



## Leckerer vom Schwein

	Preis pro Portion in Euro
<b>Kutscherbraten</b> mit Zwiebeln überbacken	6,20
<b>Bayerischer Bierbraten</b> im würzigen Biersud	6,50
<b>Spießbraten</b> gefüllt mit Paprika und Zwiebeln	6,20
<b>Schweinebraten</b> pikant gewürzt	6,20
<b>Jägerbraten</b> gefüllt mit Mett und Champignons	6,20
<b>Krustenbraten</b> , mild gepökelter Schinkenbraten mit Kruste	6,20
<b>Hirtenbraten</b> mit Feta-Käse gefüllt	6,50
<b>Winzerbraten</b> in Sahne und Gewürzen mariniert	6,20
<b>Chinabraten</b> gefüllt und mit chinesischem Gemüse	6,20
<b>Pfefferbraten</b> gefüllt mit grüner Pfefferfarce	6,20
<b>Zwiebelschmorsteaks</b> in pikanter Zwiebelsoße	6,50
<b>Tessiner Braten</b> gefüllt mit Käse und Kochschinken	6,50
<b>Burgunderbraten</b> , magerer Schinkenbraten in Rotweinsauce	6,50
<b>Filettopf</b> , Schweinemedallions und Minichampignons in Sahnesauce	8,20
<b>Schweinefilets im Ganzen</b> gebacken mit Pfefferlingsoße	9,80
<b>Schnitzelpfanne</b> , kleine Schnitzel in Champignonsoße	7,80
<b>Rahmgeschnetzeltes</b> , Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce	7,80
<b>Schweinefilet</b> auf pikant gewürzten Waldpilzen	8,70
<b>Harzer Platte</b>	8,90
Kutscherbraten, Knusperrippchen, Harzer Schmorwurst, Kartoffelsalat und Senf	
<b>Bayerische Platte</b>	8,90
Backschinken, Würzbauch, Leberkäse, Haxenfleisch, Weißwürst'l, Sauerkraut und süßer Senf	
<b>Medaillonpfännchen</b>	8,90
Schweinemedallions auf Kaisergemüse mit Pfeffer-Käsesauce überbacken	
<b>Friesentopf</b>	9,90
Schweinemedallions auf Bratkartoffeln und Rührei mit Kräuter-Pfeffersauce überbacken	
<b>Chinapfanne</b>	7,80
Mild gewürztes Schweinegeschnetzeltes mit Chinagemüse	
<b>Kasseler in Blätterteig</b>	8,50
<b>Schweinefilet in Blätterteig</b> mit Pilzrahmsauce	10,90
<b>Schnitzel</b> mit Knoblauch-Kräutersauce überbacken	7,80
<b>Schnitzel griechisch</b> mit Tomate und Schafskäse überbacken	8,20
<b>Schnitzel mit Spargel</b> und Sauce Hollandaise überbacken	8,70
<b>Schnitzel mit Rührei</b> und Café de Paris überbacken	8,70
<b>Nackensteak Holzfäller</b> mit Zwiebeln gebacken	7,90
<b>Cordon Bleu</b> mit Käse und Kochschinken gefüllt	9,50
<b>Gyros</b> - Schweinegeschnetzeltes nach Gyros-Art, dazu Zaziki	7,80

**Sämtliche Braten, Knusperrippchen, Haxen und Schäuferle beinhalten die entsprechende Soße!**

## Leckerer vom Rind

Preis pro Portion  
in Euro

<b>Schmorbraten</b> in Rahmsoße	7,40
<b>Sauerbraten</b> nach Rheinischer Art	7,40
<b>Zwiebelrostbraten</b> , zarte Rindersteaks in pikanter Zwiebelsoße	7,70
<b>Rindsrouladen</b> mit pikanter Füllung in Sahnesoße	7,90
<b>Rouladen Provenzale</b> , kleine Rouladen mit Kräutermettfüllung	7,90
<b>Roastbeefpfännchen</b>	10,90
Roastbeefstreifen auf Kaisergemüse und Spätzle mit Pfeffer-/Käsesoße überbacken, dazu Spätzle	
<b>Rindsgulasch in pikanter Soße</b>	6,40

