



*Preisliste gültig ab Februar 2025



Alte Schule Wanderup

PARTYSERVICE, MITTAGSTISCH & MEHR



Organisation und Durchführung von privaten und geschäftlichen Feierlichkeiten

www.alteschulewanderup.de

Bestellung in der Alten Schule Wanderup

Bei uns haben Sie die Möglichkeit **telefonisch, persönlich oder per Email** zu bestellen. Bitte melden Sie sich rechtzeitig bei uns, wenn Sie bestellen möchten - je größer die Bestellung, umso früher.

Dann benötigen wir: **Datum, Uhrzeit und die Personenzahl**

Anschließend folgt die Beratung: Warme oder kalte Speisen, in Thermo gepackt oder als Buffet? Je mehr wir wissen, umso besser können wir beraten: welcher Anlass, wie ist der Altersdurchschnitt, sind Vegetarier unter den Gästen oder gibt es Unverträglichkeiten von Lebensmitteln.

Bei uns bekommen Sie grundsätzlich alle Speisen heiß angerichtet als Buffet oder in Thermo - tischfertig. Salate liefern wir in Schüsseln, das Dressing extra. Beim Buffet ist Auffüllbesteck dabei.

Lieferung oder Abholung? Der Lieferpreis richtet sich nach den Kilometern.

Wir bieten auch die Möglichkeit des **Geschirrverleihs**.

Es gilt immer Barzahlung. Bei Stammkunden besteht die Möglichkeit der Bezahlung bei Rückgabe, falls jemand anderes abholt oder es beim Liefern gerade unpassend ist. Bei Festen, bei denen Personal benötigt wird, beim Cocktailmobil oder Grillen vor Ort, bitte rechtzeitig anmelden.

Unsere neue Liste soll ein Auszug aus unserem Angebot darstellen. Andere Wünsche können natürlich auch berücksichtigt werden.

(0 46 06) 96 312

info@alteschulewanderup.de

Sonntags Ruhetag*



* außer an Konfirmationswochenenden im April und Mai

Geschirrverleih

Pro Person berechnen wir 2,- €, inkl. Gläser 3,- €
Lieferung und Abholung ab 15,- € (nach Entfernung)
Ab 50 Personen gelten andere Pauschalen.



Alte Schule Wanderup
PARTYSERVICE, MITTAGSTISCH & MEHR

Liefer-/Bestellbedingungen

Auf Wunsch liefern wir Ihre Speisen ins Haus.

Wir liefern nur gegen Barzahlung
... sofern nichts anderes besprochen wurde.

! Von uns geliefertes Geschirr ist innerhalb von 3 Tagen gereinigt zurückzubringen. !

Falls dies nicht möglich ist:
sprechen Sie uns an, es gibt immer eine Lösung!

Bei nicht vereinbarter benutzter Rückgabe wird die Reinigung (zzgl. USt.) nachberechnet.

Sobald zusätzliche Leistungen wie Geschirr, Besteck, Servietten, Service o. ä. erbracht werden sind wir gem. § 3a UStG **verpflichtet**, auch auf die Speisen 19 % MwSt. auf den Nettopreis zu erheben.

Alle unsere Speisen können Allergene Stoffe enthalten. Da wir den größten Teil selbst produzieren sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne. Ein Ordner über die Allergenen Stoffe liegt bei uns aus.

Unsere Auswahl an Schnittchen nach dänischer Art

Alle Schnittchen werden auf Weizen- oder Schwarzbrot angerichtet.
Die Platten werden von uns zusammengestellt.

Platte Wanderup

Räucherlachs	mit Rührei & Sahnemeerrettich
Grönlandkrabben	mit Kresse
Dk. Hering	mit Zwiebeln
Eibrot	mit Kresse
Gekochter Schinken	mit Spargel & italienischem Salat
Geräucherte Putenbrust	mit Frucht
Schweinebraten	mit Rotkohl, Remoulade & Röstzwiebeln
Pastete	mit Rotkohl, Remoulade & Gurkensalat
Roastbeef	mit fr. Meerrettich & Remoulade
Käse	mit Paprika & Frucht



Preise 4 Stück: 18,00 €
5 Stück: 22,50 €
8 Stück Handbeißer / Häppchen
für die Stehparty: 20,00 €

Premium Platte

mit Aal und Nordseekrabben

5 Stück: 25,00 €

Ihre Wunschplatte...

