



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*

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 2,00 €*
(Wurst, Schinken, Käse, Salate, Fisch etc.)

Canapee's verschieden belegt *Stück 2,50 €*

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. 5,50 €*

Aufschnittplatten

(ab 5 Personen)

<i>Rustikales Schinkenbrett 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 (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 20-25</i>	<i>199,00 €</i>
<i>Spanferkel mit Sauerkraut 30</i>	<i>220,00 €</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>

Schweinehaxe mit Sauerkraut

p.Pers. 8,00€

Jugendweihe/ Einschulung Buffetvorschlag

Nr. 1

Spanferkel mit Sauerkraut

Kartoffel- und Nudelsalat

Bohnen- und Gurkensalat

Dessert

Ab 10 Personen - pro Person € 17,90

Nr. 2

Hähnchenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken dazu

Curryrahmsoße

Iberico-Schnitzelchen "Wiener Art" mit Paprikazwiebelsoße

kleine Frühlingkartoffel aus der Pfanne oder

Rosmarinkartoffel

Gemüseplatte

Blattsalat mit Dressing

Dessert

Ab 10 Personen - pro Person € 18,90

Kinder-Buffervorschläge finden Sie unter Nr. 9 und 10

- ab 5 Kinder -

Barbecue-Buffervorschlag „Fleischers-Lust“

Zum selber Grillen

Schweinenackensteak in Kräuterbuttermarinade

Hähnchenbrust in Currymarinade

Wildsteaks in Rosmarin-Thymianmarinade

Zarte Rindersteaks vom Angus Rind

Wild-, Rindbratwürstchen

Meruez Bratwürstchen

Weißrautsalat 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 auf Anfrage

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 € 19,90

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 € 19,90

Buffetvorschlag 3

Geflügelgeschnetzeltes 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 € 19,90

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 € 15,90

Buffetvorschlag 5

Kleine Rinderrouladen in Sauce

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce

Knödel

*Petersilienkartoffeln oder
Kartoffelgratin*

Rotkohl, Rosenkohl

Bohnensalat ,Gurkensalat

Ab 10 Personen - pro Person € 19,90

Buffetvorschlag 6

*Krustenbraten mit Sauerkraut oder
Ananssauerkraut*

Kartoffelgratin

Krautsalat

Ab 15 Personen - pro Person € 12,90

Buffetvorschlag 7

Lasagne oder Spaghetti-Bolognese

Nudeln in Schinkensahnesoße

Gemischter Blattsalat

Ab 10 Personen - pro Person € 12,90

Buffetvorschlag 8

*Iberico-Schweinegeschmetzeltes Gyros Art
an Kräuterrahmsoße*

Nudeln und Reis

Weißkrautsalat

Ab 10 Personen - pro Person € 12,90

Kinder-Buffervorschlag 9

Fish and Chips

Kleine Hähnchenkeulen

Apfel-Möhrensalat

Kartoffelpüree

Fruchtiges Jogurt Dessert

oder Fruchtspießchen

Ab 5 Kinder - pro Person € 8,00 .

Kinder-Buffervorschlag 10

Hähnchennuggets mit Tomatendip

Röstitaler

Kleines Sahneragout

Nudeln

Gartengemüse

Wackelpudding oder

Schokopudding mit Vanillesoße

Ab 5 Kinder - pro Person € 8,00 .

Buffetvorschlag 11

Party Schnitzel, Hackbällchen, Hähnchenkeulen

Aufschnitt und Braten Platten

Käseplatten

Kartoffelsalat, Krautsalat

Kartoffelgratin

Brotkorb

Rote Grütze mit Vanille Soße

Ab 20 Personen - pro Person € 22,90 €

Buffetvorschlag 12

Unser Festbuffet "Satower Allerlei"

Von allem etwas

*Gemischte Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle,
Makrele etc. dazu reichen wir Preiselbeer
Meerrettich*

Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln

Hausgemachter Waldorfsalat

Satower Landschinkenfächer

Spanferkelbraten mit Burgundersauce

gegrillte Hähnchenbrust auf Pfefferrahmsauce

frisches Gemüse mit Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme

Rote Grütze mit Vanille Sauce

Ab 20 Personen – pro Person 22,50€

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)

Schweinemedallions mit
Zwiebeln und Pilze *p.P.* 12,50€

Schweineschnitzel
ca. 200g *p.P.* 8,00 €

Vom Rind
(Beilagen nach Wahl)

Rindergulasch *p.P.* 9,00 €
Sauerbraten *p.P.* 12,00 €
Rinderbraten *p.P.* 12,00 €

Vom Wild
(Beilagen nach Wahl)

Wildgulasch *p.P.* 12,50 €
Wildschweinbraten
aus der Keule *p.P.* 14,50 €

Beilagen
(Portion 250g)

Salzkartoffeln *p.P.* 3,00 €

Rosmarinkartoffeln *p.P.* 3,50 €

Kroketten *p.P.* 2,50 €

Bratkartoffeln *p.P.* 3,50 €

Kartoffelauflauf mit Käse überbacken *p.P.* 3,00 €

Nudeln oder Reis *p.P.* 2,50 €

Soßen zum Braten & Gemüse aller Art *p.P.* 2,50 €

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. 2,50 €</i>
<i>Kaisergemüse</i>	<i>p.P. 3,00 €</i>
<i>Brechbohnen</i>	<i>p.P. 3,00 €</i>
<i>Broccoli</i>	<i>p.P. 3,00 €</i>
<i>Erbsen und Karotten</i>	<i>p.P. 3,00 €</i>
<i>Prinzessböhnchen mit Speckmantel</i>	<i>p.P. 3,50 €</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>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. 0,30 €</i>
<i>Tasse mit Untertasse</i>	<i>Stk. 0,30 €</i>
<i>Gläser</i>	<i>Stk. 0,30 €</i>
<i>Kellen</i>	<i>Stk. 0,30 €</i>