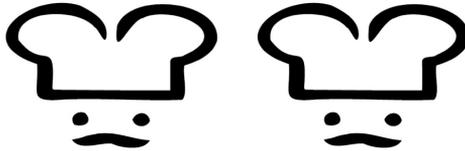


# **DAS KIELER DUO**



## **Festessen & Catering**

Zu allen Anlässen und Festlichkeiten.

Selbstverständlich liefern wir auch an Sonn- und Feiertagen.

### Preisliste

Heino Witthinrich

Tel. geschäftlich: (0431) 26098760

Fax geschäftlich: (0431) 38583916

Tel. privat: (04347) 3205 (täglich ab 15 Uhr)

Tel. mobil: 0171 9894884 oder 0160 2546208

[www.das-kieler-duo.de](http://www.das-kieler-duo.de) | [info@das-kieler-duo.de](mailto:info@das-kieler-duo.de)

## **Das sollten Sie wissen:**

Alle Saucen, Dips und frische Salate werden von uns selbst zubereitet.

Die Dekorationen werden Ihr Auge verwöhnen und werden jahreszeitlich bedingt bzw. dem Fest angemessen von uns gestaltet.

Sonderwünsche für Büffet und kalte Platten werden von uns gern entgegengenommen.

Nachstehende Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19 % (bzw. 7 % bei "nur Lieferung").

Geschirr-Rückgabe jeweils Montag – Freitag in der Zeit von 7 bis 11 Uhr. Das Geschirr nehmen wir **selbstverständlich nur gereinigt** zurück!

**Wir wünschen Ihnen eine gelungene Feier und einen Guten Appetit!**

## Für Vegetarier und Salatfans

### Unsere Salatvarianten:

Gemischter Salat aus Eisberg, Tomate, Gurke, Karotte, Kidneybohnen, Mais, Radieschen und Zwiebeln. Dazu reichen wir Thunfisch oder Schinkenröllchen mit Spargel, Käsewürfel, eine Folienkartoffel mit Kräuterquark oder Meterbrot. Als Dressing bieten wir an: Joghurt- oder American-Dressing

12,00 € / Portion

### Vegetarische Lasagne:

Mit Tomate, Gurke, Brokkoli, ganzen Champignons, überbacken mit Käse-Sahne-Sauce. Dazu reichen wir Salate der Saison mit einem Islanddressing

12,00 € / Portion

### Vegetarische Leckerei:

Blumenkohl-Käsemedaillons, Sojabrätling, Pariser Karotten, Champignon a` la Creme, Blumenkohlröschen im Backteig, gefüllte Kartoffeltasche, Wildreis, Kräuter-Sahne-Sauce, Grilltomate

12,00 € / Portion

### Für Veganer

Wildreis, Paprika-Zucchini-Zwiebel-Spieß, Gemüsebrätling, Ganze Champignons, Grilltomate, Paprika-Tomatensauce

11,50 € / Portion

## **Suppen (ab 10 Liter)**

für Ihren Polterabend, Ihr Richtfest....

Ungarische Gulaschsuppe 8,50 € / Liter

Erbsensuppe wie bei Müttern (mit deftiger Einlage) 7,00 € / Liter

Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Schmelzkäse 7,00 € / Liter  
3,50 € / Teller

Klare Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich, Fleischklößchen und Sahne 7,00 € / Liter  
3,50 € / Teller

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen und Sahne 7,00 € / Liter  
3,50 € / Teller

Broccolicremesuppe mit Fleischklößchen und Schmand 7,00 € / Liter  
3,50 € / Teller

Krabbencremesuppe mit Krabben, Reis und Sahne Tagespreis

### **Sie wünschen Brot zu Ihren Suppen?**

Wir reichen Ihnen:

Weizen-, Zwiebel- Roggenmeterbrot 4,30 € / Stück  
oder eine Partysonne dazu 15,00 € / Stück