Stellen Sie Ihre Platten selbst zusammen. Alle Brote werden nach dänischer Art garniert und angerichtet auf Weizen- und Schwarzbrot.

Geräucherter Lachs	mit Rührei	6,00 €
Mild geräucherte Forelle	mit Ei	6,00 €
Zarter Räucheraal	auf Rührei	7,00 €
Grönlandkrabben	Mit Kresse und Ei	6,00 €
Nordseekrabben	(natur) mit Zitrone	7,00 €
Dänischer Hering	mit Zwiebeln	4,50 €
Krabbensalat Grönland	mit Ei	5,00 €
Gebackenes Fischfilet	mit Remoulade	6,00 €
Eibrot	mit Seelachs	4,00 €
Eibrot	mit Tomate & Kresse	4,00 €
Eiersalat	hausgemacht	4,00 €
Gekochter Schinken	mit Spargel & italienischer Salat	5,50 €
	TIPP oder mit Spiegelei	
Geräucherte Putenbrust	mit Frucht	5,00 €
Gebr. Hähnchenbrustfilet	mit Frucht	6,00 €
Dänische Pastete	mit Rotkohl, Remoulade, Gurke & Bacon	5,00 €
Schweinebraten	mit Rotkohl, Remoulade & Gurke	5,00 €
Zartes Roastbeef	mit fr. Meerrettich	5,50 €
Paniertes Schweinefilet	mit Spiegelei	7,00 €
Frikadelle	mit Remoulade & Röstzwiebeln	5,00 €
Käsebrot	mit Frucht & Cracker	4,50 €



Alte Schule Wanderup
PARTYSERVICE, MITTAGSTISCH & MEHR

Belegte Brötchen

Frische, halbe Brötchen belegt mit:

Käse	3,00 €
Kochschinken	3,00 €
Geräucherter Schinken	3,00 €
Schweinebraten	3,00 €
Mett	3,00 €
Fleischsalat	3,00 €
Ei	3,00 €
Pastete	3,00 €
Roastbeef	6,00 €
Lachs	6,00 €
Aal	7,00 €
Grönlandkrabben	6,00 €

...oder mit Deckel + 0,30 €

Fingerfood

*in der Tüte
oder im Glas*

Oliven-Schinken-Spieß
Blätterteigstange
Frikadellenspieß
Salamistange
Käsespieß

Tüte/Glas: 12,00 €

Flying Buffet / Fingerfood / Office Catering

*Wenn wenig Platz beim Essen ist
und im Stehen gegessen wird*

*Stellen Sie sich eine Auswahl Ihrer
Lieblingshäppchen zusammen.*

Lassen Sie sich beraten!

(0 46 06) 96 312



Käsespieß mit Frucht	3,00 €
Frikadellenspieß Gurke	3,50 €
Garnelenspieß	4,00 €
Lachsroulade am Spieß	3,00 €
Datteln im Speckmantel (2 Stk.)	3,00 €
Tomate Mozzarella	3,00 €
Honigmelone / Schinken	3,00 €
Gefüllte Mini-Paprika am Spieß	2,00 €
verschiedene Canapees	ab 2,00 €

Mindestbestellmenge 10 Stk./Sorte

Einige Buffetvorschläge für Ihre Party

Buffet I (kalt angerichtet)

Dänischer Hering in 3 verschiedenen Sorten
Lachs mit Sahnemeerrettich
Forellenfilet mit Rührei
Dänische Pastete mit Rotkohl
Roastbeef mit frischem Meerrettich
Gekochter Saftschinken und Schinkenspeck
Eiersalat, Grüner Salat
Hackbällchen
Käsevariation

ab 10 Personen,
inkl. Brot und Butter

Preis pro Person:
22,50 €

Buffet II (kalt angerichtet)

Grönlandkrabben mit Kresse & Zitrone
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Zarter Räucheraal mit Rührei
Nordseekrabben (natur)
Eiersalat, grüner Salat
Leberpastete mit Rotkohl
Schweinebraten mit Remoulade & Röstzwiebeln
Roastbeef mit frischem Meerrettich
Gekochter Schinken
Geräucherter Schinken
Hähnchenkeule
Käsevariation

ab 15 Personen,
inkl. Brot und Butter

Preis pro Person:
26,50 €

Vegetarisches Kalt-/warmes Buffet

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mal vegetarisch
und Sie werden sehen: keinem fehlt das Fleisch!