## Leckerer vom Wild

<b>Hirschkalbsbraten</b> mit Pfifferlingsoße und Preiselbeerbirnen	10,40
<b>Rehkeule</b> mit Pfifferlingsoße und Preiselbeerbirnen	13,90
<b>Wildschweinkeule</b> mit Pfifferlingsoße und Preiselbeerbirnen	13,00

## Leckerer von der Pute, Ente, Hähnchen

<b>Putenschnitzel in Sherrysahnesoße</b>	7,80
<b>Pute Italia</b> Putenmedaillons auf Tomatenwürfeln mit Käsesoße überbacken	8,30
<b>Putenpfännchen</b>	9,50
Putenmedaillons auf Kaisergemüse mit Käsesoße überbacken, dazu hausgemachte Butterspätzle	
<b>Pute China</b> , Putenmedaillons auf Chinagemüse	7,90
<b>Pute Asia</b> , Putenmedaillons auf asiatischem Gemüse und Glasnudeln	8,50
<b>Gebackene Putenbrust mit Sahnesoße</b>	8,20
auf Wunsch auch gefüllt	
<b>Pute Försterin</b> , Putenmedaillons auf pikant gewürzten Waldpilzen	8,70
<b>Pute Indisch</b> , Putenmedaillons in Currysoße mit Früchten	8,10
<b>Putenröllchen</b> gefüllt mit Brokkoli in Tomatensoße	8,50
<b>Entenbrust gebacken mit Orangensoße</b>	10,90
<b>Entenbrust auf Chinagemüse</b>	11,20
<b>Hähnchenbrust auf griechischem Gemüse</b>	8,70
<b>Hähnchenbrust auf Blattspinat</b>	8,70
<b>Hähnchenbrust Hawaii</b> mit Ananas und Käse überbacken	8,20

## Fischvariationen

<b>Schollenröllchen "Florentine"</b>	10,90
Schollenröllchen auf Blattspinat mit Grönlandshrimps, überbacken mit Limonensoße	
<b>Lachsfilet Nantua</b>	10,90
Lachsfilet auf Frühlingsgemüse mit Krebssoße überbacken	

## Gratins

<b>Kartoffelgratin</b>	2,60
<b>Brokkoligratin</b>	2,60
<b>Kartoffel-Brokkoligratin</b>	2,60
<b>Kaisergemüsegratin</b>	2,60
<b>Blumenkohlgratin</b>	2,60
<b>Brokkoli-Blumenkohlgratin</b>	2,60
<b>Sahnekartoffeln</b>	2,60
<b>Sahnekartoffeln mit Pfifferlingen</b>	3,50
<b>Hausgemachte Spätzle mit Kaisergemüse</b>	2,60

## Nudelgerichte

Preis pro Portion  
in Euro

<b>Lasagne Bolognese</b> mit Tomatenhackfleischsoße	<b>5,90</b>
<b>Gabelspaghetti mit Bolognesesoße</b>	<b>5,90</b>
<b>Penne mit Kochschinken</b> in Kräutersoße und mit Käse überbacken	<b>5,90</b>

**Nudeln aus eigener Produktion**

## Vegetarische Nudelgerichte

<b>Spätzle mit Waldpilzen</b> und mit Arkadiensoße überbacken	<b>6,50</b>
<b>Grüne Bandnudeln</b> mit Tomatenwürfel, Olivenöl und Tessinergewürz	<b>3,50</b>
<b>Käsetortellini</b> mit Brokkoli und Käsesoße überbacken	<b>6,50</b>
<b>Kritaraki</b> Langkornnudeln mit griechischem Gemüse	<b>4,80</b>

## Reisgerichte

<b>Paella</b> , spanischer Reis mit Meeresfrüchten und Huhn	<b>7,00</b>
<b>Reisgericht "Mexiko"</b>	<b>7,00</b>
<b>Reisgericht "China"</b>	<b>7,00</b>