## **Belegte Brote (ab 50 Stück)**

### Feine belegte Schnittchen auf Schwarz- oder Meterbrot

Räucheraal auf Kräuterrührei, Meerrettich	Tagespreis
Frische Nordseekrabben mit Cocktailsauce	Tagespreis
Räucherlachs mit Preiselbeermeerrettich	4,00 € / Stück
Forellenfilet geräuchert mit Dill u. Zitrone	4,00 € / Stück
Holländer Matjesfilet mit Zwiebelringen	3,00 € / Stück
Geräucherte Putenbrust mit Pfirsichspalten	3,50 € / Stück
Schweinemedallions rosa gebraten	3,50 € / Stück
Roastbeef medium gebraten	4,00 € / Stück
Schweinerückenbraten, Remouladensauce	3,50 € / Stück
Zwiebelmett	3,00 € / Stück
Kasseler-Rückenbraten mit Maiskolbchen	3,50 € / Stück
Katenrauchmettwurst mit Gewürzgurke	3,00 € / Stück
Verschiedene feine Käsesorten	3,00 € / Stück
Holsteiner Katenschinken mit Cornichons	3,50 € / Stück
½ gefülltes Kaviarei	1,50 € / Stück
Käseigel auf Ananas mit frischen Früchten	19,00 € / Stück
Mozarella-Tomatenplatte	12,00 € / Stück

## **Rustikales kalt und warm (ab 20 Portionen)**

Hausmacher Schweinenacken, Remouladensauce,	Sauerfleisch deftige Gewürzgurke	vom Bratkartoffeln,	12,50 € / Portion
Kalter sauce, Senfgurke	Kasseler-Rückenbraten mit Speck und Zwiebeln, Remouladensauce,	Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln, Remouladensauce,	12,50 € / Portion
Rosa Pickles	gebratenes Roastbeef kalt mit Remouladensauce, Mixed-	Bratkartoffeln, Remouladensauce, Mixed-	16,00 € / Portion
Matjesfilets Gurke, Brat- oder Salzkartoffeln, Senfgurken	„Hausfrauenart“, Apfel, Zwiebel, Gurke, Brat- oder Salzkartoffeln, Senfgurken		12,50 € / Portion
„Kieler-Duo-Platte“, Remouladensauce	Roastbeef, Kasseler und Sauerfleisch kalt, dazu Remouladensauce	Bratkartoffeln und Remouladensauce	15,00 € / Portion
Geräucherte Salate der Saison	Putenbrust, Preiselbeeren, Meerrettich, Salate der Saison	Bratkartoffeln, Remoulade, Preiselbeeren, Meerrettich, Salate der Saison	18,50 € / Portion

**Zu den Gerichten dieser Seite, die wir Ihnen alle als „Portionen satt“ bieten, erhalten Sie einen gemischten „Salat der Saison“.**

## Des Försters Leckereien (ab 20 Portionen)

Edles Wildrahmgulasch mit Waldpilzen,  
Apfelrotkohl, Rosenkohl „Brüsseler Art“,  
Salzkartoffeln und Spätzle 19,00 € / Portion

Hirschkalbsbraten „Diana“ mit Mischpilzen  
und Zwiebeln, Rotkohl, Bohnen im Speck-  
mantel, Salzkartoffeln und Kroketten, gefüll-  
te Birne mit Preiselbeeren 19,00 € / Portion

Wildschweinbraten „Hubertus“, mit  
erlesenen Waldpilzen in  
Wachholderrahmsauce, Apfelrotkohl,  
Rosenkohl, Salzkartoffeln und  
Herzoginkartoffeln, gefüllter Pfirsich mit  
Preiselbeeren 18,00 € / Portion

Flugentenbrust oder 2 Entenkeulen in  
Orangensauce, mit gefülltem Apfel,  
Apfelrotkohl, Brokkoli in Mandelbutter,  
Salzkartoffeln und Maccaire-Kartoffeln 18,50 € / Portion

Rehbraten „Försterin Art“ mit Pfifferlingen in  
Speck und Zwiebeln, Broccoli in  
Mandelbutter, Apfelrotkohl, Kroketten,  
Salzkartoffeln 25,00 € / Portion

Gänsebrust, Apfelrotkohl, Rosenkohl  
Orangensoße, Butterkartoffeln, 1 Knödel 23,50 € / Portion

## Hochzeits-/Geburtstagsschmaus (ab 20 Portionen)

Rind- und Schweinebraten mit Champignons in Speck und Zwiebeln, Rotkohl, Erbsen und Wurzeln, Salzkartoffeln und Krokette

14,00 € / Portion

Putenbraten mit Champignons a la Creme, Rotkohl, Brokkoli in Mandelbutter, Salzkartoffeln und Krokette

