



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

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- & Brotzeiteller 6

Für besondere Gelegenheiten, Stehempfähge 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

Lieferkosten sowie weitere „mehr oder weniger“ nützliche Informationen 34

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

Abholen können Sie die Bestellungen in der Regel in der Bleichstraße 29. Sofern Ihre Wunschabholzeit zu unseren Filialtoren passt, können Sie Bestellungen auch in einer unserer Filialen abholen.

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

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

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.

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.

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 2,10 € / Stück

Belag: Käse, Wurst, Braten, Schinken

Kategorie 2 ab 2,50 € / Stück

Belag: ca. 40% Käse, ca. 40% Wurst, Braten, Schinken, ca. 20% Fisch

Kategorie 3 ab 2,70 € / Stück

Belag: Käse, feine Schinken- und Bratensorten, Fisch, Garnelen

Schnittchen/Canapé: Weißbrot, Roggenbrot, Körnerbrot

Kategorie 1 ab 2,00€ / Stück

Belag: Käse, Wurst, Braten, Schinken

Kategorie 2 ab 2,40 € / Stück

Belag: ca. 40% Käse, ca. 40%Wurst, Braten, Schinken, ca. 20% Fisch

Kategorie 3 ab 2,60 € / 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. Beachten Sie bei Ihrer Auswahl bitte, dass einzelne Komponenten gegebenenfalls erst ab 10* oder 20** Teilen möglich sind.

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

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ½ Weizenbrötchen | <input type="checkbox"/> Roggenbrot |
| <input type="checkbox"/> ½ Körner-, Roggen-, Mischbrötchen
(Verfügbarkeit kann variieren) | <input type="checkbox"/> Baguette |
| <input type="checkbox"/> ½ Partybrötchen** | <input type="checkbox"/> Körnerbrot |
| <input type="checkbox"/> ½ Laugen-Partybrötchen** | <input type="checkbox"/> Ganze Brötchen oder Partybrötchen mit
Deckel (plus 0,30 €-0,50 €) |
| <input type="checkbox"/> ½ oder kleine Laugen-Stangen** | <input type="checkbox"/> Schnittchen oder ½ Partybrötchen
(minus 0,10 €) |

Belag

- | | | | |
|---|--------|---|----------|
| <input type="checkbox"/> Aufschnitt | 2,20 € | <input type="checkbox"/> Räucherlachs | 3,70 € |
| <input type="checkbox"/> Mett mit Zwiebeln | 2,20 € | <input type="checkbox"/> Forellenfilets | **3,70 € |
| <input type="checkbox"/> Schinken, roh & gegart | 2,40 € | <input type="checkbox"/> Garnelen | **3,70 € |
| <input type="checkbox"/> Hausmacher Wurst | 2,20 € | <input type="checkbox"/> Roastbeef | 3,70 € |
| <input type="checkbox"/> Kasseler, Schweinebraten | 2,40 € | <input type="checkbox"/> Rührei | **2,40 € |
| <input type="checkbox"/> Salami | 2,40 € | <input type="checkbox"/> Brie/Camembert | 2,40 € |
| <input type="checkbox"/> Fleischsalat | 2,20 € | <input type="checkbox"/> Frischkäse | 2,20 € |
| <input type="checkbox"/> Putenbrust | 2,40 € | <input type="checkbox"/> Schnittkäse | 2,30 € |

Baguettes oder Laugengebäck

- | | |
|---|-------------|
| <input type="checkbox"/> Schinken/Käse oder Salami/Käse | ab 2,70 € |
| <input type="checkbox"/> Schinken/Käse/Salami | ab 3,00 € |
| <input type="checkbox"/> Tomaten/Mozzarella/Basilikum | *ab 3,00 € |
| <input type="checkbox"/> Räucherlachs | ab 4,30 € |
| Die Baguettes können wir auf Wunsch auch halbieren | |
| <input type="checkbox"/> Laugenbrezeln, natur | *ab 1,30 € |
| <input type="checkbox"/> Laugenbrezel, gebuttert | **ab 1,80 € |

Selbstverständlich bekommen sie die belegten Brötchen, Schnittchen oder Baguettes auch Corona gerecht einzeln verpackt. Hierbei kalkulieren Sie bitte pro Teil zusätzlich 0,30 €.

Um den Kontakt am Büffet für Ihre Tagungsteilnehmer oder Gäste so gering wie möglich zu halten, können wir Ihnen Lunchpakete oder Konferenzteller zusammenstellen. Beachten Sie bitte unsere Mindestabnahme von 6 Paketen pro Sorte bzw. einen Preisaufschlag von 20%.

