

# Partyservice

Gültig ab 01.01.2023

hiermit verlieren alle vorhergehende Partyserviceangebote Ihre Gültigkeit

## Vor einer Feier hat man an vieles zu denken

- Unsere Kapazitäten belaufen sich auf 5 – 150 Personen. Je nachdem was Sie für Vorstellungen haben sind auch höhere Personenzahlen in Regel kein Problem Sprechen Sie uns darauf an wir werden versuchen Ihnen zu helfen.
- Reservieren Sie Ihren Termin Frühzeitig.
- Stellen Sie sich Ihr Menue zusammen und Stimmen es mit uns ab.
- Nach langem Durchblättern haben wir genau Ihren Gaumenschmaus nicht im Angebot? Sprechen Sie mit uns oder bringen Sie doch einfach Ihr Rezept aus „Omas Kochbuch“ mit.
- Die Genaue Personenzahl reicht uns wenige Tage vor der Lieferung
- Auch bei uns steht alles unter dem Motto „Zeit ist Geld“ deshalb Stellen Sie bitte das Büffetgeschirr gereinigt zur Abholung bereit. Sie können es natürlich auch selbst vorbei bringen.
- Am Tag der Abholung bekommen Sie von uns die Rechnung. Sie begleichen diese dann in Bar oder per Überweisung.

Bei Rücknahme von schmutzigem Büffetgeschirr erlauben wir uns wie folgt in Rechnung zu stellen:

Gedeck (Teller, Besteck usw.)	ab 4,80 € pro Person
Warmhaltegeräte	5,50 € pro Stück
Platten / Einsätze (groß und klein)	3,50 € pro Stück
Schüsseln (groß und klein)	3,00 € pro Stück

Bei größeren Mengen- Reinigung nach Absprache

Änderungen vorbehalten!

Altes Landhaus Restaurant-Café, Flügel 3, in 51399 Burscheid. Tel. 02174 /892125  
Steuernummer 230/5395/0439

# Suppen

Gulaschsuppe ( Rind )	10,60 €/Ltr.
Serbischer Bohneneintopf	9,90 €/Ltr.
Mexikanischer Bohneneintopf	9,90 €/Ltr.
Grüner Bohneneintopf ( Rindfleisch Einlage )	9,90€/Ltr.
Deftiger Erbseneintopf	9,90 €/Ltr.
Gemüseintopf	9,90 €/Ltr
Deftiger Linseneintopf	9,90 €/Ltr
Deftige Kartoffelsuppe	9,90 €/Ltr.
Rinderkraftbrühe mit Einlage	10,70 €/Ltr.
Geflügelkraftbrühe mit Einlage	10,70 €/Ltr.
Crème- oder Püreesuppen	9,70 €/Ltr.

# Fleischgerichte

Krustenbraten mit Malzsauce	19,60 € / kg
Schweinebraten Rücken oder Nacken mit Rahmsauce	20,60 € / kg
Spießbraten mit Gemüsesauce	22,20 € /kg
Kaselerbraten oder Rücken (gepökelt)	18,90 € / kg
Spare Ribs	26,80 € / kg
Mini Haxen ( ca. 180g ohne Schwarte)	5,20 € / Stück
Paniertes Schweineschnitzel ( ca. 80g )	4,60 € / Stück
Paniertes Putenschnitzel ( ca. 80g )	4,80 € / Stück
Geschmorte Ochsenbacken	28,60 € / kg
Rinderbraten in Rotweinsauce	27,30 € / kg
Geschmorte Kalbshaxe	26,40 € / kg

# Beilagen

Gratinkartoffeln Blech ( ca. 25 Portionen )	48,00 €
Gratinkartoffeln	3,20 € / Portion
Hausgemachte Spätzle	3,80 € / Portion
Bratkartoffel	3,90 € / Portion
Gebratene Drillinge mit Schale dazu Kräuterquark	4,80 € / Portion
Sauerkraut oder Rotkohl	4,60 € / Portion
Mischgemüse	4,90 € / Portion
Gemüseplatte ( 4 Sorten Saisongemüse ) mit Sauce Hollandaise	6,80 € / Portion
Blattsalate ( der Saison mit 2 Dressings )	3,80 € / Portion

Änderungen vorbehalten!

