

Alles logo – bestell bei Bogο



Der Party-Service im Deister-Süntel-Tal

An der Ziegenbuche 6 | 31848 Bad Mϋnder
Tel. 05042 | 2239
www.ziegenbuche.de

Bϋrozeiten fϋr Bestellungen und Equipment-Rϋckgabe:
Mittwoch-Sonntag von 11.30- 19.30 Uhr
Montag & Dienstag Ruhetag

Seit über 40 Jahren bin ich, Peter Bogorinsky der kompetente Fachmann für die kulinarischen Glanzlichter Ihrer Feier.

Im Jahr 2009 ist der Partyservice in der Ziegenbuche eingezogen. Frau Jana Bogorinsky-Schäfer und Herr Nico Schäfer sind seitdem ebenfalls Ihre fachlichen Ansprechpartner.

Wir beraten Sie sehr gerne persönlich, damit Ihr nächstes großes oder kleines Fest zu einem Erfolg wird.

Freuen Sie sich auf Ihre Gäste
und überlassen Sie uns das
VERGNÜGEN FÜR SIE ZU KOCHEN!

Für Ihren Sektempfang

Ab 40 Stück

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 301 | Schnittchen mit Kasseler, Schweinebraten, Roastbeef, Schinken und Mettwurst | Stück 2,00 € |
| 302 | Schnittchen mit Kasseler, Schweinebraten, Roastbeef, Lachs, Forelle und Käse | Stück 2,40 € |

Fingerfood Angebot

Fingerfood I

3 Schnittchen p.P., Mettbällchen, Partyschnitzel
Käsespieße, Tomate-Mozzarellaspieße, Mini Pizza
Dessert in kleinen Gläsern pro Person 15,20 €

Fingerfood II

2 Schnittchen p.P.
Mini Wraps mit Hähnchenfleisch
Mozzarella Sticks mit Pepperoni, Käsesticks
Happy Spoon mit Frischkäse dazu Flußkrebse und Lachs
gefüllte Mini Pasteten, mini Schweinemedallions
Gemüsesticks mit Kräuterquark
Dessert in kleinen Gläsern pro Person 18,90 €

Aus dem Suppentopf

		Preis pro Liter
601	Hühnerbrühe mit Eierstich, Nudeln und Mettbällchen	8,50 €
602	Rinderbrühe mit Eierstich, Nudeln und Mettbällchen	8,50 €
603	Broccolicremesuppe	7,50 €
604	Tomatencremesuppe	7,50 €
605	Käse- Lauchsuppe mit Mett	9,00 €
606	Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen	8,50 €
607	Hochzeitssuppe mit Eierstich, Spargel Nudeln und Mettbällchen	8,60 €



Heißes aus dem Ofen

Ab 10 Personen

		Preis pro Person
1	Gyrosbraten mit Zwiebeln, Pepperoni und Knoblauchsoße	7,10 €
2	Spießbraten mild gepökelt und herzhaft gewürzt	7,10 €
3	Burgunderschinken mit knuspriger Schwarte	7,50 €
4	Kasselerbraten gefüllt mit Backpflaumen	7,20 €
5	Kasselerbraten im Blätterteig	8,00 €
6	Kräuterbraten Provencale mit Tomaten und Zwiebeln	7,20 €
7	Schweinefilet Wellington in Blätterteig mit Pilzfüllung	8,80 €
8	Riesen Schweinehaxen	7,00 €
9	Wildbraten mit Pfifferlingen (Hirsch- oder Wildschwein) dazu Birne mit Preiselbeeren	11,00 €

Schlemmereien aus der Pfanne

Ab 10 Personen

Preis pro Person

12	Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignonrahm	8,00 €
13	Geschnetzeltes von der Putenbrust in fruchtiger Currysoße	8,10 €
14	Geschnetzeltes von der Putenbrust in Champignonrahm	8,10 €
15	Jäger-, Zigeuner- oder Zwiebelschnitzel XL ca. 300g. XXL ca. 400g. Die Großen	6,80 € 8,50 €
16	Schweinemedillons im Speckmantel mit Tomate und Mozzarella überbacken	8,70 €
18	Filetpfanne Schweinefiletmedallions in Sahnesoße mit Champignons	8,30 €
21	Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Käse überbacken	8,20 €
22	Geschnetzeltes auf Portugiesische Art Puten- und Schweinefleisch mit Ananas, Tomaten, Oliven und Käse überbacken	8,20 €
23	Zigeunerpfanne Geschnetzeltes vom Schwein mit Paprikastreifen, Zwiebeln, Feuerbohnen und scharfer Soße	8,20 €
24	Gyospfanne Schweinegeschnetzeltes auf Griechische Art mit Zwiebeln, Peperoni und Knoblauchsoße	8,20 €
26	Putensteaks mit Ananas und Käse überbacken	8,30 €
27	Asianudeln mit Gemüsebratling	7,00 €
28	Gemüseschnitzel	7,00 €
29	Tagliatelle mit Ruccola und Tomaten	7,00 €

