Unser Catering-Katalog wird zu Zeit überarbeitet.

Bitte haben Sie ein bisschen Geduld.

Wir beeilen uns, damit Sie wieder auf die aktuellen Preise zugreifen können.

Vielen Dank für Ihre Verständnis!

Ihr

Manz-Team

<u>Hinweis:</u>

Die folgende Version unseres Partyservice-Gesamtkatalogs enthält noch die alten Preisen.

Partyservice-Gesamtkatalog

manz – Die Metzgerei OHG * Hauptstraße 79 * 35625 Hüttenberg * 06403 2745
manz – Das Catering: Bleichstraße 29 * 0641 73427 & 74544

Filialen:
ehem. Kunz Gießen: Bleichstraße 29 * 0641 73427 & 74544
Schlemmerlädchen Marktplatz 1 * 0641 33897
35390 Gießen

Nahkauf Schmidt Oberkleen: Hauptstr. 75 * 35428 Langgöns * 06447 8871322

Nahkauf Wetzlar: Stoppelberger Hohl 130 * 35578 Wetzlar * 06441 6694116

Frische-Theke Rewe Travaci Rechtenbach: Am Dollenstück 2 * 35625 Hüttenberg

info@manz-die-metzgerei.de
www.manz-die-metzgerei.de

Version 13, gültig ab Oktober 2021 – bis zum Erscheinen einer neueren Version
alle vorherigen Versionen verlieren ihre Gültigkeit

Wegweiser durch unseren Katalog

Allgemeine Informationen **2**

Sie suchen ein Komplettangebot für eine Feier im kleineren Rahmen? Vielleicht finden Sie unter unseren uHus das Richtige?

„uHus“: Abholgerichte für mindestens 10 Personen zum Festpreis **3**

Brote, schon fertig belegt?

Brötchen / Schnittchen / Baguettes **4**

Feiern und Tagen in Corona-Zeiten?

Lunchpakete, Konferenz- & Brotzeitteller **6**

Für besondere Gelegenheiten, Stehempfänge oder Feiern mit wenig Platz bieten sie unsere

Fingerfood-Büffets an: **8**

So umfangreich soll es nicht sein? Wie wäre es mit einer Grillplatte?

Warme Grillplatten in verschiedenen Größen **10**

Lieber doch etwas Kaltes?

Kalte Platten **11**

Für runde Geburtstage, Hochzeiten, Konfirmation/Kommunion, Jubiläen etc. haben wir verschiedene Büffets, mehr oder weniger umfangreich, zusammengestellt:

Büffetvorschläge – bunt gemischt aus unserem vielfältigen Sortiment **13**

Klassiker – Jahreszeiten - Regionen

Die Vorschläge entsprechen nicht Ihrem Geschmack? Sie möchten lediglich ein oder mehrere Fleischgerichte aussuchen und richten die Beilagen selbst? Wie auch immer, Sie können sich Ihr Wunschessen selbst zusammenstellen. Dafür nutzen Sie bitte:

unser Gesamtsortiment als Liste **20**

Kalte Vorspeisen / Suppen	20
Eintöpfe / Fleischgerichte, Braten etc.	21
Schweinefleischgerichte / Lendentöpfe	23
Rind, Kalb Lamm, Wild	24
Fisch, Geflügel	25
Beilagen / Gemüse / Nudelgerichte / Vegetarisches	26
Salate	27
Nachspeisen	28
Fingerfoodliste	30

Für zu Hause, wir bereiten vor und Sie stellen „nur“ noch den Ofen an

Ofenfertige Gerichte **32**

Weitere „mehr oder weniger“ nützliche Informationen **34**

Allgemeine Informationen

Auf den Seiten 3-16 finden Sie Kombinationen und Büffetvorschläge von unserem Partyservice für die verschiedensten Anlässe. Diese Zusammenstellungen basieren auf vielen bisher von unseren Kunden ausgewählten Kombinationen.

Die angegebenen Preise sind inkl. 7 % MwSt. Erhalten Sie außer den Lebensmitteln weitere Dienstleistungen wie Service, Büffetbetreuung, Getränke, Geschirr, Gläser oder Dekoration, werden für den Gesamtauftrag 19 % MwSt. fällig. In diesem Fall rechnen wir die angegebenen Preise um.

Unseren Partyservice bieten wir Montag bis Freitag von 8:00-18:30 Uhr an.

In der Regel können die Speisen in Gießen, Bleichstraße 29, abgeholt werden. Ausgenommen sind ofenfertige Gerichte oder kalte Gerichte, die Sie je nach Tageszeit in allen Filialen abholen können. Geben Sie bitte bei Bestellung an, welche Filiale für Sie am günstigsten gelegen ist.

An Samstagen bieten wir Partyservice nur noch begrenzt und nach Absprache mit der Geschäftsleitung an.

Beachten Sie dabei bitte außerhalb unserer Öffnungszeiten eine Mindestanzahl von 30 Personen oder Bestellwert von 350 €

Für Samstag sowie Sonn- und Feiertage bieten sich neben Kalten Platten und Salaten auch unsere ofenfertig vorbereiteten Gerichte an, die Sie selbst im Backofen fertiggaren oder erwärmen (mehr dazu ab Seite 34).

Gerne beliefern wir Sie auch. Dafür berechnen wir eine entfernungsabhängige Pauschale von 5,00 €-40,00 € sowie eine zeitabhängige Pauschale für den Büffetaufbau auf den von Ihnen vorbereiteten Tisch.

Die Rückgabe der gereinigten Behälter kann in Hüttenberg oder Gießen erfolgen. Selbstverständlich übernehmen wir auf Wunsch auch die Abholung und Reinigung der Behälter und berechnen dies je nach entstandenem Aufwand.

„uHu“: Gerichte ab 10 Personen zum Festpreis

uHu 1 **97,00 €**
Partyschinken, Sauerkraut, Sahnemeerrettich

uHu 2 **101,00 €**
Putengeschnetzeltes in Curryrahmsoße mit frischen Champignons und Ananas, Reis

uHu 3 **107,00 €**
Bami Goreng, Nasi Goreng

uHu 4 **108,00 €**
Nudelparty: Spaghetti Carbonara, Penne Bolognese, Tagliatelle mit Rahmpilzen
Aufpreis Spaghetti Pesto 10,00 € bzw. 1,00 €/Portion

uHu 5 **114,00 €**
„Hamburger“ Party: Rinderhacksteaks, Frikadellen, Ketchup, Röstzwiebeln, Gurken, Pilzen Tomaten, Salat, Sesambrötchen
Aufpreis BäckerBurgerbuns 12,00 € bzw. 1,20 €/Portion

uHu 6 **113,00 €**
Gyros-Pfanne, Tsatziki, Krautsalat

uHu 7 **112,00 €**
Schweinebraten mit Soße, Spätzle, Gemüsegratin

uHu 8 **116,00 €**
Hähnchenbrust Toskana und Hawaii, Kartoffelgratin

uHu 9 **124,00 €**
Grillschinken, Senf-Honig-Dipp, Kartoffelgratin, Krautsalat

uHu 10 **124,00 €**
Grillbraten vom Schwein, Tsatziki, Kartoffelgratin, Grüner Salat

uHu 11 **115,00 €**
Partyschnitzel mit Zwiebeln, Pilzen, Rahmsoße, Kartoffelsalat, Griechischer Salat

uHu 12 **132,00 €**
Gekochtes Rindfleisch, Salzkartoffeln, Meerrettich & Grüne Soße

Belegte Brötchen / Schnittchen / Baguettes

Für besondere Gelegenheiten, Stehempfänge und Feiern, bei denen man aus räumlichen Gründen nicht genügend Platz für ein Essen am Tisch hat, sind „Kleinigkeiten“ sehr gut geeignet.
Entscheiden Sie sich für eines unserer Fingerfood-Büffets ab Seite 7 im Prospekt oder stellen Sie sich aus der ab Seite 33 folgenden Liste selbst etwas zusammen. Diese Teile lassen sich gut von einer Serviette essen, mit kleinen Tellern ist es für Ihre Gäste einfacher.

Beginnen wir mit belegten Brötchen und Schnittchen
Für den Belag unserer Brötchen, die wir von der Bäckerei Braun in Gießen sowie der Bäckerei Ernst Weber (Inh. Elke Weber) in Hüttenberg beziehen, verarbeiten wir wie in allen anderen Bereichen unseres Betriebs auch, nur die höchste Qualität.

Wurst- und Schinkensorten kommen natürlich überwiegend aus unserer hauseigenen Produktion. Auch als Metzgerei bieten wir Ihnen aber auch ein umfangreiches Käsesortiment, welches wir nach Verfügbarkeit für die Brötchen und Schnittchen verwenden. An Fisch verwenden wir in der Regel Räucherlachs. Gerne können Sie sich den Belag auch ganz genau und Stück für Stück zusammenstellen (s. S. 6).

Unsere Mengenempfehlung pro Person:
3/2 belegte Brötchen (für „gute“ Esser 4-5 ½ Brötchen) oder 3-6 Schnittchen/Canapés

Halbe belegte Brötchen: Regulär: ca. 40% dunkle Brötchen und ca. 60% helle Brötchen

Kategorie 1 **ab 1,90 € / Stück**
Belag: Käse, Wurst, Braten, Schinken

Kategorie 2 **ab 2,30 € / Stück**
Belag: ca. 40% Käse, ca. 40% Wurst, Braten, Schinken, ca. 20% Fisch

Kategorie 3 **ab 2,50 € / Stück**
Belag: Käse, feine Schinken- und Bratensorten, Fisch, Garnelen

Schnittchen/Canapé: Weißbrot, Roggenbrot, Körnerbrot

Kategorie 1 **ab 1,80 € / Stück**
Belag: Käse, Wurst, Braten, Schinken

Kategorie 2 **ab 2,20 € / Stück**
Belag: ca. 40% Käse, ca. 40%Wurst, Braten, Schinken, ca. 20% Fisch

Kategorie 3 **ab 2,40 € / Stück**
Belag: Käse, feine Schinken- und Bratensorten, Fisch, Garnelen

Diese Kategorien gelten, wenn Sie die konkrete Auswahl des Belags uns überlassen.

Möchten Sie sich Brot/Brötchen und oder Belag gerne selbst zusammenstellen, finden Sie auf der folgenden Seite dazu die Komponenten und Preise.

