

Hotel Domicil Schönebeck
Friedrichstraße 98a *Telefon: 03928 / 7123*
39218 Schönebeck *Telefax: 03928 / 712400*

Bankettvorschläge

Vielen Dank

für das Interesse an unserem Hause und das damit verbundene Vertrauen.

Mit Sorgfalt und Liebe zum Detail haben wir für Sie eine Auswahl von Möglichkeiten unserer Gastronomieleistungen aus unserem Familienbetrieb zusammengestellt. Vertrauen Sie unseren Erfahrungen im Service-, Bankett- sowie Beherbergungsbereich.

Neben der privaten und familiären Atmosphäre gibt es noch viele weitere Vorteile, die dafür sprechen, dass Ihre private Feier oder geschäftliche Veranstaltung zu einem Erfolg wird, wie zum Beispiel:

**** gute Erreichbarkeit***

direkt nahe der Autobahn A 14 gelegen, sowie schnellstmögliche Verbindung zum Flughafen Magdeburg oder dem Zentrum der Landeshauptstadt (15 Minuten). Zum Flughafen Halle/Leipzig sind es 45 Autominuten.

**** kostenfreie Parkplätze***

direkt auf dem Hotelparkplatz hinter dem Haus

**** kostenloser Shuttle-Service***

vom Hauptbahnhof Schönebeck bis zum Hotel und zurück

**** vier verschiedene Räumlichkeiten***

für 10 bis 180 Personen

**** keine Raummieten***

bei Wahl eines Menüs oder Buffets

**** Übernachtungssonderkonditionen***

für Sie und Ihre Gäste

Alle Preise beinhalten bereits den Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer. Bis sieben Tage vor Veranstaltungsbeginn bitten wir Sie um Angabe der Personenzahl, die gleichzeitig die Grundlage für die Berechnung darstellt.

Wir hoffen, Sie bald als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und beraten sie gerne bei allen weiteren Fragen zu Ablauf und Organisation Ihrer Veranstaltung.

*Ihre Familie Gehlhaus
und Ihr Team vom Hotel Domicil Schönebeck*

Inhaltsverzeichnis

<i>I</i>	<i>Tagungspauschalen.....</i>	<i>Seite 3</i>
<i>II</i>	<i>Aus der Patisserie.....</i>	<i>Seite 4</i>
<i>III</i>	<i>Dekoration.....</i>	<i>Seite 5</i>
<i>IV</i>	<i>Canapés.....</i>	<i>Seite 6</i>
<i>V</i>	<i>Cocktailvariationen.....</i>	<i>Seiten 7-8</i>
<i>VI</i>	<i>Buffets.....</i>	<i>Seiten 9-12</i>
<i>VII</i>	<i>Festliche Menüs.....</i>	<i>Seiten 13-15</i>

Das für Sie zuständige Team

Für Besprechungen, Ablauf und Organisation:

Bankettabteilung

Herr Rainer Gehlhaus

Frau Bianca Hieke

Frau Jana Müller

Herr Robin Reiß

Zusammenstellung und Zubereitung der Menüs:

Küchenchef

Herr André Kaiser

I. Tagungspauschalen

Tagungspauschale I : 25,90 € pro Person

Tagungspauschale I enthält: vormittags:

- * 1 alkoholfreies Tagungsgetränk (Wasser/Saft)*
- * Tellergericht (3 Gerichte zur Wahl)*
- * 2 Tassen Kaffee oder Tee, Feingebäck*

nachmittags:

- * 1 alkoholfreies Tagungsgetränk (Wasser/Saft)*
- * 1 Tasse Kaffee oder Tee, Feingebäck*

Tagungspauschale II: 34,90 € pro Person

Tagungspauschale II enthält: vormittags:

- * 1 alkoholfreies Tagungsgetränk (Wasser/Saft)*
- * Tellergericht (3 Gerichte zur Wahl)*
- * 2 Tassen Kaffee oder Tee, Obstetägere,
zwei halbe belegte Brötchen*

nachmittags:

- * 1 alkoholfreies Tagungsgetränk (Wasser/Saft)*
- * 2 Tassen Kaffee oder Tee, Blechkuchen*

Tagungspauschale III: 42,90 € pro Person

Tagungspauschale III enthält: vormittags:

- * unlimitiert ganztägig alkoholfreie
Tagungsgetränke*
- * Drei-Gang-Menü oder Lunchbuffet*
- *unlimitiert ganztägig Kaffee oder Tee,
zwei halbe belegte Brötchen,
Kräuterrührei, Obstetägere*

nachmittags:

- * Blechkuchen*

In sämtlichen Tagungspauschalen sind die Nutzung des Seminarraumes sowie unserer Standard-Tagungstechnik (Beamer, Flip-Chart, Pin-Wand) bereits enthalten. Wenn Sie weitere Wünsche oder Anregungen haben, informieren Sie uns einfach. Wir helfen Ihnen gerne bei der Realisierung Ihrer individuellen Vorstellungen.

