

Aufschnittplatten

Gemischte Wurst- & Schinkenplatte vom Wild 7,90 € / Pers.

Gemüsevariationen aus frischem Gemüse

Allerlei Gemüse Mix
aus Erbsen, Karotten und Spargel 5,50 € / Port.

Blumenkohl
mit brauner Butter 4,00 € / Port.

Broccoli
mit hausgemachter Sauce Hollanda ise 4,00 € / Port.

Apfelrotkohl
hausgemacht 4,00 € / Port.

Sauerkraut 3,80 € / Port.

Grüne Bohnen mit Wildschweinspeck 4,00 € / Port.

Rosenkohl mit brauner Butter 4,00 € / Port.

Frische Rahm-Mischpilze 5,50 € / Port.



Kartoffeln, Klöße, Kroketten und Gratins

Petersilien-Salz-Kartoffeln 4,00 € / Pers.

Kartoffel-, Semmel- & Speckklöße
hausgemacht 4,50 € / Pers.

Kroketten
hausgemacht 4,50 € / Pers.

Kartoffel-Gratin mit Gemüse
hausgemacht 7,50 € / Pers.

Bratkartoffeln mit Wildschweinspeck
und Zwiebeln
hausgemacht 4,50 € / Pers.

Herzhafter Kartoffelsalat
hausgemacht 6,50 € / Port.

Salate

Frischer Salat-Mix
mit hausgemachtem Dressing & Schafskäse 5,50 € / Port.

Herzhafter Nudelsalat 5,50 € / Port.

Frischer Obstsalat 5,50 € / Port.

Herzhafter Gurkensalat 5,90 € / Port.

Grüner Bohnensalat 5,50 € / Port.



Desserts

Mousse au chocolat
hausgemacht, mit Sahnehäubchen 4,00 € / Glas

Rote Grütze
mit hausgemachter Vanillesauce 4,00 € / Glas

Waldfruchtgelee
mit hausgemachter Vanillesauce 4,00 € / Glas

Cocktails

Wildfleisch-Cocktails 4,80 € / Glas
fein geschnittenes, gebratenes Wildfleisch
mit feinem Cocktailgemüse & -früchten



Wir bitten um Verständnis, dass wir alle Gerichte erst ab
einer Bestellmenge von 10 Personen zubereiten.

In diesen Preisen ist die momentan gültige
gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% enthalten.
Alle Preise verstehen sich daher als Endpreise.

Dieses Angebot gilt ab dem 01.04.2022.

Fleisch- und Wildspezialitäten aus der Region



Partyservice
ACHTUNG WILD!



Wildprofi Jagdbetrieb
Am Hopfenbruch 41
18059 Papendorf / OT Groß Stove
Tel./Fax: 0381 / 400 29 19
Mobil: 0172 / 301 94 06
E-Mail: kontakt@wildprofi.de



www.wildprofi.de

Unsere Preisliste

Suppen

Fasanenrahmsuppe mit Fasanenfleisch, Pfifferlingen & Karotten	4,50 € / Port.
Fasanenbouillon mit Fasanenfleisch, Eierstich & feinem Suppengemüse	4,50 € / Port.
Scharf geschossene Wildsuppe mit Wildfleisch & Pilzen	4,50 € / Port.
Soljanka vom Wild mit Wildfleisch & Soljankagemüse	4,50 € / Port.
Klare Wildkraftbouillon mit Pfifferlingen & Wildhackfleischbällchen	4,90 € / Port.
Hochzeitssuppe	5,80 € / Port.
Gulaschsuppe vom Wild mit Pilzen	6,50 € / Port.
Kesselgulasch vom Wild mit Kartoffeln, Pilzen & Gemüse	8,90 € / Port.