Salatplatte mit Dressing
Möhren-Ingwersuppe
Antipastiplatte mit Dip, Tomate/Mozzarella
Gemüsegratin und Rosmarinkartoffeln
Sellerieschnitzel mit Remoulade
Gebackenes Gemüse mit Dip
Vegetarische Aufschnittplatte mit Brot
verschiedenes Brot und Käse

ab 20 Personen

Preis pro Person: **26,50 €**

Italienisches Buffet



Zucchini, Paprika
Champignons
Antipasti: Fetakäse, Peperoni, Oliven
Tomate/Mozzarella
Honigmelone & Schinken
Italienische Hähnchenpfanne
Rosmarienkaroffeln
Überbackene Pasta
Pikante Hackbällchen in Tomate
Aioli, Brot & Salatplatte

ab 15 Personen

Preis pro Person:
26,50 €

Frühstücksbuffet

Brot, Brötchen
Butter, Marmelade
Aufschnitt, Käse
Lachs, Forelle
Grönlandkrabben
Eiersalat
Rührei mit Bacon



ab 10 Personen

Preis pro Person:
18,50 €

Premium Frühstück

Brot, Brötchen
Butter, Marmelade
Müsli, Joghurt, Obst
Aufschnitt, Käse
Lachs, Forelle, Aal
Nordseekrabben
Krabbensalat
Eiersalat
Rührei mit Bacon

ab 10 Personen

Preis pro Person:
24,50 €

Warme Speisen

Bei uns haben Sie die Wahl aus verschiedenen Beilagen:
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Nudeln, Reis, Knödel, Röstie, Gratin

Gemüse der Saison:
Erbsen, Wurzeln, Pfannengemüse, Blumenkohl, Rosenkohl und weitere

Kalt angerichtet:

Geräucherte Putenbrust

18,50 €

garniert mit Früchten, dazu frischer Salat,
Remoulade, Bratkartoffeln und Speckbohnen

Kalt angerichtet:

Geräucherte Putenbrust

17,50 €

garniert mit Früchten, dazu frischer Salat,
Remoulade, Farmersalat und Brot

Kalt angerichtet:

Roastbeef, Kasseler, Pute

19,50 €

garniert mit Früchten, dazu frischer Salat,
Remoulade, Bratkartoffeln und Speckbohnen

Kalt angerichtet:

Roastbeef, Kasseler, Pute

18,50 €

garniert mit Früchten, dazu frischer Salat,
Remoulade, Farmersalat und Brot

Vegetarisch

Sellerieschnitzel

vegetarisch

15,50 €

auf Gemüsebett mit Lyoner Kartoffeln

Vegane Frikadelle

vegetarisch
lactosefrei
glutenfrei

15,50 €

auf mediterranem Gemüse
mit Rosmarienkaroffeln

! Von uns geliefertes Geschirr ist innerhalb
von 3 Tagen gereinigt zurückzubringen. !

Auch alle saisonalen Gerichte

wie Spargel, Matjes oder

Kurbisgerichte sind kein Problem!



Zu allen Gerichten mit Salat servieren wir
auf Wunsch anstelle des Salats eine Gemüseplatte

Der Renner für Kenner:

Spanferkelschinken

mit Schwarte/Burgunder

Spanferkel

18,00 €

mit Sauerkraut, Bratkartoffeln,
frischem Salat und Senf

Spanferkel

18,00 €

mit verschiedenen Salaten,
Pellkartoffel und Sourcream

Spanferkel

17,00 €

mit Sauerkraut und Brot

Kleine Herrentorte

18,50 €

Hackfleisch im Blätterteig, ca. 3 Personen

mit Soße und Gemüse 33,00 €

Große Herrentorte

26,50 €

Hackfleisch im Blätterteig, ca. 5 Personen

mit Soße und Gemüse 55,00 €

Kurzgebratenes

Steakmix Schwein/Pute/Hähnchen 19,50 €
*an Jus mit Bohnenbündchen,
Champignons à la crème
und Bratkartoffeln*

