

Ihre Ansprechpartner in unserem Haus: Herr Benser & Herr Helfert. Gerne können Sie Ihre Bestellung auch bei unseren Verkäuferinnen aufgeben.

Tel. 030/ 6 87 20 04

Fax. 030/ 6 87 20 07

Preisliste gültig ab 04.11.2010

Sehr geehrte Gastgeberin,
sehr geehrte Gastgeber,

mit diesem Schreiben wollen wir Ihnen einige Anregungen geben, wie Sie Ihre Gäste gut, reichlich und bequem bewirten können, ohne dafür gleich ein Vermögen bezahlen zu müssen:

Z.B.	Spanferkel incl. braten ab Haus	
Spanferkel	ca. 10 kg Frischgewicht (13,90 €/kg) ausreichend für ca. 10-12 Personen	€ 139,00
Spanferkel	ca. 13 kg Frischgewicht (11,46 €/kg) ausreichend für ca. 12-15 Personen	€ 149,00
Spanferkel	ca. 15 kg Frischgewicht (11,27 €/kg) ausreichend für ca. 20-25 Personen	€ 169,00
Spanferkel	ca. 20 kg Frischgewicht (10,45 €/kg) ausreichend für ca. 25-30 Personen	€ 209,00
Spanferkel	ca. 25 kg Frischgewicht (9,56 €/kg) ausreichend für ca. 30-40 Personen	€ 239,00

Übergrößen nach Vereinbarung

Heißer Sauer Kohl o. Kartoffelsalate als Beilage per Kg € 9,50

Dazu passt hervorragend unser **hausgemachter mittelscharfer Rixdorfer Senf**
aus gelben und braunen Senfsaaten grob gemahlen (Glas ca. 350 ml) € 4,50

Brett + Messer zum selbst Aufschneiden stellen wir auf Wunsch zur Verfügung. Die Pfandgebühr beträgt € 50 und wird bei Rückgabe erstattet.

Lieferkosten werden nach Aufwand berechnet (Postleitzahl).

Aufschneiden vor Ort von einem unserer Mitarbeiter pro Braten € 30,00

Unsere Spanferkel werden im Steinbackofen garantiert knusprig gebacken, genau wie unsere Lämmer:

Lämmer

Lämmer Neuseeland (gefroren) ca. 12-13 kg inkl. braten € 169,00

Ihre Ansprechpartner in unserem Haus: Herr Benser & Herr Helfert. Gerne können Sie Ihre Bestellung auch bei unseren Verkäuferinnen aufgeben.

Tel. 030/ 6 87 20 04

Fax. 030/ 6 87 20 07

Heiße Krustenbratenbraten, Kassler und Leberkäs:

Schweinebraten inkl. braten	kg	€	15,00
Prager Schinken inkl. braten	kg	€	15,00
Prager Schinken im Brotteig	kg	€	19,50
Kasslerkotelett o. Knochen	kg	€	15,00
Kassler im Blätterteig	kg	€	17,50
Leberkäs in der Form gebacken	Kg	€	12,00
Putenbrustbraten	Kg	€	17,50

pro Person rechnen wir ca. 300 gr. Frischgewicht

Beilagen gewünscht? Unser Berliner Sauerkraut wird traditionell mit Speck geschmort und lässt elsässische Hausfrauen blass werden. Hervorragend passen auch unsere Kartoffelsalate (mit Essig-Öl-Kräutern oder Majonaise) oder Krautsalat.

Heißer **Sauerkohl, Kartoffel- oder Krautsalate** als Beilage kg € 9,50

Dazu passt unser **hausgemachter mittelscharfer Rixdorfer Senf**
aus gelben und braunen Senfsaaten grob gemahlen (Glas ca. 350 ml) € 4,50

Haben Sie besondere Wünsche? Kein Problem – rufen Sie uns an oder schicken Sie uns eine Email – wir beraten Sie gern. Aus unserem großen Angebot an frischen Salaten, meistens ohne Konservierungsstoffe, können wir Ihnen aber auch **andere Beilagen** empfehlen. **Bitte beachten Sie Seite 6.**

Auch für unsere Braten stellen wir Ihnen gerne Brett und Messer zur Verfügung.