# Menü 1

**Brokkolicremesuppe mit Mandelsahne**

\*\*\*\*\*

**Schweinefiletmedaillons, Zwiebelhaube, Senfsauce  
Putengeschnetzeltes mit frischen Steinchampignons**

**Gemüseplatte mit Saison Gemüse  
und Sauce Hollandaise**

**Gratinkartoffeln und hausgemachte Spätzle**

\*\*\*\*\*

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**pro Person 23,60 €**

# Menü 2

**Geflügelkraftbrühe mit Flädle**

\*\*\*\*\*

**Ossobuco auf Wurzelgemüse**

**Hähnchenbrustfilet mit  
geschmorten Steinpilzchampignons**

**Bandnudeln und Gnocchi mit Kirschtomaten**

\*\*\*\*\*

**Frischer Obstsalat mit Maraschino**

**pro Person 24,30 €**

# Menü 3

**Kerbelcremesuppe**

\*\*\*\*\*

**Geschmorte Lammkeule in Knoblauchtunke**

**Hähnchenbrust „Florentin“**

**Blattspinat und Brie mit Rahmsauce**

**Ratatouilegemüse**

**Rosmarinkartoffeln und Schupfnudeln**

\*\*\*\*\*

**Braunes und Weißes Schokoladenmousse**

**pro Person 25,60 €**

Änderungen vorbehalten!

# *Büffet 1*

## Vorspeisen

**Wurstbrett mit Mettenden, Bierbeißer  
kleinen Frikadellen und Radi**

**Wurstsalat mit Käsestreifen  
Bayrischer Kartoffelsalat  
Obatzter  
Senf, Meerrettich und süßer Senf**

## Warme Gerichte

**Nürnberger Rostbratwürste, Leberkäse  
Mini Haxen mit Malzsauce  
Bayrischkraut, Serviettenknödel  
und Kartoffelpüree**

## Dessert

**Bayrischcreme mit Fruchtsauce  
Griesspudding  
Gemischtes Käsebrett**

**Gemischter Brotkorb mit frischen Laugenbrezeln  
Griebenschmalz und Butter**

**Preis ab 20 Personen 27,60 € pro Person**

Änderungen vorbehalten!

# *Büffet 2*

## Vorspeisen

**Kölner Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst, Schweinebraten  
Roastbeef rosa gebraten  
Kasselerrücken mit Essiggemüse**

**Heringssalat „Hausfrauenart“**

**Wurstsalat, Krautsalat und Kartoffelsalat  
Blattsalate der Saison mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing**

## Warme Gerichte

**Gefüllter Spießbraten mit Malzsauce  
Putengeschnetzeltes mit frischen Steinpilzchampignons  
Gratinkartoffeln und hausgemachte Spätzle**

## Dessert

**Rote Grütze mit flüssiger Sahne  
Schokoladencreme mit Vanillesauce  
Gemischtes Käsebrett**

**Gemischter Brotkorb mit Butter**

**Preis ab 20 Personen 30,60 € pro Person**

Änderungen vorbehalten!

# *Büffet 3*

## Vorspeisen

**Kalbsbraten mit Thunfischcreme  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum**

**Hausgebeitzter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Shrimpscocktail mit Tomaten und Zucchiniwürfel  
in weißem Balsamico mariniert**

### **Antipasti**

**Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Oliven  
und Paprika Mediterran eingelegt**

**Frische Blattsalate der Saison mit Rucola,  
Joghurt- und Balsamicodressing**

## Warme Gerichte

**Ossobuco auf Wurzelgemüse  
Lachsfilet auf Wokgemüse  
Bandnudeln und Gnocchi mit Kirschtomaten**

## Dessert

**Frischer Obstsalat mit Maraschino  
Panna cotta  
Gemischtes Käsebrett**

**Gemischter Brotkorb mit Ciabatta und Butter**

**Preis ab 20 Personen 36,20 € pro Person**

Änderungen vorbehalten!