Belegte Brötchen / Schnittchen / Baguettes

Gerne mischen wir die Brötchen auch nach Ihren Wünschen

dunkle und helle Brötchen 50 : 50	plus 0,05 €
dunkle und helle Brötchen 60 : 40	plus 0,10 €
nur dunkle Brötchen	plus 0,15 €

Brötchen/Brot

- ☐ ½ Weizenbrötchen
- ☐ ½ Körner-, Roggen-, Mischbrötchen (Verfügbarkeit kann variieren)
- ☐ ½ Partybrötchen
- ☐ ½ Laugen-Partybrötchen
- ☐ ½ oder kleine Laugen-Stangen
- ☐ Roggenbrot
- ☐ Baguette
- ☐ Körnerbrot
- ☐ Ganze Brötchen oder Partybrötchen mit Deckel (plus 0,30 €-0,50 €)
- ☐ Schnittchen oder ½ Partybrötchen (minus 0,10 €)

Belag

☐ Aufschnitt	2,00 €	☐ Räucherlachs	3,40 €
☐ Mett mit Zwiebeln	2,00 €	☐ Forellenfilets	3,40 €
☐ Schinken, roh & gegart	2,20 €	☐ Garnelen	3,40 €
☐ Hausmacher Wurst	2,00 €	☐ Roastbeef	3,40 €
☐ Kasseler, Schweinebraten	2,20 €	☐ Rührei	2,20 €
☐ Salami	2,20 €	☐ Brie/Camembert	2,20 €
☐ Fleischsalat	2,00 €	☐ Frischkäse	2,00 €
☐ Putenbrust	2,20 €	☐ Schnittkäse	2,10 €

Baguettes oder Laugengebäck

☐ Schinken/Käse oder Salami/Käse	ab 2,50 €
☐ Schinken/Käse/Salami	ab 2,80 €
☐ Tomaten/Mozzarella/Basilikum	ab 2,80 €
☐ Räucherlachs	ab 4,00 €
Die Baguettes können wir auf Wunsch auch halbieren	
☐ Laugenbrezeln, natur	ab 0,90 €
☐ Laugenbrezel, gebuttert	ab 1,20 €

Selbstverständlich bekommen sie die belegten Brötchen, Schnittchen oder Baguettes auch Corona gerecht einzeln verpackt. Hierbei kalkulieren Sie bitte pro Teil zusätzlich 0,20 €.

Tagen und Feiern in Coronazeiten

Um den Kontakt am Büffet für Ihre Tagungsteilnehmer oder Gäste so gering wie möglich zu halten, können wir Ihnen Lunchpakete oder Konferenzteller zusammenstellen.

Lunchpaket 1: 9,90 € / Paket

Toskana Brötchen mit Hähnchenknusperfilet, Spitzweck mit Kasseler, Tomaten-Mozzarella-Spieß, Apfel, Joghurt, süßer Riegel, Serviette, Einweglöffel

Lunchpaket 2 (vegetarisch): 7,90 € / Paket

Körnerbrötchen mit Frischkäse, Tomate & Gurke, Spitzweck mit Schnittkäse, Banane, Apfel, Joghurt, Einweglöffel, süßer Riegel, Serviette

Lunchpaket 3: 8,20 € / Paket

Baguette mit Schinken/Käse oder Salami/Käse, 2 x Fernsehwürstchen, Laugenstange, Joghurt, Apfel, süßer Riegel, Einweglöffel, Serviette

Lunchpaket 4: 9,70 € / Paket

Schnitzelbrötchen mit Ketchup, Körnerbrötchen mit Käse, Studentenfutter, Banane, Joghurt, Einweglöffel, Serviette

Lunchpaket 5: (Mindestabnahme 6 Pakete) 8,70€ / Paket

2 x Kartoffeltortilla, Laugenstange, 2 x Fernsehwürstchen, Apfel, Joghurt, Einweglöffel, Serviette

Lunchpaket 6 (vegetarisch): 8,20 € / Paket

Körnerbrötchen mit Frischkäse, Tomaten & Gurke, Spitzweck mit Schnittkäse, Banane, Apfel, süßer Riegel, Studentenfutter, Serviette

Lunchpaket 7 (vegetarisch): (Mindestabnahme 6 Pakete) 9,70 € / Paket

Toskana Brötchen mit Tomaten/Mozzarella/Basilikum, Antipasti-Gemüse-Spieß, Körnerbrötchen mit Frischkäse/Tomaten/Gurke, Apfel, süßer Riegel, Joghurt, Einweglöffel, Serviette

Weitere Zusammenstellung auf Anfrage.

Collage Einzeln angerichteter Speisen:

Gerne können wir Ihnen Brotzeit- oder Konferenzteller anrichten, die sich Ihre Gäste oder Tagungsteilnehmer schnell vom Büffet wegnehmen können. Wir richten dies auf Porzellantellern an, Serviette und Erfrischungstuch dazu und, wo nötig, auch mit Besteck.

Konferenzteller 1: **ab 9,20 €** bzw. 10,23 €/**Teller***

½ Käsebrötchen, ½ Schinkenbrötchen, 2x Obstspieße

Konferenzteller 2: **ab 7,50 €** bzw. 8,34 €/**Teller***

½ Käsebrötchen, ½ Schinkenbrötchen, 2x Manschettenkuchen

Konferenzteller 3: **ab 12,10 €** bzw. 13,46 €/**Teller***

2 Schnittchen mit Wurst/Schinken, 2 Schnittchen mit Käse, Kartoffelsalat im Glas, Hackbällchen, kleine Gabel

Konferenzteller 4: **ab 13,30 €** bzw. 14,68 €/**Teller***

2 Schnittchen mit Wurst/Schinken, 2 Schnittchen mit Käse, Kartoffelsalat im Glas, Hackbällchen, Hähnchen-Knusperstick, kleine Gabel

Konferenzteller 5: **ab 16,40 €** bzw. 18,24 €/**Teller***

2 Schnittchen mit Wurst/Schinken, 2 Schnittchen mit Käse, 1 Lachsschnittchen, Kartoffelsalat im Glas, 2 Tomate-Mozzarella-Spießchen, kleine Gabel

Konferenzteller 6 - veggy: **ab 9,20 €** bzw. 10,23 €//**Teller***

½ Käsebrötchen, ½ Eierbrötchen, 2x Obstspieße,

Konferenzteller 7 – veggy: **ab 13,50 €** bzw. 15,02 €//**Teller***

4 Käseschnittchen, Kartoffelsalat im Glas, 2 Tomate-Mozzarella-Spießchen, kleine Gabel

Brotzeitteller:

Der Belag wird auf dem Teller mit Butter und Deko angerichtet, dazu Brot & Brötchen Serviette, Erfrischungstuch, Messer & Gabel:

Brotzeit-Teller 1: **ab 9,60 €** bzw. 10,68 €/**Teller***

Roher Schinken, Kochschinken, Salami, Braten

Brotzeit-Teller 2: **ab 9,60 €** bzw. 10,68 €/**Teller***

Roher Schinken, Kochschinken, Käse

Käse-Brotzeit-Teller 3: **ab 9,60 €** bzw. 10,68 €/**Teller***

Schnittkäse, Weichkäse, Frischkäse

Antipasti-Brotzeit-Teller 4: **ab 13,90 €** bzw. 15,46 €/**Teller***

Gefüllte Paprika (Peppers), Antipastigemüse, Rohschinken, Luftgetrocknete Salami, Lachs, Tomate-Mozzarella-Spieß

*Inkl. **7%** bzw. 19% Mehrwertsteuer

Fingerfood

Nachfolgend einige Fingerfood-Zusammenstellungen. Dabei haben Sie einen Preisvorteil gegenüber einer selbst zusammengestellten Auswahl von 5-15%. Unser komplettes Sortiment finden Sie ab Seite 33 auf der Fingerfood-Liste.

Kleiner Empfang — 3 Schnittchen, 2 Mozzarella-Spieße, 1 Pincho/Person ab 9,40 €

Schnittchen mit Schinken, Käse, Braten
Tomaten-Mozzarella-Spießchen
Pincho (Spieß auf passendem Salat)

Empfang „classic“ — Ab 8 Personen * 8 Teile/Person ab 12,70 €

Schnittchen mit Lachs
Roggenbrot mit Schinken/Braten
Hackbällchen/Meatballs mit Dipp
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Käse-Sticks
Vollkornschnittchen mit Weichkäse
Hähnchen-Knuspersticks mit Dipp
Mini-Pizza

Kutscherbüffet — Ab 8 Personen * 6 Teile/Person ab 9,90 €

Bauernbrote mit Hausmacher Wurst
½ Partybrötchen mit Kochschinken
½ Laugen-Partybrötchen mit Schinkenspeck
Vollkornbrot mit Weichkäse
Mini-Laugenstangen mit Schnittkäse
Brezeln mit Butter

Mini-Münchner (saisonal) — Ab 10 Personen * 7 Teile/Person ab 12,60 €

Weißwürstchen mit Süßem Senf und Brezel
½ Laugen-Partybrötchen mit Kernschinken
Mini-Obatzderkugel
Bayrisch´ Creme
Roggenbrot mit Schweinsbraten
Mini-LKW (Fleischkäse-Brötchen)
Schnittlauch-Brotecken

Hessisch ess´ isch — Ab 10 Personen * 6 Teile/Pers ab 10,00 € * 12 Teile/Pers 19,50 €

12x	Handkäse-Spieß	(12x)	6x	Hackbällchen	(24x)
6x	Mini-Laugenstange mit Frischkäse	(12x)	6x	Rote-Worscht-Brot	(12x)
6x	Roggenbrot mit Mett & Zwibbel	(12x)	6x	Griebenschmalzbrote	(12x)
6x	Roggenbrot mit Kochschinken	(12x)	6x	Mini-Bratwürstchen im Teig	(12x)
6x	Leberworscht-Brot mit Röstzwibbel	(12x)	6x	Hessentöpfchen	(12x)

Die Zahlen vor den Speisen geben die Mengen der 6er Auswahl bei 10 Personen an, die Zahlen dahinter in Klammern die Mengen der 12er Auswahl bei 10 Personen.

Fitness-Fingerfood — Ab 10 Personen 9 Teile/Person ab 15,30 €

Pumpernickel mit Käse
Tomaten-Mozzarella-Spießchen
Partybrötchen mit Rohschinken (mit Deckel)
Partybrötchen mit Kasseler (mit Deckel)
Gemüserohkost mit Kräuterdipp
Käse-Spieße
Vollkornbrot mit Frischkäse
Obstspieße
Himbeerquark

Piccolo Pranzo (Kleine italienische Mahlzeit)

Ab 10 Personen 10 Teile/Person ab 18,90 € * 15 Teile/Person ab 25,50 €

1x	Panini mit Lachs	(1x)	1x	Crostini (Tomaten/Käse)	(1x)
0,5x	Grissini mit Parmaschinken	(1x)	1x	Tomaten-Mozzarella-Spieße	(1x)
1x	Milano-Sticks	(1x)	0,5x	Weichkäse-Ecken mit Obst	(1x)
1x	Garnelen im Teigmantel	(1x)	0,5x	Blätterteig mit Lachs&Garnele	(1x)
0,5x	Spinatquiche	(1x)	1x	Mini-Pizzen	(1x)
1x	Hähnchen-Knusper-Sticks	(1x)	0,5x	Gemüsespieße	(1x)
2x	Gefüllte Oliven	(2x)	0,5x	Kleine Tiramisu	(1x)
			0,5x	Kleine Panna Cotta	(1x)

Die Zahlen vor den Speisen geben die Mengen der 10er Auswahl pro Person an, die Zahlen dahinter in Klammern die Mengen der 15er Auswahl pro Person

Einmal um die ganze Welt…

Ab 20 Personen * ca. 16 Teile/Person ab 28,10 €

Zusammensetzung bei 20 Personen ca. 16 Teile/Person:

