



ASB Schlemmerland

Catering-Service in Wismar und Umgebung

Schlemmereien für jeden Anlass

Haben Sie etwas zu feiern und suchen dafür ein schmackhaftes Essen, dass Sie individuell zusammenstellen können?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Egal ob es sich um ein Firmenjubiläum, einen kleinen Empfang, eine Geburtstagsfeier oder eine private Einladung handelt. Wir beraten Sie gerne unverbindlich und stellen nach Ihren Wünschen ein Angebot zusammen.

Damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird, bieten wir Ihnen einen perfekten Service und erstklassige Qualität, auf die Sie sich verlassen können.

Das Team des ASB Schlemmerland berät Sie gerne!



Kontakt

Marko Losch

Philosophenweg 18
23970 Wismar

Tel.: 03841 223 394
Fax: 03841 223 395
Mail: kueche@asbwismar.de

Mehr Informationen finden Sie auf unserer Webseite:

www.asbwismar.de

Gestaltung: www.kempka-scholz.de / *Fotonachweise:* www.fotolia.com |
© st.fotograf | © Dariusz Dzinnik | © stockcreations | © Printemps |
© manulito | © Kathleen Rekowski | © Schlierner



Wir helfen
hier und jetzt.

ASB

Arbeiter-Samariter-Bund



Unser Angebot

Verschiedene Braten in Sauce
Ganzer Lachs auf Wurzelgemüse gedünstet
Schweinefilets in Champignonrahmsauce
Salzkartoffeln, Krokette

Tomaten-Mozzarella-Platte
Gefüllte Eier
Kleine Frikadellen
Verschiedene Salate
Räucherfischplatte
Schinkenplatte
Obst-Käse-Brett
Brotkorb mit Butter

Mecklenburger Beerengrütze
Vanillemousse

Eine Pauschale für Wärmebehälter / Besteck
und Teller beträgt 1,50 € pro Person

22,50€

pro Person
(ab 10 Pers.)

Suppen

Spargelcremesuppe
Soljanka mit Sauerrahm und Zitrone
Fischsuppe von Ostseefischen
Lauchcremesuppe mit Streifen vom Graved Lachs

Salate

Bohnensalat / Gurkensalat
Tomaten-Mozzarella-Platte
Weißkrautsalat
Apfel-Möhrenrohkost
Kartoffelsalat / Nudelsalat
Verschiedene Salate
Mixsalat (Gurken-Tomaten-Salat)

Kalte Speisen

Brötchen und Canapés (verschiedenster Art)
Räucherfischplatte / Matjesvariationen
Kleine Frikadellen
Schinkenspezialitäten
Gefüllte Eier
Antipasti (verschiedenster Art)
Käseplatte
Obstvariationen

Warme Speisen

Schweinefilets in Champignonrahmsauce
Entenbrust in Pfefferrahmsauce
Kasslerbraten auf Sauerkraut
Verschiedene Braten in Sauce
Mecklenburger Pflaumenbraten
Hähnchenkeulen auf mediterranem Gemüse
Ganzer Lachs auf Wurzelgemüse gedünstet

Beilagen

Salzkartoffeln
Bratkartoffeln
Krokette
Kartoffelklöße
Rotkohl
Gemüsevariationen (saisonal)
Gebratene Pilze

Dessert

Mecklenburger Beerengrütze
Vanille- und Schokoladenmousse
Kleine Eierpfannkuchen (mit Schokoladensauce)
Obstsalat mit Nüssen