# *Büffet 4*

## Vorspeisen

Roastbeef rosa gebraten  
Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken  
Putenbrust mit exotischen Früchten  
Schweinefiletmedaillons reich garniert  
Hausgebeitzter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Geräuchertes Forellenfilet  
Blattsalate der Saison mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing

## Warme Gerichte

Gebratene Hähnchenbrust mit  
Steinpilzchampignons  
Geschmorte Ochsenbacke  
Gemüseplatte mit Saison Gemüse und Sauce Hollandaise  
Schupfnudeln und hausgemachte Spätzle

## Dessert

Braunes und Weißes Schokoladenmousse  
Gemischtes Käsebrett

Gemischter Brotkorb mit Butter

**Preis ab 20 Personen 39,60 € pro Person**

Änderungen vorbehalten!

# Schnittchen / Fingerfood

2023

## Gemischte Schnittchen auf Baguette mit

Abnahme Menge ab 5 Stück je Sorte

Räucherlachs, gebeizter Lachs geräuchertes Forellenfilet, Mozzarella, Brie, Käsecreme  
Putenbrust, Entenbrust, gefüllte Hähnchenbrust, Roastbeef, roher Schinken, Kasseler, Kottenwurst,  
Leberwurst, Schweinefilet oder Schweinebraten

Schnittchen 2,30 € - 3,10 €

Mischpreis auf anfrage

\*\*\*\*\*

### Belegte halbe Brötchen

Aufschnitt, Braten, Schinken, Käse

halbes Brötchen 2,10 € - 2,80 €

Mischpreis auf anfrage

\*\*\*\*\*

### Pumpernickel mit

Kottenwurst, Brie oder Räucherlachs

je 0,85 €

\*\*\*\*\*

### Kottenbutter

(Kottenwurst auf ½ Scheibe Schwarzbrot mit Zwiebeln)

2,10 €/Stück

\*\*\*\*\*

### Gefüllte Weizentortillas mit

Räucherlachs 7,10 €/Stange geschnitten = 8 Portionen

Salsahack 6,80 €/Stange geschnitten = 8 Portionen

Putenbrust 6,60 €/Stange geschnitten = 8 Portionen

Vegetarisch 5,90 €/Stange geschnitten = 8 Portionen

\*\*\*\*\*

Tomate-Mozzarellaspieße 1,60 €/Stück

Roastbeefröllchen 2,20 €/Stück

Bierbeißer 1,80 €/Stück

kleine Frikadellen (ca.30 Stück) 20,60 €/kg.

panierte mini Schnitzel (ca.30 Stück) 31,60 €/kg.

panierte mini Hähnchenschnitzel (ca.30 Stück) 31,80 €/kg.

Chicken Haxen 4,30 €/Stück

Marinierter Garnelenspieß 4,90 €/Stück

\*\*\*\*\*

### Rohkoststicks mit Kräuter- und Paprikadipp

pro Pers. 3,90 €

\*\*\*\*\*

### Obstplatte

(frisches Obst aufgeschnitten)

pro Pers. 4,90 €

Änderungen vorbehalten!



## Kontaktdaten

Altes Landhaus  
Restaurant Café  
Flügel 3

51399 Burscheid

Tel. 02174 / 892125

Fax 02174 / 498228

[www.altes-landhaus-online.de](http://www.altes-landhaus-online.de)

Email: [info@altes-landhaus-online.de](mailto:info@altes-landhaus-online.de)

## Ansprechpartner

Kerstin Weilbacher

Harald Weilbacher