II. Aus unserer Patisserie:

Torten: (1 Torte = 12-14 Stück)

<i>Käse-Torte</i>	29,90 €
<i>Quark-Sahnetorte</i>	34,90 €
<i>Erdbeer-Sahne-Torte</i>	34,90 €
<i>Frankfurter Kranz</i>	34,90 €
<i>Schoko-Crème-Torte</i>	35,90 €
<i>Vanille-Crème-Torte</i>	35,90 €
<i>Marzipan-Torte</i>	35,90 €
<i>Mocca-Torte</i>	35,90 €
<i>Zitronen-Torte</i>	35,90 €
<i>Schwarzwälder-Kirsch-Torte</i>	38,90 €
<i>Sacher-Torte</i>	38,90 €

vom Blech: (ab 10 Stück)

Stückpreise

<i>Streuselkuchen</i>	2,90 €
<i>Bienenstich</i>	2,90 €
<i>Kirschkuchen mit Streusel</i>	2,90 €
<i>Pflaumenkuchen mit Streusel</i>	2,90 €
<i>Eierschecke</i>	2,90 €
<i>Russischer Zupfkuchen</i>	2,90 €
<i>Donauwelle</i>	2,90 €
<i>Mohnkuchen</i>	2,90 €
<i>Mandarine-Schmand</i>	2,90 €
<i>Erdbeer-Joghurt</i>	2,90 €

Obstkuchen rund: (12-14 Stück)

<i>Sauerkirschkuchen</i>	22,90 €
<i>Pfirsichkuchen</i>	22,90 €
<i>Mandarinenkuchen</i>	22,90 €
<i>Erdbeerkuchen</i>	22,90 €
<i>Heidelbeerkuchen</i>	22,90 €

Schlagsahne

Bitte berücksichtigen Sie, das wir eine Servicepauschale von 5,00 € pro Kuchen berechnen, wenn Sie Ihren mitgebrachten Kuchen nicht selbst aufschneiden!

III. Dekoration

Eine gelungene und ansprechende Dekoration rundet jedes festliche Ereignis auch optisch ab, denn „das Auge isst mit“.

Im Buffet- oder Menüpreis enthalten ist die Tischdekoration mit Stoffservietten und farbigen Kerzen.

Dekoration:

Besondere Menükarten

Preis pro Person: 1,90 €

Themenbezogene Dekoration:

Wir dekorieren auch nach Ihren ganz individuellen Wünschen

Preis pro Person auf Anfrage

Gerne übernehmen wir auch Ihre Bestellung für Blumengestecke und Frischblumen!

IV. Canapés

Canapés in verschiedenen Variationen

- * Salami*
- * Mortadella*
- * Bierschinken*
- * Brühwurst*
- * Putenbrust*
- * Gouda*
- * Burlander Käse*
- * Frischkäse*

Preis pro Stück: 1,90 €

- * Schweinebraten*
- * Kasselerbraten*
- * Kochschinken*
- * Filetpastete*
- * Nusschinken*
- * Räucherlachs*
- * Bärlauchkäse*

Preis pro Stück: 2,40 €

- * Rosa Roastbeef*
- * Geräucherte Gänsebrust*
- * Geräucherte Entenbrust*
- * Heilbuttfilet*
- * Graved Lachs*
- * Forellenfilets geräuchert*
- * Riesengarnelen*
- * Italienischer Käse*
- * Französischer Käse*

Preis pro Stück: 2,90 €

V. Cocktailvariation und belegte Brötchen

Gourmet-Cocktails in Weingläsern dekorativ angerichtet

Geflügel-Cocktail

*(zartes Geflügelfleisch mit Ananas, Champignons
und Pfirsichen in einer Currycrèmesauce)*