14,00 € / Portion

Züricher Rahmgeschnetzeltes von Pute, Reis oder Butterspätzle, Erbsen und Wurzeln in Rahm, Salate der Saison

13,00 € / Portion

Schaschlikpfanne „Zigeunerart“ vom Jungschwein, mit Gurke, Speck, Paprika, Zwiebeln in einer feurigen Sauce, mit Reis oder Nudeln

13,00 € / Portion

Rind- und Schweinefilet im ganzen gebraten mit Champignon-Rahmsauce, Blumenkohl-röschen im Backteig, Bohnen im Speckmantel, Rotkohl, Erbsen und Wurzeln, Salz- und Herzoginkartoffeln

32,00 € / Portion

## Für Ihre „Fete“ (ab 20 Portionen)

Unsere ganz besonderen Angebote für Ihre Feier

### Schinkenkrustenbraten

mit Sauerkraut, Krautsalat und  
Äpfelzwiebel-Salat nach Art des Hauses,  
brauner Sauce und Tzatziki, dazu Meterbrot

11,00 € / Portion

### Prager Schinken im Brotteig

mit Sauerkraut, Krautsalat und  
Äpfelzwiebel-Salat nach Art des Hauses,  
brauner Sauce und Tzatziki, Mozzarella-  
Schafskäse, dazu Körnerbrot

12,00 € / Portion

Wie wäre es als Beilage dazu z. B. mit  
Kartoffelgratin

2,50 € / Portion

Auf Wunsch schneiden wir Ihnen die Braten kostenlos  
vor Ort auf!

## **Festessen**

(ab 50 Personen)

Krustenbraten  
Sauerkraut  
Kartoffelkroketten oder  
Bratkaroffeln

Putenbrust  
Champignon a`la Creme  
Kartoffelgratin

Vegetarische Gemüselasagne  
Wildreis mit vegetarischen  
Leckereien

Salatbüffet mit Mozarellaplatte

Brotauswahl

Rote Grütze mit Vanillesoße

Obstplatte

25,00 € / Person

## **Feste feiern mit Festpreisgarantie** (ab 50 Personen)

Sowohl im Haus, als auch außer Haus möglich.

Sektempfang

Kalt-warmes Büffet **oder** 3-Gang-Menue  
nach Ihren Vorstellungen (Suppe, Haupt-  
menü, Dessert)

Mitternachtssnack:  
Suppe, Käsebrett, Brot und Butter  
**oder** Currywurstpott mit Baguette  
**oder** Kuchen-Büffet

Getränke nach Absprache

3 Servicekräfte

Geschirr, Besteck, Gläser

Nur bei uns im Hause: Tischdecken Ihrer  
Farbwahl und kleiner Blumenschmuck

**„all inklusive“  
pro Person 100,00 €**

**Sie sorgen für Ihre Gäste, Ihre Musik und gute  
Laune. Um alles andere kümmern wir uns für Sie.**

## Warmes für Feste aller Art (ab 20 Portionen)

Kasseler in Blätterteig mit gebackenem Blumenkohl, Herzoginkartoffeln und Sauce Bernaise, Salate der Saison	14,00 € / Portion
Spießbraten Schweinenacken gefüllt mit Senfzwiebeln, Paprika, dazu Balkangemüse, Meterbrot, Senfgurken	13,00 € / Portion
Indonesisches Curryfleisch, geschnetzelte Putenbrust in einer Curry-Früchtesauce, gebackene Ananas, Butterspätzle oder Reis, Salat der Saison	13,00 € / Portion
Lasagne mit Brokkoli, Hackfleisch mit Hollandaise überbacken, Salat der Saison	12,50 € / Portion
Chilli con Carne vom Rind mit Reis oder Nudeln, Salaten der Saison und Meterbrot	10,50 € / Portion

