

# Ihr Partyservice

Liebe Gäste,

unser Außer-Haus-Service ist weit über Marschacht hinaus bekannt.

Wir beliefern Sie pünktlich, zuverlässig, frisch und heiß.  
Wählen Sie deshalb den Zeitpunkt der Anlieferung so, dass warme Speisen sofort auf den Tisch gestellt werden können. Denn lauwarmer Bratkartoffeln schmecken einfach nicht gut.  
Sollten Sie persönliche Wünsche haben, beraten wir Sie gerne und gut.

Sollten Sie nicht über eine ausreichende Menge Geschirr, Besteck oder Gläser verfügen, so sprechen Sie uns bitte an. Wir liefern, holen ab und waschen für Sie gegen einen geringen Preis alles auch wieder ab.

Weiterhin bieten wir Ihnen die Getränkelieferung, auch auf Kommission, oder auch einen Komplettservice, d. h. das Servicepersonal kommt zu Ihnen ins Haus.  
Ebenso können wir Ihnen „Schlüssel - fertige“ Veranstaltungen anbieten, ob nun Ihre Scheune ausschmücken oder bestuhlen, ein Festzelt in Ihrem Garten aufbauen oder Musik bestellen.  
Hierzu gehören auch der Bühnenaufbau und die Beschallungsanlage.

Eine Party mit 500 Personen stellt für uns kein Problem dar.

Gern unterbreiten wir Ihnen ein Angebot und stehen Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.

Ihr Gasthaus für alle Fälle

das Team vom Marschachter Hof

## Mit uns Feiern Sie F E S T E

## **Warmer Braten**

Wir berechnen pro Person 250 g Rohgewicht

Schweinenackenbraten

Burgunderbraten

Prager Schinken im Brotteig

Kasseler in Blätterteig

Truthahnbraten, gefüllt mit Tomate und Schafkäse

Die Braten werden im Stück auf einem Tranchierbrett mit Tranchierbesteck und Sauce geliefert.

## **Oben genannte Braten ergänzt mit Beilagen**

bunte Gemüseauswahl

Kroketten, Pommes frites, Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Wünschen Sie zusätzlich gemischte Salatplatten

## **Komplette Gerichte** ab 10 Personen

### **Rundstück warm**

Schweinenackenbraten fein geschnitten mit Toast, Rahmsauce und saurer Gurke

### **Schweinenacken - und Rinderschmorbraten**

mit Rahmsauce, Champignons, Gemüseplatten, Salzkartoffeln, Kroketten und Salat mit zweierlei Dressing

### **Burgundersaftbraten mit Burgundersoße**

dazu Beilagen wie oben

### **Truthahnbraten, Geflügelrahmsauce,**

dazu Beilagen wie oben

### **Truthahnbraten, gefüllt mit Frischkäse und Spinat**

Geflügelrahmsauce,  
dazu Beilagen wie oben

### **Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet**

Sauce „Robert“, Beilagen wie oben

### **Schnitzel - Trilogie vom Schwein**

Schnitzel vom Schwein Mailänder-, Waliser- und Wiener Art mit Kartoffelgratin, Brokkoli, Fingerwurzeln und Blattsalaten

### **Poularden - Brust** gefüllt mit Tomate und Champignons

mit Salbeisoße, Gemüse, Salat und Kartoffelgratin

## **Belegte Brote** ab 10 Personen

mit gekochtem und rohem Schinken, Mettwurst, Gouda, Tilsiter,  
Carreé - Käse und Zwiebelmett  
garniert mit Tomate, gekochtem Ei, Gurken und Paprika

zusätzlich mit Roastbeef, rosa gebraten

## **MeterbrotscHEIBEN** 5 Teile pro Person, ab 10 Personen, pro Person

mit Räucherlachs, Schinken, Putenbrust, Kasselerbraten und Schnittkäse

mit Räucherlachs, Schinken, Krabbensalat, Roastbeef, edlem Käse

## **Belegte Brötchen**

Je nach Belag, Preis auf Anfrage

## **Canapées** ab 10 Personen, je Person 9 Canapés

Kleine Häppchen auf Grau- und Schwarzbrot, aufwendig garniert.

