



Obv

*Partyservice
Landfleischerei Krause*

Per Mail: [*fleischerei.krause-satow@t-online.de*](mailto:fleischerei.krause-satow@t-online.de)

Mobil 0151/62921695

Internet [*krause-landfleischerei.de*](http://krause-landfleischerei.de)

Instagram [*landfleischerei_tino_krause*](https://www.instagram.com/landfleischerei_tino_krause)

Filiale Satow Fritz-Reuter-Str. 10, 18230 Satow
038295/71179

Filiale Neukloster Neumarkt Str. 2, 23992 Neukloster
038422/583603

Filiale Wismar NETTO Wendorf
Rudolf-Breitscheid Str.5, 23968 Wismar
03841/629789

Filiale Wismar Altstadt
Hegede 09, 23966 Wismar
03841/3042080

Frühstück, Meeting, Geburtstag... - wir haben die Lösung!

Halbe belegte Brötchen *Stück 1,80 €*
(Wurst, Schinken, Käse, Salate, Fisch etc.)

Canapee's verschieden belegt *Stück 2,30 €*

Satower Frühstück *p.P. 13,50 €*

gebratene Würstchen

Bacon

Schlemmer-Rührei

Räucherlach mit Sahnemeerrettich

zerlei Salatvariationen hausgemacht

Eiersalat

Geflügelsalat

Heringshappen in Dillcreme

Schinken- und Salamispezialitäten

Käsevarianten mit Trauben

Obstsalat

Butter & Konfitüren

Brötchenauswahl, Brot

Satower „Save the Date“ *p.P. 15,50 €*

Canapee's verschieden belegt

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken

Mozzarellaspieße mit Basilikum-Pesto

Hähnchenspieße mit Ananas

Pflaume im Speckmantel

Salamisticks

+ auch mit Suppen und Obstplatten kombinierbar +

bunte Obstplatte *p.P. 3,50 €*

Aufschnittplatten

(ab 5 Personen)

<i>Rustikales Schinkenbrett</i>	
<i>6 Sorten Schinken garniert</i>	<i>p.P. 9,50 €</i>
<i>Aufschnittplatte rustikal</i>	<i>p.P. 8,00 €</i>
<i>Rustikale Käseplatte</i>	<i>p.P. 7,50 €</i>
<i>Fischplatten nach Wunsch</i>	<i>p.P. ab 8,50 €</i>
<i>Hackepeter Schweinchen</i>	
<i>(auf Zwiebel)</i>	<i>1000g 16,50 €</i>
<i>Halbe gefüllte Eier in Marinade</i>	<i>Stück 2,00 €</i>

Suppen & Eintöpfe & Vorspeisen

<i>Hausgemachtes Anti-Pasti</i>	<i>in Absprache</i>
<i>Tomatensuppe mit Fleischbällchen</i>	<i>p.P. 3,50 €</i>
<i>Spargelcremesuppe</i>	<i>p.P. 3,70 €</i>
<i>Erbsensuppe mit viel Einlage</i>	<i>p.P. 3,20 €</i>
<i>Kartoffelsuppe</i>	<i>p.P. 3,00 €</i>
<i>Gulaschsuppe</i>	<i>p.P. 3,80 €</i>
<i>Kesselgulasch</i>	<i>p.P. 3,80 €</i>
<i>Soljanka</i>	<i>p.P. 3,00 €</i>

Unsere Ofen-Hits

<i>Spanferkel mit Sauerkraut</i>	<i>p.P 10,00 €</i>
<i>Wildschwein mit Rotkohl und Soße</i>	<i>p.P 12,00 €</i>
<i>Krustenbraten mit Sauerkraut. ca. 15 Personen</i>	<i>95,00€</i>
<i>Pute mariniert</i>	<i>p.Pers. 10,00 €</i>
<i>Schweinehaxe mit Sauerkraut</i>	<i>p.Pers. 8,00€</i>

