



Ihr Partyservice

Liebe Gäste,

unser Außer-Haus-Service ist weit über Marschacht hinaus bekannt.

Wir beliefern Sie pünktlich, zuverlässig, frisch und heiß.
Wählen Sie deshalb den Zeitpunkt der Anlieferung so, dass warme Speisen sofort auf den Tisch gestellt werden können. Denn lauwarme Bratkartoffeln schmecken einfach nicht gut.
Sollten Sie persönliche Wünsche haben, beraten wir Sie gerne und gut.

Sollten Sie nicht über eine ausreichende Menge Geschirr, Besteck oder Gläser verfügen, so sprechen Sie uns bitte an. Wir liefern, holen ab und waschen für Sie gegen einen geringen Preis alles auch wieder ab.

Weiterhin bieten wir Ihnen die Getränkelieferung, auch auf Kommission, oder auch einen Komplettservice, d. h. das Servicepersonal kommt zu Ihnen ins Haus.
Ebenso können wir Ihnen „Schlüssel - fertige“ Veranstaltungen anbieten, ob nun Ihre Scheune ausschmücken oder bestuhlen, ein Festzelt in Ihrem Garten aufbauen oder Musik bestellen.
Hierzu gehören auch der Bühnenaufbau und die Beschallungsanlage.

Eine Party mit 500 Personen stellt für uns kein Problem dar.

Gern unterbreiten wir Ihnen ein Angebot und stehen Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.

Ihr Gasthaus für alle Fälle

das Team vom Marschachter Hof

Mit uns Feiern Sie F E S T E

Warmer Braten

ab 10 Personen, Preis pro Person inkl. MwSt.,

Wir berechnen pro Person 250 g Rohgewicht

Schweinenackenbraten	7,20 €
Burgunderbraten	7,60 €
Prager Schinken im Brotteig	8,70 €
Kasseler in Blätterteig	8,90 €
Kräuternackenbraten	8,50 €
Truthahnbraten, gefüllt mit Tomate und Schafkäse	8,90 €
Gefüllter Schweineschinken mit Hack, Paprika und Feta	9,50 €

Die Braten werden im Stück auf einem Tranchierbrett mit Tranchierbesteck und Sauce geliefert.

Oben genannte Braten ergänzt mit Beilagen

Preis pro Person inkl. MwSt.,

bunte Gemüseauswahl	zzgl. € 3,50
Kroketten, Pommes frites, Salzkartoffeln	zzgl. € 3,20
Bratkartoffeln	zzgl. € 3,30
Kartoffelgratin	zzgl. € 3,40
Wünschen Sie zusätzlich gemischte Salatplatten	zzgl. € 3,30

Komplette Gerichte

ab 10 Personen, Preis pro Person inkl. MwSt.,

Rundstück warm

Schweinenackenbraten fein geschnitten mit
Toast, Rahmsauce und saurer Gurke

7,60 €

Schweinenacken - und Rinderschmorbraten

mit Rahmsauce, Champignons, Gemüseplatten,
Salzkartoffeln, Krokette und Salat mit zweierlei Dressing

16,30 €

Schweineschinkenbraten

gefüllt mit Hack, Paprika und Feta, Beilagen wie oben

17,10 €

Kräuternackenbraten vom Schwein, Kräuterrahmsauce
dazu Beilagen wie oben

15,40 €

Burgundersaftbraten mit Burgundersauce

dazu Beilagen wie oben

14,60 €

Truthahnbraten, Geflügelrahmsauce,
dazu Beilagen wie oben

15,70 €

Truthahnbraten, gefüllt mit Frischkäse und Spinat

Geflügelrahmsauce,
dazu Beilagen wie oben

16,80 €

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet

Sauce „Robert“, Beilagen wie oben

19,80 €

Schnitzel - Trilogie vom Schwein

Saltimbocca, Milanese - und Walieser - Schnitzel vom Schwein
mit Kartoffelgratin, Brokkoli, Fingerwurzeln und Blattsalaten

17,50 €

Poularden - Brust gefüllt mit Tomate und Champignons
mit Salbeisauce, Gemüse, Salat und Kartoffelgratin

20,50 €

Belegte Brote ab 10 Personen, Preis pro Person

mit gekochtem und rohem Schinken, Mettwurst, Gouda, Tilsiter, Carreé - Käse und Zwiebelmett garniert mit Tomate, gekochtem Ei, Gurken und Paprika	8,00 €
zusätzlich mit Roastbeef, rosa gebraten	8,80 €

Meterbrotscheiben 5 Teile pro Person, ab 10 Personen, pro Person

mit Räucherlachs, Schinken, Putenbrust, Kasselerbraten und Schnittkäse	9,90 €
mit Räucherlachs, Schinken, Krabbensalat, Roastbeef, edlem Käse	14,00 €

Belegte Brötchen

Je nach Belag, zwischen 2,00 € und 2,90 € pro ½ belegtes Brötchen

Canapées ab 10 Personen, je Person 9 Canapées

Kleine Häppchen auf Grau- und Schwarzbrot, aufwendig garniert.

