Partyservice

Telefon
0 41 44 - 54 21

Gasthaus Jarck

Holger Jarck
Breitenwisch 3
21709 Himmelpforten
www.gasthaus-jarck.de
Tel: 0 41 44 - 54 21

Hallo,

schön, dass du einen guten Geschmack hast.

Wir freuen uns darauf, dich mit unseren Speisen
auf deiner Feier bei dir Zuhause zu verwöhnen.

Unsere Speisen gibt es auf Vorbestellung ab 10 Personen.

Wir empfehlen:
mindestens 2 Wochen im Voraus zu reservieren.

Alle Preise in diesem Flyer sind **Abholpreise** und inklusive
der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.
Die Preise gelten pro Person, beziehungsweise pro Liter.

Für Informationen und Anmeldungen stehen wir dir
telefonisch unter **0 41 44 - 54 21** zur Verfügung.
Gerne vereinbaren wir einen Termin um Einzelheiten
und Fragen rund um deine Party in Ruhe zu besprechen.

Wir bereiten dir auch gerne Speisen zu,
die nicht in diesem Prospekt stehen.
Worauf hast du Hunger ?
Was können wir dir „Gutes“ tun?

Über mögliche Allergene und Inhaltsstoffe in unseren
Speisen informieren wir dich gerne in einem
persönlichen Gespräch.

Wenn Speisen als Büfett aufgebaut werden,
so berechnen wir für Verbrauchsmaterialien
und zusätzlichen Arbeitsaufwand, ab 10,00 € pro Büfett.

Für die Lieferung unser Speisen (bis 12 km)
berechnen wir 7,50 €.
Andere Entfernungen, nach Absprache.

Stand 30.10.2023

Betriebs- und Lieferzeiten:

Montag bis Freitag
nach Vereinbarung

Suppen

Preis pro Liter

Lauchcremesuppe 7,00 €
mit Porreestreifen und Fleischklößchen

Kartoffel-Lauchcremesuppe 7,00 €
mit Kochschinkenstreifen

Erbsensuppe 7,50 €
deftiger Erbseneintopf mit Würstchen
und Kasselerfleischwürfel

Klare Rinderkraftbrühe 7,50 €
Rindfleischbrühe mit Fleischklößchen,
Spargelspitzen, Möhren und Eierstich

Mitternachtssuppe 7,50 €
pikanter Eintopf mit Hack, Bohnen,
Paprika, Mais und Kohlwurstscheiben

Käsesuppe 7,50 €
mit Hackfleisch- und Porree-Einlage

Gulaschsuppe 8,50 €
kräftige Suppe mit Rindfleisch und
Schweinefleisch, Paprika und Zwiebeln

Gyrossuppe 8,50 €
pikante Rahmsuppe mit Gyros,
Zwiebeln, Paprika und Mais

Hochzeitssuppe siehe **»Dies & Das«**

Baguettebrot (geschnitten) pro Person 1,00 €

Unser Tipp zur Mengenberechnung:

0,75 Liter Suppe pro Person

Dies & Das

Gyros 11,90 €
Pfannengyros mit Weißkrautsalat,
Baguettebrot und Tzatziki

Schnitzelplatte 16,90 €
Schweineschnitzel, Putenschnitzel und
Hähnchenknusperschnitzel, Champignons,
Rahmsauce, Hollandaise, Gemüseplatte,
Bratkartoffeln und Kroketten

Schlemmertopf 19,90 €
Schweinefilet im Schinkenmantel, Schweineschnitzel,
Hähnchenbrustfilet natur, Chicken crossies,
Rahmsauce, Hollandaise,
frische Champignons, Gemüseplatte,
Bratkartoffeln und Salatplatte mit 2 Dressings

Gemischter Braten 17,90 €
Rinderbraten, Schweinebraten und
Kasselernackenbraten mit Bratensauce, Hollandaise,
Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten

Rouladen 18,90 €
2 Rinderrouladen mit Sauce, Apfelrotkohl,
Gemüseplatte und Salzkartoffeln

Hochzeitssuppe »ohne Beilagen« pro Person 13,90 €
Rindfleischwürfel, Fleischklößchen und
Spargelspitzen in Fleischbrühe

Hochzeitssuppe »komplett« pro Person 18,90 €
Rindfleischwürfel, Fleischklößchen, und Spargelspitzen
in Fleischbrühe, dazu Butterreis, Salzkartoffeln, Rosinen,
Backpflaumen, Stuten, Rosinenstuten, Butter

Gerne bereiten wir auch Hochzeitssuppe mit Fattstück,
Gulasch, Grünkohl, Wildgulasch, Labskaus,
Curry Huhn & einiges mehr zu.