Preis pro Stück: 3,90 €

Ochsenzungen-Cocktail

*(mit Schalotten, Champignons
und feiner Tomatenmayonnaise)*

Preis pro Stück: 3,90 €

Thunfisch-Cocktail

*(mit zartem Thunfisch, grünen Oliven, frischer Gurke
und Tomate in feinem Kräuterdressing)*

Preis pro Stück: 4,90 €

Wachtel-Cocktail

*(junge zarte Wachteln mit Spargel, jungem Mais
und Tomaten in Limonen-Kräuter-Dressing)*

Preis pro Stück: 5,90 €

Garnelen-Cocktail

*(mit Champignons, Ananas, frischem Dill
und feiner Mayonnaise zubereitet)*

Preis pro Stück: 5,90 €

Garnelen-Cocktail à la mode du chef

*(Tiefseegarnelen mit Avokadofleisch, Ananas und
Mandarinenfilets in Orangen-Cocktailsauce)*

Preis pro Stück: 6,90 €

Cocktailhäppchen

*mundgerecht aus Weißbrot rund ausgestochen
und garniert mit*

<i>* Philadelphia Frischkäsescheiben</i>	<i>Stück</i>	<i>1,60 €</i>
<i>* Jungschweinebraten</i>	<i>Stück</i>	<i>1,60 €</i>
<i>* Ei mit Keta-Kaviar</i>	<i>Stück</i>	<i>1,60 €</i>
<i>* wachholdergeräuchertem Forellenfilets</i>	<i>Stück</i>	<i>1,60 €</i>
<i>* geräuchertem Lachsschinken</i>	<i>Stück</i>	<i>1,80 €</i>
<i>* Räucherlachs oder Graved Lachs</i>	<i>Stück</i>	<i>1,80 €</i>
<i>* Gouda oder Butterkäse</i>	<i>Stück</i>	<i>1,80 €</i>
<i>* Grünländer mit Chili und Paprika</i>	<i>Stück</i>	<i>1,80 €</i>
<i>* Grünländer mit Bärlauch und Kräutern</i>	<i>Stück</i>	<i>1,80 €</i>
<i>* King Prawns</i>	<i>Stück</i>	<i>2,60 €</i>
<i>* Krebsfleisch</i>	<i>Stück</i>	<i>2,60 €</i>

Halbe belegte Brötchen

geschmackvoll garniert und reichlich belegt mit

<i>* Paprikapastete</i>	<i>Stück</i>	<i>1,80 €</i>
<i>* Hackepeter</i>	<i>Stück</i>	<i>1,80 €</i>
<i>* Kasselerbraten</i>	<i>Stück</i>	<i>1,80 €</i>
<i>* Salami mit Pfeffer, Zwiebel und Käserand</i>	<i>Stück</i>	<i>1,80 €</i>
<i>* Lachsschinken</i>	<i>Stück</i>	<i>1,80 €</i>
<i>* Champignonpastete</i>	<i>Stück</i>	<i>1,80 €</i>
<i>* geräucherter Putenbrust</i>	<i>Stück</i>	<i>1,80 €</i>

VI. Buffets:

Buffet „Hotel Domicil“

*Einheimische Wurstspezialitäten vom Hausmetzger
mit frischem Hackepeter, Zwiebeln und Pfefferschrot*

*Bratenplatte mit rosa gebratenem Roastbeef, Schweinebraten,
Kasseler und geräucherter Putenbrust, garniert mit saurem Gemüse*

Verschiedene Käsesorten vom Brett, garniert mit hellen und blauen Trauben

Variation vom Räucherlachs mit Honig-Senf-Dip und Sahnemeerrettich

Nudelsalat und Schopska-Salat mit Schafskäse

Halbe gefüllte Eier

Butter

*Verschiedene Sorten Grau- und Schwarzbrot mit frischem Baguette
und kleinen Partybrötchen*

Gebackenes Schweinefilet mit Rahmsauce

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons und Paprikastreifen

Buntes Gemüseallerlei mit frischer Petersilie

Eierspätzle, Kroketten und Petersilienkartoffeln

Bayerisch Crème mit Himbeeren

*ab 25 Personen
Preis pro Person: 24,90 €*

Sachsen-Anhalt-Buffer

Anhaltinische Hausschlachtespezialitäten mit saurem Gemüse und Senf

Frischer Hackepeter mit Zwiebelringen und Pfefferschrot

Variation vom gekochten, rohen und geräucherten Landschinken mit Sahnemeerrettich