Belegt mit erlesenem Käse, Roastbeef, Schinken, Braten und Räucherfisch.

nur Käse	14,00 €
nur Fleisch	12,50 €
nur Fisch	16,20 €
gemischt: Käse, Fleisch und Fisch	14,20 €

Finger Food (ab 10 Personen),

Das Fingerfood - Angebot können Sie ganz individuell nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen. Der Preis ergibt sich aus der Zusammenstellung nach Ihren Wünschen.

Bitte wählen Sie:

- WRAPS - Weizenteigfladen, gefüllt mit Salat und Tiefseekrabbensalat
Schafskäse, Tomate und Gurke
Geflügel in Senf- Honig- Dip
Schinken und Käse
- Plundergebäck gefüllt mit Schinken und Lauch
Partywürstchen
Lachs und vielem anderen
- Tapas und Antipasti - Spießchen
- Mozzarellasticks
- Frühlingsröllchen
- Mini Bifteki
- Dim Sum (Asiatische Teigpäckchen)

und , und, und

Wir liefern:

Suppen ab 5 Liter	Preis pro Liter, inkl. MwSt.
Klare Kraftbrühe mit Fleischklößchen und Eierstich	9,60 €
Champignoncremesuppe	8,80 €
Bärlauch - Cremesuppe mit gebratener Hähnchenbrust	9,60 €
Pfefferrahmsuppe mit grünen Feigen	9,60 €
Lauchcremesuppe	8,00 €
Tomatencremesuppe	8,80 €
Deftige Erbsensuppe mit Wursteinlage	9,00 €
Berliner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	9,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	10,50 €

Alle Suppen werden von uns mit Brot geliefert

Der Aufpreis für hausgemachte Fleischklößchen beträgt pro Liter 2,00 € (außer Hochzeitssuppe)

Der Klassiker

„Rund um die Bratkartoffel“

mit Sauerfleisch, Matjesfilets, Roastbeef,
Schinkenrührei und bunten Salatplatten

16,70 €

Ab 30 Personen zusätzlich mit geräucherter Pute,
Heide-Sülze und Grützwurst.

Als Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce

4,00 €

Kalte und kalt-warme Buffets liefern wir ab 20 Personen

Buffet
„Marschachter Hof“

Champignons in Knoblauch – Kräuter - Marinade
Gegrillte Auberginenscheiben
Lauchringe mit Honig abgeschmeckt
Tomaten mit Mozzarella
Möhren mit Fenchel und Rosmarin

Variation von Räucherlachs, Makrelenfilet
und in Buchenholz geräuchertem Forellenfilet

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Luftgetrocknete Edelsalami
Coppa di Parma
Italienischer Landschinken mit Melone

Nudelsalat mit Pesto und Rauke
Mediterraner Geflügelsalat
Salate des Marktes
mit American - und Italiandressing

Internationale Käsespezialitäten
an frischen Trauben

Butter und Knoblauchbutter

Bunte Auswahl an frischen
hausgebackenen Minibrötchen

Vierländer Rote Grütze
Eis & Heiß(Vanilleeis mit heißen Kirschen)
Mousse au Chocolat

Ergänzt mit folgenden warmen Beilagen :
Hähnchen-Saltimbocca auf Blattspinat
Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsebett und Limonenschaum,
Gnocchis, Kartoffelgratin

Pro Person: 34,80 €

Kalte und kalt-warme Buffets liefern wir ab 20 Personen

Marschachter Hof

Buffet „rustikal“

Geräucherte Makrelenfilets
Räucherlachs mit Meerrettichsahne

American Roastbeef mit Remouladensauce
Geräucherter Schinken, Mettwurst
Kasslerbraten, Putengrillbrust

Partyfrikadellen
Hausgemachter Geflügelsalat

Frische Salate mit zweierlei Dressing

Käseauswahl mit frischen Früchten
Minibrötchen und Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce
Grieß - Flammeri mit warmen Zimtpflaumen

Ergänzt mit folgenden warmen Beilagen:

Kräuternackenbraten vom Schwein in pikanter Sauce
Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße
Kartoffelgratin
bunte Gemüseauswahl

Pro Person: 22,00 €

Marschachter Hof
“Slow – Food“ Buffet

Warme Speisen:

