

Menüs

ab 10 Personen

1. Gemischt..... 28,90 € / Pers.

- Vorspeisenplatte mit Gurkentaler, halben Eiern, Hackbällchen, Käse & Obst
- Brotkorb
- Butterplatte
- Putenschnitzel, paniert, überbacken mit Tomate-Mozzarella
- Schweinenackensteaks mit Röstzwiebeln
- Bratkartoffeln
- Duett von saisonalem Gemüse
- Rote Grütze mit Vanillesoße, portioniert

2. Buntes..... 29,50 € / Pers.

- Bunter Salat mit Dressing extra
- Brotkorb
- verschiedene Butterrosen,
- Vorspeisenplatte mit 4 bunten Überraschungen
- Schweinelachsbraten auf einer Speck-Zwiebel-Soße
- Hähnchensteaks auf Frucht-Sahne-Bett mit frischen Paprikastreifen und Cocktailtomaten
- Drillingskartoffeln mit frischen Kräutern
- glasiertes Gemüse
- Zitronen-Mousse mit Dekorstiften, portioniert

3. Braten..... 30,90 € / Pers.

- Weißkrautsalat
- Brotkorb
- Schmalztopf
- Vorspeisenplatte mit Bratenvielfalt und hausgemachter Remoulade, dekoriert mit Gurkentalern, Perlzwiebeln & Gewürzgurken
- Schinken vom Schwein unter einer Senf-Kräuter-Haube auf Bratensoße
- Kasslernackenbraten auf Bratensoße
- Bratkartoffeln
- Duett von saisonalem Gemüse
- Käsehäppchen mit Obstvielfalt
- Rote Grütze mit Vanillesoße, portioniert

4. Mediterran..... 31,90 € / Pers.

- Tomatensuppe mit Croutons & Crème fraîche-Haube
- Brotkorb
- Tomatenbutter
- Ruccolasalat mit Eisberg, Schafskäse, Tomaten, Oliven & Mediterranem Dressing
- Vorspeisenplatte:
 - Honigmelone mit Serrano Schinken
 - Tomate-Mozzarella
 - frische hausgemachte Antipasti
- Hähnchenbrust auf Zucchini-Pesto-Gemüse
- Picata vom Schwein mit Kirschtomaten-Basilikumgemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Panna Cotta mit Fruchtaufstrich, portioniert

5. Suppe & Steaks..... 32,90 € / Pers.

- Suppe (Gulasch, Soljanka oder Käse-Lauch)
- Brotkorb
- Butterplatte
- Schweinenackensteaks mit Röstzwiebeln
- Steaks vom Wildschweinnacken auf geschmorten Champignons
- Hähnchensteaks auf Früchten mit Sahne, Paprikastreifen und Cocktailtomaten
- Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Duette von saisonalem Gemüse
- frischer Obstsalat mit Vanillesoße
- Schokomousse, portioniert



6. "Rustikal & Fein" warm und kalt. 29,90 € / Pers.

- Suppe Ihrer Wahl, z. B. Gulasch-, Käse- Lauch-Suppe, Tomatensuppe, Soljanka
- Brotkorb
- verschiedenen Butterrosen
- Schmalztopf
- Schnittchen, gebuttert, fein belegt mit Garnitur, gesteckt
- Tomate-Mozzarella
- hausgemachte Antipasti
- gefüllte Cocktailtomaten
- Melone mit Serrano Schinken
- gefüllte Gurkentaler
- halbe Eier
- Hackbällchen
- Käsehäppchen & Obstspieße
- Geflügel-Cocktail, portioniert
- Krabben-Cocktail, portioniert
- Crêpesroulade mit Gravedlachs gefüllt
- Rote Grütze mit Vanillesoße und Crème Brûlée, portioniert

7. Überbackenes. 32,50 € / Pers.

- Brotkorb
- Kräuterbutter
- Kirschtomaten ,gratiniert, mit Blauschimmelkäse
- Vorspeisenplatte mit Blätterteigminis, pikant gefüllt
- grüner Spargel, gerollt im Rauchschinken, überbacken mit Parmesanspänen
- Minilachsduetts im Blätterteigmantel
- Kasslerlachs mit Waldpilzen und Champignons, überbacken mit Käse



- Putenbrust überbacken mit Früchten, unter einer Schmandhaube
- gratiniertes Tomaten-Zucchini-Gemüse
- Buttergemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Crème Brûlée, portioniert



Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch!

Sie möchten Ihren Gästen etwas anderes als o.g. liefern? Sprechen Sie uns an! Flyer nur für außer Haus Lieferungen!

Alle Preise sind Abholpreise.

Lieferkosten (Anlieferung tischfertig ins Haus)

Lieferung bis 19 Personen:

- *in Wendorf 15,00 € pauschal
- *in Wismar 25,00 € pauschal
- *Lieferung außerhalb von Wismar zzgl. 2,90 €/km

Lieferung ab 20 Personen:

- *Lieferung innerhalb von Wismar kostenfrei
- *Lieferung außerhalb von Wismar zzgl. 2,90 €/km (abzgl. 10 km frei)

Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.
Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer 03841 - 62 99 34 zur Verfügung.

Öffnungszeiten (Büro)

Mo - Fr 09:00 - 17:00 Uhr
- sowie nach telefonischer Vereinbarung -

Natürlich beliefern wir Sie auch außerhalb dieser Zeiten von Montag bis Sonntag.

Gerne stellen wir Ihnen Wärmerechauds zur Verfügung.

Ihre BliEvent Veranstaltungsgastronomie

Unsere Speisen werden frisch für Sie hergestellt, deshalb enthalten sie keinerlei deklarationspflichtige Inhaltsstoffe. Die zu deklarierenden Allergene können Sie gerne bei unserem Fachberater für Allergene erfragen.

Die Preise sind ab dem 01.04.2023 gültig. Vorherige Preise und Angebote verlieren damit ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten.