

## Geschmortes aus dem Ofenrohr

- Scheibner´s Kesselgulasch
- Wildgulasch nach eigener Rezeptur
- Preußengulasch mit Wurzelgemüse und Pflaumen

## Gemüseauswahl

- Sauerkraut
- Rotkohl
- Speckbohnen
- Blumenkohl mit brauner Butter
- Gartengemüse
- Champignons in Rahm oder sautiert
- Mediterranes Pfannengemüse

## Nur in der Saison

- Beelitzer Stangenspargel
- Rosenkohl
- Grünkohl
- Pfifferlinge
- Kürbiscremesuppe
- Pfifferlingscremesuppe

## Beilagen

- Märkische Sandkartoffel mit Petersilie
- Bratkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Reis
- Kartoffelklöße
- Pasta

## Vom Landbäcker

- Partykranz groß 30 Brötchen
- Partykranz klein 15 Brötchen
- 1 Meter Brot
- Baguette
- Verschiedene Sorten an Mischbrot und Vollkornbrot
- Verschiedene Sorten an Brötchen von Rustikal bis Mediterran
- Kräuter-, Knoblauch und Café de Paris - Butter

## Dessert

- Vanilleeis mit heißen Kirschen
- Obstsalat
- Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce
- Mousse von dunkler und weißer Schokolade
- Zitronen- und Schokocreme

Dies ist eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten. Gerne stelle ich Ihnen auch ein individuelles Angebot zusammen.

# Scheibner´s Party - Service

**Wir liefern,  
Sie genießen.**

*Scheibner´s  
Party-Service*

*Nöhringswinkel 17  
14959 Trebbin*

*Telefon: 03 37 31/ 12 63 0*

*Handy: 01 71/ 91 45 71 8*

*Facebook:*

*Detlef Scheibner -  
Partyservice & Imbiss*

*email: scheibner-trebbin@web.de*

*Ich berate Sie gerne!*

## Suppen

- Ukrainische Soljanka mit Sauerrahm und Weißbrot
- Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, Karotten, Kartoffeln und Schmand
- Cremesüppchen von Strauchtomaten
- „Altmärkische Hochzeitssuppe“ Geflügelbrühe mit Spargel, Eierstich, Wurzelgemüse und Grießnocken

## Eintöpfe

- Trebbiner Erbseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Knacker
- Linseneintopf mit Kassler
- Kartoffeleintopf mit Wiener
- Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Hackfleisch

## Salate

- Griechischer Bauernsalat und Fetakäse
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Scheibner´s hausgemachter Nudelsalat und Kartoffelsalat
- Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Weiß- und Rotkrautsalate

## Platten

- Internationale Käseauswahl mit Trauben
- Brandenburger Wurstspezialitäten
- Obstplatte von exotischen Früchten
- Gemüsestifte mit Kräuter oder Knoblauch Dip
- Sonnengereifte Tomaten und Mozzarella an Balsamicoessig und Olivenöl
- Fleischplatte Rustikal (Bouletten/Schnitzel/Hähnchen)
- Räucherfischauswahl aus dem Buchenrauch mit Meerrettichsahne
- Antipasti von Paprika, Karotten, Zucchini und Champignons
- Hackepeter - Kuppel mit Zwiebeln
- Kaviar - Eier

## Gratin's

- Kartoffelgratin
- Nudelaufauf mit mediterranen Gemüse und Hackfleisch
- „Bauernschmaus“ - Eine Hausspezialität mit gebratenen Streifen vom Landschwein, Zwiebeln, Sauerkraut, Kartoffeln in einer Honig - Senfsauce
- Broccoligratin
- Gratinierten Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

## Hauptspeisen

- Backschinken „Hans Clauert“
- Gefüllter Ofenbraten mit Backpflaumen
- Spanferkel über Buchenholz gegrillt
- Wildschwein am Spieß mit Rotwein verfeinert
- Geschnetzeltes vom Schwein, Pute oder Hähnchen in Rahmsauce
- Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in einer Curry Ananas Sahnesauce
- Hähnchenbrust Toskana im Speckmantel
- Frikassée vom Landhuhn
- Piccata Milanese vom Truthahn mit Tomatensauce
- Saltim Bocca vom Schweinelachs in einer Kräutersauce
- Märkische Topfwurst
- Gefüllte Champignons mit frischen Kräutern und Käse überbacken
- Schnitzel vom Landschwein
- Marinierte Hähnchenkeulen
- Hausgemachte Bouletten