

Partyservice

Spanferkel & Grill auf Rädern

Warme & Kalte Buffets

Catering & Eventservice

Lieferservice

Schlachtbetrieb Möllin



Inh. Frank Speck

Spezialist für Spanferkel & Catering

Preisliste ab 01.02.2023

Schlachtbetrieb Möllin
Inh. Frank Speck e.K.
Möllin 19
19205 Gadebusch

www.partyspeck.de

0 3886 / 70 210

0 3886 / 71 12 30

info@schlachtbetrieb.de

Sie haben Gäste? Sie feiern Feste?

Wir sorgen dafür, dass Ihre Party ein voller Erfolg wird!

Wir bieten aus eigener Produktion „Fleisch- u. Wurstwaren“ von Tieren aus Mecklenburger Landwirtschaftsbetrieben und garantieren somit für reines gesundes Fleisch.

Ob Familienfeiern, Betriebsfeiern oder Geschäftseröffnungen, wir sind der richtige Partner an Ihrer Seite.

Nach Ihren Wünschen stellen wir Ihnen komplette Buffets mit Warm- & Kaltanteil entsprechend zusammen.

Rufen Sie uns an oder besuchen Sie unsere Geschäftsstellen. Wir erzählen Ihnen gerne etwas mehr.

Bestellungen & Fragen

Tel: 03886 / 70 210

Unsere Verkaufsstelle erreichen Sie wie folgt:

Filiale Gadebusch **03886 / 35203**

Rehnaer Straße gegenüber vom Penny Markt



Schwein und Ochse auf Rädern, für Sie vor Ort gegrillt

(inkl. 1 Servicekraft für ca. 4 h mit Grillanhänger und Brennmaterial, zzgl. Anfahrt/Lieferung + MwSt.)



bis 30 Personen **475,- €**
bis 40 Personen **580,-€**
ab 50 Personen fragen Sie nach unseren Angebotspreisen

Wildschwein p.P. zzgl. **1,90 €**

Ochse oder Rinderkeule am Spieß

Rinderkeule am Spieß (ab 80 Pers.) 15,90€ pro Person

bis 80 Personen 1400,-€ + MwSt.
bis 100 Personen 1600,-€ + MwSt.
ab 100 Personen fragen Sie nach unseren Angebotspreisen



Heiß aus dem Ofen, deftig und lecker!

(zzgl. Backgebühr siehe letzte Seite)

gegrillte Broilerkeulen	2,90 € / je Stück
knusprige Grillhaxe (Vorder-Eisbein)	5,30 € / je Stück
knusprige Grillhaxe (Hinter-Eisbein) pikant gewürzt	6,30 € / je Stück
Gemischter Krustenbraten (am Knochen) vom Jungschwein Bestellung ab 10 kg 700 g je Person	6,50 € / pro Person
Schinkenkrustenbraten ohne Knochen 400 g je Person	7,20 € / pro Person
Spanferkel (in Wanne gebacken) ab 21kg ca. 800 g je Person	7,90 € / pro Person

Sie wollen selbst Hand anlegen?

Ausleihgebühr Grillanhänger **85,00€ / Tag**

+ Spanferkel würzen **20,00 €** | Spanferkel aufspießen **39,00€** | Spanferkel vorbacken **85,00€**

Herzhafte & saftige Gerichte

(zzgl. Backgebühr siehe letzte Seite)

Boulette

aus Schweinehack warm serviert

3,50 € / pro Stück

Schweineschnitzel

paniert gebraten

3,90 € / pro Stück

Rinderroulade

gefüllt mit Gurke, Zwiebeln & Speck

7,50 € / pro Stück

gewürzter Schweinebraten

330 g pro Person

6,90 € / pro Person

Specks Ribs

frische Spezialmarinade mit Knoblauchnote

500 g pro Person

7,50 € / pro Person

Pulled Pork BBQ-Style

mit Brötchen und Krautsalat

300 g pro Person



9,90 € / pro Person

Kassler – Braten o.Kn.

