

Waldgaststätte Teichtal Hainrode**Tel: 036334 / 53438****PREISE unter****Vorbehalt !****Kalte Platten****Brutto****Aufschnittplatte-ab 5 Personen - p.P.**

5,50 €

(Schinken, Pute, Salami, Braten, gefüllte Eier) (1,2,3,4,6,11,12,C,I,J)

Rustikale Schlachteplatte-ab 5 Personen - p.P.

5,50 €

(Leberwurst, fische Knackwurst, Sülze, Rotwurst) (I,J)

Käseplatte für 5 Personen (1,A,G)

28,50 €

Käseplatte für 10 Personen

46,50 €

Fischplatte für 5 Personen (10,11,D,K)

32,50 €

Fischplatte für 10 Personen

49,50 €

Gehacktesplatte mit Zwiebeln und Garnitur 1 kg

13,50 €

Hausgemachte Salate in 800 g Schüsseln:**Brutto**

Broccolisalat (1,3,12,C,G,J)

12,50 €

Porreesalat (1,12,C,G,J)

12,50 €

Geflügelsalat (1,12,C,G,J)

12,50 €

Schapskasalat - Tomate, Gurke, Paprika, Fetakäse (6,G)

12,50 €

Kartoffelsalat (1,3,6,C,G,J)

12,50 €

Rindfleischsalat (1,12,I,J)

12,50 €

Eiersalat mit Schinkenwürfel (1,3,6,12,C,G,J)

12,50 €

Weißkraut (1,3,12)

10,50 €

Rotkraut (12)

10,50 €

Karottensalat (1,3,12)

10,50 €

Blumenkohlsalat (12)

10,50 €

Bohnensalat (12)

10,50 €

Tomatensalat (12)

10,50 €

Gurkensalat (12)

10,50 €

Selleriesalat (12,I)

10,50 €

Farmersalat - bunter Krautsalat mit Dressing (1,3,I)

10,50 €

Nudelsalat (1,A,J)

10,50 €

Suppen**Brutto**

Kraftbrühe - Klare Brühe mit Gemüse und Ei (C)

2,80 €

Soljanka (1,3,4,12,I,J)

3,00 €

Fleischgerichte	Brutto
Grillplatte besteht aus:	12,00 €
Schnitzelchen (2,70 €) (A), Hähnchenkeulen (3,00 €), Kasslerbraten (2,20 €), Krustenbraten (2,20 €), Buletten (1,90 €) (A,C)	
Gourmet-Schnitzel (A)	3,80 €
Sahneschnitzel in Pilzsoße p. Stück (6,A,G)	4,50 €
Kammsteaks mit Zwiebeln p.Stück	4,00 €
Eisbein (mit Schwarte) p.Stück	6,50 €
Grillhaxe (wenig Schwarte, mager) p.Stück	5,00 €
Schweinemedallions mit Würzfleisch + Käse überbacken p.Stück (A,G)	3,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Tomate + Mozzarella überbacken (6,G)	3,30 €
Hähnchenbrustfilet mit Ananas + Käse überbacken (6,G)	3,30 €
Paprika-Sahne-Hähnchenfilet (6,A,G)	3,80 €
Schweinemedallions, 3 Stück in Waldpilzsoße (6,A,G)	7,50 €
Chicken Wings / 5 Stück	3,00 €
Mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusspieß p. St.	1,50 €
Mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusspieß 2 St.+ Chinagemüse (1,12)	3,80 €
Wildgulasch p.P. (A,F)	5,50 €
Wildbraten, 1 Scheibe mit Soße (A,F)	2,80 €
Rinderbraten, 1 Scheibe mit Soße (A,F,I,J)	2,80 €
Schweinebraten, 1 Scheiben mit Soße (A,F,I,J)	2,50 €
Kleine gefüllte Rinderrouladen (Mindestabnahme 8 Stück) p.St. (A,F,I,J)	6,90 €
Kesselgulasch (Schweinefleisch) p.P. (A,F)	4,00 €
Sahnegeschnetzeltes (Hähnchenfiletstreifen) p.P. (A,G,I)	3,90 €
Curryrahmgeschnetzeltes mit Ananasstück p.P. (12,A,G,I)	3,90 €
Pfannengyros mit Tzaziki p.P.(6,G)	4,40 €
Hackfleischbällchen in Jägersoße p.P.(1,12)	3,90 €
Spanferkelkeule, gepökelt 2 bis 4 kg - pro kg	15,50 €
Gebackene Schweinekeule, 10 bis 14 kg - pro kg	13,50 €
Spanferkel in 2 Teile (kleinstes Schwein ca 15 kg) pro kg	13,50 €