# Kaltes Büffet (ab 20 Personen)

## Das Feine

Kraftbrühe mit Gemüse, Fleisch- und Mehl-Klößchen, Eierstich

Räucheraal, Lachs, Makrele, Lachsforelle, Nordseekrabben

Kaviar und Forelleneier

Matjes, Butterfisch, Kieler Sprotte

Braten von Roastbeef, Kasseler, Schweinelachs und Räucherpute

Mettigel, Medaillons vom Schweinefilet

Warme Partyfrikadellen

Spargelröllchen

Honigmelone

Verschiedene Käsesorten und Käseigel

Reichhaltiger Obstkorb

Feine Salate von Krabben, Geflügel, Thunfisch, Kochschinken

Frischer Salat der Saison

Verschiedene Saucen, Dips

Brotsortiment und Butter

Wildbeerengrütze, Mousse von Erdbeeren oder Schokolade

32,00 € / Person

## **Kaltes Büffet (ab 20 Personen)**

### Das Rustikale

Sauerfleisch

Partyfrikadellen

Schweinebraten

Kasselerbraten

Lachs

Katenschinken

Zwiebelmett

Leberwurst

Katenrauchmettwurst

Matjes, saurer Hering

Makrele

Käsebrett

Kartoffelsalat

Rohkostsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Brotsortiment und Butter

26,50 € / Person

## Extras zu den Büffets

Kartoffelgratin	2,50 € / Portion
Frutti de Mare	7,00 € / Portion
Rührei	2,50 € / Portion
Bratkartoffeln	2,50 € / Portion
Krustenbraten	7,00 € / Portion
Antipasti mit Mozarellaspießen	5,00 € / Portion
Gamba- /Scampi-Pfanne	12,00 € / Portion

## Oktoberfestvariationen

1. Leberkäse bayerisch	
2. Leberkäse gefüllt mit Pilzen	
Sauerkraut	
Krautsalat	
Kartoffelgratin	
Bayerischer Senf	11,00 € / Portion
Minihaxe	4,50 € / St.
Weißwurst	3,50 € / St.

## Holsteiner Spezialitäten (ab 20 Portionen)

Birnen, Bohnen und Speck mit Petersilien-Kartoffeln, Kasseler Nacken	11,50 € / Portion
Rübenmus mit Schweinebacke, Kasseler, Kochwurst	11,50 € / Portion
Labskaus, Rote Beete, Rollmops, Gewürzgurke, Spiegelei	11,50 € / Portion
Grünkohlplatte mit Kasseler, Kochwurst Schweinebacke und Röstkartoffeln	15,00 € / Portion
Grünkohlplatte „ <b>satt</b> “ mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke und Röstkartoffeln	17,00 € / Person
Lübecker National, Wurzelmus mit Speck und Zwiebeln, Räucher-Schweinebacke und Kochwurst	11,50 € / Portion
Gänsekeule in sauer kalt oder warm, erlesene Salate der Saison, Bratkartoffeln, Remouladensauce	20,00 € / Portion

## **Fischspezialitäten (ab 20 Personen)**

### Andalusische Fischplatte

Zanderfilet überbacken mit Spargel,  
Tomaten, Hollandaise

Rotbarschfilet in Eihülle gebraten mit  
Grilltomate

Frutti de Mare in Olivenöl, Knoblauch,  
Lauchzwiebel, Paprika, Gambas

Dazu reichen wir Wildreis, Kräuterrahm-  
Sauce, Meterbrot und Blattsalate in  
Zitronensahnesauce

30,00 € / Portion

### **Spanferkel**

mit Sauerkraut, Krautsalat und  
Äpfelzwiebel-Salat nach Art des Hauses,  
brauner Sauce und Tzatziki, dazu Meterbrot

14,50 € / Portion

## Unsere Dessert-Auswahl für Sie

Rote Grütze mit Vanillesauce	3,50 € / Portion
Vanilleeis mit heißen Rumkirschen	4,00 € / Portion
Vanillepudding mit Kirschsauce	3,50 € / Portion
Gebackene Früchte - Banane und Ananas in Bierteig, mit Vanilleeis und Himbeersauce	8,00 € / Portion
Nachtisch „Französisch“, verschiedene Käse-Sorten, frische Früchte, Salzgebäck, Brot und Butter	8,50 € / Portion
Mousse au Chocolate, Vanillesauce	3,50 € / Portion

## Weinauswahl und Kaffee

„Dämmerschoppen“  
Rotwein, mild und samtig 15,00 € / 1,00 Liter

„Volxheimer alte Römerstraße“  
Roséwein mild, harmonisch und süffig 15,00 € / 0,75 Liter