Bogos
Riesen-
Schnitzel



Der komplette Hauptgang

Ab 15 Personen

		Preis pro Person
201	Zarter Rinderschmorbraten und Schweinerücken	12,50 €
202	Hähnchenbrust mit Champignonrahmsoße und Rinderschmorbraten	13,50 €
203	Wildgulasch mit Champignons	12,50 €
205	Schweinemedallions im Speckmantel und Putensteaks mit Ananas	13,50 €
206	Winzerbraten aus dem Schweineschinken und Rindersaftbraten	12,80 €
207	Schweinemedallions im Speckmantel mit grüner Pefferrahmsoße und Entenbrust mit Orangensoße	14,30 €
208	Schweinefilet mit Champignonrahmsoße und Entenbrust mit Orangensoße	14,10 €
209	Hirschkalbskeule und Schweinefilet	17,00 €
210	Wildschweinkeule und Hähnchenbrustfilet	17,50 €
211	Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurken	12,00 €
213	Hähnchenbrustfilet umwickelt mit Schinken, Schweinelenden mit Pfifferlingen	13,50 €



**Zu allen Gerichten reichen wir buntes Gemüse,
Salzkartoffeln, Kroketten und Soße. Zu den
Gerichten 209, 210 reichen wir Rotkohl
und Birnen gefüllt mit Preiselbeeren.**

Als Beilagen empfehlen wir

Preis pro Person

101	Gemischte Salatplatte	2,50 €
102	Bunte Gemüseplatte mit fünf Sorten	3,00 €
103	Salzkartoffeln	1,60 €
104	Bratkartoffeln	2,00 €
105	Kroketten oder Kartoffelrösti	2,00 €
106	Sahnekartoffeln	2,20 €
107	Bandnudeln	1,70 €
108	Gnoccis	2,00 €
109	Butterspätzle	1,80 €
110	Sauerkraut oder Rotkohl	1,80 €
111	3 Bohnenbündchen im Speckmantel	2,20 €
112	Misch- oder Jägersgemüse	2,00 €
113	Kaviar- oder Zwiebelbrot	1,40 €
114	Kraut-, Gurken-, Bohnen- oder Tomatensalat	2,20 €
115	Pfannengemüse	2,80 €



Dessert

Preis pro Person

701	Rote Grütze mit Vanillesoße	2,30 €
702	Mousse au Chocolat	2,10 €
703	Tiramisu	3,10 €
704	Obstsalat	2,50 €
705	Zitronencreme	2,10 €
706	Quarkspeise Pfirsich, Erdbeer oder Himbeere	2,00 €
707	Creme Brulee	2,10 €
708	Creme Brulee mit Kirschen	2,30 €
709	Panna Cotta mit Fruchtmark	2,20 €
710	Götterspeise rot oder grün mit Vanillesauce	2,00 €

Söltjer Büffet

Ab 20 Personen

Kasseler, Schweinebraten,
roher Schinken, Schinkenröllchen,
Mettwurst, kleine Schnitzel,
Mettbällchen
gemischte Fischplatte
Käsevariation vom Brett
Bauernsalat und Wurstsalat
Dazu reichen wir Brot und Butter

Büffetpreis
pro Person 19,50 €



Mediterranes Büffet

Ab 25 Personen

Tomatencremesuppe
Mailänder Salami mit Knoblauch und Weißwein mariniert
Schinken mit Melone
Scampi mit Aioli, Italienischer Pastasalat, Meeresfrüchtesalat
Ciabatta und Butter
Käsevariation vom Brett
Rucola- Tomatentagliatelle mit Mozzarella- Knoblauchsauce
Gekräutertes Schweinefilet mit Sherrysauce
Panna Cotta mit Fruchtmark

