

****Das Kieler Duo****



Festessen/Catering

Zu allen Anlässen und Festlichkeiten.

Selbstverständlich liefern wir auch an Sonn- und Feiertagen.

Preisliste

Heino Witthinrich

Geschäftlich **0431 5863-234** (Mo. bis Fr. 7.00 bis 14.00 Uhr)
Fax gesch. **0431 5863-234**

privat **04347 3205** täglich ab 15.00 Uhr
mobil: **0160 2546208**

www.das-kieler-duo.de * info@das-kieler-duo.de

Das sollten Sie wissen:

Alle Saucen, Dips und frische Salate werden von uns selbst zubereitet.

Die Dekorationen werden Ihr Auge verwöhnen und werden jahreszeitlich bedingt bzw. dem Fest angemessen von uns gestaltet.

Sonderwünsche für Büffet und kalte Platten werden von uns gern entgegengenommen.

Nachstehende Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19 % (bzw. 7 % bei "nur Lieferung").

Geschirr-Rückgabe jeweils Montag – Freitag in der Zeit von 7 bis 11 Uhr. Das Geschirr nehmen wir **selbstverständlich nur gereinigt** zurück!

Wir wünschen Ihnen eine gelungene Feier und einen Guten Appetit!

Für Vegetarier und Salatfans

Unsere Salatvarianten:

Gemischter Salat aus Eisberg, Tomate, Gurke, Karotte, Kidneybohnen, Mais, Radieschen und Zwiebeln. Dazu reichen wir Thunfisch oder Schinkenröllchen mit Spargel, Käsewürfel, eine Folienkartoffel mit Kräuterquark oder Meterbrot. Als Dressing bieten wir an: Joghurt- oder American-Dressing

9,00 € / Portion

Vegetarische Lasagne:

Mit Tomate, Gurke, Brokkoli, ganzen Champignons, überbacken mit Käse-Sahne-Sauce. Dazu reichen wir Salate der Saison mit einem Islanddressing

8,00 € / Portion

Vegetarische Leckerei:

Blumenkohl-Käsemedaillons, Sojabrätling, Pariser Karotten, Champignon a` la Creme, Blumenkohlröschen im Backteig, gefüllte Kartoffeltasche, Wildreis, Kräuter-Sahne-Sauce, Grilltomate

9,00 € / Portion

Für Veganer

Wildreis, Paprika-Zucchini-Zwiebel-Spieß, Gemüsebrätling, Ganze Champignons, Grilltomate, Paprika-Tomatensauce

9,00 € / Portion

Suppen (ab 10 Liter)

für Ihren Polterabend, Ihr Richtfest....

Ungarische Gulaschsuppe	6,00 € / Liter
Erbsensuppe wie bei Müttern (mit deftiger Einlage)	5,50 € / Liter
Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Schmelzkäse	5,50 € / Liter
Klare Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich, Fleischklößchen und Sahne	5,50 € / Liter 2,75 € / Teller
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen und Sahne	5,50 € / Liter 2,50 € / Teller
Broccolicremesuppe mit Fleischklößchen und Schmand	5,50 € / Liter 2,50 € / Teller
Krabbencremesuppe mit Krabben, Reis und Sahne	4,00 € / Teller

Sie wünschen Brot zu Ihren Suppen?

Wir reichen Ihnen:

Weizen-, Zwiebel- Roggenmehlbrot	3,30 € / Stück
oder eine Partysonne dazu	12,00 € / Stück

Belegte Brote (ab 50 Stück)