Schweinefilet 19,00 €
*im Speckmantel auf Pilzgemüse,
mit Gratin und Salat*

Schweinefilet Scheiben 19,00 €
*in Sahnesauce, mit Salzkartoffeln
und Blumenkohl*

Schweinefilet Steak 19,00 €
*auf Champignons und Zwiebeln, mit
Bratkartoffeln, Gemüse und Sauce Hollandaise*

Schnitzelgerichte

Schnitzelplatte 19,50 €
*mit Schwein, Hähnchen, Pute,
Bratkartoffeln, Salat, Jägersoße/Zigeunersoße*

Schnitzel Wiener Art 19,00 €
*bei uns aus dem Schweinefilet, lecker
paniert, kross gebraten, mit Bratkartoffeln und
Remoulade (nach Art des Hauses) und Salatbeilage*

Putenschnitzel 16,00 €
*mit Remoulade, frischem Salat
und Bratkartoffeln*

Schweineschnitzel 16,00 €
*mit Remoulade, frischem Salat
und Bratkartoffeln*

Bürgerlich

Schweinenackenbraten 15,00 €
mit Rotkohl und Salzkartoffeln

Rinder- und Schweinebraten 18,00 €
mit Gemüse und Salzkartoffeln

2 Rinderrouladen 18,50 €
mit Salzkartoffeln und Gemüse

Gekochter Tafelspitz 19,00 €
*mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln
Butterbohnen und Wurzelgemüse*

Rübenmus 17,00 €
*mit Kasseler, Kochwurst
und Bauchfleisch*

Grünkohl 17,50 €
*mit Bratkartoffeln, Kasseler,
Kochwurst, Schweinebacke
inkl. süßen Kartoffeln 18,50 €*

Hirschbraten 18,50 €
*aus der Keule
mit Salzkartoffeln, Rotkohl,
Spekrosenkohl und Preiselbeerbirne*

Wildschweinkeule 21,50 €
*mit Salzkartoffeln, Rotkohl,
Spekrosenkohl und Preiselbeerbirne*



Ab 20 Personen sind alle Speisen auch als Buffet lieferbar!

Warme Buffets

Buffet I

Kleine Fischplatte

(kann auch auf Tellern serviert werden)

- 1.) **Schweinefilet** in Sahne mit Gemüseplatte
- 2.) **Spanferkel** mit Sauerkraut
- 3.) **Putensteak** in Paprikasauce mit Salatplatte

Dazu: Kartoffelgratin, Bratkartoffeln und Brot

ab 15 Personen

Preis pro Person:
25,50 €

Buffet II

Tomate / Mozzarella

(kann auch auf Tellern serviert werden)

- 1.) **Gnocchi**
in Tomatensauce mit Saltimbocca
- 2.) **3 verschiedene Penne**
(z.B. vegetarisch oder mit Filetspitzen)
- 3.) **Hähnchenbrust** in Gorgonzolasauce

Dazu: Gemüsepfanne, Kartoffelgratin und Salat

ab 15 Personen

Preis pro Person:
25,50 €

Buffet III

Schafskäse und Brot

(kann auch auf Tellern serviert werden)

- 1.) **Filetspieß** in Metaxasauce mit Gemüseplatte
- 2.) **Bifteki**
- 3.) **Gyros** mit Zwiebeln, Peperoni und gem. Salat

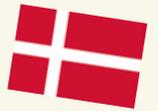
Dazu: Kartoffelgratin, Reis, Brot und Tzaziki

ab 15 Personen

Preis pro Person:
25,50 €

Das Buffet wird in Warmhaltegeräten bei Ihnen aufgebaut. Wenn mal etwas länger gegessen werden soll....