## Beilagen

<b>Hausgemachte Butterspätzle</b>	<b>1,60</b>
<b>Grüne Bandnudeln</b>	<b>1,60</b>
<b>Reis</b>	<b>1,30</b>
<b>Bunter Reis</b>	<b>1,40</b>
<b>Petersilienkartoffeln</b>	<b>1,60</b>
<b>Schlosskartoffeln</b> , kleine, gebackene Kartoffeln in Butter geschwenkt	<b>1,80</b>
<b>Rosmarinkartoffeln</b>	<b>1,80</b>
<b>Bratkartoffeln</b>	<b>2,50</b>
<b>Kroketten</b>	<b>2,50</b>
<b>Röstitaler</b>	<b>2,50</b>
<b>Kartoffelspalten mit Dip</b> (Westernkartoffeln)	<b>3,00</b>
<b>Knödel</b>	<b>1,70</b>
<b>Sauerkraut</b>	<b>1,10</b>
<b>Rotkohl</b>	<b>1,30</b>
<b>Erbsen und Möhren</b>	<b>1,30</b>
<b>Speckbohnen</b>	<b>1,90</b>
<b>Bohnenbündchen</b> , Bohnen im Bauchspeckmantel (3 Stück pro Portion)	<b>2,80</b>
<b>Rosenkohl</b>	<b>1,90</b>
<b>Chinagemüse</b>	<b>2,00</b>
<b>Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren, dazu Hollandaise	<b>3,00</b>

## Suppen (1/2 Liter pro Portion)

Preis pro Portion  
in Euro

<b>Hochzeitssuppe</b> , Rindfleischsuppe mit Einlage	<b>2,70</b>
<b>Pikante Gulaschsuppe</b>	<b>2,90</b>
<b>Bihuhnsuppe</b>	<b>2,90</b>
<b>Porreerahmsuppe</b>	<b>2,90</b>
<b>Käse-Lauchsuppe</b> mit Hackfleischeinlage	<b>2,90</b>
<b>Ochsenschwanzsuppe</b>	<b>2,90</b>
<b>Brokkoli-Käsesuppe</b>	<b>2,90</b>
<b>Hühnersuppe</b> mit Einlage	<b>2,70</b>

## Salate

<b>Hirtensalat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika, Schafskäse	2,50
<b>Mediterrane Salatplatte</b>	2,90
Knoblauch, Cocktailtomaten, Kapernäpfel, Oliven mit Joghurtbällchen	
<b>Mediterrane Vorspeisen</b>	3,90
gefüllte Champignons, gefüllte Weinblätter, eingelegte Zucchini, Auberginen, gefüllte Peperoni, gefüllte Paprika, gefüllte Tomaten, etc.	
<b>Bauernsalat, griechische Art</b>	2,50
<b>Weißkrautsalat mit Essig und Öl</b>	1,60
<b>Weißkrautsalat mit Ananas und Sahne</b>	2,00
<b>Kartoffelsalat mit Essig und Öl</b>	1,80
<b>Selleriesalat</b>	1,60
<b>Tomatensalat</b>	2,00
<b>Bohnensalat</b>	1,60
<b>Tomate mit Mozzarella und Basilikum</b>	2,50
<b>Salatplatte mit zwei Dressings</b>	2,90
<b>Geflügelsalat</b>	2,70
<b>Knoblauchbohnen</b> mit Tomate, Mozzarella oder Schafskäse	2,40
<b>Schafskäse</b> eingelegt mit Knoblauch, Tomatenwürfeln, Basilikum	2,40
<b>Brokkolicocktail</b>	2,00
<b>Porreesalat</b>	2,00
<b>Rindfleischsalat "Lukullus"</b>	2,40
<b>Schichtsalat</b>	2,70
<b>Wurstsalat</b>	2,00
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käsestreifen	2,00

## Desserts

<b>Mousse au Chocolat mit Vanillesoße</b>	2,20
<b>Rote Grütze mit Vanillesoße</b>	2,20
<b>Schwarzwalddcreme</b>	2,20
<b>Sektcreme</b>	2,20
<b>Tiramisu</b>	2,20
<b>Irish Coffee Cream</b>	2,20
<b>Blaubeerschmandcreme</b>	2,20
<b>Krümelpudding</b>	2,20
<b>Mascarponecreme</b> mit Himbeeren oder Sauerkirschen	3,00
<b>Panna Cotta</b> mit frischem Obstsalat	3,00
<b>Grand Marnier Creme</b> mit Orangenstückchen und Cassissoße	3,00
<b>Pflaumenschichtmousse</b> (saisonbedingt)	3,00
<b>Himbeertraum</b>	3,00

Wollen Sie einen Geburtstag, ein Jubiläum, Ihr Richtfest, eine Gartenparty feiern oder wollen Sie nur mit netten Leuten ein paar gemütliche Stunden erleben?