Wie wäre es mit einer deftigen **SUPPE** – frisch für Sie gekocht.

Erbsensuppe mit Räucherspeck und reichlich Wursteinlage	je Liter	€	6,50
Kartoffelsuppe mit Räucherspeck und reichlich Wursteinlage	je Liter	€	6,50
Mex. Bohnensuppe mit Räucherspeck	je Liter	€	6,50
Gulaschsuppe mit viel Fleisch	je Liter	€	6,50

Wir rechnen 600 ml für jeden Gast, als Vorsuppe, wenn Sie die Suppe als Teil eines Buffets einsetzen, benötigen Sie nur 400 ml pro Person.

EISBEINESSEN, SCHLACHTEPLATTE, KASSLER & SCHNITZELESSEN

großes, mild gepökeltes Eisbein mit Sauerkraut, Erbspüree, Salzkartoffeln und Senf	pro Person	€	8,50
Schnitzel mit gemischtem Gemüse und Salzkartoffeln	pro Person	€	8,50
Kasslerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	pro Person	€	8,50
Schlachteplatte (Blut-Leberwurst, Knacker, Wellfleisch)	pro Person	€	8,50

Ihre Ansprechpartner in unserem Haus: Herr Benser & Herr Helfert. Gerne können Sie Ihre Bestellung auch bei unseren Verkäuferinnen aufgeben.

Tel. 030/ 6 87 20 04

Fax. 030/ 6 87 20 07

AUFSCHNITTPLATTEN sind, wenn das Richtige darauf liegt, immer wieder beliebt. Appetitlich garniert, auf Aluminium-Einwegplatten oder – gegen Pfand – Edelstahl-Platten. Wir rechnen mit 150 gr. pro Gast.

BRATENPLATTE Mit saftigem Schweinebraten, mild gepökeltem Kasslerbraten und Prager Schinken.

pro Person € 7,50

Mit zusätzlich rosa gebratenem Roastbeef

pro Person € 8,95

SCHINKENPLATTE Hier werden Ihnen unsere hausgemachten Schinken aus der 100-jährigen Räucherammer schmecken: Toskana Landschinken, Nusschinken, Schinkenspeck dazu unser feiner Lachsschinken.

pro Person € 7,00

GEMISCHTE AUFSCHNITTPLATTE

pro Person € 6,50

RUSTIKALE WURSTPLATTE

pro Person € 6,50

KÄSEPLATTE mit diversen ausländischen und deutschen Schnitt- und Weichkäsespezialitäten, garniert

pro Person € 7,50

sind auch als Ergänzung zur Braten oder Schinkenplatte willkommen.

Z.B. können Sie, wenn sie 30 Personen bewirten wollen, eine Schinken-, eine Fisch- und eine Käseplatte - für jeweils 10 Personen bestellen – und für jeden Geschmack ist etwas dabei.

DELIKATESS- FISCHPLATTE (ab 10 Personen)

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Forellenfilet, Räucheraal und auf Wunsch Krabben

pro Person € 12,00

FISCHPLATTE RUSTIKAL (ab 10 Personen)

Makrelenfilet mit Zwiebeln oder Pfeffer, Matjeshappen, Forellenfilet, Dillmöpse ohne Haut, Bratrollmöpse

pro Person € 7,95

BROTSSORTIMENT

Zu allen Speisen empfehlen wir ein Brötchensortiment bestehend aus vielen Sorten hellen und dunklen Partybrötchen rustikalem Brot und garnierter Butter

pro Person € 1,95

Selbstverständlich können wir auch Ihre speziellen Wünsche für die Plattenbelegung erfüllen, oder mit unseren Feinschmeckersalaten ergänzen. Beachten Sie bitte Seite 6.

Ihre Ansprechpartner in unserem Haus: Herr Benser & Herr Helfert. Gerne können Sie Ihre Bestellung auch bei unseren Verkäuferinnen aufgeben.

