

Getränke - Bier vom Fass

<input type="checkbox"/>	Wochinger Urtrunk	15l	29,00
<input type="checkbox"/>		20l	37,00
<input type="checkbox"/>		30l	53,00
<input type="checkbox"/>		50l	86,00

Getränke - Bier im Tragerl

Warsteiner oder Bitburger

<input type="checkbox"/>		24 x 0,33l	16,50
<input type="checkbox"/>	Wochinger Weißbier	20 x 0,5l	15,50
<input type="checkbox"/>	Leichte Weiße	20 x 0,5l	15,50
<input type="checkbox"/>	Erdinger Weißbier	20 x 0,5l	16,50
<input type="checkbox"/>	Wochinger Helles	20 x 0,5l	14,50
<input type="checkbox"/>	Wochinger Dunkel	20 x 0,5l	14,50
<input type="checkbox"/>	Löwenbräu A.F.G.	20 x 0,5l	15,50
<input type="checkbox"/>	Schönramer Hell	20 x 0,5l	14,90

Getränke alkoholfrei - im Tragerl

<input type="checkbox"/>	Orangenlimonade ^{5) 7)}	20 x 0,5l	7,70
<input type="checkbox"/>	Zitronenlimonade ^{5) 7)}	20 x 0,5l	7,70
<input type="checkbox"/>	Spezi ^{5) 6) 7)}	20 x 0,5l	7,90
<input type="checkbox"/>	Apfelschorle ⁷⁾	20 x 0,5l	9,90
<input type="checkbox"/>	Adelholzener Mineral	20 x 0,5l	5,10
<input type="checkbox"/>	Adelholzener Mineral	12 x 0,7l	5,40

Weitere Notizen:

Liebe Gäste in Partylaune,

mit diesem kleinen „Flyer“ von Party-Service, Gasthof „Zum Ott“, können Sie Ihre private Feier rechtzeitig vorplanen und auch schon die Kosten überblicken.

Als kleine Dankunterstützung tragen Sie bitte alle gewünschten Speisen und Getränke ein und setzen sich mit uns telefonisch oder persönlich in Verbindung, damit wir alles „klar“ machen können.

Einige Daten, die wir für unseren Party-Service zusätzlich von Ihnen benötigen.
Bitte deutlich lesbar ausfüllen. Danke.

Name	Vorname
Strasse	
PLZ/Wohnort	
Telefon	
Email-Adresse	
Partyfeier Datum	Lieferung Uhrzeit
Personenzahl	Abholung Datum/Uhrzeit

Bitte beachten Sie, dass unser Party-Service **keinen Bedienservice** beinhaltet!

PARTYZELT-VERLEIH

2 Zelte à 6 x 6 m, inklusive Auf- und Abbau

Preis auf Anfrage!

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Preisänderungen vorbehalten.

Ausgabe 01/2012

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit!

PARTY SERVICE

Warme und kalte Speisen
frisch zubereitet und geliefert
für Ihre
private Feier zu Hause!



Gasthof „Zum Ott“

Herta Peikert
Egerndach 4, 83224 Staudach-Egerndach

Bestell-Hotline:

Telefon 08641 - 699590

Telefax 08641 - 699599

info@gasthof-ott.de ● www.gasthof-ott.de

Öffnungszeiten:

Täglich von 7.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Montag Ruhetag, außer an Feiertagen

Suppen

Portion

<input type="checkbox"/>	Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle oder Leberknödel oder Grießnockerl oder Speckknödel	1,80
<input type="checkbox"/>	Knoblauchcremesuppe	1,80
<input type="checkbox"/>	Kartoffelsuppe	1,80
<input type="checkbox"/>	Ung. Gulaschsuppe *	2,10
<input type="checkbox"/>	Bayr. Hochzeitssuppe	2,50
<input type="checkbox"/>	Wildkraftbrühe m. Einlage v. Wild	2,90