Käsevariation vom Brett mit frischem Obst und Radieschen

*Räucherfischspezialitäten von Lachs, Forelle, Heilbutt
und Makrele mit verschiedenen Dips*

Kartoffelsalat, Schichtsalat und Farmersalat

Rindfleischsalat, Geflügelsalat und halbe gefüllte Eier

Butter

*Verschiedene Sorten Grau- und Schwarzbrot mit frischem Baguette
und kleinen Party-Brötchen*

Hausgemachte Soljanka mit Zitrone und saurer Sahne

Schweinerückenschnitzel mit Rahmchampignons

Gebratene Hähncheninnenfilets mit Rahmsauce

Pochiertes Lachsfilet mit Dill-Sahnesauce

Bunte Gemüsevariation der Saison

Gebackene Kartoffelvariation und Wildreisrisotto

Panna Cotta mit Waldbeerenfrüchte

Mini Feingebäck

ab 25 Personen

Preis pro Person: 29,90 €

Gala-Buffer

*Variation von Parma-, Serrano und Schwarzwälder Schinken
mit Honigmelone und Baby-Ananas*

Rosa gebratenes Roastbeef mit eingelegtem Gemüse und Remouladensauce

*Heißgeräucherte Entenbrust, Backrauchschinken
und Graved Lachsschinken auf Apfel-Lauch-Salat*

*Verschiedene Medaillons von Rind, Schwein, Hähnchen und Lamm
mit Lebermousse und Früchten garniert*

*Pasteten und Terrinen von Edelfischen, Wild und feinen Gemüsen
mit Preiselbeeren, Sauce Cumberland und Limettencrème*

*Schaustück vom ganzen Silberlachs mit gebratenen Riesengarnelen,
grünen Spargelspitzen und Kaviarmousse*

Französische und italienische Käsespezialitäten mit frischem Obst und Feigensenf

Cocktails von Shrimps, Geflügel- und Rindfleisch im Glas angerichtet

Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Buttertraube und Brotvariation

*Consommé vom Jungkalb mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen,
Eierstich und frischen Kräutern*

Tranchen von Schweinefilet im Blätterteig mit Cognac-Rahmsauce

Mit Tomate und Mozzarella gefüllte Hähnchenbrustfilets

Gebratenes Zander- und Lachsforellenfilet im Gemüsebett mit Hummerschaumsauce

Große bunte Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise

Kartoffelvariation, Wildreis und gelbe Tagliatelle

Salat von heimischen und exotischen Früchten mit Amaretto-Vanilleschaum

Variationen von hellen und dunklen Mousse au chocolate

*ab 35 Personen
Preis pro Person: 34,90 €*

Buffetergänzungen und -alternativen

Hausgemachtes Gulaschsuppchen mit bunten Paprikawürfeln

Tomaten-Basilikumcrèmesuppe mit Croutons

Hühnerconsommé mit feinen Fadennudeln, Eierstich und Gemüsestreifen

Kürbiscrèmesuppe (saisonal)

Spargelcrèmesuppe mit feinen Spargelstückchen (saisonal)

Französische Zwiebelsuppe mit Weißwein

Käse-Lauchcrèmesuppe mit Hackfleisch

Krustenbraten mit Rotweinsauce

Kasselerbraten mit Sauerkraut

Spanferkelrücken mit Majoran-Senfjus

Gefüllter Schweinerückenbraten

Feines Hühnerfrikassee mit Fleischklößchen, Gemüse und Spargel

Züricher Filetgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons

Schweinefilet im Blätterteig

Gefüllte Schweine- oder Rinderroulade nach Hausfrauenart

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Gemüsereis

Kroketten und Herzoginkartoffeln

Kartoffelbällchen und Mini-Rösti-Taler

Schwarze Bandnudeln

Bitte berücksichtigen Sie, dass sich der Buffetpreis durch Alternativen oder Ergänzungen ändern kann.

