



# Schloss Diedersdorf



## Bankettmappe

**2018/2019**

Kirchplatz 5-6  
Tel. 03379 35 35 0  
[info@schlossdiedersdorf.de](mailto:info@schlossdiedersdorf.de)

14979 Großbeeren | OT Diedersdorf  
Fax. 03379 35 35 35  
[www.SchlossDiedersdorf.de](http://www.SchlossDiedersdorf.de)



# Schloss Diedersdorf

## Kleine Köstlichkeiten für Ihren Empfang

### **Amuse gueule**

Lachstatar auf Graubrot mit Oliven,  
Riesengamba auf Cocktail Dip

**Stk. 3,50 €**

\*\*\*

### **Finger Sandwiches**

Roastbeef mit Paprika-Gurken-Chutney,  
Norwegischer Räucherlachs mit grüner Meerrettichcreme,  
Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto,  
Knuspergarnelen,  
Blätterteig Schinkenkipferl,  
Mini Würstl im Schlafrock,  
Traube am Spieß mit Gouda  
Pumpernickel mit Frischkäse,

### Plunderteigteilchen

mit scharfer Gemüsefüllung  
mit Käse-Paprika-Salami Füllung  
mit Lauch-Schinken Füllung

Würstchen im Plunderteigmantel

**Stk. 3,00 €**

\*\*\*

### **Canapés belegt mit**

Räucherlachsrose mit Zitrone und Dill,  
Luftgetrockneter Rauchschinken mit Melonenkugeln,  
Italienische Salami mit gefüllten und marinierten Champignonköpfen,

**Stk. 3,00 €**

\*\*\*

### **Dunkel Gebackenes belegt mit**

Matjestatar garniert mit Dillsträußchen,  
Weichkäse mit Kräutern,  
Blut- und Leberwurst mit scharfem Senf

**Stk. 3,00 €**

\*\*\*

### **Kleine Desserts**

Mini Plunder,  
Verschiedene Petit Fours

### Marzipan-Buttercroissant

mit Marzipanfüllung  
mit Schokocreme  
mit Nuss-Nougatcreme  
mit Aprikosenfüllung

**Stk. 3,00 €**



# Schloss Diedersdorf

## Festtagsbuffet

gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

Vitello tonnato mit Thunfischkapernsauce

Antipastivariationen  
mit Paprika, Tomaten, Oliven und Champignons

Serranoschinken an Honigmelone

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

\*\*\*

Hochzeitssuppe

\*\*\*

gedünstetes Lachsfilet auf Ratatouillegemüse

gebratene Hähnchenbrust an Curryrahm

Schweinemedallions im Speckmantel  
mit Bohnenbündchen  
an grüner Honigpfeffersauce

Kartoffelgemüsegratin  
Rosmarinkartoffeln  
Gemüsereis

\*\*\*

Frischer Obstsalat

Mousse au chocolat

\*\*\*

Käse aus deutschen Landen

Brotkorb mit Butter und Schmalz

**37 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Vegetarisches Buffet

Antipasti di Verdure

Frische Salate der Saison  
mit Croutons dazu Himbeerdressing

Fleischtomaten mit Mozzarella,  
Basilikum und geschrotetem Pfeffer

Reissalat mit Früchten und Curry

Salat von roten Linsen, Kreuzkümmel Kräutern,  
Schafskäse

\*\*\*

Bärlauchsüppchen

\*\*\*

Gefüllte Paprikaschoten und Zucchini  
gefüllt mit Ratatouille, Tomatensauce  
mit Pilzragout

Kartoffel-Spinat-Gratin

Kleine Gemüsespieße

Großes Gemüsebukett  
Blumenkohl, Broccoli, grüne Bohnen  
und Karotten

Risotto mit Steinpilzen

Baked Potatoes mit Kräuterquark

\*\*\*

Gestürzter Milchreis mit Kirschen

Erdbeer-Buttermilch-Mousse  
mit frischem Obst der Saison

\*\*\*

Käsevariation mit Rohmilchkäse

Brotauswahl (Vollkornbrot, Olivenbrot)  
aus der Schlossbäckerei

**38 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Buffet „Blau-Weiß“

Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken und Mais  
mit Kräuterdressing