Hauptgerichte

<input type="checkbox"/>	Schweinebraten *	3,90
<input type="checkbox"/>	Surbraten ¹⁾	4,--
<input type="checkbox"/>	Spanferkel	4,90
<input type="checkbox"/>	Jägerbraten vom Rind	4,50
<input type="checkbox"/>	Sauerbraten vom Rind	4,50
<input type="checkbox"/>	Rinderroulade in Burgundersauce	5,50
<input type="checkbox"/>	Rindergulasch, Ungarische Art	4,30
<input type="checkbox"/>	Kalbsbraten in Rahmsauce	4,90
<input type="checkbox"/>	Kalbshaxe m. gedünst. Champign.	6,40
<input type="checkbox"/>	Lammbraten in Knoblauchsauce	4,50
<input type="checkbox"/>	Tellerfleisch m. frisch. Meerrettich ⁸⁾	3,90
<input type="checkbox"/>	Hirschgulasch ⁸⁾	5,20
<input type="checkbox"/>	Schaschlikspieße in Zigeunersauce	5,70
<input type="checkbox"/>	Sparerips in feurigiger Tunke ^{5) 6) 7)}	4,20
<input type="checkbox"/>	Rostbraten von der Rinderlende *	6,30
<input type="checkbox"/>	Cordon bleu v. Schwein ^{1) 2)} *	5,00
<input type="checkbox"/>	Wiener Schnitzel vom Schwein *	4,00
<input type="checkbox"/>	Jägerschnitzel vom Schwein *	5,70
<input type="checkbox"/>	Zigeunerschnitzel v. Schwein ^{3) 5) 7)} *	5,70
<input type="checkbox"/>	Schweinekotelette gebacken *	4,20
<input type="checkbox"/>	Putenschnitzel in der Käseeihülle *	5,80
<input type="checkbox"/>	Fisch gebacken, m. Remouladens.*	3,80
<input type="checkbox"/>	2 Hähnchenkeulen in Paprikarahms.	3,90
<input type="checkbox"/>	1/2 Hähnchen *	3,20
<input type="checkbox"/>	Hirschbraten mit Pfifferlingsauce	6,--
<input type="checkbox"/>	1/2 Schweinshaxe	4,50
<input type="checkbox"/>	Surschnitzel	4,20

Salate

per kg

<input type="checkbox"/>	Kartoffelsalat *	4,50
<input type="checkbox"/>	Speckkrautsalat *	5,--
<input type="checkbox"/>	Karottensalat *	5,--
<input type="checkbox"/>	Gurkensalat *	6,--
<input type="checkbox"/>	Nudelsalat	4,60
		Portion
<input type="checkbox"/>	Gemischte Blattsalate	1,60
<input type="checkbox"/>	Gemischte Salate	1,60

Sättigungsbeilagen

<input type="checkbox"/>	Hausgemachte Spätzle, Butternudeln, Reis, Spaghetti, Pommes frites, Salzkartoffeln, Folienkartoffeln	1,20
<input type="checkbox"/>	Semmelknödel	1,40
<input type="checkbox"/>	Kartoffelknödel	1,40

Gemüse

<input type="checkbox"/>	Apfelrotkraut, Romanesco, Broccoliröschen, Kaisergemüse in Rahm, Schwarzwurzeln, Speckbohnen, Sauerkraut, Bayrisch Kraut, Wirsinggemüse, Ratatouille	1,40
--------------------------	--	------

Vegetarisch

<input type="checkbox"/>	Käsespätzle mit braunen Zwiebeln	3,90
<input type="checkbox"/>	Gemüserahmnudeln	3,90
<input type="checkbox"/>	Kartoffel-Broccoli-Auflauf	3,90
<input type="checkbox"/>	Kaspressknödel, 2 Stck.	2,90
<input type="checkbox"/>	Champignongulasch	3,80

Zur Grillparty

<input type="checkbox"/>	Schweinenackensteak mariniert mit Zwiebeln	per kg 9,30
<input type="checkbox"/>	Käsekrainer, Grillwürstel, Bratwurst, Wiener Würstel, Schweinswürstel, Depreziner	per kg 9,30

Erklärung: 1 = Nitritpökelsalz 2 = Phosphat 3 = Geschmacksverstärker
4 = Antioxidationsmittel 5 = Farbstoff 6 = Koffeinhaltig
7 = Konservierungsstoff 8 = Geschwefelt 9 = Chininhaltig

*** Diese Gerichte täglich auch ab 1 Person zum Abholen!**

Kalte Speisen und Platten

Portion

<input type="checkbox"/>	Kalte Platte, bunt gemischt, gekochter Schinken, roher Schinken, Hähnchenkeule, kleine Fleischpflanzerl, Berliner Zungenwurst, pikante Salami, kalter Braten, mit Garnituren ^{1) 2) 3) 4)}	pro Person 250 gr. 5,20
<input type="checkbox"/>	Essigknödel mit Wurst ^{1) 2) 3) 4)}	3,40
<input type="checkbox"/>	Bayrischer Wurstsalat ^{1) 2) 3) 4)}	3,00
<input type="checkbox"/>	Schweizer Wurstsalat ^{1) 2) 3) 4)}	3,10

Warmer Leberkäse

<input type="checkbox"/>	^{1) 2) 3) 4)}	per kg 7,90
--------------------------	------------------------	-------------

Desserts und Torten, hausgemachte Kuchen

pro Person

<input type="checkbox"/>	Fruchtsalat ⁷⁾	2,10
<input type="checkbox"/>	Apfelstrudel	1,90
<input type="checkbox"/>	Kuchen und Torten	Stck. 1,80
		nach Tagesangebot oder auf Vorbestellung

Backwaren

<input type="checkbox"/>	Partybrötchen, Semmel	0,30
<input type="checkbox"/>	Weißbrotstangen, 250 gr.	1,40
<input type="checkbox"/>	500 gr.	2,50
<input type="checkbox"/>	Brezen	0,50
<input type="checkbox"/>	Meistervollkornsemeln	0,50
<input type="checkbox"/>	Hausgemachtes Brot	per kg 2,90

Weitere Notizen: