

Blocks Catering & Partyservice



Einfach nur genießen...

Wenn Sie Ihre Gäste bei sich zu Hause aus gegebenem Anlass wie Hochzeit, Geburtstag, Nachbarschaftsfest, Vereinsfest mal so richtig schlemmen lassen wollen...

Oder auch, wenn es in Ihrer Firma etwas zu feiern gibt – Tag der offenen Tür, Betriebsjubiläum, Weihnachtsfeier, Ein- oder Ausstand...

Blocks Partyservice bietet Ihnen eine reichhaltige Auswahl an schmackhaften Buffets oder pikanten Kleinigkeiten.

Sie wählen ganz nach Ihrem Geschmack aus, stellen verschiedene Kombinationen zusammen – alles andere erledigen wir dann für Sie. Zur Beratung steht Ihnen unser Team jederzeit gerne zur Verfügung!

Ihr Carsten Block



Öffentliches Rittermahl

Termine laut Veranstaltungskalender

6-Gänge-Menü und Getränke für 2 Stunden

Bier, Tischwein und Softdrinks

Ein Herold führt durch den Abend. Jener nimmt vor jedem Gang die Giftprobe, treibt allerlei Späße mit den Gästen, musiziert und entführt mit seinem Gesang in längst vergangene Zeiten.

Menü

Germanischer Met zum Willkomm
Hausgebackenes Bauernbrot mit Griebenschmalz
Gemügestifte mit Kräuterschmand
Schinken vom Brett, fein garniert
Ein Sud von Erdäpfeln im Roggenmantel serviert
Saftige Scheiben vom Grillschinken mit Semmelknödeln
Ein Verdauungselexier aus dem Holzfass
Käsescheiterhaufen

60,00 € im Kartenvorverkauf

**Rittermahle für private
Anlässe oder Firmenfeiern**

auf Anfrage ab 20 Personen
buchbar 55,00 € p. P.

Zzgl. 500 € für den Herold

**BLOCK'S
RATSKELLER**



Catering

Kanapee etc. Kleinigkeiten für jede Gelegenheit

Kanapees

Runde getoastete Graubrotscheiben 2,30 € p. St.
Mit Wurst, Schinken oder Käse belegt

Runde getoastete Graubrotscheiben 2,80 € p. St.
Mit Räucherfisch oder Tartar belegt

Häppchen

Hausgebackene Roggenmischbrotscheiben 2,30 € p. St.
Mit Wurst, Schinken oder Käse belegt

Hausgebackene Roggenmischbrotscheiben 2,80 € p. St.
Mit verschiedenem Räucherfisch belegt

Belegte Brötchen 2,30 € p. St.
Mit Wurst, Schinken, Mett oder Käse belegt

Bunte kalte Platte (Ab 10 Personen)

Scheiben von der gebratenen Truthahnbrust, Schweinerücken, Minifrikadellen, Schweinemedallions bunt garniert, 2 kalte Dips 13,90 € p. P.

Zusätzlich mit Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Bauernsalat, hausgebackenem Brot und Kräuterbutter 17,90 € p. P.

Vorspeisen

**Platte mit gebeizten und geräucherten
Fischspezialitäten** 14,90 € p. P.
Aal, Lachs, Forelle mit drei raffinierten Dips
(ab 10 Personen)

Vorspeisenplatte 12,90 € p. P.
Gebakener Mozzarella mit Tomaten und
Basilikum, gefüllte Champignons, Melone
mit Schinken (ab 10 Personen)

Antipasti 12,90 € p. P.
Eingelegte Tomaten, Paprika, Auberginen,
Zucchini, Artischocken, Peperoni, Oliven,
Knoblauchbaguette, Ciabatta
(ab 10 Personen)

Suppen

Rinderbrühe 6,50 € p. P.
mit Kräutern und Gemüsestreifen

Deftiger Gemüseeintopf 6,50 € p. P.

Deftiger Erbseneintopf 6,50 € p. P.

Linsensuppe 6,50 € p. P.

Kartoffel-Lauchsuppe 6,50 € p. P.

Spargelcremesuppe 6,50 € p. P.

Tomatensuppe mit Gin 6,50 € p. P.

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	7,50 € p. P.
Zwiebelsuppe	6,50 € p. P.
Brokkolicremesuppe	6,50 € p. P.
Dazu passend unser hausgebackenes Bauernbrot	5,50 € p. Kg.

