

Salate - Vorspeise

- 63 „Koreanische Tomaten“ - marinierte Viertel Tomaten
- 64 „Salat aus mariniertem Gemüse“ - mariniertes Gemüse in süß-scharfer Marinade
- 65 „Koreanische Möhren“ - marinierte Möhren in süß-sauer Gewürz-Kombination
- 66 „Gurken Salat mit Salz Käse“ – Hirten Käse, Gurke, Oliven Öl, Dill.
- 67 „Frühling Salat“ - Weißkohl, Möhren, Zwiebeln Paprika in feine Streifen geschnitten in Gewürz Marinade
- 68 „Caesar“ - Eisbergsalat, Tomaten, Hähnchen, Parmesan, Krotons, Dressing^{a,g,i,j}
- 69 „Königsalat“ - fein geschnittene getrocknete schwarze Pflaumen, Aprikosen, gekochte rote Beete in Knoblauch-Mayonnaise-Dressing, mit Walnuss geschmückt^{a,i,3}
- 70 „Griechischer Salat“ - Mozzarella, Feta, Tomate, Oliven in Kombination mit Basilikum und Pflanzenöl geben dem Salat festlichen Geschmack^{5,g}
- 71 „Funtschösa“ - Glasnudelsalat mit angebratenen Fleischstückchen, Zwiebeln, Möhren, Paprika^a
- 72 „Weißer Salat“ - saftiger Weißkohl mit Gurke in feine Streifen geschnitten und mit Pflanzenöl gewürzt
- 73 „Hering unter Pelzmantel“ - russischer Salat aus gekochtem Gemüse, Eiern und Heringen, in Schichten ausgelegt - wird noch viele Jahrhunderte den Tisch schmücken^{a,g,i,j,3}
- 74 „Salat Füchlein“ - gekochte Kartoffeln, Hering, Pilze, passiertes Gemüse in Schichten ausgelegt und mit Mayonnaise gewürzt - wird Sie erfreuen^{a,i,j,3}
- 75 „Salat Sonnenblume“ – gebr. Hühnerbrust, gebratene Pilze mit Zwiebeln, Eiern, geriebener Käse und Oliven^{5,a,j}
- 76 „Tropen in Sibirien“ - gekochte Stückchen Hühnerfleisch mit saftiger Ananas, Käse, Walnüssen^{a,g,i,j,3}
- 77 Salat Blumenkohl “ – Cashewkernen und Cranberry, Mayonnaise^{a,g,i,j}
- 78 „Salat lustiger Igel“ - gekochte Zunge, Schinken und frisches Gemüse, Mayonnaise-Dressing^{a,g,i,j,3}
- 79 „Salat Masaika“ – frische Möhren, rote Beete, Weißkohl, Zwiebeln, Kebab, Knoblauch-Mayonnaise^{a,g,i,j}
- 80 „Kus-Kus Nudelsalat“ – Paprika, Gurke, Jogurt Mayonnaise^{2,3,4,a,g,i,j}
- 81 „Salat Schneekönigin“ – Pilze, Eier, gebratene Zwiebeln, Schinken und Käse in Schichten ausgelegt^{2,3,4,a,g,i,j}
- 82 „Salat mit Rosinen“ – geriebene Möhren, Rosinen, gekochtes Rindfleisch, Knoblauch-Dressing^{3,a,g,i,j}
- 83 „Brokkoli Salat“ –Brokkoli, Gurke, Mais, Knoblauch Mayonnaise^{3,a,i,g,j}
- 84 „Salat aus Leber mit Pilzen“ – gekochte Leber, gebratene Pilze mit Zwiebeln und Möhren

- 85 „Nudel Salat“ Nudeln, Paprika, Brokkoli Fleischwurst, Mayonnaise^{3,a,c,i,g,j}
- 86 „Salat Olivje-Simnij“ (mit Kochwurst)^{2,3,4,a,c,i,g,j}
- 87 „Winegret“ (mit Sauerkraut und gekochte Gemüse)
- 88 „Salat mit Pinnen Kerne“ Rucola, Gurke, Tomaten, roten Zwiebel^{3,a,c,i,g,j}
- 89 „Salat Krabowij“ Eier, Reis, Gurke, Spitzkohl, Meis, Surimi, gekocht. Möhren^{c,d,i,g,j,1,2,3}
- 90 „Käse-Croutons Salat“-Mais, Zwiebel, Möhren^{a,g,i,j,3}
- 91 „Giros Salat“ - mit Chips, Tomaten Gurke^{3,a,i,j}
- 92 „Rucola Salat mit Hinter Käse, Oliven^{3,g}, Balsamico“
- 93 „Salat m.Käsestange“ Kochschinken, Tomaten, Eisberg