Dies & Das

Landlust 18,90 €
Rinderroulade, Schweineschnitzel, Hähnchenbrustfilet, Champignons, Hollandaise, Rahmsauce, Rouladensauce, Gemüseplatte, Rotkohl, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

Filettopf 18,90 €
Schweinefiletstreifen mit frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce dazu Gemüseplatte, Butterreis, Salzkartoffeln und Salatplatte mit 2 Dressings

---

Für jeden, der gerne auf Fleisch verzichten möchte:

Vegetarische Platte 14,50 €
Gemischter Salatteller mit 2 Dressings, Kartoffelgemüsepfanne: gebratene Kartoffelscheiben mit Paprika, Tomaten, Champignons und Zwiebeln in Kräutersauerrahm mit Käse überbacken. Gebackener Schafkäse mit Oliven

---

Texas BBQ 22,90 €
Schweinefilet im Schinkenmantel, Spareribs, Rinderhüftsteaks, marinierte Hähnchensteaks, Hot Wings, Grillspeck, gebackene Zwiebelringe, 2erlei Bohnen, Kartoffel-Wedges, Maissalat, Barbecue Sauce, Sour Creme, selbstgebackenes Zwiebel-Schinken-Brot und Butter

Grillplatte 23,90 €
Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen, Grillspeck, Grilltomate, Champignons, Pfeffersauce, Steaksauce, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Knoblauchbaguette

Hamburger Pannfisch 21,90 €
gebratene Fischfilets von Rotbarsch, Scholle, Dorade, Zander, Senfsauce, Dillsauce, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Salatplatte mit 2 Dressings

Dies & Das

Pulled Pork 17,90 €
nach amerikanischem Rezept zubereiteter „gezupfter“ Schweinebraten, mit Ofenkartoffeln, Sour Creme, Baguettebrot, Barbecuesauce, Knoblauchsauce, Currysauce, und Salatplatte mit 2 Dressings

---

Pfannenessen 19,90 €
Spezialität des Hauses
Gyros, Chinapfanne,
Kasseler-Gemüse-Pfanne,
Rindfleisch-Paprika-Pfanne,
Putenbrust mit tropischen Früchten,
frische Champignons, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Baguette, Weißkrautsalat, Gurkensalat, Paprika, Eisbergsalat, Tomate mit Mozzarella, Möhrensalat, Gurke, Steaksauce, Tzatziki, American-Dressing, und unser „Himmelpfortener Salattröpfchen“

Ab 30 Personen servieren wir das Pfannenessen in der **Riesen-Bratpfanne.**

Entenbraten 22,90 €
gebratene Ente mit Sauce, Apfelrotkohl, Brokkoli, Rosenkohl, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln und mit Preiselbeeren gefüllte Früchte

Surf and Turf 24,90 €
Rindersteaks, Schweinefiletmedaillons und Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten, Kräuterbutter, Steaksauce, Pfeffersauce, Bratkartoffeln, Backkartoffeln, Sour Creme, Kräuterbaguette und Salatplatte mit 2 Dressings

---

Infos zu unseren Speisen mit Rindersteaks
Wir braten die Rindersteak erst im letzten Moment und nur sehr kurz. Durch das Warmhalten während des Transportes garen sie noch weiter, wir gehen davon aus, dass die Steaks dann noch „medium“ bei dir ankommen.

Schnitzel, Braten & Co.

Stelle dir dein Menü einfach selber zusammen:

Schnitzel & Braten „zum Sattessen“

- Schweineschnitzel (aus dem Rücken)
- Hähnchenknusperschnitzel
- Putenschnitzel
- Prager Schinken
- Spießbraten (mit Zwiebeln gefüllt)
- Champignonbraten
- Pflaumenbraten
- Rinderbraten (aus der Keule)
- Burgunderbraten
- Putenbrustbraten

1 Sorte Fleisch	nach Wahl	8,00 €
2 Sorten Fleisch	nach Wahl	8,50 €
3 Sorten Fleisch	nach Wahl	9,00 €
4 Sorten Fleisch	nach Wahl	9,50 €

Schnitzel-Angebote

3erlei Schnitzel 8,50 €
1 Schweineschnitzel
1 Putenschnitzel
1 Hähnchenknusperschnitzel

Schnitzel Mix 8,90 €
1 Schweineschnitzel,
1 Hähnchenknusperschnitzel,
1 Hähnchenknusperschnitzel
mit Ananas und Käse überbacken

Überbackene Schnitzel 9,50 €
1 Schweineschnitzel mit Tomate und Käse überbacken,
1 Putenschnitzel mit Pfirsich und Käse überbacken,
1 Hähnchenknusperschnitzel mit Ananas und Käse überbacken

Sättigungs-Beilagen

- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Gemüsereis
- Kartoffelgratin
- Kartoffel-Wedges
- Nudeln

1 Sättigungsbeilage	nach Wahl	3,00 €
2 Sättigungsbeilagen	nach Wahl	4,00 €
3 Sättigungsbeilagen	nach Wahl	4,80 €

Gemüse-Beilagen

- bunte Gemüseplatte
- Apfel-Rotkohl
- Champignons und Zwiebeln
- gebratene Zwiebeln
- Sauerkraut

