

Party Service

Qualität - die man schmeckt!



Gasthaus Jarck

Yvonne und Holger Jarck
Breitenwisch 3 21709 Himmelpforten
Tel: 04144/5421 Fax: 04144/3650
www.gasthaus-jarck.de
info@gasthaus-jarck.de

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag

Für kleine und große Gruppen
nach Vereinbarung

Mittwoch und Sonntag

Ab 17.00 Uhr ist die Gaststätte geöffnet.

Unsere reichhaltige Speisekarte
lädt zum Schlemmen ein.

Anmeldung ist nicht erforderlich

Montag Ruhetag

Feiern, Veranstaltungen, ... planen und genießen

Damit der besondere Tag den eigenen
Wünschen entspricht und unvergesslich wird,
empfiehlt es sich einen Termin fürs „Besprechen“
mit uns zu vereinbaren, damit wir gemeinsam
genug Zeit haben, alles in Ruhe zu planen.

Anruf genügt - und wir vereinbaren einen Termin.

Hallo,

auf diesen Seiten möchten wir unseren Partyservice vorstellen.

Dies ist nur ein kleine Auswahl an Speisen.

Alle Speisen werden frisch zubereitet, es gibt sie auf Vorbestellung ab 10 Personen.

Die folgenden Preise gelten pro Person, sind Abholpreise und inklusive 7 % MwSt.

oder du nutzt einfach unseren Komplettservice.

Komplettservice:

Wir liefern die Speisen mit Geschirr zu deiner Feier.

Das „dreckige“ Geschirr holen wir anschließend wieder ab.

Unsere Preise beim „Lieferservice“ sind inklusive 19 % MwSt.

Für unseren Komplettservice berechnen wir 3,00 € pro Person.

Warum mal 7% MwSt. und mal 19% MwSt.?

Unsere Gesetzgebung unterscheidet zwischen

„Lebensmitteln“ (7%) und Serviceleistung“ (19%).

Da bei der Abholung der Speisen keine Serviceleistung“ erbracht wird,

werden nur 7 % Steuer fällig. Sobald wir z.B. anschließend das

Geschirr abwaschen, handelt es sich um eine Serviceleistung,

und die Speisen werden mit 19 % Mehrwertsteuer besteuert.

Du benötigst für deine Feier Personal?

Gerne erledigen wir das für dich.

Bei 20,00 € pro Person und Stunde, sind

sämtliche Lohnnebenkosten und die MwSt. enthalten.

Stand 01.10.2010

Suppen zum Sattessen

Lauchcremesuppe mit viel Fleischklößchen	€	4,50
Spargelcremesuppe mit viel Fleischklößchen	€	4,50
Klare Rinderbrühe mit viel Einlage	€	4,50
Erbsensuppe	€	4,50
Mitternachtssuppe	€	5,00
Gulaschsuppe	€	5,80
Gyrossuppe	€	6,50
Hochzeitssuppe	€	8,90
Baguettebrot	€	1,00
„Suppe als Vorsuppe	€	3,00“

Schnitzel und Braten

3 kl. Schnitzel (aus dem Schweinerücken)	€	5,80
3 kl. Putenschnitzel (aus der Putenbrust)	€	5,80
Schnitzelvariation (Schwein, Hähnchen, Pute)	€	6,00
Putenbrustbraten	€	6,00
Burgunderbraten	€	5,80
Prager Schinken (gepökelter Schinken)	€	5,80
Champignonbraten	€	5,80
Spießbraten (Nacken mit Zwiebeln gefüllt)	€	5,80
Pflaumenbraten (Nacken mit Backpflaumen)	€	5,80
Gärtnerbraten (Nacken mit Porree gefüllt)	€	5,80
Gemischte Fleischplatte (3 Sorten nach Wahl)	€	6,00

Saucen

warm:

Rahmsauce	€	1,20
Zigeunersauce	€	1,20
Currysauce	€	1,20
Bratensauce	€	1,00
Jägersauce	€	1,50
Hollandaise	€	1,50

kalt:

Tzatziki,	€	1,00
Steaksauce	€	1,00
Remouladensauce	€	1,00
Knoblauchsauce	€	1,00

Beilagen und Salate

Bratkartoffeln	€	2,50
Kartoffelgratin	€	2,50
Salzkartoffeln	€	2,00
Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren)	€	2,50
Bunte Gemüseplatte	€	3,00
Frische Champignons und Zwiebeln	€	3,00
Sauerkraut oder Rotkohl	€	2,00
Kartoffelsalat oder Weißkrautsalat	€	2,00
Salatplatte mit Dressing	€	2,50
Gurkensalat	€	2,50
Nudelsalat	€	2,00
Baguettebrot	€	1,00
Salat- und Kartoffelbüffet	€	5,00

Verschiedene Spezialitäten

Gyros € 9,00
mit Weißkrautsalat und Tzatziki

Hochzeitssuppe € 11,50
mit Reis, Rosinen, Backpflaumen,
Hochzeitsstuten und Butter

Gulasch € 11,00
Gulasch von Rind und Schwein mit frischen
Champignons, Apfelrotkohl,
Nudeln und Salzkartoffeln

Gemischter Braten € 12,00
Rind, Schwein und Kasseler mit Sauce,
Erbsen und Möhren in Rahm und Salzkartoffeln

