

*Partyservice*

&

*Catering*

## Hausgemachte Suppe & Eintöpfe

Pro Person 0,5 ltr.

Hühnersuppe	4,90 €
Rindfleischsuppe	4,90 €
Gulaschsuppe	5,00 €
Grossuppe vom Schwein	5,00 €
Mitternachtssuppe( Lauch u, Gehacktes)	4,00 €
Erbsensuppe mit Fleischeinlage	4,00 €
Chilli con Carne v. Schwein	3,70€

## Cremesuppe

Broccollisuppe	3,00 €
Lauchcremesuppe	3,00 €
Grüne Pfefferrahmsuppe	3,00€
Holsteiner- Kartoffelsuppe mit Räucherspeck	3,70 €

## Mindestabnahme 10 Ltr. Pro Sorte

Baguette pro Person 1,80 €

## Canapees

Mit Grau und Schwarzbrot

### Vorschlag Nr. 1

Matjes, Ger. Forelle, Lachs, Tomate Mozzarella, Salami, roh. Schinken,  
gekochter Schinken mit Spargel, Gouda, Eier, Schweinebraten,  
Kl. Frikadellen 15,50 €

9 Teile pro Person

### Vorschlag Nr.2

Matjes, Hackepeter, roher Schinken, Camembert-Käse, Bressotcreme mit  
Räucherlachs, Salami 11,50 €

6 Teile pro Person

### Vorschlag Nr.3

Schweinebraten .,Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne  
Matjes-Filet , roher Schinken mit Gewürzgurke  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Kleines Hähnchenchnitzel 11,50 €

6 Teile pro Person

### Vorschlag Nr.4

Tomate Mozzarella,, Kl. Frikadellen,  
roher Schinken mit Gurke,  
Gek. Schinken mit Spargel,  
Gouda, Camembert mit Preiselbeeren 11,50 €

6 Teile pro Person

Mindest-Menge 10 Personen

## Finger Food

Garnelen im Knuspermantel		
Hähnchen – Ananas Spieße		
Kl. Hausgemachte Frikadellen		
Bruscetta		
Tomate- Mozzarella – Spieße		
Datteln im Speck-Mantel		
Käsespieße mit Weintrauben		
7 Teile pro Person		14,90 €

## Mindestmenge 20 Personen

### Warme Gerichte      ab 10 Personen

Spießbraten, Champignonrahmsauce, gem. Salat u, Rosmarin-Kartoffeln	11,50€
1Schweins- Haxe auf Sauerkraut, Speck u. Zwiebelsoße u. Kartoffelpüree	13,90 €
Schnitzelvariationen: Hähnchenschnitzel, Cordon-Bleu, Hawaiihschnitzel, gem. Salat, Bratkartoffeln u. Pfefferrahmsauce	16,50 €
Schnitzel mit Champignon-Rahmsauce u. Zigeunersauce, gem. Salat u. Bratkart.	13,50 €

2 Schweinemedallions mit Rahmchampignons, Salate der Saison u. Kroketten	9,90 €
Fischplatte.“Neptun“ Rotbarschfilet, Schollenfilet u. Seehechfilet, , mit frischen Gartensalaten, Buttersoße u. Salzkartoffeln	15,90 €
Grillplatte: Hähnchensteak, Schweinefilet, Rindersteak, Gemüse v. Markt, Grillspeck, Nürnberger Rostbratwurst, Kräuterbutter, Champignons u. Bratkartoffeln	14,90 €
Schweinlendchen“ Märchen der Südsee“, Curry-Früchte-Soße, Sahne Salat, Reis u. Kroketten	14,10 €
Rouladen, Lendchen vom Schwein, Hähnchenschnitzel frische Champignons, gem. Salate, Gemüseplatte, Kroketten, Salzkartoffeln u. Rahmsoße	20,50 €
3 Schweinemedallions in Ei-Parmesan-Hülle aus der Pfanne, Pfeffer-Rahmsoße, Speckbohnen u. Bratkartoffeln	14,90 €
Picata-Milanese: 2 Hähnchenbrust-Filets in Ei-Parmesan Hülle, Broccoli, Tagliatelle u. Tomatensoße	13,60 €

**Mit Suppe u. 1 Sorte Dessert-Ihrer Wahl    Aufpreis                    5,50 €**

**Buffet Nr.1 ( ab 20 Personen)**

Hochzeitssuppe  
Rouladen, Putenschnitzel, Schweinemedallions,  
Sahnekartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten, Gemüseplatte,  
bunte Salate, Champignonpfanne, Pfefferrahm-Soße  
Fischplatte: ger. Forelle, Lachs,  
Käseplatte, Brotsorten, Partybrötchen u. Butter  
Orangencreme u. Mousse au Chocolat                    27,90 €/Pers.

