

## Kalte Büffetplatten:

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

12x Melonenschiffchen mit

Schwarzwälder Knochenschinken 12

Mozzarella-Tomaten-Platte 15

Kleine Happenplatte, gefüllte

Eier, Schinkenröllchen, Frikadellen 12

Frikadellenplatte mit zweierlei Senf 12

Geflügelplatte aus Poularde,

Putenschnitzel & Hähnchenkeulen 35

Hähnchenkeulenplatte mit Obst 16

Schnitzelplatterund 12

Schweinemedailleplatte rund 10

Bratenaufschnittplatte aus

Roastbeef, Kassler, Lummerbraten 12

Matjesplatte, rund, kl. auf

Apfelscheiben, verschieden gefüllt 7

Edelräucher Fischplatte aus

Lachs, Forellenfilet und Matjes 15

Käsebrett mit Weintrauben 14

Brotkorb, aus Brötchen, Baguette,

Brot sowie Butter und Schmalz

**Salate** Schüssel I für 10 Pers.

Schüssel I

Amerikanischer Salat mit Dressing

Bauernsalat / Porree Maissalat

Kartoffelsalat / Nudelsalat

Eiersalat

Waldorfsalat / Geflügelsalat

Fleischsalat

Krabbensalat (Shrimps)

Viele weitere Büffetplatten & Salate auf Anfrage

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

## Allgemeines

01.10.21

1. **Alle Preise sind incl. 7% Mehrwertsteuer. 19% Mehrwertsteuer bei Dienstleistungen.**
  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 Rest.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

22 Ø Apfelkuchen

22 Ø Obsttorte

22 Ø Schokoladensahnetorte

22 Ø Käsesahnetorte

22 Ø Schwarzwälder Kirsch

22 Ø Nuss – Sahnetorte

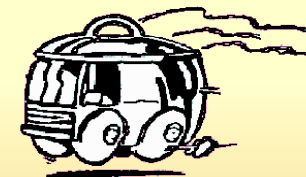
22 Ø Schokoladenbeerentorte

22 Ø Frankfurter Kranz



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 **½ Brötchen** mit Garnitur Stück

Gouda

Eier in Scheiben

Frischkäse mit Schnittlauch

Knochenschinken

Schinkenröllchen mit Spargel

Putenbraten

Camembert

Thüringer Mett

Roquefort

Geräucherter Lachs

Geräuchertes Forellenfilet

rosa gebratenes Roastbeef

## Suppen:

pro Pers.

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Hühnerbrühe mit Nudeln

Broccolirahmsuppe

Kräutersuppe

Iserlohner Senfsuppe

Tomatensuppe

Gulaschsuppe mit Paprika

Käsesuppe mit Hack und Porree

## Rustikal:

Grillhaxe mit Biersauce pro Pers.

Grillschinken mit Schwarte ca. 8 kg

Specksauerkraut und Püree pro Pers.

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

**Fleischsorten** ab 15 Port. pro Sorte mit

**Gemüse** aus Blumenkohl, Broccoli und Bohnen

mit Speckwürfeln, Salzkartoffeln oder Spätzle

**Fischgerichte** pro Pers.

Lachsschnitte in Limonensauce,

**Fleischgerichte vom Schwein** pro Pers.

Schweinekammbraten mit Sauce

Gefüllter Nackenbraten mit Sauce

Schnitzel 2 x 120g

Schweinegeschn. Silvaner

Schweinemedallionsmit Pfeffersauce

**Fleischgerichte vom Rind** pro Pers.

Burgunderbraten

Sauerbraten, westfälisch

Rinderroulade Hausfrauen Art

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Rindergulasch mit Paprikastreifen

Rindergeschn. Stroganoff

Kräuterroastbeefbraten, mariniert

Kalbsbraten mit Steinpilzsauce

**Fleischgerichte vom Geflügel** pro Pers.

Hähnchenbrustin Schnittlauchsauce

Putenbrustbraten mit Kerbelkruste

Putengeschnetzeltes indisch

Entenkeulen mit Ingwersauce

Knusprige Gänsekeule

**Fleischgerichte vom Wild** pro Pers.

Wildragout mit Pilzen

Wildschweinbraten mit Pilzen

Rehragout sautiert in Rotweinsauce

Rehkeule mit Preiselbeersauce

Lammkeule mit Rosmarin und Knoblauch

**Saucen zum Fleisch/Schnitzel** pro Pers.

Pfeffersauce oder Cognacsauce

Champignonsauce oder Currysauce

Paprikasauce oder Käse -Sauce

Tomaten Basilikumsauce

**Kartoffelbeilagen:** 2.Sorte + pro Pers. +

Butterreis

Petersilienkartoffeln

Spätzle gebraten

Kartoffelköbe halb und halb3Stck.

Kartoffelpüree

Kartoffelgratin

Folienkartoffel mit Quark 1Stck.

**Gemüsebeilage:** 2.Sorte +

Broccoli, Blumenkohl, Bohnen

Rosenkohl in Specksauce

Speckbohnenröllchen

Apfelrotkohl

Ananas- oder Specksauerkraut

Gemüseplatte 5 Sorten

Zucchini - Paprika Gemüse

Mediterranes Gemüse

Frische gebratene Champignons

Frischer Spargel mit Buttersauce

Salatbüffetab 20 Pers.

aus Möhren-, Gurken-, Tomaten-,  
Krautsalat, vers.Blattsalate .....

## Desserts:

**Cremes** in kleinen Gläsern serviert pro Pers.

Vanillepudding

Apfel Vanille Creme

Mocca Creme

Karamell Creme

Mandel Creme

Schwarzwälder Kirschcreme

Mousse au chocolat

Quarkspeise mit Obst

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