Wir sorgen für das leibliche Wohl und empfehlen Ihnen:

## Zum Imbiss

	Preis pro Stück in Euro
<b>Halbe belegte Brötchen</b>	1,40
belegt mit Braten, Salami, Hausmacher Mettwurst, Thüringer Mett, Käse	
Wir empfehlen pro Person 4 - 5 halbe Brötchen	
<b>Schnittchen</b> (1/2 belegte Scheiben Brot)	1,40
belegt mit Braten, Schinken, Thüringer Mett, Hausmacher Mettwurst, Salami, Käse	
Wir empfehlen pro Person 5 - 6 Stück	

## Für Ihren Sektempfang

Preis pro Stück  
in Euro

**Canapees** belegt mit feinem Bratenaufschnitt, Edelfischvariationen, Käsespezialitäten, Edelsalami, Medaillons von Schwein und Pute  
Wir empfehlen pro Person 7 - 8 Stück **1,80**

## Als Partyknüller

Preis pro Portion  
in Euro

**Spanferkel im Ganzen** (ab 20 Personen)  
Ein ganzes knusprig gebratenes **Spanferkel**, in Würzlake mariniert, Frischgewicht pro Portion 1 kg, mit Sauerkraut und Brot **10,40**  
Wir bieten Ihnen das Tranchieren vor Ort zum Pauschalpreis von 25,00 Euro an.

**Schweinshaxen**, knusprig gegrillt (Frischgewicht ca. 1.200 g) **5,20**

**Knusperrippchen**, aus der dicken Rippe geschnitten, pikant gewürzt (Frischgewicht ca. 500 g) **5,50**

**Schäufle** aus der Schweineschulter geschnitten, mild gepökelt **5,50**

**Gyros am Spieß** aus dem Dönergrill - Frischgewicht ca. 500 g (ab 15 Personen) **5,80**

**Rustikaler Backschinken** aus dem Fiesta-Schaugrill (ab 60 Personen) **5,50**

## Allgemeine Information

Unser Service beinhaltet das tischfertige Aufschneiden aller Braten.  
Alle Preise sind Abholpreise. Für die Anlieferung berechnen wir eine Fahrtkostenpauschale von 8,00 Euro im Umkreis von 25 km. In Hörden, Hattorf, Elbingerode und Herzberg (Stadt) erfolgt die Anlieferung kostenfrei.

Geschirr, Besteck, Bestuhlung und Tische können gegen eine Gebühr mitgeliefert werden. Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gern unseren Rundum-Service. Die Vermittlung von Musikern, Zeltverleihern und einem professionellen Fotografen ist für uns kein Problem. **Fragen Sie uns!!!**

### **Bitte das Geschirr nicht am Montag zurückbringen!**

Verehrte Kundin, verehrter Kunde,  
sicher werden Sie uns zustimmen, wenn wir behaupten:

**"Eine gelungene Feier hängt immer auch von einem gelungenen Essen ab!"**

Damit Ihre Feier für Sie und Ihre Gäste zu einem kulinarischen Erlebnis wird, bieten wir Ihnen unseren Partyservice an. Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne eine Vielzahl an Buffetvorschlägen zu oder erstellen gemeinsam mit Ihnen Ihr Wunschbuffet.

Fleischerei & Partyservice Landmann  
Inhaber Michael Duus e. K.  
Mittelstr. 29, 37412 Hörden

Tel.-Nr.: 05521/2244, Fax-Nr.: 05521/2058  
E-Mail: [info@partyservice-landmann.de](mailto:info@partyservice-landmann.de)  
Internet: [www.partyservice-landmann.de](http://www.partyservice-landmann.de)

**Preisliste gültig ab 01. Oktober 2010**