Büffetpreis
pro Person 26,20 €



Deister Büffet

Ab 30 Personen

Kalter Teil:

Kasselerlachs mit Früchten garniert
Roastbeef mit Artischocken
Schweinemedallions mit verschiedenen Soßen
Partyschnitzel, Mettbällchen
Knochenschinken, Mettwurst
Schinkenröllchen mit Spargel
Tomate- Mozzarella mit Basilikum- Pesto
Fischplatte mit geräucherem Lachs, Forelle,
Makrelen und gefüllten Eiern
Käsevariation vom Brett
Geflügelsalat oder Wurstsalat

Warmer Teil:

Einen Braten nach Ihrer Wahl.
Ein Dessert nach Ihren Wünschen.
Dazu reichen wir Brot und Butter.

Büffetpreis
pro Person 26,10 €



Italienisches Büffet

Ab 25 Personen

Anti-Pasti mit Zucchini, Karotten, Paprika, Pilzen und Oliven
Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto
Vitello von der Putenbrust mit Thunfischcreme mariniert
Schinken Melonenschiffchen
Ciabatta und Butter
Kleine Schweineschnitzel mit Schinken umwickelt
dazu Salbeirahm
Tagliatelle mit Waldpilzrahm und Peccorinokäse
Pfannngemüse und Gnocchis
Käsevariation vom Brett
Panna Cotta mit frischen Früchten

Büffetpreis
pro Person 24,10 €

Das Exklusiv Büffet des Küchenmeisters

Ab 30 Personen

Beginnen Sie das Büffet mit einer Suppe Ihrer Wahl.

Rosa gebratene Entenbrust
Schweinemedallions mit verschiedenen Soßen
Rehrücken auf moderne Art
Roastbeef nach Art des Blumenmädchens
Schinken mit Melone
Vitello Tonnato mariniertes Putenfleisch mit Thunfischcreme
Tomate Mozzarella

Große Fischplatte mit Graved Lachs,
geräuchertem Lachs, Forelle, Kaisergranat,
Makrele und gefüllten Eiern

Buntes Käsesortiment vom Brett
Salate und Dessert nach Ihren Wünschen
Warmer Braten Ihrer Wahl
Dazu reichen wir Brot und Butter

Büffetpreis
pro Person 30,00 €



Aus der Riesenpfanne für Ihre Gartenparty

Von Mai bis September

Preis pro Person

Söltjer Pfanne

Schweinegeschnetzeltes mit Zucchini,
Paprika und Zwiebeln

9,50 €

Gyros Pfanne

Schweinefleisch nach Gyrosart dazu reichen wir Zaziki

9,80 €

China Pfanne

Schweinefleisch mit Chinagemüse und Nudeln

9,50 €

Puten Pfanne

Putengeschnetzeltes mit Champignons
und Sahnesauce

9,80 €

Zigeuner Pfanne

Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprika,
Mais und scharfer Sauce

9,50 €

Vegetarische Pfanne

Nudeln mit süß-saurem Gemüse

8,50 €

Frische Champignons mit Kräutern und Sahne

8,80 €



Als Beilagen empfiehlt der Küchenchef

Aus der Pfanne

Preis pro Person

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

3,20 €

Aus dem Chafing Dishes

Sahnekartoffeln

3,40 €

Spätzle

3,00 €

Frische Salate der Saison

3,50 €

Fladenbrot

1,50 €



Um einwandfrei bei Ihnen arbeiten zu können, sollte das Equipment wie z.B. Pfanne, Brenner, Tische usw. auf einem geraden und überdachten Untergrund stehen.

Mindestbestellwert 800,00 €.





Berggasthaus Ziegenbuche



Bei Bestellungen unter 180,00 € berechnen wir eine Anlieferungspauschale von 8,00 €. Um uns entsprechend auf Ihre Wünsche vorbereiten zu können, sichern Sie sich bitte **rechtzeitig** Ihren Termin. Die Equipment-Rückgabe erfolgt nach Absprache. Montag und Dienstag ist Ruhetag. Die Bezahlung der gelieferten Waren erfolgt bei Rückgabe des Equipments in bar oder mit EC- Karte.

Gerne richten wir Ihre Feierlichkeit auch im **Berggasthaus Ziegenbuche** in Bad Münde aus.