Dreierlei Gewürzgurken  
(Knoblauch-, Salz – und Dillgurken)

Pikante Fleischpflanzerl

Münchner Wurstsalat, Obazda,  
Kartoffelsalat mit Speck und Radi

Rustikale Platte mit:  
Schwarzwälder Schinken,  
roten und weißem Presssack

\*\*\*

Leberknödelsuppe

\*\*\*

Münchener Backhendl

Kleine Haxen auf  
warmem Sauerkraut

Weißwürste mit süßem Senf

Ofenfrischer Leberkäse  
Bratkartoffeln und Kartoffelauflauf

\*\*\*

Bayrische Creme mit Schattenmorellen

Apfelstrudel mit Vanillesoße

\*\*\*

Kleine bayerische Käseauswahl  
mit Trauben und Radi

Brotkorb mit Brezeln und Schmalz

**39 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Vom Rost und aus der Asche

Sommerliche Blattsalate mit knusprig gebratenen Speckwürfeln  
und Croutons dazu Himbeerdressing

Krautsalat, Bohnensalat, Tomatensalat,  
frischer Gurkensalat

Fleischtomaten mit Mozzarella,  
frischem Basilikum und geschrotetem Pfeffer

Kartoffelsalat mit Speck

Nudelsalat mit Mango-Chili-Marinade  
und Frühlingslauch

\*\*\*

### vom Grill:

Maiskolben, Paprikaschoten, Gemüsezwiebeln

Grillwurst, mariniertes Schweinenackensteak,  
Lammkotelette, Hüftsteak vom Angusrind, Putensteak  
Spare Ribs und Fisch in der Folie gegart  
dazu verschiedene Grillsoußen

Kräuterdips und Kräuterbutter

### Aus der Asche:

Heiße Backkartoffeln und Kartoffelspalten  
mit Schnittlauchrahm

\*\*\*

Waldbeerenkompott mit Vanilleschaum

Weißer und Brauner Mousse

\*\*\*

Käsevariation mit Traubenarrangement

Verschiedene Brotsorten, Knoblauchbaguette  
Schmalz und Butter

**39 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Diedersdorfer Landbüffet

Tomaten-Mozzarella-Salat  
mit Croutons, Oliven und Basilikum

Frische Blattsalate mit Gurke, Tomate, Paprika

Dreierlei sauren Gurken  
(Gewürz, Senf, Knoblauch)

Kartoffelsalat, Bohnensalat, Krautsalat

\*\*\*

Tomatensuppe  
mit Croutons und Gartenkresse

\*\*\*

Zanderfilet gedünstet mit Meerrettichsauce

Hähnchenbrustfilet in Knuspermantel

Kleines Spanferkel  
mit Braunbiersauce

Sauerkraut, Zucchini, Paprikagemüse

Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelrösti

\*\*\*

Ofenfrischer Pflaumenkuchen aus der Landbäckerei

Grießflammerie mit Waldbeeren

\*\*\*

Käse aus deutschen Landen

Knoblauchbaguette, Landbrot, Butter und Schmalz

**39 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Vitalbuffet

Bunte Blattsalate  
dazu klare und gebundene Hausdressings

Hirtensalat

Putenbrust mariniert mit Ingwer  
und Wacholder auf Sprossengemüse

Serrano Schinken mit Melone

Gemüsesülze mit Fetakäse  
und leichter Knoblauchsauce

\*\*\*

Legiertes Süppchen von jungen Lauchzwiebeln

\*\*\*

Zander im Gemüsebett

Putensteak in Currysauce

Hirschbraten in Steinpilzjus  
mit Rotkohl

Folienkartoffeln mit Sauerrahm

## Beilagen

Gemüsereis, Schmelzkartoffeln oder Knödel

\*\*\*

Joghurt Fruchtcreme

Frische Früchte der Saison

Grießpudding mit Himbeermark

\*\*\*

Internationales Käsebrett

Landbutter mit  
Vollkornbrötchen, Holzofenbrot

**40 € pro Person**





# Schloss Diedersdorf

## Diedersdorfer Wildschwein

Steinpilzrahmsuppe

Wildschwein  
im Steinbackofen zubereitet  
mit Preiselbeeren und Apfelrotkohl

Grüne Bohnen im Speckmantel  
gebratene Champignons  
Hausgemachte Klöße, Salzkartoffeln

