

Tanja Siemes

Dorfstrasse 10

86684 Bergendorf

Tel.: 08276/589297

Fax: - 98

E-Mail: johann.geier@igrw.de

Speisenangebot „Schusterbeck“ im Marktstand

Sehr geehrte Veranstalter,
folgende Speisen sind wir in der Lage für Sie vor Ort in unserem Stand zuzubereiten. Gerne auch in Verbindung mit einem Getränkeausschank (siehe Getränkekarte). Wir bemühen uns auf die jeweilige Veranstaltungsart Rücksicht zu nehmen und unser Angebot anzupassen. Ausserdem versuchen wir durch unsere Flexibilität ein „Doppelangebot“ zu vermeiden.

Ofenfleck, unser Klassiker in versch. Variationen:

Ein belegter Teigfleck, der mit frischen Zutaten je nach Veranstaltung belegt und im Holzofen ausgebacken wird! Der Dinkel-Hefeteig mit Vollkornanteil wird frisch hergestellt und vor Ort verarbeitet. Versch. Variationen bieten für jeden Geschmack ein Angebot:

Speck-Lauch, Vegetarisch, Wald (Pilze, Zwiebel, Käse), Hawei (Ananas, Schinken), Gruselfleck (Würstchen, Ketchup), Thunfisch/Meerefrüchte, Apfel-Zimt, usw. Die Variationen sind endlos.....

Unser Ofenfleck überzeugt durch seinen knusprig, saftigen Geschmack und durch seine frische Zubereitung.

Grillstaeks und Würstchen:

Die Klassiker auf jedem Fest – frisch vom Metzger der Region und mit regionalen Spezialitäten ergänzt! Zum Beispiel: Original fränkische Bratwurst vom Gasthaus König! Auf Wunsch auch in Bio-Qualität vom Holzkohle-Grill, Gasgrill oder Pfanne! Gerne auf Tellern mit Beilage serviert!

Braten aus dem Holzofen:

Vom Schweine(roll)braten, über den Krustenbraten und Rinderbraten, bis zum Lammbraten ist alles denkbar und machbar! Frisch – vor Ort zubereitet mit Gemüsefond und Soße. Beilagen für ein Tellerangebot sind möglich. Fleisch vom Metzger vor Ort oder von uns bekannten Qualitäts-Metzgern!

Eintöpfe und Gulasch:

Fleisch- und Gemüseeintöpfe, klassisches ungarisches Gulasch bis hin zu „Sezgediner Gulasch mit Kraut“! Natürlich auch als Fischtopf erhältlich! Eintöpfe mit dem Gemüse der Region, auch auf offenem Feuer gekocht! Frisches selbstgebackenes Holzofen-Bauernbrot dazu oder feines Weissbrot, schmecken dem Gourmet! Auf Wunsch in gebackenen Brottöpfen serviert!

Aufläufe und Kässpatzen aus dem Holzofen:

Vom Kartoffelauflauf über den Gemüse- zum Nudelauflauf! Gut gewürzt mit Schmand und gutem (Berg)Käse überbacken. Auch süsse Aufläufe (Reis, Gries) sind möglich mit Kirschen, Puderzucker oder Kompott! Kässpatzen, das bekannte schwäbische Regionalgericht, nicht nur mit allgäuer Bergkäse sondern auch mit Weißacker, der Käsespezialität! Natürlich mit frischen Röstzwiebeln drüber!

Fisch frisch auf Ihren Tisch:

Meeres- und Süßwasserfisch, frisch mit Kräutern, Gewürzen und Zitrone, mediterran, oder regional hergestellt. Im Holzofen gebacken oder in der Pfanne gebraten. Im Ganzen oder als Filet, auf dem Teller mit Beilagen oder als „Fischsemmel“. Ein aussergewöhnlicher Genuss, wie man ihn selten auf Märkten bekommt!

Süß- und Mehlspeisen:

Germknödel, Apfelstrudel, Küchle, Krapfen, Hasenöhrle, Krautkrapfen, Kaiserschmarrn..... mit Vanillesoße und Eis, mit Kompott und Marmelade, frischer Sahne..... mmmhhh, das würde mir schmecken....., wie wärs damit auf Ihrem Markt!

Unser Marktstand:

Ist eine seltene Augenweide! In Volleiche und mit bewachsenem Dach, natürlich eingerichtet mit freundlichen Bäckern(innen), Köchen(innen) und Verkäufer(innen). Es herrscht Leben in der Bude, da alles frisch zubereitet wird. Manchmal wird dazu gesungen, oder der „Ofenmann“ preist seine Speisen und Getränke in „marktschreierischer Art“ mit humorvollen Reimen an. Der Stand hat eine Länge von ca. 10 m und 3 m breite. Also, kaum zu übersehen, aber auch eine Bereicherung für Ihren Markt! Schon der Transport erweckt Aufmerksamkeit!

Die Standgebühr:

Muss sich je nach Angebot und Veranstaltungsart und Dauer richten. Denn jeder Markt hat seine eigenen Gesetze und Verdienstmöglichkeiten. Bei jedem Angebot haben wir mehr oder weniger Aufwand! Je nach dem können wir mehr oder weniger bezahlen.... Deshalb lassen sie uns verhandeln – eben wie auf dem Markt üblich!

Erstellt am 17.10.11 von Johannes Geier/ Schusterbeck