Vorspeisen - Platen

- 94 „Antipasti Mix Plate“ – gegrillte Zucchini, Auberginen Paprika, Champignons, Sauer-Creme,^g
- 95 „Auberginenrolle“ – Auberginen mit Tomaten, Käse und Knoblauch-Aufstrich^{a,g,i,j,3}
- 96 „Eier gefüllt mit Kaviar“^{2,d}
- 97 „Vorspeise Schiffchen“ – Eier gefüllt mit Lachs
- 98 „Vorspeise Bruschetta “ – Tomaten, Zwiebel, Knobli, Basilikum
- 99 „Tomaten mit Mozzarella“ – Tomatenscheibe mit Mozzarella-Käse und Salat-Dressing
- 100 „Zucchini geröstet mit Tomaten und Käse“^g

Kalte Platen

- 101 „Fleisch-Assorti“ - Platte aus unterschiedlichen geräucherten und gekochten Fleischsorten^{1,2,3,4}
- 102 „Fisch-Assorti“- Platte aus unterschiedlichen Fischsorten⁵
- 103 „Käse-Assorti“ – Platte aus unterschiedlichen Käse Sorten^g

Suppe

- 104 „Ukrainischer Bortsch“
- 105 „Hochzeitsuppe“^{a,c}
- 106 „Pilzsuppe“
- 107 „Rassolnik Leningradskij“^a
- 108 „Soljanka aus unterschiedlichen Fleischsorten“^{1,2,5,g}
- 109 „Nudelsuppe“
- 110 „Spargelcremsuppe“^g
- 111 „Erbsensuppe“
- 112 „Linsensuppe“
- 113 „Gemüseintopf“
- 114 „Kaltsuppe-Okroschka“^{c,g}

Zusatzstoffen

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3= Antioxidationsmitte 4= Süßstoff, 5=geschwärt

(a)=Enthält Weizen (Gluten), (b) =Enthält Fisch, (c) =Enthält Ei, (d) =Enthält Krebstier

(e) =Enthält Nüsse, (f) =Soja, (g) = Enthält Milch, (i) =Enthält Sellerie, (j) =Enthält Senf

PARTYSERVICE MAXIMUM



Deutsch-Russische Spezialitäten
für Ihre Festlichkeiten



vom Chefkoch Nikolaj Gromberg empfohlen!!!

weitere Information unter

Handy: 0176 620 77 404

Speisen aus Geflügel

- 1 „Hühner Steak“- Hühnerfleisch, in Knoblauchsoße
- 2 „Barbecue Hühner Steak“
- 3 „Julien“-Fleischwürfel mit Zwiebeln, Pilzen, Käse[§]
- 4 „Hühner Filet in Knoblauchsoße“^{a,g}
- 5 „Geflügel-Filet in Sahnesoße mit Gemüse“^{ka}
- 6 „Hühner Medaillons mit Rahm Champignons“^{a,g}
- 7 „Puten Pfannenschaschlyk“
- 8 „Putenfilet gegrillt“ in Sahnesoße, oder Currysoße
- 9 „Schnitzel aus Putenbrust oder Hühnerbrust“^{a,c,g}
- 10 „Hühnerschenkel auf russische Art“
- 11 „Fleischfest“- 3 Fleischsorten mit Zwiebeln, Pilzen.[§]

Speisen aus Schweinefleisch

- 12 „Appetitliches Schweinefleisch-Nacken“ - mit Zwiebeln, Tomaten, Käse überbacken[§]
- 13 „Exotisches Schweinefleisch-Nacken“ - mit Pilzen, Ananas, Käse, überbacken[§]
- 14 „Zwiebelschweinefleisch“ - marinierte Fleisch in Zwiebelsahnesoße^{a,g}
- 15 „Gebratenes Schweinefleisch (Schweinebraten, Krustenbraten)“ – gebratenes Schweinefleisch in Soße[§]
- 16 „Schweinefleisch geröstet“- mit Zwiebeln und Pilzen in Sahnesoße
- 17 „Schweinefleisch mit Bohnen“ in Tomatensoße, Scharf
- 18 „Kasseler“ - gebratener Kasseler in Dunkelsoße^j
- 19 „Kasseler mit Ananas“^j
- 20 „Kasseler mit Pflaumen“ -Zwiebeln und Pflaumen, mit Käse überbacken^{a,§,j}