Jugendweihe/ Einschulung Buffetvorschlag

Nr. 1

Spanferkel mit Sauerkraut

Kartoffel- und Nudelsalat

Bohnen- und Gurkensalat

Dessert

Ab 10 Personen - pro Person € 15,90

Nr. 2

*Hähnchenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken dazu
Curryrahmsoße*

Iberico-Schnitzelchen "Wiener Art" mit Paprikazwiebelsoße

*kleine Frühlingskartoffel aus der Pfanne oder
Rosmarinkartoffel*

Gemüseplatte

Blattsalat mit Dressing

Dessert

Ab 10 Personen - pro Person € 16,90

Kinder-Buffetvorschläge finden Sie unter Nr. 14 und 15

- ab 5 Kinder -

Barbecue-Bufferetvorschlag „Fleischers-Lust“

Schweinenackensteak in Kräuterbuttermarinade

Hähnchenbrust in Currymarinade

Wildsteaks in Rosmarin-Thymianmarinade

Zarte Rindersteaks vom Angus Rind

Wild-, Rindbratwürstchen

Meruez Bratwürstchen

Weißkrautsalat mit Speck- und Schnittlauchschmand

Gurkensalat mit Dill und Schalotten

Griechischer Bauernsalat

Melone Feldsalat mit Minze und Limette

Verschiedene Saucen und Dips

Obstsalat und Mousse

Brotsortiment mit Kräuterbutter

Ab 10 Personen - pro Person € 20,00

Buffetvorschlag 1

*Italienischer Braten, gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse mit einer
leichten, kalten Knoblauchsoße*

*Iberico-Schweineschnitzelchen natur, gebraten in einer Tomaten-
Kräutersoße*

Krustenbraten „Italienische Art“ auf mediterranem Gemüse

Bandnudeln in Käse-Sahnesauce

Kartoffelgratin

Tomate -Mozzarella mit Basilikum Pesto

Frische Salatauswahl mit zweierlei Dressings

Käseplatte

Ciabatta mit Kräuterbutter

Ab 10 Personen - pro Person € 18,90

Buffetvorschlag 2

Schweinefilet in einer Champignonrahmsoße

Rinderbraten in einer Pfefferrahmsoße

*Geflügelschnitzel mit einer pariertern
Paprikazwiebelsoße*

Kartoffelgratin

Frühlingskartoffel aus der Pfanne

Gemüseauswahl

FrISChe Salatauswahl mit Dressings

Ab 10 Personen - pro Person € 18,50

Buffetvorschlag 3

Geflügelgeschmetzeltes in einer leichten Weißweinsauce

Schweinefilet in einer Champignonrahmsauce

Burgunderbraten mit Rotweinsauce

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Blumenkohl und Brokkoli

*FrISChe Salatauswahl mit zweierlei
Dressings*

Ab 10 Personen - pro Person € 16,90

Buffetvorschlag 4

*Hähnchenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken dazu
Curryrahmsoße*

*Iberico-Schnitzelchen "Wiener Art" mit
Paprikazwiebelsoße*

*kleine Frühlingskartoffel aus der Pfanne oder
Bratkartoffeln*

Gemüseauswahl

Ab 10 Personen - pro Person € 12,90

Buffetvorschlag 5

Kleine Rinderrouladen in Sauce

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce

Knödel

*Petersilienkartoffeln oder
Kartoffelgratin*

*Rotkohl, Rosenkohl
Bohnensalat ,Gurkensalat*

Ab 10 Personen - pro Person € 16,90

Buffetvorschlag 6

*Gefüllte Schweinerouladen mit Zwiebelchen und gerösteten
Speckwürfeln in heller Rahmsoße*

