



Partyservice ab 10 Personen

1. Pfannengyros
mit Djuwetschreis, Krautsalat, Tzatziki 9,50 €
2. Jägerpfanne,
Reis, Krautsalat, Sauce Hollandaise 9,50 €
3. Geschnetzeltes in Rahmsauce,
Kroketten, Reis, frischer Salat mit Dressing 9,50 €
4. Partyschnitzel
mit Jäger- u. Zigeunersauce, Bratkartoffeln 9,00 €
5. Hähnchenschnitte
mit Jäger- und Zigeunersauce, Bratkartoffeln 9,40 €
6. Hähnchenbrustfilet
mit Tomaten und Käse überbacken dazu
Kartoffelgratin u. frischer Salat mit Dressing 11,60 €
7. Snirtje-Braten
mit Salzkartoffeln, Rotkohl, Erbsen und
Möhren mit Sauce Hollandaise,
saure Beilage, Sauce 11,50 €
8. Grünkohl
mit Salzkartoffeln dazu Kasslernacken und
-Rücken, Bauchspeck, Mettenden, Grieben
mit Bratkartoffeln zusätzlich 11,50 €
12,50 €
9. Gemischter Braten
(Geflügel-, Rind-, Schweinefleisch)
dazu Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise,
Rotkohl, Salzkartoffeln 11,90 €
10. 3 Schweinerückensteaks
mit frischen Champignons, Zwiebeln u.
Hollandaise überbacken dazu Bratkartoffeln
und bunter Salat mit Dressing 11,50 €

Brotplatten ab 10 Personen pro Person:

1. Gemischte Brotsorten (3 Stücke p.Pers.) belegt mit:
Zwei Käsesorten, Hartwurst, luftgetrockneter
Schinken, Kasslerbraten, Geflügelaufschnitt 5,90 €
2. wie Nr. 1 dazu Matjes, Forelle, Lachs auf Toast 8,90 €
3. wie Nr. 1 dazu 2 Spargelröllchen, 3 Käsespieße
und 3 Frikadellenspieße 7,90 €

Salate

Kartoffelsalat	1,50 €
Nudelsalat	1,50 €
Krautsalat	1,50 €
Bohnensalat	1,50 €
Gurkensalat	1,50 €
Tzatziki	1,50 €
Salatplatte mit Dressing	2,50 €
gem. Salat mit Dressing	1,50 €

Einzelpreise

Party Schnitzel	2,00 €
Große Schnitzel	3,50 €
Hähnchenschnitte	2,50 €
Frikadellen	2,00 €
Hähnchenkeulen	1,80 €
Hähnchenbrust natur	2,00 €
Hähnchenbrust paniert	2,50 €
versch. Fleischsorten nach Wahl	5,50 €



Vegetarisch

Blumenkohl-Käse-Bratling	2,10 €
Gemüseschnitzel	2,30 €

Suppen ½ l pro Person

Gulaschsuppe mit reichlich Fleischeinlage	4,50 €
Erbsensuppe	3,90 €
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	3,90 €
Käse-Lauch-Suppe vegetarisch	3,50 €

Saucen

Jägersauce	1,50 €
Zigeunersauce	1,50 €
Sauce Hollandaise	1,50 €
Pfefferrahmsauce	1,50 €

Beilagen

8 Kroketten	1,50 €
Bratkartoffeln mit Speck u. Zwiebeln	2,20 €
Kartoffelgratin	2,20 €



DH 
Dörp-Huus
 Halbmond



Partyservice
& Saalbetrieb



Grillbuffet ab 20 Personen

- Grillplatte mit Nackensteaks, Bauchspeck, Bratwurst, Hähnchenbrust, magere Schweinerückensteaks
 - Kartoffel- und Nudelsalat
 - gemischter Salat mit Dressing
 - Tzatziki mit Stangenbrot
 - gebackene Kartoffelhälften
 - Senf und Ketchup
- 14,90 €