Feine belegte Schnittchen auf Schwarz- oder Meterbrot

Räucheraal auf Kräuterrührei, Meerrettich	3,50 € / Stück
Frische Nordseekrabben mit Cocktailsauce	3,50 € / Stück
Räucherlachs mit Preiselbeermeerrettich	3,00 € / Stück
Forellenfilet geräuchert mit Dill u. Zitrone	3,00 € / Stück
Holländer Matjesfilet mit Zwiebelringen	2,50 € / Stück
Geräucherte Putenbrust mit Pfirsichspalten	3,00 € / Stück
Schweinemedallions rosa gebraten	3,00 € / Stück
Roastbeef medium gebraten	3,00 € / Stück
Schweinerückenbraten, Remouladensauce	2,50 € / Stück
Zwiebelmett	2,50 € / Stück
Kasseler-Rückenbraten mit Maiskolbchen	2,50 € / Stück
Katenrauchmettwurst mit Gewürzgurke	2,50 € / Stück
Verschiedene feine Käsesorten	2,50 € / Stück
Holsteiner Katenschinken mit Cornichons	2,50 € / Stück
½ gefülltes Kaviarei	1,00 € / Stück
Käseigel auf Ananas mit frischen Früchten	16,00 € / Stück
Mozarella-Tomatenplatte	10,00 € / Stück

Rustikales (kalt und warm)

Hausmacher Sauerfleisch vom Schweinenacken, deftige Bratkartoffeln, Remouladensauce, Gewürzgurke	9,50 € / Portion
Kalter Kasseler-Rückenbraten mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln, Remouladensauce, Senfgurke	9,50 € / Portion
Rosa gebratenes Roastbeef kalt mit Bratkartoffeln, Remouladensauce, Mixed-Pickles	11,00 € / Portion
Matjesfilets "Hausfrauenart", Apfel, Zwiebel, Gurke, Brat- oder Salzkartoffeln, Senfgurken	9,00 € / Portion
„Kieler-Duo-Platte“, Roastbeef, Kasseler und Sauerfleisch kalt, dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce	11,50 € / Portion

Zu den Gerichten dieser Seite, die wir Ihnen alle als „Portionen satt“ bieten, erhalten Sie einen gemischten „Salat der Saison“.

Des Försters Leckereien (ab 20 Portionen)

Edles Wildrahmgulasch mit Waldpilzen,
Apfelrotkohl, Rosenkohl „Brüsseler Art“,
Salzkartoffeln und Spätzle 11,00 € / Portion

Hirschkalbsbraten „Diana“ mit Mischpilzen
und Zwiebeln, Rotkohl, Bohnen im Speck-
mantel, Salzkartoffeln und Krokette, gefüll-
te Birne mit Preiselbeeren 14,00 € / Portion

Wildschweinbraten „Hubertus“, mit
erlesenen Waldpilzen in
Wachholderrahmsauce, Apfelrotkohl,
Rosenkohl, Salzkartoffeln und
Herzoginkartoffeln, gefüllter Pfirsich mit
Preiselbeeren 14,00 € / Portion

Flugentenbrust oder Gänsekeule in
Orangensauce, mit gefülltem Apfel,
Apfelrotkohl, Brokkoli in Mandelbutter,
Salzkartoffeln und Maccaire-Kartoffeln 14,00 € / Portion

Rehbraten „Försterin Art“ mit Pfifferlingen in
Speck und Zwiebeln, Broccoli in
Mandelbutter, Apfelrotkohl, Krokette,
Salzkartoffeln 16,00 € / Portion

2 St. Entenkeule, Apfelrotkohl, Rosenkohl
„Brüsseler Art“, Salzkartoffeln 14,00 € / Portion

Hochzeits-/Geburtstagsschmaus (ab 20 Portionen)

Rind- und Schweinebraten mit Champignons in Speck und Zwiebeln, Rotkohl, Erbsen und Wurzeln, Salzkartoffeln und Kroketten 11,00 € / Portion

Putenbraten mit Champignons a la Creme, Rotkohl, Brokkoli in Mandelbutter, Salzkartoffeln und Kroketten 10,50 € / Portion

Züricher Rahmgeschnetztes von Pute, Reis oder Butterspätzle, Erbsen und Wurzeln in Rahm, Salate der Saison 10,00 € / Portion

Schaschlikpfanne „Zigeunerart“ vom Jungschwein, mit Gurke, Speck, Paprika, Zwiebeln in einer feurigen Sauce, mit Reis oder Nudeln 9,50 € / Portion