Belegt mit erlesenem Käse, Roastbeef, Schinken, Braten und Räucherfisch.

nur Käse

nur Fleisch

nur Fisch

gemischt: Käse, Fleisch und Fisch

## **Finger Food** ab 10 Personen

Das Fingerfood - Angebot können Sie ganz individuell nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen. Der Preis ergibt sich aus der Zusammenstellung nach Ihren Wünschen.

Gerne beraten wir Sie persönlich und führen hier eine kleine Auswahl für auf:

- WRAPS - Weizenteigfladen, gefüllt mit Salat und Tiefseekrabbensalat  
Schafskäse, Tomate und Gurke  
Geflügel in Senf- Honig- Dip  
Schinken und Käse  
Tomate und Mozzarella  
Lachs und vielem anderen
- Tapas und Antipasti - Spießchen
- Mozzarellasticks
- Frühlingsröllchen
- Mini Bifteki

und, und, und . . . . .

Wir liefern:

### **Suppen ab 5 Liter**

Klare Kraftbrühe mit Fleischklößchen und Eierstich

Champignoncremesuppe

Bärlauch - Cremesuppe mit gebratener Hähnchenbrust

Pfefferrahmsuppe mit grünen Feigen

Lauchcremesuppe

Tomatencremesuppe

Deftige Erbsensuppe mit Wursteinlage

Berliner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage

Hausgemachte Gulaschsuppe

Alle Suppen werden von uns mit Brot geliefert

### **Der Klassiker**

**„Rund um die Bratkartoffel“**  
mit Sauerfleisch, Matjesfilets, Roastbeef,  
Schinkenrührei und bunten Salatplatten

Ab 30 Personen zusätzlich mit geräucherter Pute,  
Heide-Sülze und Grützwurst.

Als Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce

Kalte und kalt-warme Buffets liefern wir ab 20 Personen

**Buffet**  
**„Marschachter Hof“**

Champignons in Knoblauch – Kräuter - Marinade  
Gegrillte Auberginenscheiben  
Lauchringe mit Honig abgeschmeckt  
Tomaten mit Mozzarella  
Möhren mit Fenchel und Rosmarin

\*\*\*

Variation von Räucherlachs, Makrelenfilet  
und in Buchenholz geräuchertem Forellenfilet

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce  
Luftgetrocknete Edelsalami  
Coppa di Parma  
Italienischer Landschinken mit Melone

Nudelsalat mit Pesto und Rauke  
Mediterraner Geflügelsalat  
Salate des Marktes  
mit American - und Italiandressing

Internationale Käsespezialitäten  
an frischen Trauben

Butter und Knoblauchbutter

Bunte Auswahl an frischen  
hausgebackenen Minibrötchen

\*\*\*

Vierländer Rote Grütze  
Eis & Heiß( Vanilleeis mit heißen Kirschen)  
Mousse au Chocolat

\*\*\*

Ergänzt mit folgenden warmen Beilagen :  
Hähnchen-Saltimbocca auf Blattspinat  
Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsebett und Limonenschaum,  
Gnocchis, Kartoffelgratin

Kalte und kalt-warme Buffets liefern wir ab 20 Personen

## **Marschachter Hof Buffet „rustikal“**

Geräucherte Makrelenfilets  
Räucherlachs mit Meerrettichsahne

American Roastbeef mit Remouladensauce  
Geräucherter Schinken, Mettwurst  
Kasslerbraten, Putengrillbrust

Partyfrikadellen  
Hausgemachter Geflügelsalat

Frische Salate mit zweierlei Dressing

Käseauswahl mit frischen Früchten  
Minibrötchen und Butter

\*\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Grieß - Flammeri mit warmen Zimtpflaumen

\*\*\*\*

Ergänzt mit folgenden warmen Beilagen:

Burgundersaftbraten mit Burgundersoße  
Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße  
Kartoffelgratin  
bunte Gemüseauswahl

