



*Berggasthaus Ziegenbuche*

# Partyservice

An der Ziegenbuche 6  
31848 Bad Münde  
05042/3378  
[kontakt@ziegenbuche.de](mailto:kontakt@ziegenbuche.de)  
[www.ziegenbuche.de](http://www.ziegenbuche.de)



Preisliste 11/2022, alle Preise freibleibend und inkl. Mehrwertsteuer



## Suppen

Preis pro Liter

601	Tomatencremesuppe	€ 13,20
602	Käse-Lauch-Mett-Suppe	€ 14,40
603	Kartoffelcreme mit Schinkenstreifen	€ 14,00
604	Hochzeitssuppe	€ 13,20
605	Gulaschsuppe	€ 14,40

## Schnittchen

ab 50 Stück, € 2,50 Stck.

Verschieden belegt mit Roastbeef, Schweinebraten, Mettwurst, Käse oder Lachs.

## Fingerfood Kompositionen

Individuell auf die Personenzahl abgestimmt

€19,90 pro Person

Schnittchen	Mettbällchen
Chili-Cheese Nuggets	Mini Pasteten
Tomate-Mozzarella Spieße	Garnierte Eier
Schinken-Melonen Schiffchen	Mini Pizza
Dessert in kleinen Gläsern	Hähnchenspieße
Käsespieße	Mozzarella Sticks



## Hauptgang

Mit Gemüseplatte, Krokette und Salzkartoffeln

ab 15 Personen, Preis pro Person

---

201	Hähnchenbrust mit Champignonrahmsauce, Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce	€ 14,50
202	Wildgulasch mit Waldpilzen und Preiselbeeren	€ 14,20
203	Schweinemedallions im Speckmantel mit Tomaten-Kräutersauce, Hähnchensteaks mit Ananas und Käse überbacken mit Currysoße	€ 14,90
204	Schweinefilet im Ganzen mit Pfeffersauce, Entenbrust mit Orangensauce	€ 15,80
205	Kräuterbraten mit Tomaten und Zwiebeln, Hähnchenbrust in Weißweinrahm	€ 14,50
206	Schweinefilet Wellington mit Rahmsauce, Hirschkalbsbraten mit Pilzen und Preiselbeerjus	€ 19,90
207	Hähnchenbrust umwickelt in Schinken mit Rahmsauce, Schweinefilet mit Weserchampignons und Kräutersauce	€ 14,90



## Heißes aus Ofen und Pfanne

ab 10 Personen, Preis pro Person

1	Gyrosbraten mit Zwiebeln, Peperoni und Knoblauchsoße	€ 8,50
2	Spießbraten an dunkler Bratensoße	€ 8,50
3	Burgunderschinken mit knuspriger Schwarte und Soße	€ 8,90
4	Hirschbraten mit Weserchampignons, Soße und gefüllter Preiselbeerbirne	€ 12,50
5	Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignonrahm	€ 9,00
6	Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in leichter Currysoße	€ 9,30
7	Filetpfanne vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsoße	€ 9,30
8	Kräuterbraten mit Tomaten und Zwiebeln mit Kräutersoße	€ 8,90
9	Schweinefilet Wellington in Blätterteig mit Pilzfüllung und Rahmsoße	€ 11,90
10	Jägerschnitzel, Paprikaschnitzel oder Zwiebelschnitzel	XL 300g € 8,80 XXL 400g € 10,00



## Beilagen

Preis pro Person

101	Salzkartoffeln	€ 1,90	108	Kartoffelgratin	€ 3,00
102	Kroketten	€ 2,50	109	Gnoccis	€ 2,70
103	Reis	€ 1,80	110	Bandnudeln	€ 2,20
104	Bratkartoffeln	€ 2,60	111	Spätzle	€ 2,20
105	Salatplatte	€ 3,50	112	Rotkohl	€ 2,00
106	Gemüseplatte	€ 3,70	113	Pfannengemüse	€ 3,60
107	Rösti	€ 2,50	114	Bohnenbündchen	€ 3,00

## Desserts

Preis pro Person

701	Rote Grütze mit Vanillesoße	€ 2,90
702	Mousse au Chocolat	€ 3,20
703	Zitronencreme	€ 3,20
704	Crème Brûlée mit braunem Rohrzucker gebläut	€ 3,40
705	Panna Cotta mit Fruchtmark	€ 3,20
706	Geschichtete Espresso-creme mit Amarettini	€ 3,60



## Buffets

ab 25 Personen, Preis pro Person

	<b>Söltjer Buffet</b>	€ 19,80
Kalt	Kassler, Schwarzwälder Schinken, Mettwurst, Mettbällchen, Käsevariation, Wurstsalat, Schweinebraten, Schinkenröllchen, Schweineschnitzelchen, Fischplatte, Bauernsalat, Brot und Butter	
	<b>Deister Buffet</b>	€ 26,10
Kalt	Kassler mit Früchten, Schweinemedallions, Mettbällchen, Mettwurst, Tomate-Mozzarella, gefüllte Eier, Geflügelsalat, Roastbeef mit Artischocken, Schweineschnitzelchen, Schwarzwälder Schinken, Schinkenröllchen mit Spargel, Fischplatte, Wurstsalat, Käsevariation, Brot und Butter	
Warm	Gyrosbraten mit Knoblauchsoße und Kartoffelgratin	
Dessert	Mousse au Chocolat	
	<b>Italienisches Buffet</b>	€ 24,10
Kalt	Antipasti Auswahl, Vitello von der Putenbrust, Käsevariation, Tomate-Mozzarella, Schinken-Melone, Brot und Butter	
Warm	Kleine Schweineschnitzel mit Schinken umwickelt an Salbeisoße, Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Zucchini in Weißweinsauce, Pennenudeln in Tomatenpesto und Pecorinokäse, Pfannengemüse und Gnoccis	
Dessert	Panna Cotta mit Fruchtmark	



## Vegetarische Hauptgerichte aus Pfanne und Ofen

ab 8 Personen, Preis pro Person

300	Pennepfanne mit gegrilltem Gemüse	€ 9,00
301	Nudeln mit veganer Bolognese (vegan)	€ 10,50
302	Gemüseschnitzel	€ 10,00
303	Falafel Bällchen mit Dip	€ 7,00
304	Chili Cheese Nuggets	€ 9,00
305	Gebratene Sojastreifen	€ 7,50
306	Gemüsenugets (vegan)	€ 8,50
307	Gratinierte Ofenkartoffeln	€ 6,00
308	Gratiniertes Hirtenkäse	€ 10,50
309	Gebackene Gemüsebällchen	€ 7,80
310	Gratiniertes Gemüse	€ 6,50
311	Gebackener Camembert	€ 9,50



Die Lieferpauschale beträgt € 15,00.  
Die Equipment-Rückgabe erfolgt nach Absprache,  
die Bezahlung erfolgt bei der Rückgabe des Equipments in bar  
oder per EC-Karte.

Öffnungszeiten:  
Mittwoch bis Sonntag von 12.00 - 20.00 Uhr  
oder nach Absprache  
Montag und Dienstag Ruhetag

Gerne richten wir Ihre Feierlichkeiten im  
Berggasthaus Ziegenbuche in Bad Mündersaus.

Bei individuellen Wünschen beraten wir Sie gerne.

**Wir freuen uns auf Sie, Ihr Ziegenbuchen-Team**



**Online Partyservice Karte**  
[www.ziegenbuche.de/partyservice.html](http://www.ziegenbuche.de/partyservice.html)