Gemüse	Brutto
Gemüsepfanne mit sauce hollandaise (ab 8 Personen) p.P. (Blumenkohl, Broccoli, bunte Karotten, Erbsen) (A)	4,00 €
Pilzpfanne (Champignons & Zwiebeln angebraten) p.P.(1,3)	3,60 €
Rahmchampignons pro Schüssel (1,3,A,G)	12,50 €
Bauerngarten-Gemüsepfanne p.P. (Broccoli, Kohlrabi, gelbe Karotten, Babymöhren)	3,80 €

Rotkohl pro Schüssel	9,90 €
Sauerkraut pro Schüssel	9,90 €

Fischgerichte	Brutto
Lachsfilet auf Blattspinat p.Stück (1,3,A,D)	6,60 €
Gebratenes Seelachsfilet auf mediterranen Grillgemüse (A,D)	6,60 €

Beilagen & Aufläufe	Brutto
Gemischte Beilagenplatte (ab 8 Personen) p.P. (A,G) (gefüllte Kartoffeltaschen, Country-frites, Kartoffelkroketten)	4,00 €
Kartoffelkroketten / 60 Stück pro Schüssel	9,90 €
Rösti-Taler / 40 Stück pro Schüssel	9,90 €
Salzkartoffeln pro Schüssel	9,50 €
Thüringer Klöße p. Stück (1,3,L)	1,20 €
Bratkartoffeln mit Schinken und Zwiebeln p.P.(1,3)	3,50 €
Reis pro Schüssel	9,00 €
Primo-Pasta-Pfanne p.P.(A,B,C,D,F,G,I,J,N) (Nudeln, Gemüse, Tomatenstückchen, Hähnchenfleisch)	4,00 €
Kartoffel-Broccoli-Auflauf p.P. (6,A,G,I)	3,80 €
Nudelaufbau mit Gemüse p.P.(6,A,G,I)	3,80 €

Canapes ab 20 Stück	Brutto
belegt mit: Schinken, Braten, Pute, Salami p.Stck (1,2,3,4,12,A,G)	2,25 €
belegt mit: verschiedenen Käsesorten p.Stück (1,2,12,A,G)	2,25 €
belegt mit: Lachs p.Stück (A,D,G)	2,65 €
Halbe belegte Brötchen p.Stück (1,3,4,12,A,G) (Schinken, Pute, Salami, Braten, Käse, Gehacktes)	2,00 €
Cocktails im Glas angerichtet (1,2,12,C,G,J) (z.B. Geflügel, Krabben, Rindfleisch, Spargelsalat)	3,50 €
halbes gefülltes Ei (incl. Garnitur) (2,6;12,C,G)	1,25 €
Obstkorb (für 10 Personen)	27,50 €
geschnittene Obstplatte (für 10 Personen)	36,00 €
Dessert im Glas (Götterspeise, Pudding, verschiedene Cremes) (1,2,6,12,A,C,G)	2,20 €
Buttertier oder Butterrose 250g (6,G)	3,90 €
Brotkorb (3 Sorten Brot und je 2 Partybrötchen) p.P. (A)	2,20 €

Geschirrausleih	Brutto
Menüteller, Messer, Gabel p.Gedeck	0,80 €
Anlegebesteck, Leihgebühr	10,00 €
Abholung des Geschirrs nach Vereinbarung	10 - 30,00 €
Reinigung auf Wunsch reinigen wir Ihr Geschirr gegen Gebühr	
pro Warmhaltebehälter	10,00 €
pro Gedeck	1,00 €

Aufstellung eines kalt / warmen Buffet für 15 Personen a 18,50 €

Schinken-Bratenplatte, Käseplatte, Gehacktes,
 3 verschiedene Salate, Butter, 12 Dessert, Obstkorb, Brotkorb
 15 x kleine Schnitzel, 10 x Krustenbraten, 10 x Kasslerbraten,
 8 x Hähnchenkeulen, 8 x Kesselgulasch, Sauerkraut, Pilzpfanne

Zusätzliche Warmanteile sind gegen Aufpreis erhältlich.

Aufstellung eines kalt / warmen Buffet ab 20 Personen a 21,50 €

Schinken-Bratenplatte, Käseplatte, Gehacktes,
 3 verschiedene Salate, Butter, Dessert, Obstkorb, Brotkorb
 kleine Schnitzel, kleine Steaks + Zwiebeln, Kesselgulasch,
 Hähnchenbrust mit Ananas & Käse, Spanferkelkeule, Sauerkraut,
 Pilzpfanne, Kartoffelkroketten, Kartoffel-Broccoli-Auflauf

Zusätzliche Warmanteile sind gegen Aufpreis erhältlich.

Zusatzstoffe

1-Konservierungsstoffe, 2-Farbstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-Phoshat
 6-Milcheiweiß, 7-Geschwefelt, 11-Süßungsmittel, 12-mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Allergene

A-Glutenhaltige Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch
 H-Schalenfrüchte, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid / Sulfite, M-Lupinen, N-Weichtiere