

Festliches Buffet

- freie Wahl für Ihre Gäste -
- ab 20 Personen -

Braten- und Schinkenplatte in großer Auswahl – dekoriert.
Käseplatte mit einer Vielzahl an Spezialitäten.
Fischplatte mit Lachs, Aal, Forelle, Matjesröllchen,
Heringssalat, Krabbensalat, Geflügelsalat, Medaillons
und Mandelschnitzel mit div. Saucen, dazu Brot und Butter
ab 20 Personen / pro Person 17,90 €

Gala Buffet

- festlich dekoriert -

- ab 20 Personen -

Entree: Suppe: Klare Brühe oder Tomatensuppe

kalt: Feinste Braten- und Schinkensorten, Schinken mit Melone, Medaillons mit Leberparfait und Früchten garniert. Käsebrett mit internationalen Spezialitäten.
Fischvariationen mit Lachs, Forelle, Aal, Räucherfisch und Matjesröllchen, Krabbensalat, Heringssalat. Geflügelsalat, dazu Brot und Butter.

warm: zarte Entenbrust mit Pinienkernen, saftiges Schweinefilet überbacken, Gemüse- oder Kartoffelgratin, Gemüsevariationen

Finale: 3 verschiedene Desserts

ab 30 Personen / pro Person 27,90 €



Besondere Spezialitäten:

- ab 8 Personen -

knusprige Ente mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Sauce pro Person 14,90 €

Gänsekeule mit Rotkohl, Karoffelgratin, dazu Sauce pro Person 19,90 €

Lachs im Blätterteig-Spinat-Mantel mit Wildreis und grünen Blattsalaten pro Person 19,90 €

saftiges Schweinefilet in Blätterteig 14,90 €

Rinderfilet "Wellington" mit Pilzfüllung, in Blätterteig gebacken 22,90 €

zartes Entenbrustfilet in Entensauce 15,90 €



Schlemmerpfannen

- ab 10 Personen / pro Person -

Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen nach Jägerart, dazu Butterspätzle und Salat der Saison	12,90 €
Chilli con carne – ab 10 Personen Hackfleischgericht mit roten Bohnen und Mais, dazu frisches Brot	6,90 €
Hähnchenbrustfilet besonders zart – in Curry-Rahmsauce, dazu Reis und bunter Salat	13,90 €
Ragout Fin vom Hühnchen in Weißweinsauce mit gebutterten Bandnudeln und Brokkoli	13,90 €
Ragout Fin vom Kalb in Champignon-Rahmsauce, dazu Bandnudeln und Brokkoli in Mandelbutter	14,90 €
Schweinefilet in Sahnesauce mit feinem Gemüse und Berner Rösti oder im Blätterteig	13,90 €

Fisch und Vegetarisches

Wir machen Ihnen auch gerne ein Angebot für vegetarische Menüs und leckere Fischgerichte!

Wir erfüllen Wünsche

Sollten Sie Antipasti, Büffelmozzarella mit Tomate, Vitello Tonnato, Wild, Steak oder anderen Spezialitäten vermissen, wenden Sie sich bitte direkt an uns. Wir beraten Sie gerne persönlich, um kompetent auf Ihre individuellen Wünsche eingehen zu können.

Feine Suppen und Herzhaftes Eintöpfe

nach Großmutter Mariechens Rezepten

- ab 10 Personen - 500 ml pro Person -

Tomatensuppe – hausgemacht –	4,90 €
Brokkoli-Cremesuppe mit Croutons	4,90 €
Klare Brühe mit Spargel, Eierstich, Fleischklößchen und feiner Gemüsejuliene	5,90 €
Champignon-Cremesuppe mit Klößchen	4,90 €
Spargel-Cremesuppe mit Klößchen	4,90 €

Cordts Gulaschsuppe spezial 6,50 €
160g Rindfleisch pro Portion (400ml), handgeschnitten, mit Paprika oder Champignons

deftige Erbsensuppe 4,90 €
mit reichhaltiger Einlage

pikante Kartoffelsuppe 4,90 €
mit reichhaltiger Einlage

Wir liefern dazu gerne zusätzlich unsere knackigen Wiener-, Bock- oder deftigen Bouillonwürstchen und andere kräftige Eintöpfe, fragen Sie gerne nach!

Desserts

die Krönung Ihres Festessens

- pro Portion -

Rote Grütze mit Vanillesauce nach Oma Mariechens Hausrezept	2,90 €
Dänische Zitronencreme	2,90 €
Mousse au Chocolat	2,90 €
Tiramisu – hausgemacht	3,90 €
Obstsalat	Tagespreis

aus Früchten der Saison

- im Glas 1€ zuzüglich / einzeln dekoriert -

Feiern Sie mit uns!

Sie kennen die hohe Qualität und Frische unseres Angebotes. Weshalb sollten Sie darauf verzichten, wenn Sie etwas besonderes Planen?

Mit unserem Schlemmerservice machen wir für Sie jeden Tag zum Fest!