VI. Festliche Menüs

Menü 1

*Schwarzfederhuhnessenz
mit feinen Entenklößchen und Gemüsebrunoise*

*Tatar vom Fjordlachs
auf Wildreisbliny und Kaviarcrème*

*Rosa gebratene Kalbslende
auf weißer Pfeffersauce, dazu Gemüsekörbchen
und Rosmarin-Nuss-Kartoffeln*

*Mousse au chocolat und Mousse au chocolat blanc
angerichtet auf einem Blutorangenspiegel*

Preis pro Person: 34,90 €

Menü 2

*Lauwarme Scheiben vom Maispouardenbrüstchen
in Pinienkernbutter gebraten, auf Rapunzelsalat mit roter Kresse*

Steinpilzrahmsüppchen mit Einlage

*Klößchen vom Lachs und Hecht
auf mediterrane Art*

*Tournedos vom Jungbullen
in Barolojus mit tourniertem Gemüse und Pariser Kartoffeln*

Trio von exotischen Parfaits

Preis pro Person: 39,90 €

Menü 3

*Terrine von dreierlei Edelfischen
mit Kaviar-Crème-fraiche und kleinem Salatbouquet*

*Essenz von der Wachtel
mit feinen Gemüsestreifen und pochiertem Wachtelei*

*Gebratene Jakobsmuscheln
auf Zitronenbuttersauce und Kaiserschoten*

*Souffliertes Rehrückenfilet
in Wacholderjus mit Rosenkohlröschen und Schupfnudeln*

*Schokoladenparfait auf buntem Saucenspiegel
und warmem Glühweinbirnenkompott*

Preis pro Person: 44,90 €

Buffet „Hotel Domicil“

*Einheimische Wurstspezialitäten vom Hausmetzger
mit frischem Hackepeter, Zwiebeln und Pfefferschrot*

*Bratenplatte mit rosa gebratenem Roastbeef, Schweinebraten,
Kasseler und geräucherter Putenbrust, garniert mit saurem Gemüse*

Verschiedene Käsesorten vom Brett, garniert mit hellen und blauen Trauben

Variation vom Räucherlachs mit Honig-Senf-Dip und Sahnemeerrettich

Nudelsalat, Eiersalat und Schopska-Salat mit Schafskäse

Halbe gefüllte Eier im Salatbett

Butter

*Verschiedene Sorten Grau- und Schwarzbrot mit frischem Baguette
und kleinen Partybrötchen*

Gebackenes Schweinefilet mit Rahmsauce

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons und Paprikastreifen

Buntes Gemüseallerlei mit frischer Petersilie

Eierspätzle, Kroketten und Petersilienkartoffeln

Bayerisch Crème mit Himbeeren

*ab 25 Personen
Preis pro Person: 24,90 €*

Sachsen-Anhalt-Buffer

Anhaltinische Hausschlachtespezialitäten mit saurem Gemüse und Senf

Frischer Hackepeter mit Zwiebelringen und Pfefferschrot

Variation vom gekochten, rohen und geräucherten Landschinken mit Sahnemeerrettich

Käsevariation vom Brett mit frischem Obst und Radieschen

*Räucherfischspezialitäten von Lachs, Forelle, Heilbutt
und Makrele mit verschiedenen Dips*

Kartoffelsalat, Schichtsalat und zweierlei Rohkostsalate

Rindfleischsalat, Geflügelsalat und halbe gefüllte Eier

Butter

*Verschiedene Sorten Grau- und Schwarzbrot mit frischem Baguette
und kleinen Party-Brötchen*

Hausgemachte Soljanka mit Zitrone und saurer Sahne

Schweinerückenschnitzel mit Rahmchampignons

Gebratene Hähncheninnenfilets mit Rahmsauce

Pochiertes Lachsfilet mit Dill-Sahnesauce

Bunte Gemüsevariation der Saison

Gebackene Kartoffelvariation und Wildreisrisotto

Panna Cotta mit Waldbeerenfrüchte

Mini Feingebäck

ab 25 Personen

Preis pro Person: 29,90 €

Gala-Buffer

*Variation von Parma-, Serrano und Schwarzwälder Schinken
mit Honigmelone und Baby-Ananas*

Rosa gebratenes Roastbeef mit eingelegtem Gemüse und Remouladensauce

*Heißgeräucherte Entenbrust, Backrauchschinken
und Graved Lachsschinken auf Apfel-Lauch-Salat*

*Verschiedene Medaillons von Rind, Schwein, Hähnchen und Lamm
mit Lebermousse und Früchten garniert*