Bauernbrot und frische Salate

Rote Grütze mit Vanillesoße

Blaubeerpfannkuchen

Kleines Käsebrett  
mit Trauben

## Spanferkel

Münchner Leberknödelsuppe

Spanferkel aus dem Rohr  
mit Spreewälder Fasskraut  
Erbsenpüree, Salzkartoffeln,  
frischer Salat der Saison

Rote Grütze mit Vanillesoße

Käse am Stück

Brotkorb, Butter und Schmalz

**41 € ab 20 Personen pro Person**

**oder**

**38 € ab 30 Personen pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Herbstliches Buffet

Frische Blattsalate:  
Tomatensalat, Gurkensalat,  
Rettichsalat, Pilzsalat,  
Kartoffelsalat

Geräucherte Fischplatte:  
Lachs, Aal, Makrelen, Forelle,  
Sahnemeerrettich

Matjesfilet mit Zwiebelringen

Rustikales Holzbrett:  
Partybouletten, Eisbeinsülze,  
roher und gekochter Schinken,  
saurem Gemüse

\*\*\*

Zanderfilet in Rieslingsauce  
mit buntem Reis

Kartoffelkürbisauflauf

Minihaxe an deftigem Sauerkraut,  
Kräuterkartoffeln

Schweinekrustenbraten mit  
Braunbiersauce

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding

Obstsalat

\*\*\*

Deftige Käseauswahl

Schmalz, Butter und Brot vom Gutshof

**40 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Alles aus dem Wasser

Muschelcocktail rot/weiß

Matjessalat

\*\*\*

Hummercremesuppe mit Käsecroutons

\*\*\*

Wolfsbarsch  
in der Salzkruste gebacken

Rotbarschfilet gedünstet  
auf Dill-Krebssauce

Wildreis, Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln

Großes Gemüsebukett  
Bohnen, Karotten, Blumenkohl, Broccoli  
Sauce Hollandaise

\*\*\*

Mousse au chocolat, weiß und braun  
Obstcocktail mit Eierlikör

Kleine Pfannkuchen in Amaretto

\*\*\*

Kleine Käseauswahl  
mit Trauben

Brotbuffet, Butter und Schmalz

**42 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Sommerliches Buffet

Frische Blattsalate mit Kräuter-Knoblauchdressing

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Olivenauswahl, gefüllte Tomaten,  
Champignons und Paprika

Fischerplatte mit Räucherfisch:  
Lachs, Aal, Makrele, Forelle  
und Sahnemeerrettich

Rostbeefplatte, rosa gebraten  
mit Remouladensauce

\*\*\*

Herzhaftes Kartoffelsüppchen  
mit Schinkenstreifen

\*\*\*

Havelzanderfilet, gedünstet, süß-sauer,  
Petersilienkartoffeln

Hähnchenbrustfilet paniert  
an Ratatouille, Gemüserais

Tranchen vom Schweinefilet an Pfefferrahm

Kartoffelgratin

\*\*\*

Frische Erdbeeren  
mit Vanilleeis

Wackelpudding, rot und grün,  
mit Vanilleschaum

\*\*\*

Käsebrett mit blauen Trauben

Brotkorb, Butter, Schmalz

**41 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Mediterranes Büffet

### Tapas

Frische gemischte Salate  
dazu Knoblauchschaftskäse, zweierlei Dressing

Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen  
mit frischem Basilikum

Artischocken und Anchovis in Vinaigrette, Oliven mit Peperoni  
Sardellen, in Knoblauch und Petersilie eingelegt

Parmaschinken  
mit Feigen und verschiedenen Melonen

\*\*\*

Pisto Manchego  
(Spanische Gemüsesuppe)