Lüneburger Honigschinkenbraten mit Kartoffelkraut
Braten vom Salzwiesenlamm
Gebratener Zander auf Blattspinat
Gemüseauswahl,
Röstkartoffeln und Salzkartoffeln

Kalte Speisen:

Geräucherter Lammschinken
Katenrauchwurst
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Räucheraal, in Buchenholz geräucherte Forellen
und Kieler Sprotten
Büsumer Krabben mit Cocktailsauce
Matjes-Bohnensalat

Farmersalat und Porree – Ei - Salat

Auswahl an Fahrenholzer Käse

Salate der Saison mit zweierlei Dressing

Auswahl an Minibrötchen
Butter und Kräuterbutter

Dessert:

Eierlikörcreme mit Preiselbeeren in Rotwein
Hamburger Rote Grütze, Vanillesoße
Kirschdessert mit Pumpernickel

Pro Person: 35,00 €

Marschachter Hof
„Feines Buffet“

Champignons in Knoblauch – Kräuter - Marinade
Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto
gegrillte Auberginenscheiben
Scampi in Aioli
Geräucherte Entenbrustscheiben mit Orangenfilets

Geräucherter Lachs und geräucherte Forellenfilets
mit Meerrettichsahne
Graved - Lachs mit Senf - Dill - Soße

Roastbeef mit Remouladensoße
Wildpastete mit Cumberlandsoße
Schinkenauswahl auf Melonenschiffchen
Luftgetrocknete Edelsalami

Frische Salate des Marktes mit zweierlei Dressing

Heimische Käsespezialitäten

Hausgebackene Minibrötchen

Butter und Kräuterbutter

Obstsalat mit feiner Vanillesoße
Mousse au Chocolate
Beeren - Tiramisu

und als warme Beilagen empfehlen wir:

Gratinierte Hähnchenbrustfilets auf Blattspinat
Schweinefilet mit Tomatenpilzfarcie im Blätterteig gebacken
Gebratene Lachsmedaillons im Gemüsebett
Gnocchis und Kartoffelrösti

Pro Person: 34,50 €

Kalte und kalt-warme Buffets liefern wir ab 20 Personen

Marschachter Hof „Spanisches Buffet“

Tapas

Datteln im Speckmantel, Shrimps – Taschen
Maurische Fleischspieße, Oliven und Peperoni
Hähnchenbrust in Sherry, Serranoschinken auf Melone
Eingelegter Schafskäse, Champignons in Knoblauchöl
marinierte Paprika, Zwiebeln in Sherryessig
Ziegenkäse – Lachs – Kräuter - Creme
marinierte Artischockenherzen, Chorizo
Salate mit zweierlei Dressing, Brot

Hauptgang

Albondigas in Pilz Soße
(Spanische Hackfleischbällchen)

Paella Valencia

mariniertes Lachsfilet mit Tomaten und Mandeln

Medaillons „Aragon“

Knoblauchhähnchen

überbackene Zucchini mit Tomate

Penne, Spanische Kartoffeln mit Mojo

Dessert:

Katalanische Creme
Auswahl frischer Früchte
Schokoladenmousse
Käseauswahl

Pro Person : 32,90 €

Wir hoffen, mit unserer Auswahl an kalt-warmen Buffets auch Ihren Geschmack getroffen zu haben.

Gerne entwickeln wir für Sie auch individuelle Themenbuffets, die ganz auf Ihre Wünsche zugeschnitten sind.

Frisch zubereitet

auf dem Holzkohlegrill und oder aus der großen Pfanne

vom Grill: z.B. Nackensteaks, Bratwürste, Truthahnsteaks, Lammkoteletts, bunte Fisch -, Fleisch - und Gemüsespieße, Lachssteaks, Garnelen und, und, und

aus der Pfanne: z.B. Gyrosgeschnetzeltes, Truthahngeschnetzeltes, Paella, Gemüse- Ratatouille, Champignonspfanne und, und, und

Der Preis hängt von der Zusammenstellung ab.

Weitere Angebote unseres Hauses, die zum Gelingen Ihrer Feier beitragen werden:

- Vermittlung von Zelten mit und ohne Boden
- Vermittlung von Musikgruppen, DJ 's
- Vermittlung von Programminhalten (Kabarettisten, Clowns, Zauberer u.ä.)
- Bestuhlung
- Biertischgarnituren
- Gläser-, Geschirr- und Besteckverleih
- Dekoration
- Getränkeservice
- Betreuung durch Service- und Küchenfachkräfte
- Gerne bieten wir Ihnen auch einen Komplettservice, also eine „schlüselfertige“ Veranstaltung an