

## 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" 22,90 €  
mit Pilzfüllung, in Blätterteig gebacken

zartes Entenbrustfilet in Entensauce 15,90 €

## Schlemmerpfannen

- ab 10 Personen / pro Person -

Geschnetzeltes vom Schwein 12,90 €  
mit Pilzen nach Jägerart, dazu  
Butterspätzle und Salat der Saison

Chilli con carne – ab 10 Personen 6,90 €  
Hackfleischgericht mit roten Bohnen  
und Mais, dazu frisches Brot

Hähnchenbrustfilet 13,90 €  
besonders zart – in Curry-Rahmsauce,  
dazu Reis und bunter Salat

Ragout Fin vom Hühnchen 13,90 €  
in Weißweinsauce mit gebutterten  
Bandnudeln und Brokkoli

Ragout Fin vom Kalb 14,90 €  
in Champignon-Rahmsauce,  
dazu Bandnudeln und Brokkoli  
in Mandelbutter

Schweinefilet in Sahnesauce 13,90 €  
mit feinem Gemüse und Berner Rösti  
oder im Blätterteig



### 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 4,90 €  
mit Croutons

Klare Brühe 5,90 €  
mit Spargel, Eierstich, Fleischklößchen  
und feiner Gemüsejulienne

Champignon-Cremesuppe 4,90 €  
mit Klößchen

Spargel-Cremesuppe 4,90 €  
mit Klößchen

**Cordts Gulaschsuppe spezial** 6,50 €  
160g Rindfleisch pro Portion (400ml), hand-  
geschnitten, 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 2,90 €  
mit Vanillesauce nach  
Oma Mariechens Hausrezept

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 -

Buffets, Schlemmerpfannen, Feine Suppen & Desserts

# 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  
Markttwiete 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 Schweinemedallions	

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 rustikal, mit Katenschinken und deftigen Hausmacher Wurstsorten	9,90 €
Cordts edelste Bratenaufschnittsorten nach Wahl	9,90 €
Schinken-Auswahl von mild (mit Früchten) bis deftig/rustikal	9,90 €
Käsespezialitäten das Feinste aus Europa nach Wahl	9,90 €
Fischplatte-exklusiv Lachs, Makrele, Forelle und Matjes	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, Herzhafte Eintöpfe, Partyküche, Braten & Spezialitäten