\*\*\*

Lubina a la sal  
Wolfsbarsch in Salzkruste gegart  
mit Pinienkernen

Schweinelende im Serrano-Schinkenmantel

Hähnchenroulade mit Pesto-Füllung

Spinat-Tomatengemüse, Paprika-Auberginengemüse

Kartoffeltortilla

Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Zabaione mit Beerenfrüchten

Caramel Flan

\*\*\*

Italienische Käseplatte mit Weintrauben  
(Robiola, Provolone, Parmesan, Gorgonzola)

Ciabatta, Paprika- und Olivenbrot  
Sauerrahm, Butter und Aioli

**43 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Rittermahl

Am Tisch eingedeckt:  
Schwarzgeräucherter Schinken und Speck

Gemüse aus dem Hofgarten:  
Zwiebeln, Weißkraut, Radi

\*\*\*

Kohlsuppe

\*\*\*

Gemischte Laibstücke vom Burggrabenfischen  
und Krebsen auf Reis  
mit wilden Kräuterlein in der Gusspfanne

Gebratene Ripplein von der zahmen Sau  
Schlegel vom Geflügel  
mit scharfer Paradiesapfelstippe

Gesottenes Schwein mit Specktunke,  
Erdäpfelklöße auf gewürztem Fasskraut

Gefüllte Kohlbällchen

\*\*\*

Alle Gerichte werden auf Platten und in Schüsseln serviert.  
Das Dessert wird als Dessert angerichtet.

Am Burggraben steht am Apfelbaum –  
Bratapfel mit Vanilleschaum

Kuh und Ziege geben es her –  
Margenstopfen mit Käse und Trauben

Das Bäckers Brot  
schmeckt auch ohne Not –  
Brotvielfalt

**43 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Diedersdorfer Jagdbüffet

Chicorée- Orangensalat  
Waldpilzsalat  
Gewürzgurken

Rehpastete an Melonen-Kiwisalat

Lachs geräuchert mit Senf - Dill

Wildschweinschinken und Bündnerfleisch  
mit Ananas und Melonen

\*\*\*

Wildrahmsuppe mit Graubrotkrusteln oder  
Waldpilzsuppe mit frischen Kräutern

\*\*\*

Pochierter Lachs in Riesling-Dill-Rahm

Hasenkeule in Burgunder

Feines Ragout von  
der Wildschweinschulter

Rotkohl mit Wildapfel, Blattspinat

Semmelknödel und hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Hausgemachtes Beerengelee mit Waldmeistersoße

Blaubeerpfannkuchen

\*\*\*

kleines Käsebrett  
mit Trauben und Brombeeren

Bauernbrot, Wildgriebenschmalz und Landbutter

**47 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Toskanisches Büffet

Antipasti di Verdure  
mariniertes Gemüse

Italienische Mozzarellakugeln  
mit Kirschtomaten und frischem Basilikum

Toskanischer Champignonsalat

„Vitello Tonnato“  
Kalbsbraten mit Thunfischsauce

Triologie von der Melone  
mit Parmaschinken, Parmesan, rosa Beeren

\*\*\*

Minestrone  
(Gemüsesuppe)

\*\*\*

Scampi in Kräuterbutter  
und Knoblauch-Sahnesauce

Maispoulardenbrust in Gorgonzolasauce

Hausgemachte Lasagne Bolognese  
mit pikantem Tomaten-Basilikum-Ragout

Kalbsrücken auf Ratatouille

Barbarie-Entenbrust in Orangen-Pfeffer-Sauce

Kartoffel-Spinatauflauf, Spinatgnocchi, Gnocchi mit roten Zwiebeln

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeercreme

Tiramisu

Melone umlegt mit frischen Früchten

\*\*\*

Italienische Käseplatte mit Weintrauben  
(Rabiola, Provolone, Parmesan, Gorgonzola)

Ciabattabrot, Paprika-und Olivenbrot  
Sauerrahm, Butter und Aioli

**49 € pro Person**





# Schloss Diedersdorf

## Spargelbuffet

Salat mit grünem Spargel  
mit Erdbeeren, mariniert in Estragon-Vinaigrette

Bunter Frühlingsalat  
mit jungem Lauch, Kirschtomaten  
Lollo Rosso, Eisbergsalat, Dressing