Partybrot

frisch gebacken, 1500g je Brot mit Kümmel, mit Zwiebeln oder mit Wildschweinspeck und Zwiebeln	5,50 € / Brot
---	---------------

Wildbraten

in Rotweinsauce und mit Preiselbeeren

Hirsch-Keule, ohne Knochen in Scheiben	13,50 € / Port.
Hirsch-Rücken, mit Knochen im Stück	17,00 € / Port.
Wildschwein-Keule, ohne Knochen in Scheiben	13,50 € / Port.
Wildschwein-Rücken, mit Knochen im Stück	17,00 € / Port.
Reh-Keule, ohne Knochen in Scheiben	14,50 € / Port.
Reh-Rücken, mit Knochen im Stück	20,00 € / Port.

in verschiedenen Saucen und Beilagen

Wildschwein-Rippenbraten gefüllt nach Mecklenburger Art mit Backpflaumen, Äpfeln & süßer Sauce	13,50 € / Port.
Wildschwein-Kasslerbraten mit Rotkohl, Klößen & Sauce	16,00 € / Port.
Wildschwein-Kasslerbraten & Wild-Knacker mit Grünkohl	16,00 € / Port.
Wildschwein-Braten gebacken im Gewürzbrotteig (Kümmel) und extra Sherry-Sahne-Sauce	15,00 € / Port.
Reh-Medaillons aus der Keule mit Waldpilzen, hausgemachter Jägersauce und hausgemachten verschiedenen Klößen	17,50 € / Port.
Filet vom Hirsch oder Wildschwein im Stück gebraten und tranchiert in Preiselbeer-Rahm-Sauce	19,50 € / Port.

Gebackener Frischling, Wildschwein am Spieß, mariniertes Wildschweinfleisch

Gebackener Frischling (ab 10 kg) in Rotweinsauce & mit Preiselbeeren (... so ein Frischling für 20 Personen kostet ca. 200,00 €)	13,50 € / kg
Wildschwein am Spieß (ab 15 kg) gepökelt, vorgegart & gewürzt (... so ein Wildschwein am Spieß kostet für 20 Personen ca. 190,00 €)	13,00 € / kg
Der Drehspeiß wird leihweise mitgeliefert.	
Gebackenes Wildschweinfleisch mit Kräutern und Gewürzen mariniert, ohne Knochen gebacken	18,00 € / kg

Rehrücken mal anders...

Kalter Reh-Rücken gefüllt mit Waldorf-Salat auf Ananas-Sauerkraut (ca. 3 kg)	35,00 € / kg
---	--------------

Braten und Gerichte

Vom Geflügel

Puten-Geschnetzeltes in Kräuter-Sahne-Sauce	9,90 € / Port.
Hähnchen-Keulen mit Allerlei-Gemüse	8,90 € / Port.
Marinierte Knoblauch- & Kräuter-Hähnchen-Keulen	8,90 € / Port.

Vom Hausschwein

Spanferkel (ab 12 kg) mit Sauerkraut (... so ein Spanferkel für 20 Personen kostet ca. 175,00 €)	12,00 € / kg
Krustenbraten mit Sauerkraut	9,90 € / Port.
Burgunder Krustenbraten mit Ananas-Sauerkraut	10,90 € / Port.
Schinken-Braten gebacken im Zwiebel-Brotteig mit Bier-Sauce	13,50 € / Port.
Grillhaxen, gebacken ohne Schwarte mit Sauerkraut	9,90 € / Port.
Eisbein, gekocht mit Sauerkraut und Erbsenpüree	10,90 € / Port.

Fleisch-Pfannen-Gerichte

Italienische Fleischpfanne kleine marinierte Schweine-, Puten- & Kasslersteaks in Sahnesauce mit frischem Porree, Paprika, Champignons und überbackenem Käse	9,90 € / Port.
Dänische Fleischpfanne kleine marinierte Putensteaks in Rahmsauce mit Champignons, Zwiebeln, grünen Pfefferkörnern und überbackenem Käse	9,90 € / Port.
Französische Fleischpfanne gegrillte marinierte Schweine-Filet-Medaillons mit Würzfleisch und überbackenem Käse	10,90 € / Port.