Kalte und kalt-warme Buffets liefern wir ab 20 Personen

## **Marschachter Hof „Feines Buffet“**

Champignons in Knoblauch – Kräuter - Marinade  
Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto  
gegrillte Auberginenscheiben  
Scampi in Aioli  
Geräucherte Entenbrustscheiben mit Orangenfilets

\*\*\*

Geräucherter Lachs und geräucherte Forellenfilets  
mit Meerrettichsahne  
Graved - Lachs mit Senf - Dill - Soße

Roastbeef mit Remouladensoße  
Wildpastete mit Cumberlandsoße  
Schinkenauswahl auf Melonenschiffchen  
Luftgetrocknete Edelsalami

\*\*\*

Frische Salate des Marktes mit zweierlei Dressing

Heimische Käsespezialitäten

Hausgebackene Minibrötchen

Butter und Kräuterbutter

\*\*\*

Obstsalat mit feiner Vanillesoße  
Mousse au Chocolate  
Beeren - Tiramisu

\*\*\*

und als warme Beilagen empfehlen wir:

Gratinierte Hähnchenbrustfilets auf Blattspinat  
Schweinefilet mit Tomatenpilzfarcie im Blätterteig gebacken  
Gebratene Lachsmedaillons im Gemüsebett  
Gnocchis und Kartoffelrösti



Kalte und kalt-warme Buffets liefern wir ab 20 Personen

## **Marschachter Hof „Spanisches Buffet“**

### Tapas

Datteln im Speckmantel, Shrimps – Taschen  
Maurische Fleischspieße, Oliven und Peperoni  
Hähnchenbrust in Sherry, Serranoschinken auf Melone  
Eingelegter Schafskäse, Champignons in Knoblauchöl  
marinierte Paprika, Zwiebeln in Sherryessig  
Ziegenkäse – Lachs – Kräuter - Creme  
marinierte Artischockenherzen, Chorizo  
Salate mit zweierlei Dressing, Brot

\*\*\*\*\*

### Hauptgang

Albondigas in Pilz Soße  
(Spanische Hackfleischbällchen)

### Paella Valencia

mariniertes Lachsfilet mit Tomaten und Mandeln

Medaillons „Aragon“

Knoblauchhähnchen

überbackene Zucchini mit Tomate

Penne, Spanische Kartoffeln mit Mojo

\*\*\*\*\*

### Dessert:

Katalanische Creme  
Auswahl frischer Früchte  
Schokoladenmousse  
Käseauswahl

Wir hoffen, mit unserer Auswahl an kalt-warmen Buffets auch Ihren Geschmack getroffen zu haben.

Gerne entwickeln wir für Sie auch individuelle Themenbuffets, die ganz auf Ihre Wünsche zugeschnitten sind.

## **Frisch zubereitet**

### **auf dem Holzkohlegrill und oder aus der großen Pfanne**

**vom Grill:** z.B. Nackensteaks, Bratwürste, Truthahnsteaks, Lammkoteletts, bunte Fisch -, Fleisch - und Gemüsespieße, Lachssteaks, Garnelen und, und, und ....

**aus der Pfanne:** z.B. Gyrosgeschnetzeltes, Truthahngeschnetzeltes, Paella, Gemüse- Ratatouille, Champignonpfanne und, und, und ....

Der Preis hängt von der Zusammenstellung ab.

### **Weitere Angebote unseres Hauses, die zum Gelingen Ihrer Feier beitragen werden:**

- Vermittlung von Zelten mit und ohne Boden
- Vermittlung von Musikgruppen, DJ 's
- Vermittlung von Programminhalten (Kabarettisten, Clowns, Zauberer u.ä.)
- Bestuhlung
- Biertischgarnituren
- Gläser-, Geschirr- und Besteckverleih
- Dekoration
- Getränkeservice
- Betreuung durch Service- und Küchenfachkräfte
- Gerne bieten wir Ihnen auch einen Komplettservice, also eine „schlüselfertige“ Veranstaltung an