

Kalte Büffetplatten:

Punkte, pro Pers. Vorspeise 1-1,5P / Hauptgänge ca. 3P

12x Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Knochenschinken	12	28,00 €
Mozzarella-Tomaten-Platte	15	44,00 €
Kleine Happenplatte, gefüllte Eier, Schinkenröllchen, Frikadellen	12	48,00 €
Frikadellenplatte mit zweierlei Senf	12	62,00 €
Geflügelplatte aus Poularde, Putenschnitzel & Hähnchenkeulen	35	101,00 €
Hähnchenkeulenplatte mit Obst	16	56,00 €
Schnitzelplatte rund	12	44,00 €
Schweinemedailionplatte rund	10	69,00 €
Bratenaufschnittplatte aus Roastbeef, Kassler, Lummerbraten	12	111,00 €
Matjesplatte, rund, kl. auf Apfelscheiben, verschieden gefüllt	7	61,00 €
Edelräucher Fischplatte aus Lachs, Forellenfilet und Matjes	15	93,00 €
Käsebrett mit Weintrauben 7Sorten	14	98,00 €
Brotkorb, aus Brötchen, Baguette, Brot sowie Butter und Schmalz p.P.		3,00 €

Salate Schüssel I für 10 Pers.

Amerikanischer Salat mit Dressing	Schüssel I	24,00 €
Bauernsalat / Porree Maissalat		24,00 €
Kartoffelsalat / Nudelsalat		29,00 €
Eiersalat		28,00 €
Waldorfsalat / Geflügelsalat		32,00 €
Fleischsalat		29,00 €
Krabbensalat (Shrimps)		36,00 €
Viele weitere Büffetplatten & Salate auf Anfrage		


Eine klare kleine Übersicht, über unser reichhaltiges Speisenangebot. Auf Wünsche gehen wir gerne ein.

Allgemeines

1. **Alle Preise sind incl. 7% Mehrwertsteuer. 19% Mehrwertsteuer bei Diensleistungen.**
 2. Angebote und Preise sind für Abholer.
 3. Für die Auslieferung innerhalb Iserlohn Stadtgebiet wird eine Transportpauschale von 20,-€ berechnet.
 3. Bei Anlieferung außerhalb erfragen Sie bitte die Transportkosten bei der Bestellung.
 4. Unsere Rechnungen sind sofort nach Erhalt ohne jeglichen Abzug in bar oder mit EC-Karte im Haus Schroter zu begleichen.
 5. Sämtliche Büffetplatten, Schüsseln, Warmhaltetöpfe werden kostenlos zur Verfügung gestellt. Für
 6. Leihgeschirr und Besteck berechnen wir pro Stück 0,50 €, Sämtliche Leihgegenstände müssen von Speisenresten befreit sein, ungespült zurückgeben.
 7. Bei Bruch oder Verlust von Leihgeschirr werden wir den Neuwert in Rechnung stellen.
 8. Alle vorherigen Partyservice Prospekte haben nach Ausgabe dieser Liste keine Gültigkeit mehr.
- Gern geben wir Ihnen über die Inhaltsstoffe und Allergien unserer Speisen Auskunft.**

Hausgemachter Kuchen

Wenn Sie mal nicht die Zeit haben

22 Ø Käsekuchen		30,00 €
22 Ø Apfelkuchen		30,00 €
22 Ø Obsttorte		32,00 €
22 Ø Schokoladensahnetorte		42,00 €
22 Ø Käsesahnetorte		42,00 €
22 Ø Schwarzwälder Kirsch		42,00 €
22 Ø Nuss – Sahnetorte		42,00 €
22 Ø Schokoladenbeerentorte		45,00 €
22 Ø Frankfurter Kranz		45,00 €



Haus Schroter

Party Service
seit 1986

Wir beliefern Sie
auch
am Wochenende!



Oestricher Straße 69
58638 Iserlohn
Tel.: 0 23 71 / 50 244
www.schroter.de

Kleines Sektfrühstück

Canapeés zum Sekt-Empfang

Für einen Sektempfang vor dem

Essen benötigen Sie in der Regel ca.

2-3 Canapeés pro Pers.

(Mindestbestellung 10 Stück je Sorte)

Canapeés vom Stangenbrot

Auch als 1/2 Brötchen mit Garnitur	Stück
Gouda	2,00 €
Eier in Scheiben	2,00 €
Frischkäse mit Schnittlauch	3,50 €
Knochenschinken	3,00 €
Schinkenröllchen mit Spargel	4,50 €
Putenbraten	2,50 €
Camembert	3,00 €
Zwiebel Mett	4,50 €
Roquefort	4,00 €
Geräucherter Lachs	5,50 €
Geräuchertes Forellenfilet	6,50 €
rosa gebratenes Roastbeef	6,50 €

Suppen: 300ml pro Pers.