Dänisches Buffet



Hering und Schwarzbrot

- 1.) **Schollenfilet** mit Remoulade
- 2.) **Schweinefilet** in Sahnesauce mit Erbsen & Wurzeln
- 3.) **Dänisches Bøf** mit Zwiebeln und Soße
- 4.) **Medisterpølse**
- 5.) **Flæskesteg**

Dazu: Bratkartoffeln, Salzkartoffeln und gestovter Weißkohl

ab 15 Personen

Preis pro Person:
28,50 €

Liefer-/Bestellbedingungen

Auf Wunsch liefern wir Ihre Speisen ins Haus.

Wir liefern nur gegen Barzahlung
... sofern nichts anderes besprochen wurde.

! Von uns geliefertes Geschirr ist innerhalb von 3 Tagen gereinigt zurückzubringen. !

Falls dies nicht möglich ist:
sprechen Sie uns an, es gibt immer eine Lösung!

Bei nicht vereinbarter benutzter Rückgabe wird die Reinigung (zzgl. USt.) nachberechnet.

Sobald zusätzliche Leistungen wie Geschirr, Besteck, Servietten, Service o. ä. erbracht werden sind wir gem. § 3a UStG **verpflichtet**, auch auf die Speisen 19 % MwSt. auf den Nettopreis zu erheben.

Pasta mal anders ...

Wir bauen bei Ihnen zuhause das Pastabuffet auf:

6xPasta

Garnelen
Lachs
Natur
Schinken
Bolo
Vegetarisch

Antipasti-Platte

Tomate/Mozzarella
Honigmelone/Schinken
Rosmarinkartoffeln
Mediterrane
Gemüsepfanne
Salate, Dips & Dressing, Brot

ab 15 Personen

Preis pro Person: **26,50 €**

Suppen & Eintöpfe

Alle Preise für ¾ Liter (1 Person)



Currywurstpfanne	mit Brot	9,50 €
Gulaschsuppe	Herzhaft mit Gemüse & Kartoffelwürfel	8,00 €
Chili con Carne	mit Brot	9,00 €
Erbsensuppe oder Kartoffelsuppe	mit Wurststücken	8,00 €
Gemüse Eintopf	mit Rindfleisch, Fleisch- und Mehlklößen	8,00 €
Spargelcreme	mit Fleischklößen	8,00 €
Tomatencreme	mit Reis & Fleischklößen	8,00 €
Lauchkäsesuppe	mit Hackfleisch	8,00 €

Menüvorschläge für die festliche Runde

Menü I

Tomatensuppe
Schweine- und Rinderbraten,
Salzkartoffeln, Gemüse nach Wahl
Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person: 27,50 €

Menü II

Spargelsuppe
Rouladen, Salzkartoffeln,
Gemüse nach Wahl
Obstsalat

pro Person: 27,50 €

Menü III

Klare Suppe
Schweinefilet in Sahnesauce,
Salzkartoffeln, Gemüse nach Wahl
Zitronencreme

pro Person: 29,00 €

Desserts

ab 10 Personen

Alle Desserts bekommen Sie auf Wunsch portioniert (0,50 € Aufpreis) oder in großen Schüsseln

Himbeertraum	(150g/Person)	3,20 €
Dänischer Æblekage	(150g/Person)	3,20 €
Dänischer Obstsalat	mit Sahne, garniert mit Schokolade & Mandelsplittern (150g/Person)	3,20 €
Rote Grütze	mit Sahne oder Vanillesoße (150g/Person)	3,00 €
Zitronencreme	mit Sahne garniert (150g/Person)	2,00 €
Mousse au Chocolat	mit Sahne (150g/Person)	2,50 €
Panna Cotta	mit Mangoragout (150g/Person)	3,00 €
Tiramisu	klassisch hausgemacht (150g/Person)	4,00 €

Käseplatte	in Würfeln, garniert mit Frucht & Cracker (150g/Person)	ab 6,00 €
Käse-Igel	Ananas gespickt mit Käsewürfel & Frucht (ca. 30 Würfel)	30,00 €



Alte Schule Wanderup
PARTYSERVICE, MITTAGSTISCH & MEHR

... wenn das Wetter mitspielt

Mieten sie unser Grillmobil/ Burgermobil

Wir stellen Ihnen das Mobil vor die Tür und Sie bekommen eine Einweisung in das Profi Equipment.

Die Mobile sind ausgestattet mit allem, was Sie für einen schönen Grillabend benötigen.

