BLUTWURSTMANUFAKTUR

19 02

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) . . . . . **189 €** (18,90 €/kg)

ca. 13 kg Frischgewicht (für ca. 12-15 Personen) . . . . . **209 €** (16,08 €/kg)

ca. 15 kg Frischgewicht (für ca. 20-25 Personen) . . . . . **219 €** (14,60 €/kg)

ca. 20 kg Frischgewicht (für ca. 25-30 Personen) . . . . . **269 €** (13,45 €/kg)

ca. 25 kg Frischgewicht (für ca. 30-40 Personen) . . . . . **309 €** (12,36 €/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 unsererer Mitarbeiter . . . . . **45 € / 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) . . . . . **249 €** (19,15 €/kg)

ca. 16 kg Frischgewicht (für ca. 18-20 Personen) . . . . . **279 €** (17,44 €/kg)

Heiße Braten

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

Schweinebraten . . . . . **22,00 € / kg**

Prager Schinken . . . . . **22,00 € / kg**

Kasslerkotelett ohne Knochen . . . . . **22,00 € / kg**

Leberkäs in der Form gebacken . . . . . **22,00 € / kg**

Putenbrustbraten . . . . . **24,00 € / kg**

Pro Person kalkulieren wir ca. 300 g Frischgewicht.
Auch für unsere Braten stellen wir Ihnen gerne Brett und Messer zur Verfügung.

Alle Preise zzgl. MwSt.

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 Sauerkohl ..... **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

Erbsensuppe mit Räucherspeck und reichlich Wursteinlage ..... **11,50 € / l**

Kartoffelsuppe mit Räucherspeck und reichlich Wursteinlage ..... **11,50 € / l**

Mexikanische Bohnensuppe mit Räucherspeck ..... **11,50 € / l**

Gulaschsuppe mit viel Fleisch ..... **11,50 € / l**

Wir kalkulieren 500 ml für jeden Gast. Als Vorsuppe, wenn Sie die Suppe als Teil eines Buffets einsetzen, benötigen Sie nur 350 ml pro Person.

Warme Gerichte

Preise ab 25 Personen. Kleinere Mengen auf Anfrage.

Eisbein mild gepökelt, mit Sauerkraut Erbspüree, Salzkartoffeln und Senf ..... **14,95 € / Person**

Schnitzel mit gemischtem Gemüse und Salzkartoffeln ..... **14,95 € / Person**

Kasslerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ..... **14,95 € / Person**

Schlachteplatte (Blut-Leberwurst, Knacker, Wellfleisch) ..... **14,95 € / Person**

Kartoffelgratin mit Käse überbacken ..... **3,95 € / 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 ..... **10,50 € / Person**

Schinkenplatte mit hausgemachten Schinken aus der 100jährigen Räucherkammer:
Toskana Landschinken, Nussschinken, Schinkenspeck, Lachsschinken ..... **10,50 € / Person**

Gemischte Aufschnittplatte ..... **9,50 € / Person**

Rustikale Wurstplatte ..... **9,50 € / Person**

Käseplatte mit verschiedenen internationalen
Hart- und Weichkäsespezialitäten, garniert ..... **10,50 € / Person**

Delikatess-Fischplatte (ab 10 Personen): Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
Forellenfilet, Makrele, Butterfisch oder Heilbutt und auf Wunsch Krabben ..... **15,50 € / Person**

Fischplatte rustikal (ab 10 Personen): Makrelenfilet mit Zwiebeln oder Pfeffer,
Forellenfilet, Dillmöpse, Bratrollmöpse ..... **11,50 € / 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 ..... **3,25 € / Stück**

Kochschinkenröllchen mit Spargel und Remoulade ..... **3,50 € / Stück**

Roher Schinken auf Honigmelone ..... **3,50 € / Stück**

Schweinemedaillons ..... **3,95 € / Stück**

Gebackene Hähnchenschenkel ..... **3,95 € / Stück**

Roastbeefröllchen ..... **3,00 € / Stück**

Gefüllte Tomaten ..... **3,25 € / Stück**

Blutwurstpasteten mit Apfelmus ..... **3,50 € / Stück**

Alle Preise zzgl. MwSt.

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 Mediterran mit getrockneten Tomaten	**18,50 € / 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**
Coleslaw amerikanischer Krautsalat	**17,50 € / kg**
Waldorf Salat	**19,00 € / kg**
Bulgarischer Schopska Salat	**18,50 € / kg**
Bayrischer Wurstsalat	**18,50 € / kg**
Schweizer Käsesalat	**19,50 € / kg**
Geflügelsalat	**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 ..... **19 € / Person**

Berliner Buffet ab 20 Personen ..... **18 € / Person**

Berliner Buffet ab 30 Personen ..... **17 € / 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, Eiersalat, eingelegtes Gemüse, gemischtes Brotsortiment mit Butter und Schmalz.

Alle Salate werden fleischlos/vegetarisch gefertigt.

Blutwurstritter-Buffet

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

Blutwurstritter-Buffet ..... **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 0,65 €**

Gläser für Saft, Wein, Bier ..... **je 0,85 €**

Bierzeltgarnitur (klein) mit 1 Tisch und 2 Bänken, 1,10 m ..... **19,50 €**

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

Alle Preise zzgl. MwSt.

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
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