Kleine Räucherlachsplatte

Schinkenplatte rustikal:  
roher und gekochter Schinken

\*\*\*

Spargelcremsuppe  
mit frischer Kresse

\*\*\*

Gedünstetes Zanderfilet

Hähnchenbrustfilet paniert

Medaillons vom Schweinefilet

Kleine Schweineschnitzel

Frischer Beelitzer Stangenspargel

### **Beilagen:**

Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Gemüsereis

### **Buttersauce:**

Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise, Semmelbrösel

Frische Erdbeeren mit Vanilleschaum, Vanilleeis

\*\*\*

Kleine Käseplatte  
mit Weintrauben

Brotkorb, Butter, Schmalz

**46 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Schlossbüffet

Antipasti  
mariniertes Gemüse

Italienischer Mozzarella  
mit Tomaten und frischem Basilikum

Frische gemischte Salate  
mit Sauce. Vinaigrette und Thousand Island-Dressing

Crevettensalat mit Cognacsauce  
und frischem Meerrettich

Räucherlachsrosen und geräucherte Forellenfilets  
mit Sahnemeerrettich und Sauce Souvaroff

\*\*\*

Hochzeitssuppe

\*\*\*

Gedünsteter St. Petersfisch  
in Hummersoße, dazu Butterreis

Schweinemedallions im Speckmantel  
und Champignonrahmsauce

Kalbsrouladen mit Spinat gefüllt  
in Gorgonzolasoße

Rehkeulchenbraten, Preiselbeersauce,  
Pfefferlinge

Großes Gemüsebukett  
Blumenkohl, Broccoli, grüne Bohnen  
und Karotten mit Soße Béarnaise

Herzoginkartoffeln, in Butter geschwenkte Nudeln

\*\*\*

Kleine Pfannkuchen mit Amaretto mariniert

Eisbombe mit frischem Obst  
der Saison

\*\*\*

Französische Käseauswahl  
mit frischem Obst

Brotauswahl, Butter und Schmalz

**52 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Hochzeitsbüffet

Antipasti – Auswahl  
wie Oliven, getrocknete Tomaten, gefüllte Champignons

Frische Blattsalate mit Tomaten,  
Gurken und verschiedenen Dressingsoßen

Potpourri vom Fisch  
Räucherlachs, holländische Matjes  
und geräucherten Forellenfilets  
dazu Meerrettich und Dill-Senfsoße

Mariniertes Rinderfilet  
mit geschmortem Pfeffer, Walnussöl,  
Balsamicoessig und frischen Basilikum

\*\*\*

Kokos – Garnelensüppchen

\*\*\*

Seeteufelmedaillons mit grünem Pfefferrahm  
mit gebuttertem Wildreis mix

Rosa gebratener Kalbsrücken  
auf Blattspinat mit Sc. Bearnaise und Kartoffelgratin