Lunchpaket 1: ***ab 10,90 € / Paket**

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

Lunchpaket 2 (vegetarisch): ***ab 8,90 € / Paket**

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

Lunchpaket 3: ***ab 9,20 € / Paket**

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

Lunchpaket 4: ***ab 10,70 € / Paket**

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

Lunchpaket 5: ****ab 9,70€ / Paket**

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

Lunchpaket 6 (vegetarisch): ***ab 9,20 € / Paket**

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

Lunchpaket 7 (vegetarisch): ****ab 10,70 € / 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. Beachten Sie bitte unsere Mindestabnahme von 6 Paketen pro Sorte bzw. einen Preisaufschlag von 20%.

Konferenzteller 1: **ab 10,20 € / Teller***

½ Käsebrötchen, ½ Schinkenbrötchen, 2x Obstspieße

Konferenzteller 2: **ab 8,50 € / Teller***

½ Käsebrötchen, ½ Schinkenbrötchen, 2x Manschettenkuchen

Konferenzteller 3: **ab 13,70 € / Teller***

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

Konferenzteller 4: **ab 14,90 € / Teller***

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

Konferenzteller 5: **ab 17,90 € / 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 10,20 € / Teller***

½ Käsebrötchen, ½ Eierbrötchen, 2x Obstspieße,

Konferenzteller 7 – veggy: **ab 14,90 € / Teller***

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

Brotzeiteller:

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

Brotzeit-Teller 1: **ab 10,90 € / Teller***

Roher Schinken, Kochschinken, Salami, Braten

Brotzeit-Teller 2: **ab 10,90 € / Teller***

Roher Schinken, Kochschinken, Käse

Käse-Brotzeit-Teller 3: **ab 10,90 € / Teller***

Schnittkäse, Weichkäse, Frischkäse

Antipasti-Brotzeit-Teller 4: **ab 15,90 € / Teller***

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

*Inkl. 7% Mehrwertsteuer

Nachfolgend einige Fingerfood-Zusammenstellungen. Unser komplettes Sortiment finden Sie ab Seite 33 auf der Fingerfood-Liste.

Kleiner Empfang 3 Schnittchen, 2 Mozzarella-Spieße, 1 Pincho/Person ab 9,90 €

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

Empfang „classic“ Ab 8 Personen * 8 Teile/Person ab 13,90 €

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

Kutscherbüffet Ab 8 Personen * 6 Teile/Person ab 11,90 €

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

Mini-Münchner (saisonal) Ab 10 Personen * 7 Teile/Person ab 14,60 €

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

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

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

Fitness-Fingerfood Ab 10 Personen 9 Teile/Person ab 17,50 €

Pumpnickel mit Käse	Gemüserohkost mit Kräuterdipp
Tomaten-Mozzarella-Spießchen	Käse-Spieße
Partybrötchen mit Rohschinken (mit Deckel)	Vollkornbrot mit Frischkäse
Partybrötchen mit Kasseler (mit Deckel)	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 32,10 €

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 27,60 €

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	

3er Grillplatte klein: für den kleinen Hunger **ab 6,50 € / Person**

½ Partyschnitzel, ½ Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Hackbällchen

3er Grillplatte groß: eine gute Portion bei gemischter Gesellschaft **ab 8,90 € / Person**

Partyschnitzel, Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Frikadelle

4er Grillplatte klein: eine gute Portion bei gemischter Gesellschaft **ab 7,90 € / Person**

½ Partyschnitzel, ½ Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Hackbällchen, Mini-Würstchen im Teig

4er Grillplatte groß: für den größeren Hunger **ab 10,50 € / Person**

Partyschnitzel, Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Frikadelle, Bratwürstchen

5er Grillplatte klein: für den größeren Hunger **ab 9,50 € / Person**

½ Partyschnitzel, ½ Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Hackbällchen, Mini-Würstchen im Teig, HU-Hähnchenunterkeule

5er Grillplatte groß: für den großen Hunger **ab 12,70 € / Person**

Partyschnitzel, Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Frikadelle, Bratwürstchen, Hähnchenschenkel

6er Grillplatte klein: für den großen Hunger **ab 11,90 € / Person**

½ Partyschnitzel, ½ Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Hackbällchen, 1 Mini-Würstchen im Teig, HU-Hähnchenunterkeule, Schweinemedaille

6er Grillplatte groß: für den ganz großen Hunger **ab 14,90 € / Person**

Partyschnitzel, Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Frikadelle, Bratwürstchen, Hähnchenschenkel, Schweinemedaille

Mit **Kartoffelsalat, Krautsalat mit Brot/Brötchen** zuzüglich **ab 4,50 € / Person**

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

Die Grillplatten bieten wir ab 10 Portionen an.

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 1,50-3,00 € / 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.