20x	Tomaten-Mozzarella-Spießchen	20x	Mini-Burger (Rind)
15x	Bruschetta mit Zucchini	15x	2erFalafel mit Dipp
15x	Sambusa (Teigtaschen mit Rinderhack)	20x	Frühlingsröllchen
20x	Hackbällchen/Meatballs	20x	Mini-Pizzen
30x	Belegte Brote (Schnittchen Kat.1)	15x	Syrische Spinattörtchen
15x	Empanadas mit Gemüse	15x	Reis mit Linsen
16x	½ Tortillaröllchen mit Gemüseragout	15x	Tabouleh (Bulgursalat)
30x	Datteln im Speckmantel	15x	Blini mit Obstschmand
15x	Süßer Reis	25x	Obstspieße

Flying Buffet z.B.:

Ab 20 Personen * 15 Teile/Person ab 24,60 €

Zusammensetzung bei 20 Personen á 15 Teile/Person:

20x	Lachsroulade	20x	Frühlingsröllchen
20x	Matjes-Apfelstückchen auf Pumpernickel	20x	Mini-Pizzen
20x	Käse-Sticks	20x	Bruschetta mit Tomate
25x	Tomaten-Mozzarella-Sticks	40x	Schnittchen/Canapés Kat. 2
25x	Hähnchen-Knuspersticks	25x	Aprikosen/Pflaumen im Speckmantel
15x	Ziegenkäse-Quiche	15x	Forellenmousse auf Gurkensalat
15x	Mini-Würstchen im Teig		
20x	Blätterteigschnecken mit Pilzen, Lauch & Käse		

Grillplatten

3er Grillplatte klein: für den kleinen Hunger **6,20 € / Person**
½ Partyschnitzel, ½ Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Hackbällchen

3er Grillplatte groß: eine gute Portion bei gemischter Gesellschaft **8,80 € / Person**
Partyschnitzel, Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Frikadelle

4er Grillplatte klein: eine gute Portion bei gemischter Gesellschaft **7,80 € / Person**
½ Partyschnitzel, ½ Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Hackbällchen, Mini-Würstchen im Teig

4er Grillplatte groß: für den größeren Hunger **10,50 € / Person**
Partyschnitzel, Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Frikadelle, Bratwürstchen

5er Grillplatte klein: für den größeren Hunger **9,40 € / Person**
½ Partyschnitzel, ½ Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Hackbällchen, Mini-Würstchen im Teig, HU-Hähnchenunterkeule

5er Grillplatte groß: für den großen Hunger **12,70 € / Person**
Partyschnitzel, Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Frikadelle, Bratwürstchen, Hähnchenschenkel

6er Grillplatte klein: für den großen Hunger **11,40 € / Person**
½ Partyschnitzel, ½ Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Hackbällchen, 1 Mini-Würstchen im Teig, HU-Hähnchenunterkeule, Schweinemedaillon

6er Grillplatte groß: für den ganz großen Hunger **14,50 € / Person**
Partyschnitzel, Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Frikadelle, Bratwürstchen, Hähnchenschenkel, Schweinemedaillon

Mit **Kartoffelsalat, Krautsalat mit Brot/Brötchen** zuzüglich **4,20 € / Person**

Die Grillplatten können wir wahlweise im Rechaud/Wasserbad oder auf Platten in Thermobox anrichten.

Die Grillplatten bieten wir ab 10 Portionen an.

Kalte Platten

Schlemmerplatte – Das „kleine kalte Büffet“ (180g) — 11,90 € / Person
Lachs, Forelle, Käse, Rohschinken, Salami, Kasseler, Braten

Gemischte Schinkenplatte (125g) — 6,50 € / Person
Verschiedene Kochschinkensorten, verschiedene Rohschinkensorten

Gemischte Bratenplatte (125g) — 6,50 € / Person
Putenbrust, Roastbeef, Schweinebraten, gef. Bauch, Kasseler

Gemischte Aufschnittplatte (125g) — 5,10 € / Person
Aufschnitt, Salami, Schinken, Braten

Hausmacher Wurstplatte (180g) — 4,20 € / Person
Leberwurst, Mettwurst, Presskopf, Blutwurst

Hausmacher Wurstplatte mit Schinken (150g) — 4,90 € / Person
Leber- und Blutwurst, Presskopf, Mettwurst, Schinken,

Kleine Fischplatte (60g) — 4,80 € / Person
Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Große Fischauswahl (100g) — 7,50 € / Person
Räucherlachs, Gravedlachs, Forellenfilet, Räucherfischauswahl, Garnelen
Graved Soße, Sahnemeerrettich

Kleine Käseplatte (60g) — 3,20 € / Person
Verschiedene Weich- und Schnittkäsesorten mit Früchten garniert

Große Käseauswahl (100g) — 6,80 € / Person
Verschiedene internationale Weich- und Schnittkäsesorten mit Früchten garniert

Dazu eine passende Brot- und Brötchenauswahl mit Butter — 1,20-2,50 € / Person

Hinweis:
Die Fleisch-, Wurst-, Schinkenplatten sind von der Menge her für ein gutes Abendessen kalkuliert, die „Kleinen“ Fisch- und Käsemengen als Vor- bzw. Nachspeise oder ergänzend zu den Fleischwaren.

Die vorab genannten Preise sind Abholpreise incl. 7% Mehrwertsteuer. Für Lieferung berechnen wir je nach Entfernung zw. 5,50-30 €, für Büffetaufbau 29,75 € pro Personalstunde. Erhalten Sie außer den Lebensmitteln weitere Dienstleistungen wie Service, Büffetbetreuung, Getränke, Geschirr, Gläser oder Dekoration werden für den Gesamtauftrag 19% Mehrwertsteuer fällig. In diesem Fall rechnen wir die oben angegebenen Preise um.

Kalte Platten

Möchten Sie die kalten Platten noch etwas ergänzen? Neben Artikeln aus unserer Fingerfood-Liste oder Salatauswahl bieten sich folgende Produkte an:

Wurst

- ☐ Fernsehwürstchen
- ☐ Scharfe Fernsehwürsten
- ☐ Manzini
- ☐ Hotzini

Kalte Beilagen

- ☐ Bauernbrot
- ☐ Laugenbrezeln
- ☐ Partybrötchenkorb
- ☐ Stangenweißbrot
- ☐ Broträder/Partysonne
- ☐ Ciabatta
- ☐ Laugenbrötchen
- ☐ Butter
- ☐ Gewürzgurken

Käse

- ☐ Angemachter Camembert (Obatzder)
- ☐ Handkäse mit Musik
- ☐ Handkäse-Spießchen
- ☐ Handkäse-Tatar
- ☐ Hartkäse-Carpaccio
  (verschiedene Hartkäsesorten in hauchdünnen Scheiben mit Schnittlauch/Frühlingszwiebeln geschichtet, mariniert mit Weißwein-Nuss-Marinade)

Einige Bilder von verschiedenen Büffets und Fingerfood-Speisen.

Büffets für alle Gelegenheiten & Jahreszeiten

Aus unserem abwechslungsreichen Angebot haben wir im Folgenden einige Menü- und Büffetvorschläge für Sie zusammengestellt. Auch bei diesen Vorschlägen haben Sie einen Preisvorteil gegenüber einer selbst zusammengestellten Auswahl.

Die Preise der nachfolgenden Menü- und Büffetvorschläge gelten incl. 7 % MwSt. und beinhalten die Lieferung im Umkreis von 10 km, sofern Sie keine Änderungen am Vorschlag vornehmen.
Gerne erarbeiten wir Ihnen ein individuelles Angebot. Dafür berechnen wir ggf. eine Kostenpauschale je nach Aufwand bis zu 40,-- €, die wir bei erteiltem Auftrag mit der Rechnung verrechnen.

Feines Kaltes Büffet — ab 15 Personen ab 25,40 € / Person

Gemischte Fischplatte mit Sahnemeerrettich
Roastbeef, Lendchen, Braten-Schinkenplatte mit Melone
Feinschmeckersalat (rote & grüne Bohnen, Tomaten, Artischockenherzen, Mais), Tortellinisalat, Waldorfsalat, Geflügelsalat
Käse-Früchte-Platte, Partybrötchenkorb, Butter

Rustikales Kaltes Büffet — ab 15 Personen ab 21,00 € / Person

Kalte Schnitzelchen, Hackbällchen
Hausmacher Wurst mit Schinken, Schweinemett mit Zwiebeln, Fernsehwürstchen
Kartoffelsalat, Lauchsalat, Matjes/Apfelrahm
Käseplatte, Handkäse mit Musik, Bauernbrot, Partybrötchenkorb, Butter

Partybüffet — ab 15,80 € / Person

Partyschinken, Spare Ribs
Hausgemachte Kartoffelspalten
Sahnemeerrettich, Tsatziki, Kräuterquark
Krautsalat, Griechischer Bauernsalat

Rustikales Warm-Kaltes Büffet — ab 20 Personen ab 21,90 € / Person

Partykamm, Grillbraten, Partyschnitzel, Hähnchenschenkel, Kartoffelgratin
Krautsalat, Lauchsalat, Matjes/Apfelrahm
Schweinemett mit Zwiebeln, Hausmacher Wurst, Bauernbrot, Partybrötchenkorb
Gemischter Obstsalat, Käseplatte, Butter

Für unsere Büffets greifen wir auf ein umfangreiches Sortiment an Wärmebehältern, Wasserbädern, Chafing dishes, Rechauds (wie auch immer Sie es nennen wollen) zurück. Für Grillplatten und warmes Fingerfood verwenden wir auch Thermoboxen.

Büffets für alle Gelegenheiten & Jahreszeiten

Warmes Büffet 1 — ab 25 Personen ab 20,90 € / Person

Grillbraten vom Schwein mit Soße, Rindfleischtopf (Geschnetzeltes mit Zwiebel, Lauch, Apfel in Rahmsoße)
3er Grillplatte, klein (Hackbällchen, ½ Schnitzel, ½ Hähnchenschnitzel im Knuspermantel)
Kartoffelgratin, Gemüsegratin, Nudelsalat, Krautsalat, Grüner Salat
Partybrötchenkorb
Rote Grütze mit Vanillesoße

Warmes Büffet 2 — ab 25 Personen ab 24,90 € / Person

Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen, Hähnchenschnitzel in Weißweinsoße,
Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße
Kartoffelgratin, Spätzle, Gemüsegratin, Spargel mit Sauce Hollandaise (saisonal)
Rohkostplatte mit Dressing
Dessert nach Wahl

Warmes Büffet 3 — ab 15 Personen ab 24,50 € / Person; mit Rinderfilet ab 28,50 € / Person

Tomatencremesuppe, Gefüllte Champignons, Weißbrot, Gemischter Blattsalat
Geschnetzeltes Stroganoff (Hüfte oder Rinderfilet), Schweinelendchen im Blätterteig
Kartoffelgratin, hausgemachte Kartoffelrösti, Spätzle, Gemüseplatte
Vanillequarkcreme mit marinierten Erdbeeren (saisonal) oder Dessert nach Wahl

Warmes Büffet 4 — ab 25 Personen ab 18,70 € / Person

Rinder- und Schweinebraten mit Soße, Partyschnitzel und Bratwürstchen
Salzkartoffeln und Knödel, Gemüseplatte, Grüner Salat und Krautsalat
Dessert nach Wahl

Warmes Büffet 5 — ab 15 Personen ab 24,90 € / Person

Spargelcreme- oder Gemüsecremesuppe
Bunter Gartensalat
Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons & Kartoffel-Möhren-Zucchinirösti
Zander- oder Saiblingfilet auf Blattspinat & Wildreismischung
Marinierte Erdbeeren mit Vanillesoße und Schlagsahne (saisonal) oder Dessert nach Wahl