Rinderkraftbrühe mit Einlage	5,00 €
Hühnerbrühe mit Nudeln	5,50 €
Broccolirahmsuppe	5,40 €
Kräutersuppe	5,40 €
Iserlohner Senfsuppe	6,00 €
Tomatensuppe	5,40 €
Gulaschsuppe mit Paprika	6,75 €
Käsesuppe mit Hack und Porree	6,75 €

Rustikal:

Grillhaxe mit Biersauce	pro Pers.	8,00 €
Grillschinken mit Schwarte ca.12 kg /pro kg		18,00 €
Specksauerkraut und Püree	pro Pers.	7,10 €

Für Bestellungen unter der angegebenen Pers.-zahl müssen wir einen Aufschlag berechnen.

Fleischsorten ab 15 Port. pro Sorte ohne Gemüse und Sättigungsbeilage

Fischgerichte

Lachsschnitte in Limonensauce, 17,00 €

Fleischgerichte vom Schwein

Schweinekammbraten mit Sauce 9,00 €

Gefüllter Nackenbraten mit Sauce 13,00 €

Schnitzel 2 x 120g 10,00 €

Schweinegeschn. Silvaner 9,00 €

Schweinemedailleurs mit ...Sauce extra 12,00 €

Fleischgerichte vom Rind

Rinderbraten mit Sauce 20,00 €

Sauerbraten, westfälisch 22,00 €

Rinderroulade Hausfrauen Art 23,00 €

Tafelspitz mit Meerrettichsauce 17,00 €

Rindergulasch mit Paprikastreifen 20,00 €

Rindergeschn. Stroganoff 22,00 €

Kräuterroastbeefbraten, mariniert 34,00 €

Kalbsbraten mit Bratensauce 23,00 €

Fleischgerichte vom Geflügel

Hähnchenbrust in Schnittlauchsauc 10,00 €

Putenbrustbraten mit Kerbelkruste 11,00 €

Putengeschnetzeltes indisch 13,00 €

Entenkeulen mit Ingwersauce 12,00 €

Knusprige Gänsekeule 24,00 €

Fleischgerichte vom Wild

Wildragout mit Pilzen 16,00 €

Wildschweinbraten mit Pilzen 20,00 €

Rehragout sautiert in Rotweinsauce 22,00 €

Rehkeule mit Preiselbeersauce 25,00 €

Lammkeule mit Rosmarin und Knoblauch 18,00 €

Saucen zum Fleisch/Schnitzel

Pfeffersauce oder Cognacsauce 2,50 €

Champignonsauce oder Currysauce 3,00 €

Paprikasauce oder Käse -Sauce 2,50 €

Tomaten Basilikumsauce 2,00 €

Kartoffelbeilagen:

Butterreis 3,20 €

Spätzle gebraten 3,40 €

Salzkartoffeln 3,40 €

Kartoffelpüree 3,50 €

Kartoffelköbe halb und halb 3Stck. 3,50 €

Kartoffelgratin 4,90 €

Folienkartoffel mit Quark 1Stck. 5,10 €

Gemüsebeilage:

Broccoli, Blumenkohl, Bohnen 4,50 €

Gemüseplatte 5 Sorten 4,00 €

Rosenkohl in Specksauce 5,00 €

Speckbohnenröllchen 5,00 €

Apfelrotkohl 3,60 €

Ananas- oder Specksauerkraut 3,60 €

Zucchini - Paprika Gemüse 6,00 €

Mediterranes Gemüse 5,80 €

Frische gebratene Champignons 5,00 €

Frischer Spargel mit Buttersauce

Salatbuffet ab 20 Pers.

aus Möhren-, Gurken-, Tomaten-, pro Pers.+

Krautsalat, vers.Blattsalate 3,90 €

Desserts: ab 10 Port.

Cremes in kleinen Gläsern serviert pro Pers.

Vanillepudding 3,10 €

Apfel Vanille Creme 3,00 €

Mocca Creme 3,50 €

Karamell Creme 3,20 €

Mandel Creme 3,50 €

Schwarzwälder Kirschcreme 4,00 €

Mousse au chocolat 4,80 €

Quarkspeise mit Obst 4,50 €

Rote Grütze mit Vanillesauce 4,00 €

Angebote und Preise sind freibleibend
und beziehen sich auf Lieferungen
außer Haus. Irrtum vorbehalten.