Tafelspitz mit Remouladensoße oder warmer Meerrettichsoße

Frühlingskartoffel aus der Pfanne

Kartoffelgratin

*Gemüsevariation mit
Sauce Hollandaise*

Frische Salatplatte mit zwei Dressings

Ab 10 Personen - pro Person € 16,90

Buffetvorschlag 7

Zwiebelbraten in Bratensoße ausgelassenen Zwiebeln

Krustenbraten mit Sauerkraut

Kartoffelgratin

Frische Salatauswahl mit zweierlei Dressing

Mousse au Chocolat

Ab 10 Personen - pro Person € 12,90

Buffetvorschlag 8

Sauerbraten oder Rindergulasch

Geflügelgeschnetzeltes in Rahmsoße

Petersilienkartoffeln und Reis

Rotkohl, Böhnchen

Frische Salatplatte mit Dressing

Ab 10 Personen - pro Person € 17,90

Buffetvorschlag 9

Wildschweingulasch

*Iberico-Schnitzelchen "Wiener Art" überbacken mit Zwiebeln und
Champignons*

*Kleine Frühlingskartoffel
aus der Pfanne
Nudeln*

Brokkoli und Blumenkohl

Feldsalat mit Dressing

Ab 10 Personen -pro Person € 16,90

Buffetvorschlag 10
Krustenbraten mit Sauerkraut

*Zwiebelbraten mit ausgelassenen Zwiebeln und warmer
Bratensoße*

*Italienischer Braten, gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse mit
leichter, kalter Knoblauchsoße*

Kartoffelsalat und Nudelsalat

Frische Salatplatte mit Dressing

Ab 10 Personen - pro Person € 15,40

Buffetvorschlag 11
*Krustenbraten mit Sauerkraut oder
Ananssauerkraut*

Kartoffelgratin

Krautsalat

Ab 15 Personen - pro Person € 11,90

Buffetvorschlag 12

Lasagne oder Spaghetti-Bolognese

Nudeln in

Schinkensahnesoße

Gemischter Blattsalat

Ab 10 Personen - pro Person € 9,90

Buffetvorschlag 13

Iberico-Schweinegeschnetzeltes Gyros Art

an Kräuterrahmsoße

Nudeln und Reis

Weißkrautsalat

Ab 10 Personen - pro Person € 9,90

Kinder-Buffervorschlag 14

Fish and Chips

Kleine Hähnchenkeulen

Apfel-Möhrensalat

Kartoffelpüree

Fruchtiges Jogurt Dessert

oder Fruchtspießchen

Ab 5 Kinder - pro Person € 7,00 .

Kinder-Buffervorschlag 15

Hähnchennuggets mit Tomatendip

Röstitaler

Kleines Sahneragout

Nudeln

Gartengemüse

Wackelpudding oder

Schokopudding mit Vanillesoße

Ab 5 Kinder - pro Person € 7,00 -

Buffervorschlag 16

Party Schnitzel, Hackbällchen, Hähnchenkeulen

Aufschnitt und Braten Platten

Käseplatten

Kartoffelsalat, Krautsalat

Kartoffelgratin

div. Bratenauswahl

Brotkorb

Rote Grütze mit Vanille Soße

Ab 20 Personen - pro Person € 16,50 €

*Buffetvorschlag 17
Unser Festbuffet "Satower Allerlei"
Von allem etwas*

*Gemischte Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle,
Makrele etc. dazu reichen wir Preiselbeer
Meerrettich
Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“*

Speckkartoffelsalat

Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln

Hausgemachter Waldorfsalat

Satower Landschinkenfächer

Roastbeef mit Remoulade

Eingelegtes Zwiebelfleisch mit Gewürzgurke

Spanferkelbraten mit Burgundersauce

gegrillte Hähnchenbrust auf Pfefferrahmsauce

frisches Gemüse mit Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme

Rote Grütze mit Vanille Sauce

Mascarponecreme mit Fruchtsauce

Obstsalat

Ab 20 Personen - pro Person 20,50€

Liefer- und Abholkosten auf Anfrage

Frisch gegrillt
(Beilagen nach Wahl)