Warmes Büffet 6 — bis 20 Pers. 2 Fleischgerichte zur Auswahl - ab 15 Personen ab 17,00 € / Person

Rindergeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße, Sherry-Huhn, Schweinelendchen auf feinem Gemüse
Reis, Spätzle, Gemüseplatte, Bunter Gartensalat

Warmes Büffet 8 — bis 20 Pers. 2 Fleischgerichte zur Auswahl - ab 15 Personen ab 15,40 € / Person

Kräuterbraten vom Schweinekamm, Hackbällchen in pikant-scharfer Soße
Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons & Ananas in Curryrahmsoße
Ofenkartoffeln, Spätzle, Gemüseplatte, Bunter Gartensalat

Warmes Büffet 9 — bis 20 Pers. 2 Fleischgerichte zur Auswahl - ab 15 Personen ab 21,50 € / Person

Thymian-Huhn, Lammbraten mit Senfsoße, Schweinelendchen auf Sahnezucchini
Rosmarinkartoffeln, Reis, Bohnen im Speckmantel, Bunter Gartensalat

Büffets für alle Gelegenheiten & Jahreszeiten

Sommerbüffet 1 — ab 15 Personen ab 21,50 € / Person

Roher Schinken mit Melone, Tomaten mit Mozzarella
Baguette
Hähnchenbrust Kräutertopf, gegrillte Schweinesteaks
Reis, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Bunter Gartensalat
Frischer Obstsalat, Zitronenquarkcreme mit Sauerkirschen

Sommerbüffet 2 — ab 10 Personen ab 12,90 € / Person

Hähnchenbrust mit Chili-Kräuter-Füllung
Fetaröllchen
Bratkartoffeln, Reis, Bunter Gartensalat

Rustikales Herbstbüffet — ab 20 Personen ab 25,60 € / Person

Vorspeisen — **6,50 €**
Kürbiscremesuppe
Rustikale Platte, Griebenschmalz, Bauernbrot

Hauptspeisen — **15,90 €**
Krustenbraten vom Schweinebauch, Partyschinken, Frikadellen mit Pilzen geschmort
Bratensoße, Kartoffelpüree, Rotkohl
Endivien- oder Feldsalat mit Speckcroutons

Nachspeisen — **3,20 €**
Zimtcreme mit marinierten Pflaumen
Apfelstrudel mit Vanillesoße

Feines Winterbüffet — ab 25 Personen ab 27,80 € / Person

Vorspeisen — **5,70 €**
Klare Champignonsuppe mit Pilzklößchen
Forellenmousse auf Gurkensalat, Meerrettich-Joghurt-Mousse auf Rote Bete-Salat

Hauptspeisen — **18,20 €**
Entenbrust mit Orangensoße, Hirschragout in Pilz-Preiselbeersoße, kleine Rinderrouladen
Hausgemachte Semmel-Serviettenknödel, Kartoffelgratin
Rotkohl, Rosenkohl, Endiviensalat

Nachspeisen — **3,90 €**
Lebkuchenmousse
Zimt-Panna Cotta mit Himbeeren
Orangensalat mit Vanilledressing

Regionale und internationale Büffets

Hessisches Büffet — ab 30 Personen ab 26,60 € / Person

Vorspeisen — **6,60 €**

Fischplatte, Fernsehwürstchen, Carpaccio von Hausmacher Salami
Parfait von Hausmacher Wurst, Rustikale Platte, Gewürzgurken

Hauptspeisen — **14,50 €**

Partykamm, gekochtes Rindfleisch, Bratwürstchen
Meerrettichsoße, Grüne Soße, Salzkartoffeln, Sauerkraut
Krautsalat, Lauchsalat, Kartoffelsalat,

Nachspeisen — **5,90 €**

Birnenstücke, eingelegte Dörrpflaumen
Griespudding mit Kirschen, Apfeltiramisu
Handkäse mit Musik, Käseplatte, Bauernbrot, Brötchenkorb, Butter

Kleine hessische Auswahl — ab 15,90 € / Person

Hackbraten mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat
Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Bauernbrot, Griebenschmalz, Handkäs´spieße

Hüttenberger Handkäs´-Variationen — ab 15 Personen ab 15,60 € / Person

Handkäse mit Musik, Handkäse-Spieße, Handkäse-Tatar, Handkäse-Fleischwurstsalat
Handkäse-Blutwurst-Salat mit Schmand-Apfel-Dressing, Handkäse-Wrap
Bauernbrot und Butter

Bayrisches Büffet — ab 30 Personen ab 24,60 € / Person

Leberknödelsuppe
Weißwürstchen mit süßem Senf und Brezeln
Krustenbraten und Schweinshaxenstücke mit Bayrisch´ Kraut, Soße und Knödel
Hackbällchen, Kartoffelsalat, Krautsalat
Radisalat, Obatzder, Bergkäse, Laugenstangen
Bayrisch´ Creme und Apfelstrudel mit Vanillesoße

Kleine Bayrische Auswahl — ab 15 Personen ab 13,70 € / Person

Weißwürstchen mit süßem Senf, Partyschinken, Fleischkäse, Hackbällchen
Kartoffelsalat, Krautsalat, Laugengebäck

Regionale und internationale Büffets

Asiatisches Büffet — ab 20 Personen ab 29,20 € / Person

Vorspeisen — **8,60 €**

Krabbenbrot, Garnelen im Teigmantel, Frühlingsröllchen, Asiasticks, Hähnchen-Spieße

Hauptspeisen — **15,40 €**

Schweinefilet auf Papayagemüse süß-scharf, Entenbrust kantonesisch mit Ananas, Duftreis
Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Paprika, Scharfes Huhn mit Gemüse und Glasnudeln

Nachspeisen — **5,20 €**

Exotischer Obstsalat, gebackene Bananen, Kokoscreme

Kleine Asiatische Auswahl — 13,60 € / Person

Hähnchenpfanne süß/sauer mit Chinagemüse & Ananas
Rindergeschnetzeltes asiatisch gewürzt mit Brokkoli & Paprika
Basmatireis, gebratene Nudeln

Italienisches Büffet — ab 40 Personen 30,50 € / Person mit Saltimbocca/Kalb plus 1,5€

Vorspeisen — **9,20 €**

Fischplatte, Schinken mit Melone, Schweinebraten mit Thunfischsoße
eingelegte Italienische Gemüse, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan, Italienischer Salat

Hauptspeisen — **15,10 €** mit Saltimbocca/Kalb plus 1,5€

Nudelvariationen mit Käsesoße und Tomatensoße
Lasagne, Gemüselasagne
Kräuterbraten, Hähnchenteile in Zitronensoße mit Oliven, Saltimbocca (Schwein)
Rosmarinkartoffeln, Gemüsegratin

Desserts — **6,20 €**

Cappuccino Mousse, Panna Cotta mit Erdbeerpüree, Tiramisu
Hartkäse-Carpaccio, Käseplatte, Ciabatta

Kleine Italienische Auswahl — ab 10 Personen 17,70 € / Person

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Ciabatta
Fleischlasagne & Gemüselasagne
Saltimbocca vom Schwein mit Rosmarinkartoffeln
Tiramisu

Regionale und internationale Büffets

Französisches Büffet — ab 40 Personen 29,90 € / Person

Vorspeisen — **6,40 €**

Pilzterrine auf Blattsalat, Gemüserohkost mit Thunfischsoße, Fischplatte, Garnelencocktail
Bunter Gartensalat mit Vinaigrette

Hauptspeisen — **16,90 €**

Lammbraten mit Senfsoße, Bœff Bourguignon, Entenbrust mit Feigensoße
Kartoffelgratin, Bandnudeln, Bohnenbündel im Speckmantel, Ratatouille

Desserts — **6,60 €**

Mousse au Chocolat, Beeren-Sekt-Charlotte
Pfirsichgratin mit Zimtschmand und Himbeersoße
Käseauswahl, Stangenweißbrot

Griechisches Büffet — bis 20 Pers. 2 Fleischgerichte zur Auswahl - **ab 15 Personen 18,30 € / Person**

Gyrospfanne mit Tsatziki, Stifado vom Rind, Hähnchenteile in Joghurtsoße
Mousaka, Reis, Ofenkartoffeln, Fladenbrot
Krautsalat und Griechischer Salat

Mittelmeerbüffet — ab 30 Personen 29,50 € / Person

Vorspeisen — **6,30 €**

Antipastigemüse, Garnelen in Knoblauchöl, Tsatziki, Gemüsesticks mit Thunfischdipp, Bunter Gartensalat mit 2 Dressings, Fladenbrot

Hauptspeisen — **17,10 €**

Ossobucco vom Kalb, Stifado vom Rind, Sherry-Huhn, Lammbraten mit Senfsoße
Kartoffelgratin, Safranreis, Bohnenbündel im Speckmantel, Ratatouille

Desserts — **6,10 €**

Joghurt Griechischer Art mit Himbeeren, Panna Cotta mit Erdbeerpüree, Käseauswahl, Butter, Ciabatta

Für Ihre Notizen:

60er & 70er Jahre

Vorspeisen
Canapé mit Lebercreme, Gefüllte Windbeutel, Käsecräcker, Käse-Igel, Gefüllte Eier, Fliegenpilze, Gefüllte Tomaten, Matjes mit grünen Bohnen, Brathering, Rollmops, Lachsersatz mit Zwiebeln, Schinkenröllchen mit Spargel
Tournedo Hawaii (Medaillons mit Ananas), Herrentorte (als Torte hergerichtete belegte Brote), Toast Hawaii, Pastetchen mit Ragout fin
Krabbencocktail, Geflügelsalat Hawaii, Waldorfsalat, Rindfleischsalat
Französische Zwiebelsuppe, Ochsenschwanzsuppe
Hauptspeisen
Szegediner Gulasch, Falscher Hase mit Ei, Rippchen mit Kraut, Frikadellen mit Pilzsoße
Hühnerfrikassee, Jäger- oder Zwiebelschnitzel, Cordon Bleu vom Schwein
Warme Fleischwurst, Bratwürstchen, Bratensülze, Hackbällchen
Nudelsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat, Lauchsalat, Maissalat
Desserts
Reis Trautmannsdorff, Donauwelle, Götterspeise, Rote Grütze, Kalter Hund, Ananascreme
Schokoladenpudding, Vanillepudding, Griespudding mit Kirschen
Griesschnitten mit Weinsoße, Westfälische Sauerkirschcreme

80er & 90er Jahre

Vorspeisen
Pizzateilchen, verschiedene Quiche, Tomaten mit Mozzarella, gefüllte Weinblätter
Frühlingsröllchen, Mini-Hamburger, gemischte Fischplatte, gemischte Käseplatte, Rösti mit Lachs, Avocado mit Krabbencocktail, Antipastigemüse, Chicken Wings, Gemüserohkost-Sticks mit Dipp
Hauptspeisen
Chili con carne, russischer Hackfleischtopf, Pfundstopf
Diverse Sorten Geschnetzeltes, diverse Schnitzel- oder Lendentöpfe, Gyrospfanne, Kartoffelgratin, Gemüsegratin, Lasagne, verschiedene Aufläufe, Hähnchen süßsauer
Desserts
Gemischte Obstplatte, Beerencreme mit gr. Pfeffer, Kiwi-Pfirsich-Salat mit Pfeffer-Creme fraiche, Mousse au Chocolat, Vanillemousse, Tiramisu