Rahmgeschnetzeltes € 12,50
Schweinefleischstreifen mit frischen Champignons
in Sahnesauce dazu Gemüseplatte mit Hollandaise,
Reis und Salzkartoffeln

Putengeschnetzeltes € 12,50
Putenbruststreifen mit frischen Champignons in
Sahnesauce dazu Gemüseplatte mit Hollandaise,
Reis und Salzkartoffeln

Unsere Spezialität:

Pfannenessen € 14,00
Pfannengerichte: Gyros, Chinapfanne,
Rindfleisch-Paprika-Pfanne, Putenbrust mit
tropischen Früchten, Kasseler-Gemüse-Pfanne,
frische Champignons, Bratkartoffeln,
Baguette, Salat und Saucenbüfett

ab 30 Personen servieren wir in der Riesenbratpfanne:

Rouladen € 13,50
2 Rinderrouladen mit Sauce, Apfelrotkohl,
Nudeln und Salzkartoffeln

Roastbeef kalt € 15,80
Roastbeef rosa gebraten mit Bratkartoffeln,
Remoulade, Salatplatte mit Dressing

Filettopf € 14,80
Schweinefilet mit frischen Champignons
in Sahnesauce dazu Gemüseplatte,
Salatplatte mit Dressing,
Reis und Salzkartoffeln

Aufschnittplatten

(ohne Brot und Butter)

„**Hausmacher Art**“ geräucherter Schinken, Sülze,
Leberwurst, Rotwurst, Mettwurst, Mett.
Verschiedene Sorten Schnittkäse und Weichkäse
mit Weintrauben.

Preis pro Person €7,00

„**Classic**“ geräucherter Schinken, Mett, Mettwurst,
Sülze, Rotwurst, Leberwurst, Kasseler, Roastbeef
und Putenbrust. Verschiedene Sorten Schnittkäse
und Weichkäse mit Weintrauben.

Preis pro Person €8,00

„**Premium**“ Roastbeef, Lachsschinken, Kasseler,
Mett und Putenbrust. Partyfrikadellen, kl. Schnitzel,
verschiedene Sorten Schnittkäse und Weichkäse mit
Weintrauben. Aal, Forellenfilet und Räucherlachs.

Preis pro Person €11,50

Kalte Büfetts (ab 20 Pers.)

Unser „**Bauernbüfett**“ besteht aus:

Aufschnittplatten: Mettwurst, Schinken, Mett, Rotwurst,
Leberwurst, Sülze, Schinken, Kasseler, Putenbrust,

Käseplatte: Verschiedene Sorten Schnittkäse, Weichkäse
und Camembert mit Weintrauben,

Partyfrikadellen, Hähnchenkeulen, 1/2 gekochte Eier,
Weißkrautsalat, Kartoffelsalat, verschiedene Sorten Brot
und Butter.

Preis pro Person € 12,50
(ohne Brot und Butter €11,00)

Unser „**Rustikales Büfett**“ besteht aus:

Aufschnittplatten: Mettwurst, Schinken, Mett, Roastbeef,
Putenbrust, kleine Schweinemedallions,

Käseplatte: Verschiedene Sorten Schnittkäse, Weichkäse
und Camembert mit Weintrauben,

Fischplatte: Aal, Forelle, Räucherlachs, Makrelenfilets,
gebeizter Lachs, Heilbutt, Sprotten, Garnelen,

Partyfrikadellen, gefüllte Eier, diverse Salate,
verschiedene Sorten Brot und Butter, Saucen.

Preis pro Person € 15,00
(ohne Brot und Butter €13,50)

Unser „**Kalt-warmes Gourmetbüfett**“ besteht aus:

Fischplatte: Aal, Forelle, Räucherlachs, Makrelenfilets,
gebeizter Lachs, frische Nordseekrabben, Heilbutt, Sprotten,
Garnelen und Scampis, ...

Aufschnittplatten: Roastbeef, Thüringer Mett,
kleine Schweinemedallions, Schinken, ...

Käsebrett: Verschiedene Sorten Schnittkäse, Weichkäse und
Camembert mit Weintrauben, ...

Partyfrikadellen, gefüllte Eier, div. Salate, Saucen und Dips,
Obst, Brotkorb und Butter, ...

Warme Speisen: kleine Schnitzelchen, Chicken Crossies,
Putensteaks, frische Champignons, verschiedene Sorten
Braten, Sauce und Bratkartoffeln.

Preis pro Person € 20,50

Belegte Brote

1. Verschiedene Sorten Butterbrot belegt
mit Roastbeef, Schinken, Kasseler, Mett, Mettwurst, Ei,
Putenbrust, Leberwurst, 2 Sorten Käse.

Preis pro Person €8,80

2. Verschiedene Sorten Butterbrot belegt
mit Lachs, Forelle, Aal, Roastbeef, Mett, Ei, Käse, Schinken,
Kasseler, Mettwurst.

Preis pro Person €10,00

3. Verschiedene Sorten Butterbrot belegt
mit Krabben, Lachs, Forelle, Aal, Mett, Roastbeef,
Schweinemedallions, Beefhack, Ei, Käse.

Preis pro Person €12,00

Desserts

Rote Grütze, hausgemacht, mit Vanillesauce € 2,00

Schokopudding mit Mandeln, Eischnee und Vanillesauce € 2,00

Zitronencreme „nach Omas Rezept“ mit Himbeersauce € 2,50

Dessertbüfett € 3,00

(verschiedene Puddings und Cremes mit Vanillesauce)