*Pasteten und Terrinen von Edelfischen, Wild und feinen Gemüsen
mit Preiselbeeren, Sauce Cumberland und Limettencrème*

*Schaustück vom ganzen Silberlachs mit gebratenen Riesengarnelen,
grünen Spargelspitzen und Kaviarmousse*

Französische und italienische Käsespezialitäten mit frischem Obst und Feigensenf

Cocktails von Shrimps, Geflügel- und Rindfleisch im Glas angerichtet

Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Buttertraube und Brotvariation

*Consommé vom Jungkalb mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen,
Eierstich und frischen Kräutern*

Tranchen von Schweinefilet im Blätterteig mit Cognac-Rahmsauce

Mit Tomate und Mozzarella gefüllte Hähnchenbrustfilets

Gebratenes Zander- und Lachsforellenfilet im Gemüsebett mit Hummerschaumsauce

Große bunte Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise

Kartoffelvariation, Wildreis und gelbe Tagliatelle

Salat von heimischen und exotischen Früchten mit Amaretto-Vanilleschaum

Variationen von hellen und dunklen Mousse au chocolate

*ab 35 Personen
Preis pro Person: 34,90 €*

Buffetergänzungen und -alternativen

Hausgemachtes Gulaschsüppchen mit bunten Paprikawürfeln

Tomaten-Basilikumcrèmesuppe mit Croutons

Hühnerconsommé mit feinen Fadennudeln, Eierstich und Gemüsestreifen

Kürbiscrèmesuppe (saisonal)

Spargelcrèmesuppe mit feinen Spargelstückchen (saisonal)

Französische Zwiebelsuppe mit Weißwein

Käse-Lauchcrèmesuppe mit Hackfleisch

Krustenbraten mit Rotweinsauce

Kasselerbraten mit Sauerkraut

Spanferkelrücken mit Majoran-Senfjus

Gefüllter Schweinerückenbraten

Feines Hühnerfrikassee mit Fleischklößchen, Gemüse und Spargel

Züricher Filetgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons

Schweinefilet im Blätterteig

Gefüllte Schweine- oder Rinderroulade nach Hausfrauenart

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Gemüsereis

Kroketten und Herzoginkartoffeln

Kartoffelbällchen und Mini-Rösti-Taler

Schwarze Bandnudeln

Bitte berücksichtigen Sie, dass sich der Buffetpreis durch Alternativen oder Ergänzungen ändern kann.

Aus unserer Patisserie:

Torten: (1 Torte = 12-14 Stück)

<i>Käse-Torte</i>	29,90 €
<i>Quark-Sahnetorte</i>	34,90 €
<i>Erdbeer-Sahne-Torte</i>	34,90 €
<i>Frankfurter Kranz</i>	34,90 €
<i>Schoko-Crème-Torte</i>	35,90 €
<i>Vanille-Crème-Torte</i>	35,90 €
<i>Marzipan-Torte</i>	35,90 €
<i>Mocca-Torte</i>	35,90 €
<i>Zitronen-Torte</i>	35,90 €
<i>Schwarzwälder-Kirsch-Torte</i>	38,90 €
<i>Sacher-Torte</i>	38,90 €

vom Blech: (ab 10 Stück)

Stückpreise

<i>Streuselkuchen</i>	2,90 €
<i>Bienenstich</i>	2,90 €
<i>Kirschkuchen mit Streusel</i>	2,90 €
<i>Pflaumenkuchen mit Streusel</i>	2,90 €
<i>Eierschecke</i>	2,90 €
<i>Russischer Zupfkuchen</i>	2,90 €
<i>Donauwelle</i>	2,90 €
<i>Mohnkuchen</i>	2,90 €
<i>Mandarine-Schmand</i>	2,90 €
<i>Erdbeer-Joghurt</i>	2,90 €

Obstkuchen rund: (12-14 Stück)

<i>Sauerkirschkuchen</i>	22,90 €
<i>Pfirsichkuchen</i>	22,90 €
<i>Mandarinenkuchen</i>	22,90 €
<i>Erdbeerkuchen</i>	22,90 €
<i>Heidelbeerkuchen</i>	22,90 €

Schlagsahne

Bitte berücksichtigen Sie, das wir eine Servicepauschale von 5,00 € pro Kuchen berechnen, wenn Sie Ihren mitgebrachten Kuchen nicht selbst aufschneiden!