400 g pro Person

7,20 € / pro Person

Sauerbraten vom Rind

mit kräftiger brauner Sauce

330 g pro Person

10,50 € /pro Person

Rinderbraten

330 g pro Person

10,00 € /pro Person

Roastbeefpfanne

zarte Roastbeefstreifen mit Zwiebeln, Gurke und Kräutern

pikant abgeschmeckt

350 g pro Person



14,20 € /pro Person

Schweine – & Rindermedaillons

mit Speck angebraten und frischen Champignons

300 g pro Person

15,50 € /pro Person

Rinderfilet gebraten mit gedünsteten Zwiebeln

300 g pro Person

18,50 € /pro Person



Pfannengerichte

(Bestellung ab 10 Personen – zzgl. 12,50€ Backgebühr pro Pfanne)

Champignonpfanne	ohne Backgebühr	5,00 € / pro Person
Champignons gebraten, mit Zwiebeln und Speck in Dressing angerichtet		
Hackpfanne		6,50 € / pro Person
Schwein, Tomate, Paprika, Champignon mit Käse überbacken		
Mölliner Steakpfanne		10,50 € /pro Person
Streifen von Rind-, Schweine- & Hähnchenfleisch in einer deftigen Paprika-BBQ-Sauce		
Exotische Kasslerpfanne		7,50 € / pro Person
Kasslerscheiben in Chilisahnesauce mit Tomatenpaprika, Mandarinen		
Sahneschnitzel		7,90 € / pro Person
Lachsfleisch in Sahnesauce mit Champignons		
Variation vom Schwein		8,00 € /pro Person
Schulter gewürfelt 4x5cm, Honig & Backpflaumen ca. 350 g		
Pfundspfanne		9,50 € / pro Person
Schwein, Rind, Kassler und Hack mit Gemüse		
Putengeschnetzeltes	ohne Backgebühr	8,90 € / pro Person
in feiner Sahnesauce mit Champignons und frischen Kräutern		
Putengeschnetzeltes	ohne Backgebühr	8,90 € /pro Person
in Currysahnesauce mit Ananas und frischen Champignons		
Hähnchenbrust in Curry		8,90 € / pro Person
Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Ananas und Pfirsichen gegart		
Fischfilet auf Spinat		11,90 € / pro Person
Filets auf Blattspinat		
Rindervariation		10,90 € /pro Person
gepökeltes Rindfleisch gewürfelt 4x5cm, mit Wurzelgemüse geschmort, ca. 350 g		
Scampipfanne		12,90 € /pro Person
Ca. 150g Scampis in Knoblauchöl gebraten, mit Dip		
Filetpfanne „Mediterran“		12,90 € /pro Person
Schweinefilet auf mediterranem Gemüse 450 g pro Person		
Filetpfanne „Mölliner Art“		12,50 € /pro Person
Schweinefilet mit Champignons in pikanter Rahmsauce 450 g pro Person		

Wie wäre es mit Rollbraten?

(zzgl. Backgebühr)

Zwiebel-Rollbraten

Schweinekamm gefüllt mit Zwiebeln
400 g pro Person

7,20 € / pro Person

Mecklenburger Rippenrollbraten

mit Apfel und Backpflaumen
450 g pro Person

7,90 € / pro Person

Heiße Suppen

Champignoncremesuppe

250 g pro Person

4,20 € / pro Person

Soljanka

330 g pro Person

4,50 € / pro Person

Kartoffelsuppe nach Art des Hauses

330 g pro Person

3,90 € / pro Person

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen

330 g pro Person

4,20 € / pro Person

Delikate Käse-Hack-Lauch Suppe

300 g pro Person

NEW

4,90 € / pro Person

Spargelcremesuppe (saisonal)