Rind- und Schweinefilet im ganzen gebraten mit Champignon-Rahmsauce, Blumenkohlröschen im Backteig, Bohnen im Speckmantel, Rotkohl, Erbsen und Wurzeln, Salz- und Herzoginkartoffeln 24,00 € / Portion

Für Ihre „Fete“ (ab 20 Portionen)

Unsere ganz besonderen Angebote für Ihre Feier

Schinkenkrustenbraten

mit Sauerkraut, Krautsalat und
Äpfelzwiebel-Salat nach Art des Hauses,
brauner Sauce und Tzatziki, dazu Meterbrot

9,00 € / Portion

Prager Schinken im Brotteig

mit Sauerkraut, Krautsalat und
Äpfelzwiebel-Salat nach Art des Hauses,
brauner Sauce und Tzatziki, Mozzarella-
Schafskäse, dazu Körnerbrot

10,00 € / Portion

Wie wäre es als Beilage dazu z. B. mit
Kartoffelgratin

1,80 € / Portion

Auf Wunsch schneiden wir Ihnen die Braten kostenlos
vor Ort auf!

Feste feiern mit Festpreisgarantie

(ab 50 Personen)

Sowohl im Haus, als auch außer Haus möglich.

Sektempfang

Kalt-warmes Büffet **oder** 3-Gang-Menue
nach Ihren Vorstellungen (Suppe,
Hauptmenü, Dessert)

Mitternachtssnack: Suppe, Käsebrett, Brot
und Butter **oder** Kuchen-Büffet

Getränke nach Absprache

3 Servicekräfte

Geschirr, Besteck, Gläser

Nur bei uns im Hause: Tischdecken Ihrer
Farbwahl und kleiner Blumenschmuck

„all inklusive“
pro Person 60,00 €

**Sie sorgen für Ihre Gäste, Ihre Musik und gute
Laune. Um alles andere kümmern wir uns für Sie.**

Warmes für Feste aller Art (ab 20 Portionen)

Kasseler in Blätterteig mit gebackenem Blumenkohl, Herzoginkartoffeln und Sauce Bernaise, Salate der Saison 11,00 € / Portion

Spießbraten Schweinenacken gefüllt mit Senfzwiebeln, Paprika, dazu Balkangemüse, Meterbrot, Senfgurken 9,50 € / Portion

Indonesisches Curryfleisch, geschnetzelte Putenbrust in einer Curry-Früchtesauce, gebackene Ananas, Butterspätzle oder Reis, Salat der Saison 9,50 € / Portion

Lasagne mit Brokkoli, Hackfleisch mit Hollandaise überbacken, Salat der Saison 9,00 € / Portion

Lasagne mit Brokkoli, Käse-Sahne-Sauce, Tomate mit Hollandaise überbacken, Salat der Saison 8,00 € / Portion

Kaltes Büffet (ab 20 Personen)

Das Feine

Kraftbrühe mit Gemüse, Fleisch- und Mehl-Klößchen, Eierstich

Räucheraal, Lachs, Makrele, Lachsforelle

Kaviar und Forelleneier

Matjes, Butterfisch, Kieler Sprotte

Braten von Roastbeef, Kasseler, Schweinelachs und Räucherpute

Mettigel, Medaillons vom Schweinefilet

Warme Partyfrikadellen

Spargelröllchen

Honigmelone

Verschiedene Käsesorten und Käseigel

Reichhaltiger Obstkorb

Feine Salate von Krabben, Geflügel, Thunfisch, Kochschinken

Frischer Salat der Saison

Verschiedene Saucen, Dips

Brotssortiment und Butter

Wildbeerengrütze, Mousse von Erdbeeren oder Schokolade

25,00 € / Person

Kaltes Büffet (ab 20 Personen)

Das Rustikale

Sauerfleisch

Partyfrikadellen

Schweinebraten

Kasselerbraten

Lachs

Katenschinken

Zwiebelmett

Leberwurst

Katenrauchmettwurst

Matjes, saurer Hering

Makrele

Käsebrett

Kartoffelsalat

Rohkostsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Brotsortiment und Butter