Hauptspeisen

Rumpsteak mit Zwiebeln, Gemüse und Bratkartoffeln	26,90 €
Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Champignonrahmsoße und Butterspätzle	16,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Rieslingsoße, buntes Gemüse und Dampfkartoffeln	22,90 €
Medaillons von der Schweinelende mit Champignonrahmsoße und Butternudeln	18,50 €
Soßen Braune Soße, Champignonrahmsoße, Knob- lauchsoße, Pfefferrahmsoße, Kräuterbutter, Zwiebelsoße, Kochkäse	
Beilagenempfehlung Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes frites, But- terspätzle, Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	3,50 €

Desserts zur Auswahl (Menü)

Gemischtes Eis mit Schlagsahne	6,50 €
Gebackener Apfelstrudel mit Beerenragout und Vanilleeis	7,50 €
Gebackener Karthäuserkloß mit Beerenragout und Vanilleeis	7,50 €
Variation vom Schokoladenmousse mit Orangensalat	8,50 €



Schlemmerbuffets

Schlemmerbuffet N° 1

23,90 € p. P.

Rinderbraten mit Pfifferlingen
Putengeschnetzeltes in
Curry-Früchterahmsoße
gebratene Schupfnudeln
Butterspätzle
buntes Gemüse der Saison
Mandel- Amarettocreme
Rieslingcreme

(Ab 20 Personen)

Schlemmerbuffet N° 2

23,90 € p. P.

Rinderrouladen
Geschnetzeltes von der Schweinelende in
Champignonrahmsoße
Salzkartoffeln
Rösti
Gemüse der Saison
Mokkacreme
Rote Grütze mit Vanillesoße

(Ab 20 Personen)

Schlemmerbuffet N° 3

26,90 € p. P.

Gebratene Schweinemedallions
in Morchelrahmsoße
Ragout vom Lachs in Safransoße
Wilder und weißer Reis
Butternudeln
Gemüse der Saison
Obstsalat mit Kirschwasser
Mousse au chocolat

(Ab 20 Personen)

Bauernbuffet

28,50 € p. P.

Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven & Paprika,
Kraut-, Gurken-, Tomaten- und Karottensalat,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
hausgebackenes Brot, Kräuterbutter,
Spießbraten mit Zwiebelsoße,
saftiger Schinkenkrustenbraten,
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße
und Pfefferrahm,
bunte Gemüseauswahl,
Butterspätzle und Kartoffelgratin

(Ab 20 Personen)

Italienisches Buffet

38,90 € p. P.

Mozzarella mit Basilikum und Tomate
Melone mit Schinken, bunte Salate der Saison
Meeresfrüchtesalat mit Kräutern und
Knoblauch
Gemüselasagne mit Tomatensoße
Saltimbocca (Kalbsschnitzel mit Schinken
und Salbei)
Putenschnitzel mit Champignon-
Frischkäsefüllung
Schweinemedallions auf Blattspinat mit
Pinienkernen
Gebratene Lachssteaks auf Weißweinsauce
mit Gemüserais
Gemüseauswahl, Ligurische Schmorkartoffeln
Käseauswahl vom Brett mit Obst, Butter und
hausgebackenem Brot
Mascarponecreme und Obstsalat, Tiramisu

(Ab 20 Personen)

Salatbuffet

5,50 € p. P.

Mit Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika,
Krautsalat und Blattsalaten
Serviert mit Balsamico- und Cocktail-Dressing

(Ab 10 Personen)

Grillbuffet

33,00 € p. P.

Rebknorzespieß
Rinderhüftsteak, Bratwürste, Feuerwürste,
Flammlachs, marinierte Putenspieße,
mediterrane Gemüsepfanne
Kleine Kartoffeln
Kräuterbutter und Mojo (Kanarische Soße
mit Knoblauch, Kreuzkümmel, Petersilie und
Olivenöl)
Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven und
Paprika,
Kraut-, Gurken-, Tomaten- und Karottensalat,
Blattsalate mit zweierlei Dressings
(Balsamico- und Cocktaildressing)
hausgebackenes Brot, Brötchenauswahl
Kartoffelsalat
Erdbeeren mit Limetten-Buttermilchcreme
Käseauswahl mit Butter, Obst und Brot

(Ab 20 Personen)

Bayrisches Buffet

25,90 € p. P.