Tel. 030/ 6 87 20 04

Fax. 030/ 6 87 20 07

Mit einem **RUSTIKALEN BERLINER BUFFET** liegen Sie bei einer etwas größeren Veranstaltung immer richtig.

Bestandteile: Kalter Schweine- und Kasslerbraten sowie Prager Schinken, Hackepeter mit Zwiebeln, Rixdorfer Schinkenwurst, hausgemachte Kräuterleberwurst, hausgemachte Buletten, eine kleine Käseplatte, hausgemachte Schweinskopfsülze mit Remoulade, Dillmöpfe, Bratmöpfe, verschieden hausgemachte Salate, saure Gurken, Griebenschmalz, Butter und Brotsortiment und einem großen Glas hausgemachtem Rixdorfer Senf.

ab 10 Personen	pro Person	€	14,00
ab 20 Personen	pro Person	€	13,00
ab 30 Personen	pro Person	€	12,00

Oder Sie entscheiden sich für das **BLUTWURSTRITTER-BUFFET**. Es wird von uns als **DREI - GÄNGE - BUFFET** ausgerichtet.

Als **Auftakt** bieten wir Ihnen eine delikate Teigpastete, gefüllt mit unserer prämierten Blutwurst und Apfelkompott – eine Delikatesse besonderer Art. (Alternativ können wir Ihnen auch Gulaschsuppe oder Kartoffelsuppe mit reichlich Wursteinlage im Thermobehälter heiß anliefern).

Die **kalten Platten** bestehen aus Roastbeef, Schweinebraten, Kasslerbraten und Prager Schinken ergänzt durch eine Platte Parma Schinken auf Honigmelone sowie einer Platte mit Spargel in Kochschinken gerollt. Dazu gibt es verschiedene Salate, die Sie sich aussuchen können und gefüllte Tomaten (mit Fleischsalat oder Frischkäse).

Für Freunde von Fisch gehören eine Platte mit Räucherlachs, Forelle und Aal zum Leistungsumfang. Eine Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsespezialitäten runden den zweiten Gang des Buffets ebenso ab, wie ein Brotsortiment, Griebenschmalz und Butter.

Als **Nachtisch** bieten wir wahlweise Mousse au Chocolat oder Rote Grütze mit Vanillesoße an.

Für unser Blutwurst Ritter- Buffet berechnen wir ihnen pro Person € **20,00**

Noch einige Vorschläge **für den kleinen Empfang:**

½ belegte Brötchen / Schusterjungen oder Baguette- Scheiben belegen wir nach Ihren Wünschen mit unseren auf internationalen Wettbewerben ausgezeichneten Wurst-, Schinkenspezialitäten und Butter oder Schmalz und Harzer Käse, Hackepeter mit Zwiebeln oder Tatar oder Fleischsalat

	Stück	€	1,50
Kochschinkenröllchen mit Spargel und Remoulade	Stück	€	1,95
Roher Schinken auf Honigmelone	Stück	€	2,50
Schweinemedallions	Stück	€	2,70
Hähnchenschenkel, gebacken	Stück	€	2,50
Roastbeefröllchen	Stück	€	1,95
Gefüllte Tomaten	Stück	€	2,00

Ihre Ansprechpartner in unserem Haus: Herr Benser & Herr Helfert. Gerne können Sie Ihre Bestellung auch bei unseren Verkäuferinnen aufgeben.

Tel. 030/ 6 87 20 04

Fax. 030/ 6 87 20 07

Als Ergänzung zu Aufschnitt-, Käse- oder Fischplatten, aber auch als Beilagenvariante sind unsere frisch hergestellten **FEINSCHMECKER-SALATE** ideal.

Pro Person rechnet man insgesamt – je nach Menge der anderen Speisen und dem Anlass 150 – 200 gr. Salat, das sind etwa 2 gehäufte Salatlöfel.