<i>Kaminbraten lecker gewürzt</i>	<i>p.P. 8,00 €</i>
<i>Spießbraten mit Senfkruste</i>	<i>p.P. 8,00 €</i>
<i>Krustenbraten</i>	<i>p.P. 8,00 €</i>
<i>Kaßlerkammbraten</i>	<i>p.P. 8,50 €</i>
<i>Kaßlerlachsbraten</i>	<i>p.P. 10,00 €</i>

Geflügel
(Beilagen nach Wahl)

<i>Knusprige Hähnchenkeule</i>	<i>Stück 3,00 €</i>
<i>Hähnchenbrust mit Ananas und Käse überbacken</i>	<i>p.P. 7,50 €</i>
<i>Saftiges Putengeschnetzeltes in Sahnesoße</i>	<i>p.P. 7,00 €</i>

Vom Schwein
(Beilagen nach Wahl)

<i>Schweinemedallions mit Zwiebeln und Pilze</i>	<i>p.P. 12,50€</i>
<i>Schweineschnitzel ca. 200g</i>	<i>p.P. 8,00 €</i>

Vom Rind
(Beilagen nach Wahl)

<i>Rindergulasch</i>	<i>p.P. 9,00 €</i>
<i>Sauerbraten</i>	<i>p.P. 12,00 €</i>

Vom Wild
(Beilagen nach Wahl)

<i>Wildgulasch</i>	<i>p.P. 12,50 €</i>
<i>Wildschweinbraten aus der Keule</i>	<i>p.P. 14,50 €</i>

Beilagen
(Portion 250g)

<i>Salzkartoffeln</i>	<i>p.P. 3,00 €</i>
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	<i>p.P. 3,50 €</i>
<i>Kroketten</i>	<i>p.P. 2,50 €</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>p.P. 3,50 €</i>
<i>Kartoffelauflauf mit Käse überbacken</i>	<i>p.P. 3,00 €</i>
<i>Nudeln oder Reis</i>	<i>p.P. 2,50 €</i>

Gemüsebeilage

<i>Sauerkraut</i>	<i>p.P. 2,00 €</i>
<i>Sauerkraut mit Ananas</i>	<i>p.P. 2,50 €</i>
<i>Rotkohl</i>	<i>p.P. 2,00 €</i>
<i>Kaisergemüse</i>	<i>p.P. 2,50 €</i>
<i>Brechbohnen</i>	<i>p.P. 2,50 €</i>
<i>Broccoli</i>	<i>p.P. 2,50 €</i>
<i>Erbsen und Karotten</i>	<i>p.P. 2,50 €</i>
<i>Prinzessböhnchen mit Speckmantel</i>	<i>p.P. 3,00 €</i>

Salate

<i>Kartoffelsalat</i>	<i>p.P. 3,00€</i>
<i>Warmer Speckkartoffelsalat</i>	<i>p.P. 3,00€</i>
<i>Nudelsalat</i>	<i>p.P. 3,00€</i>
<i>Krautsalat griechische Art</i>	<i>p.P. 3,00€</i>
<i>Rahm Gurkensalat</i>	<i>p.P. 3,00€</i>
<i>Tomatensalat</i>	<i>p.P. 3,00€</i>
<i>Griechischer Salat</i>	<i>p.P. 3,50€</i>
<i>Waldorfsalat</i>	<i>p.P. 3,00 €</i>

Dessert

<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	<i>p.P. 2,00 €</i>
<i>Sahnequark mit Früchten</i>	<i>p.P. 2,00 €</i>
<i>Obstsalat mit Sahne</i>	<i>p.P. 4,00 €</i>
<i>Mousse au Chocolate oder Zitrone</i>	<i>p.P. 3,00 €</i>

Leihgeschirr

<i>Teller</i>	<i>Stk. 0,30 €</i>
<i>Besteck</i>	<i>Stk. 0,15 €</i>
<i>Tasse mit Untertasse</i>	<i>Stk. 0,30 €</i>
<i>Gläser</i>	<i>Stk. 0,15 €</i>
<i>Kellen</i>	<i>Stk. 0,30 €</i>