Krautsalat,
Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurken,
Käsesalat mit Paprikawürfeln und
Kräutern, Kräuterbutter, Brötchenrad,
Brezeln und hausgebackenes Steinofenbrot,
leckerer Fleischkäse, Münchner Weißwürste
mit süßem Senf und ofenfrische Schweinshaxe,
Spießbraten mit Sauerkraut und
Kartoffelpüree,
Bayrisches Käsebrett und Obatzda,
Bayrisch Creme mit Früchten

(Ab 20 Personen)

Hochzeitsbuffet

35,90 € p. P.

Räucherfischplatte mit Forelle, Lachs,
Makrele und zweierlei pikante Soßen,
Mozzarella mit Tomate und Basilikum,
Melone mit Schinken,
gefüllte Champignons und Kräuterdip,
Salat von Shrimps, Gurken- und Karottensalat,
Truthahngeschnetzeltes in Champignonrahm,
Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße,
Rinderhüftbraten in Spätburgundersoße,
Gemüseauswahl, bunter Reis, Spätzle und
Kartoffelgratin,
Obstsalat mit Kirschwasser,
Rote Grütze mit Vanillesoße

(Ab 20 Personen)

Saisonale Gerichte

Knusprige Gans

139,00 €

gefüllt mit Äpfeln, Zwiebeln und Beifuß,
leckere Soße, glasierte Maronen,
Apfelrotkraut,
Rosenkohl und Kartoffelklöße

(Für 4 Personen)

Spargelbuffet

29,90 € p. P.

Spargelsalat und Spargelcremesuppe
frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise
und Butter
Roher und gekochter Schinken
Gebratene Schweinelende und Schnitzel
Salzkartoffeln
Buttermilchcreme mit frischen Erdbeeren

(Ab 20 Personen)

Nachspeisen

Dessertauswahl

5,50 € p. P.

Mandelcreme, Weincreme,
Mousse au chocolat
Zitronencreme, Buttermilchcreme,
Tiramisu, Obstsalat, Moccacreme
Orangencreme, Rote Grütze mit Vanillesoße

(Ab 10 Personen)

Käseplatte

5,50 € p. P.

Europäische Käsevariationen,
reichlich garniert

(Ab 10 Personen)

Außerdem

Kaffee

18,50 €

Kanne Kaffee (14 Tassen)

Möchten Sie Ihre eigenen Kuchen mitbringen,
so berechnen wir eine Gedeckpauschale von
3,00 € pro Person.

Getränkepauschalen (für Erwachsene)

40,00 €

Bier, Wein, Softdrinks, Sekt, Heißgetränke,
3 Spirituosen und 3 Longdrinks nach Wahl,
ohne limitierten Verbrauch.
Kinder werden dem Alter entsprechend
berechnet.

Vermietungen

Raummiete Scheune	300,00 €
Raummiete Kuhstall	150,00 €
Miete Biergarten alleinige Nutzung	250,00 €
Ab 1.00 Uhr nachts berechnen wir pro Bedienung einen Nachzuschlag	25,00 €

Wir vermitteln auch

DJ's, Alleinunterhalter, Animatoren, Zauberkünstler,
Mittelalterliche Künstler, Herolde, Gaukler, Jongleure,
Fakire, Feuerspucker und Musikanten.

Steinofenbäckerei

Für Gesellschaften ab 50 Personen fahren wir
unseren urigen Steinbackofen zu Ihnen nach Hause
und backen was das Zeug hält:

Rahmflecken mit Speck und Sauerrahm	4,50 € p. St.
Rahmflecken mit Kartoffeln, Käse & Sauerrahm	4,50 € p. St.
Und natürlich unser leckeres Steinofenbrot	4,50 € p. Kg

Im Radius von 20 km liefern wir den Ofen gratis dazu.

Oberhalb dieser Entfernung 1,-- Euro/ km

Außerdem vermieten wir

Den Ofen	
Das Holzhaus	100,00 € p. Tg.
	100,00 € p. Tg.
	250,00 € p. WE
Lieferung und Auf - / Abbau ist innerhalb einer Entfernung von 20 km im Preis enthalten.	(3 Tage)

BLOCK'S
RATSKELLER

