

Schweinefilet im Blätterteig (100g)	3,50
<i>gefüllt mit Paprika, Lauch und Käse, ca. 1kg pro Stück</i>	
Gebackene Schweinekeule (100g)	2,80
<i>ca. 13 - 16kg vom Frischgewicht ausgehend</i>	
Gebackene Pute (100g)	3,70
<i>ab ca. 5kg vom Frischgewicht ausgehend, im Stück</i>	
Putenbraten (100g)	4,10
<i>aus dem zarten Bruststück, geschnitten, in Sauce</i>	

Beilagen

Gemüseplatte (über 3kg)	32,50
<i>Broccoli, Blumenkohl, gebr. Champignons, Erbsen, Fingermöhren mit Sauce Hollandaise und brauner Butter</i>	
Rotkohl, Sauerkraut, Bayrisch Kraut (1kg)	5,90
Rahmchampignons (1kg)	6,20
Kartoffelkroketten (1kg)	6,20
Bratkartoffeln (1kg)	6,20
<i>mit Speck und Zwiebeln</i>	
Petersilienkartoffeln, Reis (1kg)	5,90
Bandnudeln, Butterspätzle, Gnocchi (1kg)	6,40
Kartoffelklöße (ca. 75g)	2,90
<i>Verschiedene Soßen auf Anfrage</i>	

Kurzgebratenes

kl. Hähnchen-Ananasspieß (pro Stück)	1,30
kleine Partyboulette (pro Stück)	0,95
Boulette (pro Stück)	1,90
kl. Schnitzel, kl. Steak (1kg)	2,00
Hähnchenunterschenkel (pro Stück)	1,90
Hähnchenschnitzel (pro Stück)	2,10
Schaschlik (180g Rohgewicht, pro Stück)	3,90
Fleischspieß (130g Rohgewicht, pro Stück)	2,90
<i>mit Speck u. Paprika</i>	
Gebratene Leber (pro Portion)	2,70
<i>mit geschmorten Zwiebeln</i>	
Schweinesteak „au four“ (pro Stück)	3,70

Gulasch, Geschnetzeltes und Aufläufe

Gulasch vom Schwein (300g)	3,60
Gulasch vom Rind (300g)	4,20
Gulasch von der Pute (300g)	3,95
Försterpfanne (300g)	3,60
<i>Fleischstreifen vom Schwein mit Champignons in Jägersauce</i>	
Herzhaftes Würzfleisch (300g)	3,70
<i>mit Champignons</i>	
Sahneschnitzel (300g)	3,90
<i>Rückensteak mit Paprika und Zwiebeln in Rahmsauce</i>	
Geschnetzeltes in Käse-Rahm (300g)	3,60
<i>mageres Schweinefleisch mit Paprika in einer herzhaften Sauce</i>	
Schweinemedallions (300g)	7,40
<i>drei Stück in Pfefferlingrahmsauce</i>	
Hühnerfrikassee „Altmarkart“ (300g)	4,70
<i>mit Fleischklößchen, Spargel und Champignons</i>	
Gefüllte Champignons (2 Stk./Port.)	3,50
<i>Frische Champignonköpfe, gefüllt mit herzhaftem Mett und mit Käse überbacken in einer Weißwein-Knoblauch-Rahmsauce</i>	
Kartoffelgratin (300g)	3,90
<i>pur oder mediterran</i>	
Gemüsegratin (300g)	3,90
<i>mit Möhren, Blumenkohl und Broccoli in Rahmsauce mit Käse überbacken</i>	

Desserts

Zitronencreme (Glas)	2,70
<i>mit Sahnehaube</i>	
Erdbeercreme (Glas)	2,70
<i>mit Sahnehaube</i>	
Mousse au Chocolat (Glas)	2,70
<i>mit Sahnehaube</i>	
Rote Grütze oder Götterspeise (Glas)	2,70
<i>mit Vanillesauce</i>	



Müller's Partyservice

Warme und kalte Spezialitäten immer frisch nach Ihren Wünschen! Immer zu realen Preisen, frisch und regional!

Unsere Beratungsstellen:

Cafeteria im Landratsamt

Hospitalstraße 1-2, 39576 Stendal,
Tel.: 03931/410 36 70 (Mo. - Fr. 07:30 bis 14:30 Uhr)
bestellen@feines-essen.de

Fleisch- und Wurstwaren Müller

Scharnhorststraße 45 (Penny Markt), 39576 Stendal,
Tel.: 03931/575 87 90 (Mo.-Fr. 08:00 bis 18:00 Uhr
Samstag 08:00 - 12:00 Uhr)

**Beachten Sie auch unsere
Hausmannskost auf Rädern**

Alle Preise verstehen sich als Angebot **für 10 Personen!**
Bitte fragen Sie Mehr- und Mindermengen an.
Wir unterbreiten Ihnen gern ein Angebot.

