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

**Berliner Buffet ab 10 Personen** ..... 16 € / Person

**Berliner Buffet ab 20 Personen** ..... 15 € / Person

**Berliner Buffet ab 30 Personen** ..... 14 € / Person

**Bestandteile:** verschiedene Braten kalt auf Platten, Prager Schinken, Kasselerbraten, Putenbraten, Pastrami, Pulled Pork, Partybouletten, hauseigener Rixdorfer Senf, Aufschnitt- und Schinkenspezialitäten, 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, Teltower Radieschensalat, 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** ..... 25 € / 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, Kasselerbraten 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 0,45 €

**Gläser** für Saft, Wein, Bier ..... je 0,65 €

**Steh Tisch** ..... 15,00 €

**Bierzeltgarnitur** mit 1 Tisch und 2 Bänken ..... 17,50 €

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 Folgewoche 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  
Blutwursttritter

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](mailto:meister@blutwurstmanufaktur.de)  
[www.blutwurstmanufaktur.de](http://www.blutwurstmanufaktur.de)

Blutwurstmanufaktur GmbH HRB: 10 42 66  
Geschäftsführer: Marcus Benser, Norman Kobbelt, Olaf Kretschmer  
USt ID: DE-251-299-156