2000er Jahre

Fingerfood, Spezialitäten im Glas, Löffelhäppchen, Gabelhäppchen, Flying Büffet, Retro

Vorspeisen

- ☐ Tomaten mit Mozzarella
- ☐ Schinken mit Melone
- ☐ Antipastigemüse
- ☐ Pilzterrine auf Blattsalat
- ☐ Carpaccio von Hausmacher Wurst
- ☐ Carpaccio von Rinderhüfte
- ☐ Carpaccio vom Rinderfilet
- ☐ Kohlrabicarpaccio
- ☐ Rote Bete Carpaccio
- ☐ Zucchinicarpaccio
- ☐ Forellenmousse auf Gurkensalat
- ☐ Fischplatte
- ☐ Garnelencocktail
- ☐ Kartoffelrösti mit Lachs
- ☐ Schinkenröllchen mit Spargel
- ☐ gebackene Schinken-Spargelröllchen
- ☐ Schinken mit Spargel-Vinaigrette
- ☐ gefüllte Champignons
- ☐ Gefüllte Kartoffeln
- ☐ Meerrettich-Joghurt-Mousse auf Rote Bete-Salat
- ☐ Rohe Gemüseplatte mit Dip
- ☐ Roher Schinken mit Melone
- ☐ Schinkenröllchen mit Spargel
- ☐ Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)
- ☐ Schweinebraten mit Thunfischsoße
- ☐ Terrine von Hausmacher Wurst
  Sahneterrine aus Presskopf, Leberwurst, Blutwurst
- ☐ Salatauswahl (Seite 25-26)
- ☐ Weiteres aus der Fingerfood-Auswahl (Seite 31-33)

Beachten Sie bitte, dass für die meisten der nun folgenden Gerichte auf den Seiten 20-27 eine Mindestabnahme von 8 Portionen pro Sorte gilt.

Suppen

- ☐ Blumenkohlcremesuppe
- ☐ Brokkolicremesuppe
- ☐ Champignoncremesuppe
- ☐ Gemüsecremesuppe
- ☐ Lauchcremesuppe
- ☐ Paprikacremesuppe
- ☐ Rucolaschaumsuppe
- ☐ Spargelcremesuppe
- ☐ Tomatencremesuppe
- ☐ Gemüsebouillon
- ☐ Klare Champignonsuppe
- ☐ Klare Tomatensuppe
- ☐ Rindsbouillon
- ☐ Hühnerbouillon

Suppeneinlagen:

- ☐ Markklößchen (hausgemacht oder Zukauf)
- ☐ Eierstich
- ☐ Reis
- ☐ Suppennudeln
- ☐ Pilzklößchen
- ☐ Parmesanchips
- ☐ Flädle

Für Ihre Notizen:

Unser Gesamtangebot
Eintöpfe & Fleischgerichte vom Schwein

Sättigende Suppen / Eintöpfe

- ☐ Erbsensuppe
- ☐ Gemüsesuppe
- ☐ Gulaschsuppe
- ☐ Kürbissuppe
- ☐ Linsensuppe
- ☐ Minestrone
- ☐ Serbische Bohnensuppe
- ☐ Spanischer Eintopf
- ☐ Möhren-Ingwersuppe vegan
- ☐ Kartoffelsuppe vegan
- ☐ Kartoffelsuppe mit Krabben
- ☐ Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
- ☐ Kartoffelsuppe mit Mettwurst
- ☐ Lauch-Käse-Suppe mit Schweinemett
- ☐ Chili con Carne
- ☐ Chili sin Carne vegan
- ☐ Gyrossuppe

„Große“ Braten und „Deftiges“

- ☐ Grillbraten vom Schwein, klassisch mit Bratensoße oder:
  - Grillbraten, nach Wunsch gefüllt mit: Backpflaumen, Aprikosen, Zwiebeln, Dörrfleisch, Paprika
  - Mediterraner Braten (Schweinebraten mit einer Füllung aus Schafskäse, getr. Tomaten, Oliven, Kräutern)
  - Kräuterbraten (Schweinebraten mit Kräutermarinade gewürzt und Kräuterbratensoße)
  - Schweinebraten mit Käse und Kartoffeln (mit Blauschimmelkäse & Frischkäse gefüllter Schweinebraten auf Kartoffelwürfeln)
  - Schweinebraten mit Senfkruste und Biersoße (Schweinekamm oder –rücken mit einer Kruste aus süßem Senf in Biersoße)
- ☐ Krustenbraten vom Schweinebauch oder Schweinerücken
- ☐ Partykamm (gepökelter Schweinekamm, gekocht und gebraten)
- ☐ Partyschinken (gepökelte Schweineschulter, gekocht und gebraten)
- ☐ Honiggrillschinken (gepökelter Schweineschinken oder Schulter, mit Honig-Senf bestrichen und gebraten, dazu Honig-Senf-Dipp)
- ☐ Kasseler als klassischer Braten oder:
  - Kasseler im Blätterteig
  - Kasseler mit Kräuterkruste
  - Kasselertopf mit Röstikruste
  - Kasseler-Ananas-Topf
- ☐ Schweinefilet im Blätterteig (Schweinefilet umhüllt mit einer Pilz-Mett-Farce im Blätterteig)
- ☐ Jägerfilet (Schweinefilet mit Mett und Pilzen gefüllt)
- ☐ Gemüsefilet (Schweinefilet umhüllt mit einer Farce aus Gemüse und Brät)
- ☐ Schweinefilet im Salbeimantel
- ☐ Feinschmeckerfilet (Schweinefilet umhüllt mit einer Farce aus Kräutern, Schinken, Pilzen, Frischkäse und Brät)

- ☐ Spanferkel ab 30 Personen
  ohne Knochen, aber im Ganzen knusprig gebraten

Weitere deftige Fleischgerichte

- ☐ Fleischkäse, fein
- ☐ Pizzafleischkäse
- ☐ Zwiebelfleischkäse
- ☐ Grober Fleischkäse
- ☐ Gulasch, gemischt (S&R)
- ☐ Gegrillte Dicke Rippe
- ☐ Schweinshaxen
- ☐ Rippchen mit Sauerkraut
- ☐ Weißwürstchen mit süßem Senf
- ☐ Schweinesteaks
- ☐ Spare Ribs
- ☐ Kotelett, paniert
- ☐ Hackbraten mit Zwiebelsoße
- ☐ Hackbraten in der Form
- ☐ Hackfleischpizza
- ☐ Frikadellen (150g, 100g oder 75g Rohgewicht)
- ☐ Hackbällchen mit Schafskäse gefüllt
- ☐ Hackbällchen mit Gouda gefüllt
- ☐ Hackbällchen mit Mozzarella und getrockneten Tomaten gefüllt
- ☐ Hackbällchen in pikant-scharfer Soße
- ☐ Hackbällchen mit Erdnusssoße
- ☐ Hackbällchen mit Pilzen geschmort (Hackbällchen mit Pilzen und Salatgurke in Dill-Rahm-Soße)
- ☐ Bratwürstchen
- ☐ Cordon Bleu vom Schwein
- ☐ Schweineschnitzel (Rohgewichte: normal 200g, mittel 150g, Party 100g oder ½ Party 50g)
- ☐ Medaillons vom Schwein

Warme Soßen

- ☐ Bratensoße
- ☐ Champignonrahmsoße
- ☐ Kräutersoße
- ☐ Pfefferrahmsoße
- ☐ Rahmsoße
- ☐ Sauce Bernaise
- ☐ Senfsoße
- ☐ Weißweinsoße
- ☐ Zwiebelsoße
- ☐ Schmorzwiebeln
- ☐ Röstzwiebeln
- ☐ Paprikasoße

Für Ihre Notizen:

Allerlei Töpfe oder für Soßenfans

- ☐ Schweinegeschnetzeltes Gyros Art (wahlweise mit Sahnesoße oder „trocken“ gebraten)
- ☐ Schweinegeschnetzeltes Zür´cher Art (mit Pilzen in Rahmsoße mit frischen Champignons)
- ☐ Schlemmertopf (Schnitzelfleisch oder Lendchen in einer Zwiebel-Pilz-Rahmsoße mit Käse überbacken)
- ☐ Schweinelendchen auf feinem Gemüse (Schweinemedaillons in einer Rahmsoße mit Zwiebeln, Pilzen, Möhren, Erbsen und Spargel)
- ☐ Schweinelendchen auf Sahnezucchini (Schweinemedaillons auf angebratenen Zucchinischeiben in Rahmsoße)
- ☐ Schweinelendchen auf Wintergemüse in Nusssoße (Schweinemedaillons mit Wirsing und Rosenkohl in Nussrahmsoße)
- ☐ Schweinemedaillons in Cognac-Rahm (Schweinemedaillons mit Dörrfleisch umwickelt in Cognac-Rahmsoße)
- ☐ Schweinelendchen in Champignon-Rahmsoße (Schweinelendchen werden im Ganzen gebraten und in einer feinen Champignon-Rahmsoße serviert)
- ☐ Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße (Schweinelendchen werden im Ganzen gebraten, aufgeschnitten und in einer Rahmsoße mit grünen Pfefferkörnern serviert)
- ☐ Schweinelendchen in Kirsch-Pfeffersoße
- ☐ Schweinelendchen in Schnittlauchsoße
- ☐ Schweinelendchen Kräutertopf (Schweinemedaillons auf einer Mischung aus Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit Kräuterrahm; die Flüssigkeit, die aus Fleisch und Gemüse herausbrät, ist nicht gebunden)
- ☐ Schweinerouladen mit Schafskäse-Füllung (Schweinerouladen mit einer Füllung aus Schafskäse und Rucola in Schafskäse-Rahmsoße)
- ☐ Feta-Röllchen (Schweinerouladen mit Feta und Rohschinken gefüllt in würziger Metaxa-Marinade, Soße leicht abgebunden)
- ☐ Brokkoli-Topf (Schweinemedaillons mit Brokkoli, Walnüssen, getrockneten Äpfel in Zwiebel-Pilz-Rahmsoße)
- ☐ Pflaumen-Nuss-Topf (Schweinemedaillons mit Backpflaumen, Erdnüssen, Cashewkernen und Röstzwiebeln in Zwiebel-Pilz-Rahmsoße)
- ☐ Saltimbocca (Schweineschnitzel, gefüllt mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinrahmsoße)
- ☐ Schweinebäckchen mit Zwiebeln und Äpfeln in Apfelwein geschmort

Für Ihre Notizen:

Unser Gesamtangebot
Rind – Kalb - Wild – Lamm

Rindfleisch

- ☐ Bœff Bourguignon (Rindergulasch mit frischen Champignons, Möhren und Zwiebeln in Rotweinsoße)
- ☐ Stifado (Rindergulasch nach griechischer Art mit Zwiebeln, Rotwein, Tomaten, Knobi)
- ☐ Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen in Rahmsoße
- ☐ Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art (Geschnetzeltes, auf Wunsch Rinderfilet, mit Paprika und Gewürzgurke in Rahmsoße)
- ☐ Rindergeschnetzeltes in Kräuterrahm
- ☐ Rindfleischtopf (Rindergeschnetzeltes mit Zwiebel, Lauch, Apfel in Rahmsoße)
- ☐ Rinderrouladen (mit Zwiebeln, Gurke, Dörrfleisch und Senf in dunkler Soße)
- ☐ Sauerbraten mit Soße
- ☐ Rinderschmorbraten mit Soße
- ☐ Rindfleisch in Senfsoße (gepökeltes und gekochtes Rindfleisch in einer Senfsoße mit Pilzen, Gurken, Estragon)
- ☐ Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße
- ☐ Gekochter Tafelspitz mit grüner Soße
- ☐ Burgunderbraten (Rinderschmorbraten in Rotweinsoße)
- ☐ Böfflamotte (mit Wein, Essig und Gemüse gebeiztes Rindfleisch in würziger dunkler Soße)
- ☐ Rumpsteaks mit Champignonkruste
- ☐ Kleine Rumpsteaks wahlweise mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsoße oder Zwiebeln
- ☐ Rostbraten vom Roastbeef auf geschmorten Zwiebeln
- ☐ Roastbeef
- ☐ Kräuterroastbeef

Kalbfleisch

- ☐ Saltimbocca (Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsoße)
- ☐ Ossobucco (Kalbshaxenscheiben mit Gemüse geschmort)
- ☐ Kalbsfilet im Salbeimantel
- ☐ Zür´cher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in feiner Rahmsoße
- ☐ Gefüllte Kalbsbrust mit feiner Soße

Wild oder **Lamm**

- ☐ Hirschragout in Pilz-Preiselbeersoße
- ☐ Hirschragout mit Pfifferlingen in Rotwein-Rahmsoße
- ☐ Wildragout in Wacholdersoße
- ☐ Rehgeschnetzeltes in Wacholderrahm
- ☐ Rehragout in Kirsch-Pfeffersoße
- ☐ Lammbraten in Senfsoße (auf dem Rost gebraten und in einer kräftigen Senfsoße serviert)
- ☐ Lammbraten in Bratensoße
- ☐ Lammgulasch nach Toskana Art mit Gemüse und Tomatensoße

Fisch

- ☐ Zander mit Mangold (saisonal, ggf. mit Spinat) im Blätterteig
- ☐ Zander in Butter gebacken
- ☐ Seeteufel auf mediterranem Gemüse
- ☐ Atlantikzungenröllchen in Garnelensoße
- ☐ Atlantikzungenröllchen mit Chili-Kräuterfüllung
- ☐ Garnelen/Scampispieße
- ☐ Saibling auf Blattspinat
- ☐ Saibling in Senf-Dill-Weißweinsoße
- ☐ Saibling in Zitronen-Kräutersoße
- ☐ Räucherforellenlasagne

Liebe Kunden, Lachsfilet haben wir bis auf weiteres aus unserem Sortiment genommen. Ersatzweise bieten wir Ihnen Saibling aus hessischer Zucht an. Beachten Sie dabei bitte, dass wir einen Vorlauf für Bestellungen von ca. 2 Wochen benötigen

Geflügel

- ☐ Coq au vin (Hähnchenteile mit Zwiebeln, frischen Champignons und Möhren in Weißweinsoße)
- ☐ Entenbrust mit Feigensoße
- ☐ Entenbrust mit Orangensoße
- ☐ Entenbrust mit Backpflaumensoße
- ☐ Gänsekeule mit Soße
- ☐ Gänsebrust mit Soße
- ☐ Hähnchenpfanne süß/sauer (Hähnchenbrust als Geschnetzeltes mit Chinagemüse und Ananas)
- ☐ Hähnchenbrustfilet in Weißweinsoße
- ☐ Hähnchenbrustfilet in Currysoße
- ☐ Hähnchenbrust Hawaii (angebratene Hähnchenbruststücke mit Putenschinken, Ananas & Käse belegt, mit einer Geflügelsoße angegossen & überbacken)
- ☐ Hähnchenbrust Toskana (angebratene Hähnchenbruststücke mit Tomate, Basilikum & Mozzarella belegt, mit einer Geflügelsoße angegossen & überbacken)
- ☐ Thymian-Huhn in Wermutsoße (Hähnchenbruststücke mit Thymian in Wermut-Sahnesoße)
- ☐ Sherry-Huhn (Hähnchenbrustfilet in Sherry-Rahmsoße)
- ☐ Hähnchenteile in Joghurt-Soße (Schenkel- und Bruststücke, mit Joghurt mariniert, gegrillt und in Joghurtsoße serviert)
- ☐ Hähnchenbrust Kräutertopf (Hähnchenbrust auf einer Mischung aus Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit Kräuterrahm)
- ☐ Hähnchenteile mit Oliven in Zitronensoße (Hähnchenbrust und Hähnchenkeule mit Zitronen und Oliven mariniert, in Zitronensoße angerichtet)
- ☐ Putengeschnetzeltes mit Ananas und Pilzen in Curryrahmsoße
- ☐ Putengeschnetzeltes Zür´cher Art (mit Pilzen in Rahmsoße mit frischen Champignons)
- ☐ Paella (Hähnchenfleisch, Shrimps und Muscheln mit Gemüse auf Safranreis)
- ☐ Hähnchenbrust mit Chili-Kräuter-Füllung (gedünstete Zwiebeln, Kräuter, Chili, bunter Pfeffer, Zitronensaft)
- ☐ Hähnchenschenkel
- ☐ Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
- ☐ Hähnchen Cordon Bleu
- ☐ Putenschnitzel
- ☐ Hähnchenschnitzel

Unser Gesamtangebot
Warme Beilagen, Vegetarisches & Veganes

Kartoffeln, Nudeln & Co...

- ☐ Bratkartoffeln vegan
- ☐ Kartoffelspalten (mit Schale)
- ☐ Ofenkartoffeln (mit Schale) vegan
- ☐ Rosmarinkartoffeln vegan
- ☐ Kartoffel-Wedges (FP)
- ☐ Hausgemachte Kartoffelrösti (die Kartoffelmasse wird mit Ausstechern geformt und auf dem Blech gebraten)
- ☐ Kartoffelgratin
- ☐ Kartoffelknödel vegan
- ☐ Nudeln vegan
- ☐ Gnocchi
- ☐ Reis vegan
- ☐ Wildreismischung vegan
- ☐ Risotto
- ☐ Salzkartoffeln vegan
- ☐ Schupfnudeln
- ☐ Hausgemachte Semmelknödel (hergestellt als Serviettenknödel und in Scheiben serviert)
- ☐ Spätzle

Kroketten und Pommes frites lassen sich schlecht transportieren. Wir empfehlen Ihnen diese Beilagen direkt vor Ort im Backofen zu braten.

Gemüse und mehr…

- ☐ Rotkraut (Apfelrotkohl) vegan
- ☐ Sauerkraut
- ☐ Meerrettich
- ☐ Wirsinggemüse
- ☐ Gegrillte Mittelmeergemüse vegan (Zucchini, Tomaten, Paprika und Zwiebel)

Gratins

- ☐ Brokkoli-Blumenkohl-Gratin
- ☐ Brokkoli-Blumenkohl-Möhren-Gratin
- ☐ Tomaten-Zucchini-Gratin

Gemüseplatten

- ☐ Blumenkohl
- ☐ Bohnen
- ☐ Brokkoli
- ☐ Champignons
- ☐ Erbsen
- ☐ Kohlrabi
- ☐ Möhren
- ☐ Rosenkohl
- ☐ Spargel (nur saisonal)
- ☐ Speckbohnen
- ☐ Speckbohnenbündelchen

Blumenkohl, Spargel und Kohlrabi servieren wir mit Sauce Hollandaise (auf Wunsch gerne extra), die anderen Gemüse mit Butter.

Nudelgerichte, Vegetarisches

- ☐ Räucherforellenlasagne
- ☐ Lasagne
- ☐ Gemüselasagne
- ☐ Spaghetti Bolognese
- ☐ Cannelloni mit Fleisch- oder Gemüsefüllung
- ☐ Schinkennudeln
- ☐ Nudelvariation mit zweierlei Soßen
- ☐ Tortellini in Käsesoße
- ☐ Tortellini-Gemüse-Pfanne
- ☐ Käsespätzle
- ☐ Gefüllte Paprikaschoten
- ☐ Gefüllte Zucchini
- ☐ Griechischer Spinatauflauf (Spinat, Eier, Saure Sahne, Käse, Kartoffeln)
- ☐ Gemüse-Kartoffelgratin
- ☐ Spaghetti mit Tomatensoße vegan
- ☐ Rote Bete Apfelcurry vegan
- ☐ Indisches Gemüsecurry vegan
- ☐ Grünes Gemüsecurry vegan
- ☐ Linsencurry vegan
- ☐ Kartoffelcurry vegan

Unser Gesamtangebot
Salate – frisch aus unserer Salatküche

Für Blattsalate empfehlen wir:
Stellen Sie Blattsalate besser angemacht auf ein Büffet. So erleichtern Sie Ihren Gästen das Hantieren mit den Salattellern. Aber mischen Sie immer nur einen Teil des Salats mit dem Dressing, damit der Salat nicht zusammenfällt.

Blattsalate

- ☐ Bunter Gartensalat
- ☐ Endiviensalat
- ☐ Rucolasalat mit Tomaten & Parmesan
- ☐ Eisbergsalat
- ☐ Feldsalat (saisonal)
- ☐ Grüner Salat (verschiedene Grüne Blätter)

Zum Selbstmischen o. Dippen

- ☐ Rohkostplatte als Salat (Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Möhren, Champignons)
- ☐ Rohe Gemüseplatte (Kohlrabi, Gurken, Paprika, Möhren, Staudensellerie in Sticks geschnitten)

Dressings / Kalte Soßen / Dips

- ☐ Joghurtdressing mit Kräutern
- ☐ Kartoffeldressing mit Speckwürfeln
- ☐ Kartoffeldressing mit Kräutern vegan
- ☐ Balsamikodressing vegan
- ☐ Orange-Senf-Dressing vegan
- ☐ Chili-Dipp vegan
- ☐ Cocktailsoße
- ☐ Currysoße
- ☐ Thunfischsoße
- ☐ Sahnemeerrettich
- ☐ Tsatziki
- ☐ Kräuterquark