„Müller Thurgau“  
Weißwein, halbtrocken 15,00 € / 0,75 Liter

Sekt 15,00 € / 0,75 Liter

## Unseren Kaffee bieten wir Ihnen zu folgenden Optionen an

Becher 1,50 € / Becher

Pumpkanne groß 12,00 € / Kanne

## Unsere Getrankkarte für Sie

Fassbier	6,50 € / 1,00 Liter
Flaschenbier (König Pilsener)	2,20 € / 0,33 Liter
Whisky	45,00 € / 0,75 Liter
Bacardi	40,00 € / 0,75 Liter
Jubiläums-Aquavit	32,00 € / 0,75 Liter
Baileys	30,00 € / 0,75 Liter
Weinbrand	30,00 € / 0,75 Liter
Genever	22,00 € / 0,75 Liter
<u>Alkoholfreie Getränke</u>	
Selters	2,00 € / 0,33 Liter
Orangensaft	3,10 € / 1,0 Liter
Coca Cola	2,00 € / 0,33 Liter
Cola light	2,00 € / 0,33 Liter
Mezzo-Mix	2,00 € / 0,33 Liter
Vitamalz	2,00 € / 0,33 Liter
Clausthaler	2,20 € / 0,33 Liter

# Unsere Nachmittagsleckereien

## Kuchenauswahl

Butterkuchen  
Bienenstich  
Käsekuchen  
Mohn-Quarkkuchen  
Pflaumenkuchen

## Tortenauswahl

Apfeltorte  
Käsesahnetorte  
Eierlikörtorte  
Marzipantorte  
Schwarzwälder-Kirschtorte

Wählen Sie je Veranstaltung:  
Entweder zwei verschiedene Kuchen und eine  
Torte, oder drei verschiedene Kuchen

Inklusive Kaffee „satt“  
wir berechnen jeweils

17,00 € / Person

**Unsere Lieferpauschale beträgt 20,00 €.  
Außerhalb Kiels 30,00 €**

## **Gern stellen wir für Ihre Feier auch den äußeren Rahmen.**

Ob Geburtstag, Hochzeit, Weihnachtsfeier oder Konfirmation... ab 50 bis max. 150 Personen (mit Zelt 250 Personen) bieten wir Ihnen die Möglichkeit, unsere Räumlichkeit für Ihre Feier zu nutzen.

Den Service innerhalb unserer Räumlichkeit bieten wir Ihnen komplett mit Geschirr und Endreinigung für € 200,00. Auf Wunsch unterstützen wir Sie gern auch bei der Auswahl Ihrer Raum-/Tischdekoration. Für den Einsatz einer Servicekraft innerhalb unseres Hauses berechnen wir jeweils 15,00 €/Std.

Sollten Sie eine andere Räumlichkeit bevorzugen, bieten wir Ihnen mit Auftragsvergabe ebenfalls unsere Servicekräfte an, die dort jeweils für einen Stundensatz von 15,00 € für Sie tätig werden können.

**Gegen eine „Leihgebühr“ stellen wir Ihnen für Ihre Außer-Haus-Feiern auch gern das entsprechende Geschirr/ Besteck zur Verfügung.**

### Unsere Leihgebühren

Gläser aller Art	0,25 € / Stück
Besteck komplett	0,25 € / Satz
Teller flach oder tief	0,25 € / Stück
Dessertschalen	0,25 € / Stück
Kaffeegedeck komplett	1,00 € / Satz
Suppentassen	0,25 € / Stück

**Die vorgenannten Leihgebühren gelten ausschließlich bei Rückgaben von sauberem Geschirr.**

Für nicht gereinigtes Geschirr berechnen wir Ihnen den Preis doppelt. Für zerbrochenes Geschirr müssen wir Ihnen leider den Wiederbeschaffungswert berechnen.

**Geschirr-Rückgabe (nur gereinigtes Geschirr!!) jeweils Montag bis Freitag in der Zeit von 7.00 bis 11.00 Uhr.**

## Sie sind mit uns zufrieden? Dann freuen wir uns über Ihre Empfehlung.

Haben Sie besondere Wünsche, die wir nicht in dieser Liste aufgeführt haben? Sprechen Sie uns gern an! Wir werden sicherlich das Passende für Sie arrangieren! Wir sind persönlich, telefonisch oder über [info@das-kieler-duo.de](mailto:info@das-kieler-duo.de) gern für Sie da!

Herzlichst  
Ihr Kieler Duo  
**Heino Witthinrich**

Vorbehaltlich Irrtümer und etwaiger Druckfehler.

### So finden Sie zu uns:

Kantine im Businesspark LBU REAL, Wittland 2 - 4, 24109 Kiel