Speisen aus Rindfleisch

- 21 „Zunge auf Bauernart“- in Butter durchwärmt
- 22 „Zunge auf Kaufmannsart“- in Käse-Knobl. Soße^{a,g}
- 23 „Rinderfleisch gespickt“- mit Möhren und Speck gespickt, in Backofen in eigenem Saft gebraten
- 24 „Rindfleisch mit Dörrpflaumen“- mit Zwiebeln, Möhren und Dörrpflaumen, Tomaten, Kräuter^j
- 25 „Rinder Gulasch“- in Tomaten Soße^j
- 26 „Rinderrolladen,, (+1,50€)
- 27 „Rinderbraten“ mit Natur-dunkelsoße

Speisen aus Hackfleisch

- 28 „Frikadelle“
- 29 „Tefelli“ Hack-Bällchen mit Reis
- 30 „Kohlrolladen“ in Tomatensahnesoße^{a,g}

Speisen aus Fisch

- 31 „Grill Lachs“ – Seiten Lachs gegrillt, mit Garnelen (+2,50€ pro Pers.)
- 32 „Überbackenes Fischfilet in Pilz-Sahne-Soße“ - überbackenes Fischfilet mit Pilz-Sahne- Soße
- 33 „Marinierter Fisch überbacken mit Bauchspeck“- Fischfilet mariniert in Zitronensaft mit Majoran, angebraten und danach mit Bauchspeck überbacken
- 34 „Fischfest- 3 Sorten Fisch mit Käsewürfeln in Sahnesoße überbacken^{a,g}
- 35 „Überbackener Fisch mit Spinat-Tomaten-Mozzarella“
- 36 „Gebratener Fisch unter Dillsoße
- 37 „Gebratener Fisch mit Soße“ - paniertes Fischfilet angebraten, mit Soße nach Ihre Wahl^{ac}
- 38 „Überbackener Fisch in der Tasche“ - Lachsfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Pilzen und Käse (+2,50€ pro Pers.)
- 39 „Überbackener Fisch mit Gemüse in Holland.-Soße“^{a,c,g}

Speisen aus Ente

- 40 „Gebratene Ente“ mit Äpfeln und Pflaumen
- 41 „Knusprige Ente“ (+1,50€ pro Pers.)

Dessert^{1,a,g}

- 42 Rote Grütze mit Vanillesoße
- 42.1 Mouse (Schoko oder Vanille)
- 42.2 Quark mit Weintrauben, Keksen
- 42.3 Schoko Pudding

Beilagen

- 43 „Salzkartoffeln mit Kräutern“
- 44 „Bratkartoffeln mit Bauchspeck und Zwiebeln“ (+0,50€)
- 45 „Rosmarinkartoffeln“^g
- 46 „Kartoffeln auf russische Art“
- 47 „Kartoffelgratin“^{ka,g}
- 48 „Kroketten“
- 49 „Pommes frites“
- 50 „Rotkohl geschmort“
- 51 „Schmorkohl“
- 52 „Gemüse mit Soße - Hollandaise und Käse überback.“^{acg}
- 53 „Grill Gemüse Mix“
- 54 „Buttergemüse“
- 55 „Buchweizen“
- 56 „Butterreis“^g
- 57 „Curry-Reis“ oder „Plov Reis“
- 58 „Gemüsereis“^g
- 59 „Spagetti mit Soßen auf Wahl“
- 60 „Spätzle“^g
- 61 „Glasnudeln mit passiertem Gemüse“
- 62 „Frühlingsgrolle mit Gemüse“^{aj}

Preise für 2024 Netto*Zzgl. 19%-7% MwSt.

Personen	20-30	31-50	51-75	75-120	120-300	Preis € Pr. Person
Menu Gramm pro Person						
Fleisch, Fisch Gerichte (500 gr.)	3	4	5	6	7+	17,50
Beilagen (300 gr.)	3	3	3	4	5	+ 4,50
Salaten (300 gr.)	4	5	5	6	10+	+ 7,50
Suppe 350 gr	1	1	1	1	1	+ 5,50
Käse Plate 50 gr.						+ 5,50
Fisch Plate mit Meer Früchte (bis 11 Sorten) 70 gr. Pro Pers.						+ 8,00
Fleisch Plate 50gr. Pro Pers.						+ 5,50
Menü Spar 250gr +300gr 2* Fleisch + 2*Beilage						18,90
Extra Beilage(100gr.) oder Salat	1	1	1	1	1	+ 1,50
Service 1 Person Preis für 1 Std. bis zu 25 Gäste						+20,00
Dessert	1	1	1	1	1	+ 3,50

(*Änderungen und vorbehalten)