Lendenschnitte vom Rind  
mit Pfifferlingen im Rahm

Großes Gemüsebukett mit Blumenkohl,  
Broccoli, Bohnen, Karotten und Fenchel

\*\*\*

Melonen-Trikolore gefüllt mit Obstsalat

Mousse au chocolat

Waldbeer-Mascarpone-Creme  
mit frischer Minze

Petit fours

\*\*\*

Kleine Käseauswahl mit blauen Trauben

Brotauswahl, Butter und Schmalz

**52 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Menüs zum Zusammenstellen

- Kalte Vorspeisen**
- Luftgetrockneter Schweinenacken aus den Schweizer Alpen mit Melonenspalten
  - Krabbenkrustini mit Aquavit-Aioli und Mozzarella
  - Gebeizter Fjord-Lachs mit Honigsenf-Dillsauce, Toast und Butter
  - Bouquet von Blattsalaten mit Himbeervinaigrette und Streifen von der Poulardenbrust
  - Carpaccio von der heiß geräucherten Entenbrust, Blaubeerbalsamico und rosa Pfefferbeeren
  - Salatvariationen mit Parmaschinken, Mozzarella, Balsamico-Dressing und Baguette
- Suppen**
- Essenz vom Ochenschwanz mit frischem Gemüse
  - Tomatisierte Gemüsesuppe
  - Grüne Erbsensuppe passiert mit Rote Beeteschaum
  - Steinpilzrahmsuppe mit Graubrotkrusteln
  - Champagner-Senf-Süppchen mit roten Trauben
  - Kräuterschaumsüppchen mit Hirschschinken
  - Wasabicremesuppe
  - Sellerieschaumsuppe mit Apeling und Ingwer
  - Kokos-Zitronengras-Süppchen mit Garnele im Knuspernteig
- Hauptgang**
- Brandenburger Landentenbrust auf Werderaner Kirschoße, Mandelbrokkoli und Serviertenknödel
  - Tranchen vom Schweinefilet an Dijon-Senfsauce, Bohnen im Speckgürtel und Herzoginkartoffeln
  - Rinder-Filetspitzen mit rosa Pfeffersenfrahmen, Marktgemüse und Mandelbällchen
  - Milchlamm geschmort auf buntem Zwiebelgemüse und Kräuterkartoffelnockerln
  - gefülltes Mastochsenfilet mit Wirsingbällchen, gebackene Kartoffelstreifen, Limonenthymianjus
  - Medaillons vom Hirschrücken auf Preiselbeerschaum weiße Rübchen mit Honig glasiert und Rosenkohlpüree
  - Tranchen vom marinierten Lammrücken an Ratatouille auf Kartoffelrösti und Sauce Béarnaise
  - Lammkarre in Kräuterkruste mit Schmortomaten, Zucchiniestreifen und grünen Bohnen, Balsamicojus und Kartoffelgratin
- Dessert**
- Buttermilchcreme mit Schattenmorellen und frischer Minze
  - Creme Brûlée mit Blaubeerkompott
  - Buchteln mit Zwetschgenröster und Vanillesauce
  - Triologie von Parfait mit exotischen Früchten
  - Cocktail von Melonen mit Himbeergeist und Haselnusssahne
  - Vanilleeis mit heißen Waldbeeren
  - heiße Schokolade mit frischen Früchten
  - Schwarzwälder-Kirschknödel
- 3-Gang Menü 39,00 € pro Person (Suppe, Hauptgang, Dessert)  
3-Gang Menü 43,00 € pro Person (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)  
4-Gang Menü 47,00 € pro Person (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)



# Schloss Diedersdorf

## Kuchenauswahl

### Torten

- Frankfurter Kranz
- Marzipantorte
- Sachertorte
- Himbeerfruchttorte
- Rübliorte
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Walnuss-Cremetorte
- Erdbeertorte
- Mango-Mousse-Torte
- Erdbeer-Joghurt-Torte
- Nusstorte
- Käse-Birnentorte
- Herrentorte

65,- € / Torte Ø 28 cm – 16 Stk.

### Kuchen vom Blech

### Stk.

- |                         |        |
|-------------------------|--------|
| • Zuckerkuchen          | 2,00 € |
| • Butterstreusel        | 2,50 € |
| • Apfelstreusel         | 2,50 € |
| • Kirschstreusel        | 2,50 € |
| • Rhabarberstreusel     | 2,50 € |
| • Pflaumenstreusel      | 2,50 € |
| • Bienenstich           | 2,50 € |
| • Käsekuchen            | 2,80 € |
| • Käse-Mandarine-Kuchen | 2,80 € |
| • Gedeckter Apfelkuchen | 2,80 € |
| • Mohnkuchen            | 2,80 € |
| • Himbeerschnitte       | 3,80 € |
| • Erdbeerschnitte       | 3,80 € |



## Schloss Diedersdorf

### Mitternachtsnacks zur Auswahl

Feurige Goulaschsuppe	4,90 €
Käsevariationen mit Italienischen und französischen Käse	5,90 €
Currywurst,	3,50 €
Frische Laugen- Butterbrezeln	2,90 €
Jausenplatte – Brotzeit	7,50 €
Wiener Würstchen, hausgemachten Kartoffelsalat	5,50 €
Partybouletten, Gurkenauswahl	2,50 €
Landbrot mit Apfel-Griebenschmalz	2,20 €