Angemachte Salate

- ☐ Kartoffelsalat hessisch mit Speck
- ☐ Kartoffelsalat mit Gurke & Ei
- ☐ Kartoffelsalat sommerlich vegan (mit Eisberg, Apfel, Paprika)
- ☐ Nudelsalat klassisch
- ☐ Nudelsalat sommerlich vegan (mit gebratenen Pilzen, Zucchini, Tomaten, Rosmarin)
- ☐ Reissalat
- ☐ Tortellinisalat (mit Schinken, Lauch, Salatgurke)
- ☐ Spaghettisalat vegan
- ☐ Blumenkohlsalat
- ☐ Bohnensalat
- ☐ Brokkoli-Schinkensalat mit Mais
- ☐ Gemüsesalat (Kohlrabi, Bohnen, Möhren, Mais)
- ☐ Lauchsalat (Lauch, Sellerie, Ananas)
- ☐ Krautsalat Rahm
- ☐ Krautsalat natur vegan
- ☐ Krautsalat Kümmel
- ☐ Krautsalat Cole Slaw
- ☐ Mais-Bohnensalat
- ☐ Feinschmeckersalat vegan (Bohnen (rot&grün), Artischocken, Tomaten)
- ☐ Spargelsalat mit Tomate & Ei (saisonal)
- ☐ Gurke in Dillvinaigrette vegan
- ☐ Tomatensalat vegan
- ☐ Tomaten-Gurkensalat mit Rettich vegan
- ☐ Rohkostsalat vegan (Möhren, Sellerie, Apfel)
- ☐ Griechischer Bauernsalat (Paprika, Tomate, Gurke, Zwiebel, Feta, Oliven)
- ☐ Grillsalat (Paprika, Tomate, Gurke, Zwiebel, Mais)
- ☐ Mozzarellasalat mit Tomate & Basilikum
- ☐ Rote Bete Salat vegan
- ☐ Eiersalat mit Mini-Champignons
- ☐ Mailänder Eiersalat mit Tomaten
- ☐ Geflügelsalat mit Obst & Mini-Champignons
- ☐ Hähnchenbrust mediterran (mit gegrillten mediterranen Gemüsen)
- ☐ Matjes in Apfelschmand
- ☐ Käse-Wurst-Salat
- ☐ Garnelencocktail
- ☐ Matjes in Senf-Dill-Soße
- ☐ Schweizer Wurstsalat
- ☐ Regensburger Wurstsalat
- ☐ Bayrischer Wurstsalat
- ☐ Hessischer Wurstsalat (Mettwurst, Presskopf, Blutwurst, Zwiebeln, Gurken)
- ☐ Waldorfsalat (z.T. FP)

Unser Gesamtangebot
Für Naschkatzen: Desserts und sonstige Leckereien

Wir schlagen Ihnen vor, eine Auswahl zwischen „fruchtigen“ und „cremigen“ Desserts zu treffen. Möchten Sie Vielfalt anbieten, empfiehlt sich ein Dessertbüffet. Außerdem lassen sich 3-4 Sorten als Portions-Dessertteller anrichten oder wir richten Portionsgläschen her. Bitte beachten Sie hierbei eine Mindestanzahl von 10 Portionen pro Sorte.

☐ Beerencreme mit grünem Pfeffer (Erdbeercreme mit gemischten Beeren und ganzen grünen Pfefferkörnern)	2,90 €
☐ Birne Helene (Birnenhälften gefüllt mit Vanillecreme (FP) und Schokosoße)	2,50 €
☐ Birnen und Pfirsiche mit Frischkäse-Creme gefüllt	1,80 €
☐ Cappuccinomousse (FP)	2,50 €
☐ Crêpes	ab 3,50 €
☐ Frische Erdbeeren mit Schlagsahne oder Vanillesoße	Tagespreis
☐ Joghurt Griechischer Art mit Himbeeren	2,90 €
☐ Kiwi-Pfirsich-Salat mit Pfeffer-Creme Fraiche	2,90 €
☐ Lebkuchenmousse	2,90 €
☐ Limettencreme auf Mangogelee	2,90 €
☐ Mangomousse (FP)	2,50 €
☐ Mascarponecreme mit Himbeeren	2,50 €
☐ Mousse au Chocolat	2,90 €
☐ Obstsalat, gemischt	2,90 €
☐ Obstspieße / Fingerfood Obst	1,90 €
☐ Obstplatte (frische Früchte dekorativ auf einer Platte angerichtet)	3,40 €
☐ Orangen-Salat mit Vanilledressing	2,90 €
☐ Panna Cotta mit Fruchtpüree	2,90 €
☐ Pfirsich Melba (Pfirsichhälften gefüllt mit Vanillecreme (FP) und Himbeersoße)	2,90 €
☐ Pfirsich-Mango-Quark	2,50 €
☐ Rote Grütze mit Vanillesoße	2,50 €
☐ Schoko Panna Cotta mit Pfirsichpüree	2,90 €
☐ Vanillemousse (FP)	2,50 €
☐ Vanillequarkcreme mit marinierten Früchten der Saison	2,90 - 3,40 €
☐ Zimtquarkcreme mit marinierten Pflaumen	2,90 €
☐ Zimt-Panna Cotta mit Himbeerpüree	2,90 €
☐ Zitronenquarkspeise mit Sauerkirschen	2,50 €

Interesse an Eis?

Wir sind Partner von *Eiszeit*, einem jungen Eishersteller aus Lahnau.

Versüßen Sie Ihre Feier mit Eis aus besten regionalen Zutaten, handwerklich und mit viel Liebe hergestellt.
Sprechen Sie uns für weitere Informationen einfach an.

Unser Gesamtangebot
Für Naschkatzen: Desserts und sonstige Leckereien

Warme Desserts

☐ Apfelstrudel (FP) aus Strudelteig, mit Vanillesoße oder Schlagsahne	3,40 €
☐ Apfel-Nuss-Crumble mit Vanillesoße	3,20 €
☐ Beeren-Crumble mit Müsli-Schoko-Streuseln und Vanillesoße	3,20 €
☐ Bratäpfel mit feiner Nussfüllung, mit Vanillesoße	3,20 €
☐ Kaiserschmarrn	Tagespreis
☐ Pfirsichgratin mit Zimtschmand und Himbeerpüree	3,20 €
☐ Pflaumen-Crumble mit Müsli-Schoko-Streuseln und Vanillesoße	3,20 €

Alkoholhaltige Desserts

☐ Amarettocreme (Mascarponecreme, Amaretto, Amarettini & Himbeeren)	2,50 €
☐ Apfeltiramisu	2,90 €
☐ Apfel-Weincreme	2,90 €
☐ Apfel-Wein-Gelee	2,90 €
☐ Bellini-Creme (Sekt-Pfirsich-Creme)	2,90 €
☐ Orangen-Ricotta-Creme mit Campari-Gelee	2,90 €
☐ Rotweinbirnen	2,50 €
☐ Sektmousse mit Fruchtpüree	2,90 €
☐ Tiramisu	2,90 €
☐ Mascarpone-Rumcreme mit Pfirsichen, Kirschen oder Erdbeeren (saisonal)	2,90 €
☐ Weincreme	2,90 €

Dessertsoßen

- ☐ Schokoladensoße
- ☐ Vanillesoße
- ☐ Chili-Kokos-Creme
- ☐ Erdbeer-, Himbeer-, Kiwi-, Pfirsichpüree
- ☐ Rumsoße

Die meisten unserer Desserts lassen sich auch als Fingerfood-Portion anrichten. Sprechen Sie uns an.

Für Ihre Notizen:

Fingerfood mit Fleisch

☐	Feta auf Apfelscheiben mit Schinken umwickelt	2,00 €
☐	Grissini mit Parmaschinken	2,20 €
☐	Milano-Sticks (Trockenobst mit Luftgetrockneter Salami)	1,60 €
☐	Mini LKW (Fleischkäse-Brötchen)	1,90 €
☐	½ Tortillaröllchen (Weizentortilla mit Salat, Mais, Cocktailsoße, Putenbrust)	2,40 €
☐	½ Tortillaröllchen mit Bolognesesoße	2,40 €
☐	Pincho (Spieß) auf passendem Salat (variabel nach Angebot)	2,20 €
	z.B.: Krabbencocktail, Geflügelsalat, Matjessalat, Spaghettisalat, Pilzsalat, Linsensalat, Brokkolisalat	
☐	*Roher Schinken mit frischer Ananas	1,70 €
☐	*Roher Schinken mit frischer Feige (saisonal)	1,70 €
☐	Roher Schinken mit Melone	1,70 €
☐	Parmaschinken mit Melone	2,00 €
☐	Schinken-Spargelröllchen (Grüner Spargel in Schinken und Käse gewickelt, paniert und ausgebacken)	1,00 €
☐	Kräuterschinken mit Rucola und Parmesan	1,60 €
☐	Aprikosen o. Dörrpflaumen im Speckmantel	1,10 €
☐	Datteln im Speckmantel	1,20 €
☐	Blätterteigschnecken mit Mett	1,90 €
☐	Blätterteigtäschchen mit Schinken/Käse/Ananas	1,90 €
☐	*Sambusa (Teigtaschen mit Rinderhack)	2,00 €
☐	Hackbällchen/Meatballs, gespießt mit Dipp	1,40 €
☐	*Lauchbällchen (Hackbällchen mit Lauch & Frühlingszwiebeln)	1,50 €
☐	*Rinderhackbällchen, gespießt mit Dipp	1,80 €
☐	Hähnchen-Knuspersticks (FP)	1,40 €
☐	Hessentöpfchen (Kartoffelsalat mit 2 Mini-Würstchen)	3,20 €
☐	Mini-Burger (Rind)	2,70 €
☐	Mini-Burger (Schweinemett)	2,00 €
☐	Mini-Pizzen (FP) Salami/Käse, Schinken/Käse	1,60 €
☐	Mini-Schnitzelchen	1,60 €
☐	Mini-Würstchen im Blätterteig	1,60 €
☐	*Polentawürfel im Schinkenmantel	2,00 €
☐	*Quiche Lorraine	1,90 €
☐	Kleine Flammkuchen (FP)	1,70 €

Fingerfood mit Fisch

☐	Pumpernickel mit Lachs	2,20 €
☐	*Thunfischbällchen auf Pumpernickel	2,00 €
☐	Matjes-Apfelstückchen auf Pumpernickel	1,60 €
☐	*Lachsroulade im Pfannkuchenteig	2,20 €
☐	Garnelen auf Gurkenscheiben	2,20 €
☐	Zucchini-Lachs-Röllchen	2,20 €
☐	*Blini mit Lachsschmand	2,80 €
☐	Forellenmousse auf Gurkensalat	2,40 €

Unser Gesamtangebot
Fingerfood

☐ *Crostini -Weißbrot in Scheiben, belegt und dann überbacken: mit Tomaten und Thunfisch		1,70 €
☐ Garnelen oder Scampi im Teig (FP)(Preis nach Verfügbarkeit)		0,70 € - 1,90 €
☐ Röstitaler (FP) mit Räucherlachs und Creme fraiche		2,60 €

Fingerfood vegetarisch

☐ Gemüse-Rohkoststicks mit Kräuterdipp		2,40 €
☐ Griechischer Salat am Spieß		2,20 €
☐ Käse-Spieße (2 Würfel Käse mit Obst)		1,70 €
☐ Käse-Sticks (1 Würfel Käse mit Obst)		1,20 €
☐ Pastetchen mit Frischkäse		1,60 €
☐ Pumpernickel mit Frischkäse oder Schnittkäse		1,60 €
☐ Mini-Pizzen (FP) Käse, Tomaten/Käse		1,70 €
☐ Roggenschnittchen mit Handkäse-Tatar		1,70 €
☐ *½ Tortillaröllchen mit Gemüseragout		2,20 €
☐ Tomate-Mozzarella-Spießchen		1,40 €
☐ ½ gefüllte Eier		0,85 €
☐ *Meerrettich-Joghurt-Mousse auf Rote-Bete-Salat		2,40 €
☐ Handkäse-Spieße		0,90 €
☐ Blätterteigtäschchen mit Spinat/Feta		1,90 €
☐ Blätterteigschnecken mit Pilzen/Lauch/Käse oder Tomaten/Käse		1,90 €
☐ Gemüsespieße im Teig (FP), frittiert		2,70 €
☐ *Gefüllte Champignons, klassisch		1,10 €
☐ Crostini Weißbrot in Scheiben, belegt und dann überbacken: mit Tomaten und Käse		1,70 €
☐ *Empanadas mit Gemüse		2,00 €
☐ *Polentawürfel im Zucchinimantel		2,00 €
☐ *Ziegenkäsequiche oder Gemüsequiche oder Spinatquiche oder Lauchquiche		2,00 €
☐ *Pilzquiche		2,40 €
☐ *Kartoffeltortilla-Stücke		2,00 €
☐ *Syrische Spinattörtchen		2,00 €

Fingerfood vegan

☐ *Antipasti-Gemüsespieß	vegan	2,60 €
☐ Frühlingsröllchen (FP)	vegan	1,50 €
☐ Bruschetta - geröstetes Baguette oder Ciabatta mit Olivenöl beträufelt und belegt mit:		
○ *angebratenen Pilzen	vegan	1,80 €
○ *angebratenen Zucchini	vegan	1,80 €
○ rohe marinierte Tomaten	vegan	1,70 €
☐ *2er Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Dipp	vegan	2,00 €
☐ *Reis mit Linsen	vegan	2,00 €
☐ *Tabouleh (Bulgursalat)	vegan	2,40 €
☐ *Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	vegan	2,60 €

* Diese Artikel bereiten wir bei mindestens 12 Teilen/Sorte oder ggf. mit Preisaufschlag von 20% zu.