250 g pro Person

4,90 € / pro Person

Gulaschsuppe od. Kesselgulasch

400 g pro Person

6,50 € / pro Person

Ungarische Gulaschsuppe

400 g pro Person

6,50 € / pro Person

Gulasch gemischt geschmort

400 g pro Person

7,50 € / pro Person

Rindergulasch geschmort

400 g pro Person

9,00 € / pro Person



Deftige Eintöpfe

Erbsensuppe

mit würziger Fleischseinlage
500 g pro Person

+ mit Wurstscheiben

5,20 € / pro Person

6,20 € / pro Person

Gemüsetopf

400 g pro Person

mit Fleischseinlage

5,20 € / pro Person

5,90 € / pro Person



„Herbst und Winter“ Angebot

Grünkohl satt

deftig mit Kassler, Kohlwurst und Bauchspeck
Bestellung ab 10 Personen möglich

9,50 € / pro Person

Gekochtes Eisbein

mit Sauerkraut

6,90 € / pro Person

Ausleihe von Speisewärmer + dazugehöriger Brennpaste

Inkl. Anlegebesteck

auf Anfrage



Unsere Platten

Bratenplatte

- Roastbeef
- Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
- geräucherte Putenbrust
- Kassler und gepökelte Rinderzunge

klein	39,00 €
groß	59,00 €

Mettigel (mit Zwiebeln ausgarniert)

klein (1kg)	25,00 €
groß (2kg)	35,00 €

Käsebretter oder Käseplatten

klein	39,00 €
groß	59,00 €



Eierplatte

- 40 halbierte Eier ausdekoriert **40,00 €**

Partyfrikadellen

- dekoriert mit Maiskolben & Gewürzgerurken

klein (20 Stück)	29,00 €
groß (40 Stück)	40,00 €

Delikate Fischplatte

- leckere Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich

klein (ca. 10 Pers.)	55,00 €
groß (ca. 20 Pers.)	85,00 €



Obstkörbe der Saison

- mit Äpfeln, Birnen, Bananen, Orangen, Kiwis, Pfirsichen und Weintrauben

Preis nach Größe

Ananasschiffchen

- aufgeschnittene frische Ananas, dekoriert **35,00€**

Obstplatte

- aufgeschnittenes Obst der Saison **45,00€**

Beilagen

pro Person

- Kartoffelgratin	2,90 € *
- Nudelgratin mit Gemüse	3,20 € *
- Brokkoliauflauf	3,20 € *
* zzgl. Backgebühren (Seite 11)	
- Rösties	2,90 €
- Rosmarinkartoffeln	3,20 €
- Petersilienkartoffeln	2,80 €
- Bratkartoffeln	2,90 €
- Reis	2,50 €
- Nudeln	2,50 €
- Sauerkraut	2,50 €
- Gemüseplatte: Erbsen und Möhren, Bohnen, Blumenkohl & Brokkoli	3,90 €
- Grünkohl	2,90 €
- Rotkohl	2,90 €
- Mischgemüse	2,90 €
- Kartoffelklöße 2 Stück	2,90 €
- Kartoffelpüree (ab 15 Personen)	2,90 €
- Erbsenpüree (ab 15 Personen)	2,90 €
- Kartoffelspecksalat	2,30 €
- Kartoffelsalat	2,70 €
- Nudelsalat	2,70 €

Salate

je 100 g

- Rindfleischsalat	2,40 €
- Fleischsalat	1,90 €
- Eiersalat	2,40 €
- Geflügelsalat	2,40 €
- Heringssalat	2,70 €
- Moskauer Salat	2,40 €
- Apfel – Porreesalat	2,40 €

Frische Salate

je 200 g

- Krautsalat	2,50 €
- Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	3,10 €
- gemischter Salat	3,80 €
- Tomatensalat	3,20 €
- Gurkensalat	3,20 €
- Bohnensalat	2,50 €
- Salat Selektion mit 2 Dressings (ab 20 Pers.)	4,20 €

Desserts

(zzgl. 0,50€ p.P. bei Abfüllung in Gläsern)

Rote Grütze mit Vanillesauce	4,00 € / pro Person
Mandarinenspalten in Sahnefrischkäsemousse	4,00 € / pro Person
Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesauce	4,00 € / pro Person
Frischer Fruchtsalat	4,50 € / pro Person
Zitronencremespeise	4,90 € / pro Person

