



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

Wir berechnen pro Person 250 g Rohgewicht

	a.H. 7% / a.H. 19%
Schweinenackenbraten	9,80 € / 11,00 €
Burgunderbraten	10,60 € / 11,90 €
Prager Schinken im Brotteig	12,00 € / 13,45 €
Kasseler in Blätterteig	12,50 € / 14,00 €
Truthahnbraten, gefüllt mit Tomate und Schafkäse	12,30 € / 14,00 €

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

Oben genannte Braten ergänzt mit Beilagen

	a.H. 7% / a.H. 19%
bunte Gemüseauswahl	4,90 € / 5,50 €
Kroketten, Pommes frites, Salzkartoffeln	4,80 € / 5,40 €
Bratkartoffeln	5,00 € / 5,60 €
Kartoffelgratin	5,35 € / 6,00 €
Wünschen Sie zusätzlich gemischte Salatplatten	5,00 € / 5,60 €

Komplette Gerichte ab 10 Personen

	a.H. 7% / a.H. 19%
Rundstück warm Schweinenackenbraten fein geschnitten mit Toast, Rahmsauce und saurer Gurke	12,30 € / 13,80 €
Schweinenacken - und Rinderschmorbraten mit Rahmsauce, Champignons, Gemüseplatten, Salzkartoffeln, Kroketten und Salat mit zweierlei Dressing	21,50 € / 24,10 €
Burgundersaftbraten mit Burgundersoße dazu Beilagen wie oben	20,20 € / 22,60 €
Truthahnbraten , Geflügelrahmsauce, dazu Beilagen wie oben	20,50 € / 23,00 €
Truthahnbraten, gefüllt mit Frischkäse und Spinat Geflügelrahmsauce, dazu Beilagen wie oben	21,90 € / 24,50 €
Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet Sauce „Robert“, Beilagen wie oben	26,30 € / 29,50 €
Schnitzel - Trilogie vom Schwein Schnitzel vom Schwein Mailänder-, Waliser- und Wiener Art mit Kartoffelgratin, Brokkoli, Fingerwurzeln und Blattsalaten	24,30 € / 27,20 €
Poularden - Brust gefüllt mit Tomate und Champignons mit Salbeisoße, Gemüse, Salat und Kartoffelgratin	26,30 € / 29,50 €

Belegte Brote ab 10 Personen

mit gekochtem und rohem Schinken, Mettwurst, Gouda, Tilsiter, Carreé - Käse und Zwiebelmett garniert mit Tomate, gekochtem Ei, Gurken und Paprika	11,10 € / 12,45 €
zusätzlich mit Roastbeef, rosa gebraten	12,10 € / 13,55 €

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

mit Räucherlachs, Schinken, Putenbrust, Kasselerbraten und Schnittkäse	13,90 € / 15,60 €
mit Räucherlachs, Schinken, Krabbensalat, Roastbeef, edlem Käse	18,70 € / 20,95 €

Belegte Brötchen

Je nach Belag, ab 3,00 € 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	18,45 € / 20,65 €
nur Fleisch	16,35 € / 18,30 €
nur Fisch	20,95 € / 23,45 €
gemischt: Käse, Fleisch und Fisch	18,55 € / 20,80 €

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.

Gerne beraten wir Sie persönlich und führen hier eine kleine Auswahl für auf:

- WRAPS - Weizenteigfladen, gefüllt mit Salat und Tiefseekrabbensalat
Schafskäse, Tomate und Gurke
Geflügel in Senf- Honig- Dip
Schinken und Käse
Tomate und Mozzarella
Lachs und vielem anderen
- Tapas und Antipasti - Spießchen
- Mozzarellasticks
- Frühlingsröllchen
- Mini Bifteki

und, und, und

Wir liefern:

Suppen ab 5 Liter

	a.H. 7% / a.H. 19%
Klare Kraftbrühe mit Fleischklößchen und Eierstich	13,80 € / 15,45 €
Champignoncremesuppe	12,30 € / 13,80 €
Bärlauch - Cremesuppe mit gebratener Hähnchenbrust	13,45 € / 15,05 €
Pfefferrahmsuppe mit grünen Feigen	13,90 € / 15,55 €
Lauchcremesuppe	11,55 € / 12,95 €
Tomatencremesuppe	12,15 € / 13,60 €
Deftige Erbsensuppe mit Wursteinlage	13,50 € / 15,10 €
Berliner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	13,50 € / 15,10 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	14,70 € / 16,45 €

Alle Suppen werden von uns mit Brot geliefert

Der Aufpreis für hausgemachte Fleischklößchen beträgt pro Liter 2,40 € / 2,70 € (außer Hochzeitssuppe)

Der Klassiker

	a.H. 7% / a.H. 19%
„Rund um die Bratkartoffel“ mit Sauerfleisch, Matjesfilets, Roastbeef, Schinkenrührei und bunten Salatplatten	21,40 € / 23,50 €

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

Als Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce	5,90 € / 6,60 €
---	-----------------

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

a.H. 7% / a.H. 19%
44,50 € / 49,85 €

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:

Burgundersaftbraten mit Burgundersoße
Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße
Kartoffelgratin
bunte Gemüseauswahl

a.H. 7% / a.H. 19%
30,00 € / 33,60 €

Kalte und kalt-warme Buffets liefern wir ab 20 Personen

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

a.H. 7% / a.H. 19%
45,50 € / 51,00 €

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

a.H. 7% / a.H. 19%

44,00 € / 49,30 €

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 „schlüsselartige“ Veranstaltung an