Unser Gesamtangebot
Ofenfertige Gerichte

Was tun, wenn Sie eine Partyservicebestellung bei uns aufgeben möchten und wir leider schon ausgelastet sind?
Oder Sie möchten feiern und keine unserer Mitarbeiterinnen kann an diesem Tag arbeiten?
Für diese Fälle bieten wir Ihnen eine große Auswahl an vorbereiteten Gerichten, die Sie selbst im Backofen fertiggaren können.
Als Beilage empfiehlt sich zu den meisten Gerichten Baguette oder auch Reis und Nudeln, also auch für Sie mit wenig Arbeit verbunden.

In einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 150°C aufwärmen, Soße zwischendurch umrühren:

Hirschragout mit Pilzen und Preiselbeeren	30-45 min
Hirschragout in Pfifferling-Rotweinrahmsoße	30-45 min
Bœff Bourguignon:	30-45 min
Rindergulasch mit frischen Champignons, Möhren und Zwiebeln in Burgundersoße	
Schweinerouladen mit Schafskäsefüllung und Soße	30-45 min
Rinderrouladen	30-45 min
mit Dörrfleisch, Senf, Gurke und Zwiebeln gefüllt in Soße	

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C, Blätterteig mit Eigelb bestreichen:

Schweinelendchen im Blätterteig	45-50 min
Kasseler im Blätterteig	50-60 min

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C:

Feta-Röllchen:	ca. 25 min
Schweinerouladen mit Feta und Rohschinken mit Metaxa-Marinade	
Brokkolitöpfchen:	ca. 50-60 min
Schweinefleisch mit Brokkoli, Walnüssen, getrockneten Äpfeln in Zwiebel-Pilz-Rahmsoße	
Pflaumen-Nuss-Töpfchen:	ca. 50-60 min
Schweinefleisch mit Backpflaumen, Erdnüssen, Cashewkernen und Röstzwiebeln in Zwiebel-Pilz-Rahmsoße	

In der heißen Pfanne unter Rühren aufkochen lassen:

Hähnchenpfanne Süß-Sauer	ca. 30 min
Rindergeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße	ca. 30 min

Unser Gesamtangebot
Ofenfertige Gerichte

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C:

Schweinelendchen auf Wintergemüse: 45 min
Schweinemedaillons auf Wirsing & Rosenkohl in Nuss-Rahmsoße

Schweinelendchen auf Sahnezucchini: 45 min
Schweinemedaillons in einer feinen Rahmsoße mit gebratenen Zucchinischeiben

Schweinelendchen auf feinem Gemüse: 45 min
Schweinemedaillons in einer pikanten Rahmsoße mit Pilzen, Spargel, Möhren, Erbsen und Zwiebeln

Schlemmertopf vom Schweinelendchen: 60 min
Scheiben vom Schweinelendchen in einer Zwiebel-Pilzsoße mit Dörrfleisch und Sahne als Auflauf gebraten

Schweinelendchen Kräutertopf: 45-60 min
Schweinemedaillons auf einer Mischung aus Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit Kräuterrahm – eine ungebundene Soße

sofern keine andere Temperatur angegeben wird 160°C

Gefülltes Jägerfilet: 40-50 min
Schweinefilet mit Schweinemett und Pilzen gefüllt (Bratschlauch)

Gemüsefilet: 50-60 min
Schweinefilet umhüllt mit einer Farce aus Gemüse und Brät (Bratschlauch)

Feinschmeckerfilet: (Bratschlauch) 50-60 min
Schweinefilet umhüllt mit einer Farce aus Kräutern, Schinken, Pilzen, Frischkäse und Brät

Grillbraten, gefüllt oder ungefüllt ca. 2,5-3 Std.
anschließend 10 min ruhen lassen

Partyschinken: 90 min mit der Folie (Schwarte nach oben), dann Folie aufschneiden, Schwarte einritzen und ca. 60 min weiterbraten

Partykamm: 90 min mit Folie, dann Folie aufschneiden und ca. 30 min weiterbraten

Honiggrillschinken: den Schinken auf der Fleischseite mit Honig-Senf-Dipp einstreichen, die Schwarte einritzen (nicht mit Dipp bestreichen) und ca. 90 min braten, den restlichen Dipp dazu reichen

Fleischkäse
je nach Form 20 min bei 220 °C und anschließend 90 min bei 150°C

Hackbraten ca. 90-120 min
in der Form je nach Größe

Unser Tipp: Bratenstücke vor dem Aufschneiden 10 min ruhen lassen

Kartoffel- oder Gemüsegratin, Lasagne ca. 45-60 min bei 150-160°C

Unser Gesamtangebot
Weitere „mehr oder weniger“ nützliche Hinweise

So individuell wie wir jeden Auftrag nach Ihren Wünschen zusammenstellen, sind auch die jeweiligen Preise. Hier einige Anhaltspunkte.

Warme Fleischwaren	5,80-15,00 €	Salate	1,50-6,80 €
Warme Beilagen	2,00-4,50 €	Vorspeisen oder Desserts	2,00-5,00 €

Zusätzlich listen wir nachfolgend für einige Artikel unsere Abholpreise auf.

Preise pro Stück jeweils ab:

Partyschnitzel	2,90 €
Kleines Bratwürstchen	1,70 €
Frikadelle	1,70 €
Hähnchenschenkel	2,40 €
Hähnchen- o. Putenschnitzel	3,20 €

Preise pro Liter jeweils ab:

Gulaschsuppe	10,00 €
Gyrossuppe	11,00 €
Kartoffelsuppe	8,00 €
Kartoffelsuppe mit Lachs oder GarnelenKrabben	12,50 €
Chili con Carne	10,00 €
Käse-Lauchsuppe m. Hackfleisch	10,00 €

Preise pro Portion jeweils ab:

Hackbraten mit Zwiebelsoße	4,90 €
Gulasch	5,50- 9,50 €
Lendentopf	11,50 €
Lasagne	8,50 €
Schnitzeltopf	7,90 €
Schweinebraten, Partyschinken oder Partykamm	7,00 €
Schnitzel mit Soße	5,60 €
Schweinegeschnetzeltes	6,50- 7,90 €
Rindergeschnetzeltes	8,20- 15,00 €

Die Preise unserer Mittagstischgerichte sind günstiger kalkuliert als im Partyservice, teilweise differieren auch die Portionsgrößen. Sehen Sie unseren Mittagstisch als preiswertes tägliches Sonderangebot aus unserem reichhaltigen Partyservice an.

Wir sind bemüht, alles zu Ihrer Zufriedenheit auszuführen. Sollte es doch einmal zu Reklamationen kommen, bitten wir Sie, uns eine Probe mitzubringen. So können wir unsere Fehler erkennen und unsere Qualität in Zukunft verbessern.

Was den zeitlichen Rahmen einer Lieferung angeht, so sind wir auch hier bemüht, die mit Ihnen vereinbarte Lieferzeit pünktlich einzuhalten. Trotzdem bitten wir um etwas Nachsicht, sollte unter Umständen eine Toleranz von plus/minus 20 Minuten nötig sein.

Unser Gesamtangebot
Weitere „mehr oder weniger“ nützliche Hinweise

Ist Ihr Geschirr nicht ausreichend für Ihre Gästezahl? Wir verleihen auch Geschirr.

Kaffeetasse, Untertasse, Kaffeelöffel	ab	1,50 €
Kaffeepott mit Kaffelöffel	ab	0,90 €
Wasser-/Saftglas	ab	0,60 €
Sektglas	ab	0,60 €
Weinglas neutral/Biertulpe	ab	0,60 €
Weinglas/Rotweinglas	ab	0,60 €
Teller, klein mit Gabel	ab	1,00 €
Teller, klein	ab	0,70 €
Teller, klein mit Löffelchen	ab	1,00 €
Teller, Messer, Gabel	ab	1,70 €
Teller, Messer, Gabel, Löffelchen	ab	2,20 €
Suppentasse, Untertasse, Löffel	ab	1,50 €
Stofftischdecke rund (für Stehtisch)	ab	15,00 €
Stofftischdecke 1,30 x 1,60 m	ab	12,50 €
Stehtisch	ab	10,00 €
Stehtisch-Husse	ab	10,00 €
Stehtisch-Stretchhusse	ab	16,50 €
Serviette, je nach Größe (Kaufpreis)	ab	0,15 €-0,35 €
Tischdecke, Vlies (Kaufpreis)	ab	4,00 €/Meter
Kuvertdecke/Mitteldecke 1 x 1 m (Kaufpreis)	ab	3,50 €

Fehlmengen bei Geschirr und Gläsern berechnen wir zum Einkaufspreis.

Die oben genannten Geschirr- und Zubehörpreise sind incl. 19% Mehrwertsteuer.

Wenn wir mit einem Geschirrverleih zusammenarbeiten, weil unser Sortiment/Kapazität nicht ausreicht, sind Preisabweichungen möglich.

Gerne liefern wir für Ihre Veranstaltung auch die passenden Getränke wie Softdrinks, Mineralwasser, Kaffee oder Tee, Wein, Bier oder Sekt (Hausmarke, trocken, gute Qualität). Kaltgetränke liefern wir auf Kommissionsbasis und behalten uns eine Kommissionsgebühr von 0,60 € / Flasche bei Wein und Sekt, sowie 1,50 € pro Kasten Kaltgetränke vor.
Ebenso kalkulieren wir einen Mindestverbrauch von 2,50 € pro Person.

Bitte beachten Sie: Erhalten sie von uns außer den Speisen auch Geschirr, Getränke, Service- oder Deko-Leistungen, werden auf den Gesamtpreis der Rechnung 19% Umsatzsteuer fällig. Die vorne im Katalog angegebenen Preise rechnen wir dann um.