Brotsortiment

aufgeschnitten & im Korb + 5 € (bis 3 Brote)

aufgeschnitten & im Korb + 10 € (ab 4 Brote)

Meterbrotsorten:	- Roggenmeter	3,90 €
	- Zwiebelmeter	3,90 €
	- Weizenmeter	3,90 €
Ciabatta		4,90 €
Kasten – Schwarzbrot		4,90 €
Weizenbrot		3,90 €
Partybrötchen - Mix	pro Stück	0,50 €
Partysonnen klein (15 kleine Brötchen)		7,00 €
Partysonnen groß (30 kleine Brötchen)		12,00 €

Brötchen und Canapés

Halbe belegte Brötchen hübsch dekoriert mit:	- Käse, Wurst, Schinken, Mett, Mettwurst, Bratenaufschnitt und Kochschinken, verschiedene Salate	pro Stück 2,00 €
	- Rauchfisch	pro Stück 2,90 €
Canapés hell und dunkel, belegt und dekoriert mit:	- Bratenaufschnitt, Schinken, Wurst, Mett, Käse und verschiedene Salate	pro Stück 2,00 €
	- Rauchfisch	pro Stück 2,70 €
	- gemischt	pro Stück 2,50 €

Für Sie zusammengestellte Buffets

ab 30 Personen

Bauernbuffet, herzhaft und kräftig

Warm: pikante Hackpfanne

Kalt: Jungschweinrücken mit Früchten garniert, Pfefferschinken, Katenrauchmettwurst, gekochte Schinkenröllchen mit Spargelspitzen, gegrillte Hähnchenkeule, Partyfrikadellen, Gabelrollmöpfe mit Dillspitzen, Mett, Matjesfilet mit feiner Sahnesauce, hausgemachter Fleischsalat und Bohnensalat, buntes Käsesortiment, Butter und Brot

22,50 € pro Person

Buffet Mecklenburger Grillschinken

Warm: Grillschinken mit Sauerkraut und Ananas

Kalt: Tournedos vom Rind garniert mit Südfrüchten, Mettigel, Putenbrust, Schinken, Pfeffer – und Paprikaschinken, Kassler, gepökelte Rinderzunge, Roastbeef- Röllchen mit Remouladensauce, Rauchfischplatte, buntes Käsesortiment, Bohnensalat, Butter und Brot

23,50 € pro Person

Buffet Hausmacher Art

Warm: Schweinelachsfleisch in Sahne mit Champignons, Kartoffelgratin

Kalt: Schweinefilet mit Spargelspitzen, gepökelte Rinderzunge, Roastbeef gebraten, hausgemachter Schinken, auf rustikalem Brett garniert, Pfeffer – und Paprikaschinken, Kassler, Käsebrett mit Weintrauben garniert, Geflügelsalat mit Mandarinen, Moskauer Salat, Bohnensalat, Butter und Brotsortiment

25,00 € pro Person

Veränderungen und zusätzliche Buffets sind nach Absprache möglich.
Dessert zu den Buffets entnehmen Sie bitte unserer Dessertkarte.

Unsere Backgebühren

je Pfanne (bis 10kg)	15,00 €
ab 10 kg	20,00 €
ab 15 kg	25,00 €
ab 20 kg	35,00 €
ab 25 kg	40,00 €
ab 30 kg	50,00 €
an 40 kg	65,00 €

Individuelle Anfragen und Wünsche beantworten wir auch gern.
Wir sind der Spezialist für Spanferkel und
alles rund ums Schwein & Rind.

Seit 1991 stehen wir für Qualität und Service.

Ihr Frank Speck





**Ihnen gefallen unser Service und unsere Angebote?
Sie wollen auf dem Laufenden bleiben?**

Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram. Verpassen Sie keine Angebote und Veranstaltung.

Empfehlen Sie uns bei Freunden, Kollegen und in der Familie.