230 €*



Grillmobil



Burgermobil



ab 20 Personen
Bestellung der Grillpakete
auch ohne Grillmobil möglich

Grillpakete

Grill 1

Bratwurst, Nacken- und Putensteak,
Kartoffelsalat, gemischter Salat
+ 1 Salat nach Wahl,
Senf, Ketchup, Brot

pro Person:
17,50 €

Grill 2

Bratwurst, Nacken-, Puten- und Rindersteak,
Lachs, gemischter Salat
+ 2 Salate nach Wahl,
Ofenkartoffel und Sour Creme,
Senf, Ketchup, Brot

pro Person:
21,50 €

Grill 3 Gourmet

Bratwurst, Nacken-, Puten- und Rindersteak,
Lachs, Garnelen, Pfannengemüse,
Kartoffelsalat, gemischter Salat
+ 2 Salate nach Wahl, Antipasti,
Tomate/Mozzarella, Senf,
Ketchup, Aioli, Remoulade, Brot

pro Person:
29,50 €

Wählen Sie Ihr Grillgut aus unseren Angeboten aus und es wird mitgeliefert.

Wenn Sie Geschirr benötigen: kein Problem!
(3,- €/Garnitur, benutzte Rückgabe)

Burgerpakete



Burgerpakete zum selbst Belegen,
mit allem was das Herz begehrt!

3 saftige Rinderbeef-Patties
Frische Burger Brötchen
Frische Salate mit Dressing
Tortilla Chips mit Dip
Inklusive Käse

ab 17,50 €
pro Person

Auf Wunsch weitere
Patties - auch **vegetarisch**



ab 30 Personen

Pastamobil

Pasta bei Ihnen zuhause frisch zubereitet

Antipasti

- Tomate/Mozzarella
- Honigmelone/Schinken
- Rosmarinkartoffeln
- Mediterrane
- Gemüsepfanne
- Salate, Dips & Dressing



6xPasta

- Garnelen
- Lachs
- Natur
- Schinken
- Bolo
- Vegetarisch

Preis pro Person: 26,50 €

ab 30 Personen, zzgl. einmalig 200,- € Aufwand

Old School Cocktails

Der Renner für Ihre Party



DAS ETWAS ANDERE FEST
6,50m Tresen mit Musik!

Wählen Sie Ihren
Wunschcocktail aus unserer
reichhaltigen Karte.



Bestellung Cocktailmobil bei Marco unter
0176 - 8160 20 20

Für Veranstaltungen
ab 100 Personen
erstellen wir gern
ein spezielles Angebot.

* Grillmobil und Burgermobil werden am Nachmittag nach Absprache bei Ihnen aufgebaut und am folgenden Tag wieder abgeholt. Kosten einmalig inkl. Anlieferung und Abholung im Nahbereich von 20km. Falls Sie Personal benötigen berechnen wir hierfür 49,- €/Stunde ab Standort. Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Festsaal

GROßENWIEHE

Bis zu 100 Personen



Familienfeiern, Geburtstage
Polterabende, Seminare
und vieles mehr ...

Meike Jonasson · Gewerbegebiet Schobüllhuus 8 · Tel. 0 46 04/98 73 30 · www.festsaal-grossenwiehe.de

Royal Service

2010

- Firmenevents
- Sektempfänge
- Hochzeiten
- Geburtstage
- Mobile Cocktailbar

Eventanfrage:



www.royal-service.de



Öffnungszeiten
nach Absprache



ROYAL WAREHOUSE
FEINKOST WEIN EVENTLOCATION

- Eventlocation
- Feinkost
- Präsente
- Weine
- Bistro



Liebigstraße 23, 24941 Flensburg · E-Mail: info@royal-service.de · Tel: +49 (0) 177 – 369 55 56



Alte Schule Wanderup
PARTYSERVICE, MITTAGSTISCH & MEHR

Alte Schule Wanderup · Familie Michelsen · Flensburger Straße 19 · 24997 Wanderup
Tel (046 06) 96 312 · Fax (046 06) 96 360 · Mobil (0172) 455 99 05 · info@alteschulewanderup.de

Sonntags Ruhetag*

www.alteschulewanderup.de

* außer an Konfirmationswochenenden im April und Mai