Großes Frühstücksbuffet oder Abendbrot-Buffet ab 20 Personen

- Tee und Kaffee
 - Orangensaft
 - verschiedene Brötchen, Schwarzbrot
 - Käseplatte mit Edamer- und Kräuterkäse, Camembert, Brie, Ananasfrischkäse, Kräuterfrischkäse
 - Aufschnittplatte mit luftgetrocknetem Schinken, Kasslerbraten, Hartwurst, Geflügelaufschnitt
 - Rührei und gekochte Eier
 - Gurkenscheiben, Tomaten, Weintrauben, Gewürzgurken
 - Erdbeer- und Kirschmarmelade
 - Butter
 - Fruchtjoghurt
 - mit Lachs, Würstchen und Speck
- 12,90 €
15,90 €

Geschirr

- Teller, Besteck 0,20 € p. Pers.
- Reinigung 0,50 € p. Pers.
- Chafings reinigen 2,50 € p. Behälter
- Lieferung frei Haus .
- (Bitte räumen Sie uns bei jeder Anlieferung ein Zeitfenster von +/- 15 Minuten ein)
- Abholung 10,00 €

Großes Hochzeitsbuffet mit Mitternachtsbuffet

- Hochzeitssuppe am Tisch
- Rinderroulade, Spießbraten
- Hähnchenbrust natur
- Frikadellen-Medaillons
- Gemüseplatte mit Erbsen und Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Speck
- Rotkohl
- Kroketten, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln
- Bratensauce, Sauce Hollandaise
- gemischter Salat mit Sahne-Joghurt-Dressing
- Dessertauswahl: Schoko-, Vanillepudding, Götterspeise mit verschiedenen Saucen

Mitternachtsbuffet

- Baguette mit Mett und Zwiebeln
 - Käsespieße
 - Hackfleischbällchenspieße
 - gefüllte Eier und gefüllte Tomaten
 - Spargelröllchen
 - Lachsplatte
 - Brot
 - Butterteller
 - Kaffee / Tee
- p. Pers. 29,90 €



Wir beraten Sie gerne.

Von montags bis freitags 8.30 Uhr bis 12.00 Uhr sind wir persönlich im **DÖRP-HUUS** für Sie da.

Dienstag Ruhetag.

Andere Termine gerne nach Absprache.

Lieferung oder Bewirtung. Fragen Sie uns einfach.

Eine Liste der Allergene liegt für Sie zur Einsicht im Dörp-Huus bereit. Sprechen Sie uns an.

Alle auf dieser Seite aufgeführten Preise gelten pro Person, inkl. 19% MwSt., Bedienung, Saalmiete und Endreinigung.

Alle Lieferpreise inklusive 7% MwSt. / Flyer Gültig ab September 2019.

Getränkepauschale 1

- Krombacher vom Fass
 - Alster
 - versch. Flaschenbiere auch Weizenbier
 - Softdrinks wie Cola, Fanta, Sprite und Säfte, Schorle, Wasser usw.
 - Spirituosen: Korn, Roter, Green Power, Chantré
- 24,90 €

Getränkepauschale 2

zusätzlich mit: Wein, Bacardi Rum, Jim Beam, Captain Morgan, Osborne, Jägermeister, Havanna Club, Pusckin Wodka, Cocktailkirschen

29,90 €

Getränkepauschale 3

zusätzlich mit: Jack Daniels, Linie Aquavit, Pernod, Baileys, Aperol Sprizz, Hugo

35,00 €

Sektempfang mit O-Saft p.Pers. 1,50 €

Schnitzelvariationen (als Buffet)

Variation 1: Hähnchen- und Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln, Pommes, Gratin, Jäger- und Zigeunersauce, frischer Salat (Eisberg, Gurke und Tomate) mit hausgemachtem Sahne-Joghurt-Dressing

p. Pers. 11,90 €

Variation 2: wie zuvor jedoch mit zusätzlich Hähnchenschnitzel „Hawai“ (überbacken mit Ananas, Preiselbeeren und Käse)

p. Pers. 12,90 €



Inh.: Helga Diekmann
Halbmonder Str. 6
26524 Halbmond
04931 / 974 142
www.doerp-huus.de



#doerphuus