Wir sind verpflichtet, unsere kalten Produkte in Schmuckkartons auszuliefern. Daher berechnen wir pro Karton 2,50 €. Hier ein Auszug aus unserem Angebot. Für eine persönliche Beratung sprechen Sie uns an.

www.feines-essen.de

Preisliste gültig ab 01.09.2021 (alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit) Die angegebenen Preise beinhalten 7% MwSt. Bei Buchung diverser Serviceleistungen (Geschirr usw.) erhöht sich die MwSt auf 19%.
Lieferaufschlag in Stendal 15,00 €, außerhalb Stendals bis 20 km 25,00 €.
Jeder weitere km 1,00 €. Es gelten unsere AGB! Sonntags keine Auftragsausführung

Gemischte Platten

(ab 5 Personen)

gemischte kalte Platte (p.P. ca. 250g).....	8,70
<i>Hackepeter, Kasslerbraten, Koch- und Lachsschinken, Salami, Schnittkäse, Frischkäse und französischer Weichkäse, sowie ein gefülltes Ei</i>	
gemischte Bratenplatte (p.P. ca. 320g).....	9,70
<i>gefülltes Schweinefilet, Prager Schinken, Kalbsbraten, Roastbeef, Kasslerbraten - kalt aufgeschnitten</i>	
Schinken-Salami-Käse-Platte (p.P. ca. 220g).....	8,70
<i>3 Sorten Schinken, 3 Sorten Salami, 3 Sorten Käse</i>	
Warme Bratenplatte (p.P. ca. 420g).....	16,50
<i>kleine Boulette, kleines Schnitzel, Kasslerbraten, Hähnchenunterschenkel, Filetmedaillon mit Rahmchampignons</i>	
Käseplatte (p.P. ca. 150g).....	8,90
<i>2 Sorten Schnittkäse, Blauschimmelkäse, Frischkäse, Baby Bell</i>	
kleine, feine Fischplatte (ca. 60g).....	3,65
<i>kleine Happen Räucherlachs, Makrelenfilet, schwarzer Heilbutt</i>	
Obsteller (p.P. ca. 230g) 5 Sorten nach Saison.....	2,90

Canapé, Belegte Brötchen & Co.

halbes Brötchen (pro Stück).....	1,60
halbes Mehrkornbrötchen (pro Stück).....	2,00
<i>belegt mit Kassler, Schinken, Salami, Käse, frischem Hackepeter und Ei</i>	
Canapé (pro Stück).....	1,80
<i>kleine Appetitshäppchen aus Kaviarbrötchen, aufwendig garniert mit Kassler, Schinken, Putenbrust, Salami, Käse, frischem Hackepeter und Ei</i>	
Lachs-Canapé (pro Stück).....	2,10
<i>kleine Appetitshäppchen aus Kaviarbrötchen belegt mit Räucherlachs</i>	
Boulettenspieße (pro Stück).....	1,40
<i>Partyboulette, garniert mit Käse und Weintraube</i>	
Käsespieße (pro Stück).....	1,40
<i>feiner Gouda oder Edamer garniert mit frischem Obst</i>	
Tomaten- Mozzarella Spieße (pro Stück).....	1,40
<i>Cocktailtomaten und Mini-Mozzarella</i>	
Obst- o. Gemüsespieße (pro Stück) frisch u. lecker nach Angebot.....	1,40
1/2 gefülltes Ei (pro Stück).....	1,50
<i>ein halbes Ei, aufwändig garniert mit Lachs, Kaviar, Sardellen</i>	
Tomatenhäppchen (pro Stück).....	1,60
<i>kleine Tomate, gefüllt mit Kräuterfrischkäse</i>	
1/2 gefüllter Pfirsich (pro Stück) mit Geflügelsalat.....	2,10
Kochschinkenröllchen (pro Stück).....	1,90
<i>gefüllt mit Stangenspargel und Sahneerrettich</i>	
Crêperöllchen (pro Stück).....	2,10
<i>gefüllt mit Räucherlachs und Kräuterfrischkäse</i>	

Themenplatten für ein Buffet

(ab 10 Personen)