20,00 € / Person

Extras zu den Büffets

Kartoffelgratin	1,80 € / Portion
Frutti de Mare	3,00 € / Portion
Rührei	1,80 € / Portion
Bratkartoffeln	1,80 € / Portion
Lasagne m. Broccoli u. Hackfleisch	3,00 € / Portion
Krustenbraten	5,50 € / Portion
Antipasti mit Mozarellaspießen	3,00 € / Portion
Gamba /Scampi	5,50 € / Portion

Oktoberfestvariationen

1. Leberkäse bayerisch	
2. Leberkäse gefüllt mit Pilzen	
Sauerkraut	
Kartoffelgratin	
Bayerischer Senf	9,00 € / Portion
Minihaxe	3,50 € / St.
Weißwurst	2,50 € / St.

Holsteiner Spezialitäten (ab 20 Portionen)

Birnen, Bohnen und Speck mit Petersilien-Kartoffeln, Kasseler Nacken	9,00 € / Portion
Rübenmus mit Schweinebacke, Kasseler, Kochwurst	9,50 € / Portion
Labskaus, Rote Beete, Rollmops, Gewürzgurke, Spiegelei	9,00 € / Portion
Grünkohlplatte mit Kasseler, Kochwurst Schweinebacke und Röstkartoffeln	11,50 € / Portion
Grünkohlplatte „ satt “ mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke und Röstkartoffeln	13,00 € / Person
Lübecker National, Wurzelmus mit Speck und Zwiebeln, Räucher-Schweinebacke und Kochwurst	8,00 € / Portion
Gänsekeule (2 St.) in sauer kalt oder warm, erlesene Salate der Saison, Bratkartoffeln, Remouladensauce	15,00 € / Portion

Fischspezialitäten (ab 20 Personen)

Andalusische Fischplatte

Zanderfilet überbacken mit Spargel,
Tomaten, Hollandaise

Rotbarschfilet in Eihülle gebraten mit Grill-
Tomate

Frutti de Mare in Olivenöl, Knoblauch,
Lauchzwiebel, Paprika, Gambas

Dazu reichen wir Wildreis, Kräuterrahm-
Sauce, Meterbrot und Blattsalate in
Zitronensahnesauce

25,00 € / Portion

Holsteiner Aal

„in Sauer“ mit Bratkartoffeln wie bei Muttern,
gemischte Salate der Saison, Remoulade

19,00 € / Portion

Jambulaya

(Kreolische Küche aus Louisiana)

2 St. Hähnchenschnitzel mit Curry,
mit Garnelen und Gemüsereis,
Gemüse mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch,
Sellerie und Ingwer
Salate der Saison

16,00 € / Portion

Unsere Dessert-Auswahl für Sie

Rote Grütze mit Vanillesauce	3,00 € / Portion
Vanilleeis mit heißen Rumkirschen	3,00 € / Portion
Vanillepudding mit Kirschsauce	2,50 € / Portion
Gebackene Früchte - Banane und Ananas in Bierteig, mit Vanilleeis und Himbeersauce	4,50 € / Portion
Nachtisch „Französisch“, verschiedene Käse-Sorten, frische Früchte, Salzgebäck, Brot und Butter	6,00 € / Portion
Mousse au Chocolate, Vanillesauce	3,00 € / Portion

Weinauswahl und Kaffee

„Dämmerschoppen“
Rotwein, mild und samtig 12,00 € / 1,00 Liter

„Volxheimer alte Römerstraße“
Roséwein mild, harmonisch und süffig 10,00 € / 0,75 Liter

