

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, Champignonrahmsoße, gem. Salat u, Rosmarin- Kartoffeln	11,50€
1Schweins- Haxe auf Sauerkraut, Speck u. Zwiebelsoße u. Kartoffelpüree	13,90 €
Schnitzelvariationen: Hähnchenschnitzel, Cordon-Bleu, Hawaiischnitzel, gem. Salat, Bratkartoffeln u. Pfefferrahmsoße	16,50 €
Schnitzel mit Champignon-Rahmsoße u. Zigeunersoße, 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.

Bei Bestellung unterhalb der vorgegeben Personenzahl (mindestens 5 Personen) berechnen wir einen Aufschlag 1,00 € pro Person

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