Hackepeter-Igel	(500 g) 8,50
<i>frisches Schweinehack aufwendig garniert</i>	
	(750g) 11,60
	(1000g) 15,50
gemischte, kalte Aufschnittplatte (10 Pers. ca. 1725g).....	54,50
<i>Kassleraufschnitt, Koch-, Land- und Lachsschinken, Salami, Edamer, ein dänischer Frischkäse u. ein französischer Weichkäse, dazu Hackepeter und gefüllte Eier</i>	
festliche Aufschnittplatte (ca. 1200g).....	54,90
<i>Land-, Koch- u. Lachsschinken, vers. Salami, Kassler u. geräucherte Putenbrust</i>	
rustikales Käsebrett	(ca. 1950g) 95,00
<i>Auswahl regionaler und sächsischer Käsesorten</i>	
	(ca. 1000g) 47,50
festliche Käseplatte (ca. 1500g).....	119,90
<i>Auswahl edler französischer Hart- u. Weichkäse, garniert mit Trauben u. Ananas</i>	
Smoky-Mix Maat (ca. 1500g).....	56,50
<i>Buffet-Mix vers. Räucherfischspezialitäten (Makrele, Schwarzer Heilbutt, Lachsschnecken, Rollmops mit Kürbis und Senfgurke, Lachspralinen)</i>	
Smoky-Mix Bootsmann (ca. 1500g).....	61,50
<i>Buffet-Mix vers. Räucherfischspezialitäten (Rollmops, Stremel-Lachs, Scharzer Heilbutt, Kabeljau, Buttermakrele)</i>	
große Obstplatte (ca. 5000g).....	38,50
<i>Ananas, Banane, Trauben usw. (nach Angebot)</i>	
Butter liebevoll geformt (p.P. ca. 50g).....	1,50

Brot, Brötchen Co.

Kaviarstange	2,90
Zwiebelbaguette	3,80
Kaviarstange (dunkel)	3,80
Laugenkranz (Mohn, Sesam, Natur).....	5,20
Buffetbrot (á 800g).....	5,20
<i>(Roggen, Sonnenblume, Walnuss, Kürbis, Weizen, Mehrkorn)</i>	
Mehrkornbrot (geschnitten).....	3,95

Frische Salate, hausgemacht

(Mindestabnahme 1kg)

Krautsalat (100g).....	1,40
<i>Weißkraut mit Apfel und Möhren</i>	
Schopskasalat (100g).....	3,90
<i>Mais, Paprika, Tomate, Gurke und Feta in herzhafter Marinade</i>	
Heringssalat „Hausfrauenart“ (100g).....	3,50
<i>mit Apfel, Sellerie, Fleischwurst in Salatcreme</i>	
Tomate mit Mozzarella (100g).....	2,10
<i>mit Basilikum</i>	

Schichtsalat (100g).....	3,90
<i>Mais, Kochschinken, Ananas, Apfel, Käse und Sellerie mit Eiern in Salatcreme</i>	
Tomaten- oder Gurkensalat (100g).....	1,80
<i>in klassischer Marinade</i>	
Nudelsalat (100g).....	2,65
<i>mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen und Tomate in Salatcreme</i>	
Kartoffelsalat „Onkel Dieter“ (100g).....	1,95
<i>mit Gurke und Gemüse in Salatcreme</i>	
Kartoffel-Speck-Salat (100g).....	1,95
<i>Speck, Gewürzgurke in Öl-Essig Marinade</i>	

Weitere Blatt- und Mischsalate auf Anfrage

Vorsuppen

(ab 10 Personen)

Altmärkische Hochzeitssuppe (250ml).....	3,60
<i>Hühnerbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Spargel</i>	
Ungarischer Kesselgulasch (250ml).....	2,90
<i>ein kräftiger Fleischintopf, herzhaft gewürzt</i>	
Soljanka (250ml).....	3,50
<i>mit Zitrone und Schmand</i>	

Fischgerichte

Gebratenes Kabeljaufilet (300g).....	12,40
<i>150g Fisch auf einer Bärlauch-Rahm-Sauce</i>	
Gebackenes Lachsfilet (300g).....	10,90
<i>150g Wildlachsfilet auf Blattspinat</i>	

Braten u. Gebackenes

Kasslernackenbraten (100g).....	3,60
<i>geschnitten, in Sauce</i>	
Rinderbraten (100g).....	4,30
<i>geschnitten, in Rotweinsauce</i>	
Rinderrouladen (Stück).....	4,90
<i>nach Hausfrauenart, in Sauce, auf Wunsch auch geteilt</i>	
Schweinenackenbraten (100g).....	2,90
<i>klassisch, in Paprikarahm, geschnitten in Sauce</i>	
Spanferkelrollbraten (100g).....	3,40
<i>geschnitten, in Sauce, eine Delikatesse</i>	
Gegrillte Spanferkelkeule (100g).....	2,70
<i>ohne Knochen, ab ca. 4,5kg vom Frischgewicht ausgehend im Stück</i>	
Gebackenes Spanferkel (100g).....	2,30
<i>ab 15kg vom Frischgewicht ausgehend, teilweise entbeint und gefüllt</i>	
Krustenbraten (100g).....	2,90
<i>ohne Knochen, aus der Vorderkeule, knusprig, mit Schwarte, im Stück geliefert, ab ca. 3kg vom Frischgewicht ausgehend</i>	