Kartoffelsalat mit Majonaise	kg		€ 9,50
Kartoffelsalat mit frischen Kräutern	kg		€ 9,50
Kartoffelsalat mit Speck	kg		€ 9,50
Nudelsalat mit Gemüse	kg		€ 9,50
Serbischer Krautsalat	kg		€ 9,50
Bohnensalat	kg		€ 9,50
Eiersalat	kg		€ 9,50
Fleischsalat	kg		€ 9,50
Tomatensalat mit Feta-Käse	Kg		€ 12,00
Gurkensalat in Joghurtdressing	kg		€ 12,00
Farmersalat	kg	*	€ 12,00
Sellerie-Apfelsalat	kg		€ 13,00
Italienischer Lauchsalat	kg		€ 13,00
Waldorf Salat	kg		€ 15,00
Gartensalat Vital	kg		€ 15,00
Schweizer Käsesalat	kg		€ 15,00
Sahne – Herings – Topf	kg	*	€ 20,00
Geflügelsalat	kg		€ 20,00
Göteborger Heringssalat	kg	*	€ 20,00
Krabbensalat	kg	*	€ 30,00
Heißer Sauer Kohl (Berliner Art, süß-sauer abgeschmeckt)	kg		€ 9,50

Die mit einem * gekennzeichneten Salate enthalten zusätzliche Konservierungsstoffe.

Zu guter Letzt noch das **Dessert:**

Rote Grütze mit Vanillesoße	pro Person	€ 2,50
hausgemachter Obstsalat	pro Person	€ 2,95
Mousse au Chocolat	pro Person	€ 2,70

Ihre Ansprechpartner in unserem Haus: Herr Benser & Herr Helfert. Gerne können Sie Ihre Bestellung auch bei unseren Verkäuferinnen aufgeben.

Tel. 030/ 6 87 20 04

Fax. 030/ 6 87 20 07

Mit diesen Vorschlägen sind unsere Möglichkeiten noch lange nicht erschöpft. In einem Gespräch können wir auch andere Lösungen für Ihr Fest finden.

Einwegteller und Bestecke stellen wir gegen Berechnung.

Bitte geben Sie uns möglichst eine Woche Zeit, Ihren Auftrag vorzubereiten.

In besonderen eiligen Fällen nehmen Sie bitte Rücksprache. Eine Lösung finden wir immer.

Geringfügige Änderungen in der Zusammenstellung behalten wir uns vor. Bei von unseren Beispielen abweichender Personenzahl können sich Preisabweichungen ergeben. Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. **Die Lieferkosten werden nach Aufwand berechnet.**

Platten und Spanferkelbretter erbitten wir zu Beginn der Folgewoche zurück. Falls Sie Abholung wünschen, sagen Sie uns bitte Bescheid. Wir stellen dafür die Lieferpauschale in Rechnung.

Für größere Gesellschaften oder bei Sonderwünschen machen wir Ihnen gern ein detailliertes Angebot.

Liefertermine – insbesondere bei warmen Speisen und während der stärksten Nachfragezeiten – können nicht immer exakt eingehalten werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Die Rechnung ist – nebst Pfand für Geschirr – bei Lieferung in bar zu begleichen. Alternativ können Sie den Betrag auch vorab auf unser Konto überweisen, so dass er am Liefertag gebucht ist.

Kontodaten:

Blutwurstmanufaktur GmbH

KTO 5104492

BLZ 10070024

Deutsche Bank Berlin

Über Ihren Auftrag würden wir uns freuen. Sorgfältige Ausführung sichern wir Ihnen schon heute zu.

Mit freundlichen Grüßen

Fleischermeister Blutwurstritter Marcus Benser & Mathias Helfert

Die Blutwurstmanufaktur ist "SACHSPONSOR DES SOMMERFESTES DES BUNDESPRÄSIDENTEN 2009"

Blutwurstmanufaktur GmbH

Fleischerei, Catering, Partyservice

Karl-Marx-Platz 9-11

12043 Berlin

Telefon: 030-687 20 04

Telefax: 030-687 20 07

mailto: meister@blutwurstmanufaktur.de

Web: www.blutwurstmanufaktur.de

Blutwurstmanufaktur GmbH HRB: 10 42 66

Geschäftsführer: Marcus Benser & Mathias Helfert

Umsatzsteuer ID: DE-251-299-156

Geschäftskonto: Deutsche Bank 510 44 92 BLZ 100 700 24