„Müller Thurgau“
Weißwein, halbtrocken 10,00 € / 0,75 Liter

Sekt 12,00 € / 0,75 Liter

Unseren Kaffee bieten wir Ihnen zu folgenden Optionen an

Becher 1,00 € / Becher

Pumpkanne groß 8,00 € / Kanne

Unsere Getrankkarte für Sie

Fassbier	5,50 € / 1,00 Liter
Flaschenbier (König Pilsener)	1,70 € / 0,33 Liter
Whisky	40,00 € / 0,75 Liter
Bacardi	38,00 € / 0,75 Liter
Jubiläums-Aquavit	30,00 € / 0,75 Liter
Baileys	28,00 € / 0,75 Liter
Weinbrand	30,00 € / 0,75 Liter
Genever	18,00 € / 0,75 Liter
<u>Alkoholfreie Getränke</u>	
Selters	1,50 € / 0,75 Liter
Orangensaft	3,10 € / 1,0 Liter
Coca Cola	1,60 € / 0,50 Liter
Cola light	1,60 € / 0,50 Liter
Mezzo-Mix	1,60 € / 0,50 Liter
Vitamalz	1,70 € / 0,33 Liter
Clausthaler	1,70 € / 0,33 Liter

Unsere Nachmittagsleckereien

Kuchenauswahl

Butterkuchen
Bienenstich
Käsekuchen
Mohn-Quarkkuchen
Pflaumenkuchen

Tortenauswahl

Apfeltorte
Käsesahnetorte
Eierlikörtorte
Marzipantorte
Schwarzwälder-Kirschtorte

Wählen Sie je Veranstaltung:
Entweder zwei verschiedene Kuchen und eine
Torte, oder drei verschiedene Kuchen

Inklusive Kaffee „satt“
wir berechnen jeweils

10,00 € / Person

Ab einem Auftragswert von 100,00 € liefern wir „frei Haus“

Selbstverständlich dürfen Sie jederzeit gern auch Gerichte unter diesem Wert bei uns bestellen / abholen.

Gern stellen wir für Ihre Feier auch den äußeren Rahmen.

Ob Geburtstag, Hochzeit, Weihnachtsfeier oder Konfirmation... ab 20 bis max. 70 Personen bieten wir Ihnen die Möglichkeit, unsere Räumlichkeit für Ihre Feier zu nutzen.

Die Miete für einen Tag/Abend beträgt € 150,00. Den Service innerhalb unserer Räumlichkeit bieten wir Ihnen komplett mit Geschirr und Endreinigung für € 150,00. Auf Wunsch unterstützen wir Sie gern auch bei der Auswahl Ihrer Raum-/Tischdekoration.

Sollten Sie eine andere Räumlichkeit bevorzugen, bieten wir Ihnen mit Auftragsvergabe unsere Servicekräfte an, die jeweils für einen Stundensatz von 12,00 € für Sie tätig werden können.

Gegen eine „Leihgebühr“ stellen wir Ihnen für Ihre Außer-Haus-Feiern auch gern das entsprechende Geschirr/ Besteck zur Verfügung.

Unsere Leihgebühren

Gläser aller Art	0,20 € / Stück
Besteck komplett	0,25 € / Satz
Teller flach oder tief	0,25 € / Stück
Dessertschalen	0,25 € / Stück
Kaffeegedeck komplett	0,50 € / Satz
Suppentassen	0,25 € / Stück

Die vorgenannten Leihgebühren gelten ausschließlich bei Rückgaben von sauberem Geschirr.

Für nicht gereinigtes Geschirr berechnen wir Ihnen den Preis doppelt. Für zerbrochenes Geschirr müssen wir Ihnen leider den Wiederbeschaffungswert berechnen.

Geschirr-Rückgabe (nur gereinigtes Geschirr!!) jeweils Montag bis Freitag in der Zeit von 7.00 bis 11.00 Uhr.

Sie sind mit uns zufrieden? Dann freuen wir uns über Ihre Empfehlung (persönlich oder als Eintrag auf unserer Gästeliste www.das-kieler-duo.de)

Haben Sie besondere Wünsche, die wir nicht in dieser Liste aufgeführt haben? Sprechen Sie uns gern an! Wir werden sicherlich das Passende für Sie arrangieren!

Herzlichst
Ihr Kieler Duo
Heino Witthinrich und Team

Vorbehaltlich Irrtümer und etwaiger Druckfehler.

So finden Sie zu uns:

Kantine im Hause Andreas Paulsen GmbH, 24109 Kiel-Wittland.



Gestaltung: Heidi Albrecht-Müller
Email: heidi_albrecht@web.de