1 Gemüsebeilage	nach Wahl	3,00 €
2 Gemüsebeilagen	nach Wahl	3,80 €
3 Gemüsebeilagen	nach Wahl	4,40 €

Saucen

- Bratensauce
- Zigeunersauce
- Jägersauce
- Sauce Hollandaise
- Champignonrahmsauce
- Tzatziki
- Knoblauchsauce
- Remouladensauce
- Steaksauce

1 Sauce	nach Wahl	1,80 €
2 Saucen	nach Wahl	2,50 €
3 Saucen	nach Wahl	3,30 €

Salate

Kartoffelsalat	100 g	0,85 €
Speckkartoffelsalat	100 g	0,85 €
Weißkrautsalat	100 g	0,70 €
Tomate mit Mozzarella	100 g	0,95 €
Bunte Salatplatte mit 2 Dressings	pro Person	2,50 €

Büfetts

Kalt-warmes Gourmetbüfett (ab 25 Personen)

Fischplatte:
Aal, Forelle, Räucherlachs, Garnelen, Scampis, Makrelenfilets, gebeizter Lachs und Heilbutt

Aufschnittplatten:
Roastbeef, Mett und Schweinemedaillons

Käsebrett:
verschiedene Sorten Schnittkäse,
Weichkäse und Camembert mit Weintrauben

Warme Speisen:
kleine Schnitzelchen, Putensteaks, Chicken Crossies, frische Champignons, 3 verschiedene Braten, Rahmsauce, Bratensauce, Hollandaise, bunte Gemüseauswahl Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Partyfrikadellen, gefüllte Eier, Obst, Brot und Butter, Tzatziki, Steaksauce, Sahne-Meerrettich, Eisbergsalat, Weißkrautsalat, Gurke, Paprika, Tomate mit Mozzarella, American- Dressing, „Himmelpfortener Salattröpfchen“

Preis pro Person 28,90 €

Selbstverständlich haben wir noch weitere Büfetts im Sortiment.

Gerne stellen wir dir auch ein Büfett nach deinen Wünschen zusammen.

Frühstück

Frühstücksbüfett (ab 15 Personen)

Aufschnitt: Mettwurst, Schinken, Leberwurst, Rotwurst, Putenbrust, Kochschinken, Sülze, Hamburger Gekochte, Streichmettwurst und Mett

Käse: 2 verschiedene Sorten Schnittkäse, Weichkäse und Camembert mit Weintrauben

Fisch: Raucherlachs, geräucherte Forelle, Thunfischsalat

Eiersalat, Fleischsalat, gekochte halbe Eier, Marmelade, Honig, Quark, Butter und Obst

Preis pro Person	10,90 €

Frühstücksbüfett + 2 Brötchen und 2 Scheiben Brot	12,90 €
Frühstücksbüfett + Brötchen, Brot und Kaffee	14,90 €

Fingerfood

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

1 Tomate-Mozzarella-Spießchen	1,40 €
1 x Würstchen im Blätterteig	2,00 €
1 x Ziegenkäse im Speckmantel	2,00 €
3 Datteln im Speckmantel	1,40 €
1 Schweinemedaillon mit Feige	1,70 €
2 halbe gefüllte Eier	1,50 €
1 x Schinken auf Honigmelone	1,70 €
1 x Schafkäse mit Oliven	1,40 €
1 gefülltes Kochschinkenröllchen	1,60 €
1 Käse-Weintrauben-Spieß	1,40 €

Belegte Brote

Baguettebrot, Vollkornbrot und Mehrkornbrot
mit Butter bestrichen, reichlich belegt und garniert,
10 Schnittchen pro Person

A:	2 x Mettwurst, 2 x Käse, 2 x Mett, 2 x Putenbrust, 2 x Ei	10,90 €
B:	2 x Mett, 2 x Käse, 2 x Camembert, 2 x Räucherlachs, 2 x Ei	12,90 €
C:	Roastbeef, Schinken, Kasseler, Mett, Mettwurst, Ei, Putenbrust, Leberwurst, Käse, Camembert	12,90 €
D:	Lachs, Forelle, Aal, Roastbeef, Mett, Käse, Ei, Schinken, Kasseler, Mettwurst	16,90 €
E:	Lachs, Forelle, Mett, Käse, Ei, Schinken, Kasseler, Mettwurst, Camembert, Putenbrust + 1 kl. Schnitzel + 3 kl. Frikadellen	14,90 €

Dessert

Rote Grütze von Beerenfrüchten mit Vanillesauce	2,50 €
Schokopudding mit Mandeln, Eischnee und Vanillesauce	2,50 €
Schneegestöber Himbeeren in Sahne und Baiser	3,00 €
Zitronencreme „nach Omas Rezept“ mit Himbeersauce und Vanillesauce	3,50 €
Dessertbüfett verschiedene Puddings, Schneegestöber und Cremes, Obstplatte und Vanillesauce	4,80 €