**Italienisches Buffet Nr. 2 ( ab 20 Personen)**

Tomatencreme – Suppe  
Honigmelone mit Schinken  
Tomate Mozzarella, Anti-Pasti  
Schweinemedallions in Gorgonzola – Soße,  
Truthahnsteaks in Ei - Käse Hülle mit Tomatensoße, Bandnudeln,  
Basmatireis,  
Blattsalate mit Walnußöl u. Pinienkerne  
Gefüllte Champignons  
Geräucherte Forelle, u. Lachs mit Sahnemeerrettich u.  
Preiselbeersahne  
Ciabatta Baguette u. Partybrötchen, Butter & Kräuterbutter  
Pana-Cotta mit Erdbeermus und Tiramisu – Creme            26,50 €/Pers

## Grill-Büffet außer Haus

Ab 30 Personen (saisonbedingt)

2 Schweinenacken-Steaks, 1 Putensteak, 1 Bratwurst,  
Kartoffelsalat, Krautsalat, Tagliatelle-Ruccola-Salat Tomatensalat,  
Bohnensalat, BBQ-Soße, Kräuterbutter, Aioli-Soße,  
ca. 1 Std. Grillen, inkl. Grillkohle 19,90€

### Salate

Kartoffelsalat (1)	3,00 €
Nudelsalat (1)	3,00 €
Geflügelsalat (1)	3,00 €
Reis-Curry-Salat	3,00 €
Penne-Ruccola-Salat, Cherry-Tomaten	2,80 €
Krautsalat	2,20 €
Bohnensalat	2,20 €
Karottensalat	2,00 €
Gem. Salat(Bohnen, Kraut, Karotte, Gurke)	3,00 €
Bauersalat(Gurke, Tomate, Eisberg u. Feta-Käse)	3,50 €

### Beilagen:

pro Pers.

Gemüseplatte: Broccoli, Rosenkohl, Erbsen, Möhren u. Blumenkohl	4,50 €
Bratkartoffeln	3,00 €
Kartoffel-Gratin	3,00 €
Reis	2,00 €
Salzkartoffeln	2,50 €
Nudel-Auflauf	2,90 €

## Dessert

Orangencreme mit Sahne	3,00 €
Zitronencreme mit Sahne	3,00 €
Apfel-Zimt-Creme	3,00 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	3,50 €
Mousse au Chocolate mit Sahne	3,50 €
Mousse au Chocolate( Weiße Schokolade)	3,50 €
Pana- Cotta mit Erdbeermus	3,50 €
Gekochter Vanillepudding , Schokosoße	2,50 €
Gekochter Schokoladenpudding u. Vanillesoße	2,50 €
Frischer Obstsalat	5,50 €
Tiramisu-Creme	4,00 €

Alle Gerichte werden servierfertig in Porzellan-Schüsseln/ Kokotten angerichtet und Thermo-Styroporbehälter geliefert.

Wir bitten Sie dieses Geschirr gereinigt zurück zu bringen.

Auf Wunsch und nach Absprache kann dieses von uns abgeholt und gereinigt werden.

Leihgebühr	2,00 €/ Person
Mit Nachreinigung	2,50€/ Person

### Sie wünschen Service – Personal

Es stehen erfahren Mitarbeiter auf Wunsch für Sie zur Verfügung

Wir berechnen 22,50 € pro Stunde pro Mitarbeiter (inkl. 19% MwSt).

Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und werden stets frisch zu bereitet.

Ab einem Warenwert von 150,00 € liefern wir außerhalb  
von Ganderkesee –Ort Frei Haus

stand 01.01.2019