Cordts
Schlemmer-Service

Ihre Fleischerei und Ihr Schlemmer-Service
im von Bad Schwartau

Cordts Fleischwaren
Marktstraße 12 · 23611 Bad Schwartau
Tel. 0451/2 12 02
www.cordts.de

Unsere Preise

Unsere Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive 7% MwSt. Um Bezahlung bitten wir bei Abholung. Auf Wunsch liefern wir ins Haus. Bei Lieferung mit Tellern, Tassen und Besteck erhöht sich der MwSt.-Satz gesetzlich für den gesamten Auftrag auf 19%.

Abholung

Abholen können Sie während der Geschäftszeiten. Samstag erhalten Sie Ihr Arrangement von 18:30 - 19:00 Uhr an unserer Küche (Laderampe am Matzen-Parkplatz, Hofseite). Andere Termine nach Vereinbarung.

Anlieferung

nach Vereinbarung,
Montag - Samstag bis 19:30 Uhr.
Sonntags bis 12 Uhr oder nach
Absprache. je Std./Anfahrt
Zone 1 Bad Schwartau 7,00 €
Zone 2 Umgebung 13,00 €
Zone 3 Ausserhalb 22,00 €

Leihgeschirr

Teller, groß	0,40 €	Gabel	0,15 €
Teller, mittel	0,30 €	Messer	0,15 €
Dessert-Teller	0,20 €	Löffel	0,15 €
Suppentasse mit Teller	0,40 €		
jeweils pro Tag / Teil			

Wir bitten um Rückgabe des gereinigten Leihgeschirrs innerhalb von zwei Tagen. Alternativ können Sie auch unseren kostenpflichtigen Abholservice nutzen. Die Geschirr-Reinigung wird nach Aufwand berechnet. Angeschlagene und fehlende Teile berechnen wir zum Selbstkostenpreis.

Servicekräfte / Bedienung

Vermitteln wir Ihnen gerne auf Wunsch.

Empfang

Canapés / Schnittchen aus Mehrkornbrot oder 1/2 Brötchen - pro Stück -

Käsespezialitäten	1,70 €
Schinkenvariationen	1,75 €
diverse Bratenspezialitäten	1,80 €
Ei	1,60 €
Mett	1,70 €
Tornedos	2,90 €
Roastbeef	2,20 €
Forelle, Lachs	3,00 €

Auf Wunsch erhalten Sie auch andere Beläge.

Sektfrühstück

...das prickelnde Erlebnis!

Schnittchen (6 Teile) belegt mit:
Braten, Schinken, Medaillons, Mett, Fisch und Käse

ab 6 Personen / pro Person	13,90 €
ab 10 Personen / pro Person	13,20 €
ab 20 Personen / pro Person	11,90 €

Finger Food

...zum Anbeißen gut!

- ab 10 Stück / - pro Stück -

Party-Buletten	1,20 €
Mandelschnitzel	2,60 €
Drumsticks	1,30 €
kleine Hähnchenunterkeulen, kräftig gewürzt	
Käsespieße - mit Früchten	1,90 €
Tornedos	2,80 €
kleine Schweinemedaillops	

Alle bisherigen Preislisten verlieren mit Erscheinen dieser Ihre Gültigkeit. Preise und Artikel können sich aufgrund von Preis und Marktsituation verändern. Stand Januar 2020

Kalte Platten

nach Ihren Wünschen zusammengestellt
- ab 6 Personen / pro Person -

Holsteiner Frühstücksbrett	9,90 €
rustikal, mit Katenschinken und deftigen Hausmacher Wurstsorten	

Cordts edelste Bratenaufschneidsorten nach Wahl	9,90 €
Schinken-Auswahl	9,90 €

von mild (mit Früchten) bis deftig/rustikal	9,90 €
Käsespezialitäten	9,90 €

das Feinste aus Europa nach Wahl	15,90 €
Fischplatte-exklusiv	15,90 €

Fragen Sie nach unseren Spanferkelangeboten!



Wir empfehlen:

Roastbeef-Platte mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	
- edel dekoriert	15,90 €



Braten & Traditionelle Spezialitäten

- ab 10 Personen -
mit Beilagen pro Person 12,90 €
ohne Beilagen pro Person 6,50 €
300g Frischgewicht

Kräuterkasseler oder
Kasseler natur besonders saftig

Prager Schinken
gebeizter Schinken, in Brotteig gebacken

Putenbrust Braten - besonders zart -

Deftiger Burgunderschinken
mit feinem Burgunder gebeizt und zart geräuchert

Lübecker Spießbraten - saftig -
mit Steinofenbrot und feinem Senf

Wir bieten Ihnen noch eine Vielzahl weiterer gefüllter Braten Spezialitäten - sprechen Sie uns gerne an.

mit Beilagen nach Wunsch wie z.B.
saftiges Sauerkraut, delikater Rotkohl,
frische Salate, Kartoffel- oder
Nudelgratin, Salzkartoffeln, Knödel.

Jung-Schweinekeule

- ab 25 Personen -
die attraktive, preiswerte Variante zum Spanferkel



Kalte Platten, Herzhaftes Eintöpfse, Partyküche, Braten & Spezialitäten