Unsere Lieferkosten finden Sie auf Seite _____

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

Wurst

- Fernsehwurstchen
- 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 Buffets und Fingerfood-Speisen.

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.

Nachstehend finden Sie die Abholpreise der Menü- und Büffetvorschläge incl. 7 % MwSt. Unsere Lieferkosten finden Sie auf Seite _____

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 27,40 € / Person

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

Rustikales Kaltes Büffet

ab 15 Personen ab 23,00 € / Person

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

Partybüffet

ab 17,80 € / Person

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

Rustikales Warm-Kaltes Büffet

ab 20 Personen ab 22,90 € / 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.



Warmes Büffet 1 **ab 25 Personen ab 24,90 € / Person**

Grillbraten vom Schwein mit Soße, Rindfleischtopf (Geschnetzeltes mit Zwiebel, Lauch, Apfel in Rahmsauce)
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 Weißweinsauce,
Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce
Kartoffelgratin, Spätzle, Gemüsegratin, Spargel mit Sauce Hollandaise (saisonal) (plus 4,--€/Person)
Rohkostplatte mit Dressing
Dessert nach Wahl

Warmes Büffet 3 **ab 15 Personen ab 26,50 € / Person; mit Rinderfilet ab 32,50 € / 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 20,90 € / 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 26,90 € / Person**

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

Warmes Büffet 6 **bis 20 Pers. 2 Fleischgerichte zur Auswahl - ab 15 Personen ab 18,90 € / Person**

Rindergeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce, 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 17,40 € / Person**

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

Warmes Büffet 9 **bis 20 Pers. 2 Fleischgerichte zur Auswahl - ab 15 Personen ab 24,50 € / Person**

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

Sommerbüffet 1 **ab 15 Personen ab 24,50 € / 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 14,90 € / Person**

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

Rustikales Herbstbüffet **ab 20 Personen ab 28,10 € / Person**

Vorspeisen **7,50 €**

Kürbiscremesuppe
 Rustikale Platte, Griebenschmalz, Bauernbrot

Hauptspeisen **16,90 €**

Krustenbraten vom Schweinebauch, Partyschinken, Frikadellen mit Pilzen geschmort
 Bratensoße, Kartoffelpüree, Rotkohl
 Endivien- oder Feldsalat mit Speckcroutons

Nachspeisen **3,70 €**

Zimtcreme mit marinierten Pflaumen
 Apfelstrudel mit Vanillesoße

Feines Winterbüffet **ab 25 Personen ab 31,50 € / Person**

Vorspeisen **6,90 €**

Klare Champignonsuppe mit Pilzklößchen
 Forellenmousse auf Gurkensalat, Meerrettich-Joghurt-Mousse auf Rote Bete-Salat

Hauptspeisen **19,70 €**

Entenbrust mit Orangensoße, Hirschragout in Pilz-Preiselbeersoße, kleine Rinderrouladen
 Hausgemachte Semmel-Serviettenknödel, Kartoffelgratin
 Rotkohl, Rosenkohl, Endiviensalat

Nachspeisen **4,90 €**

Lebkuchenmousse
 Zimt-Panna Cotta mit Himbeeren
 Orangensalat mit Vanilledressing

Hessisches Büffet **ab 30 Personen ab 30,0 € / Person**

Vorspeisen **7,90 €**

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

Hauptspeisen **15,90 €**

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

Nachspeisen **6,90 €**

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

Kleine hessische Auswahl **ab 16,90 € / Person**

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

Hüttenberger Handkäs´-Variationen **ab 15 Personen ab 16,60 € / 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 27,90 € / 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 15,90 € / Person**

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

Asiatisches Büffet **ab 20 Personen ab 33,90 € / Person**

Vorspeisen **8,60 €**

Krabbenbrot, Garnelen im Teigmantel, Frühlingsröllchen, Hähnchen-Spieße

Hauptspeisen **18,40 €**

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

Nachspeisen **6,90 €**

Exotischer Obstsalat, gebackene Bananen, Kokoscreme

Kleine Asiatische Auswahl **15,90 € / Person**

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

Italienisches Büffet **ab 40 Personen 34,50 € / Person** mit Saltimbocca/Kalb plus 2,00€

Vorspeisen **10,20 €**

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

Hauptspeisen **16,80 €** mit Saltimbocca/Kalb plus 2,00€

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

Desserts **7,50 €**

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

Kleine Italienische Auswahl **ab 10 Personen 19,90 € / Person**

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

Französisches Büffet **ab 40 Personen 34,50 € / Person**

Vorspeisen **7,70 €**

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

Hauptspeisen **18,90 €**

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

Desserts **7,90 €**

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 21,80 € / Person**

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

Mittelmeerbüffet **ab 30 Personen 34,50 € / Person**

Vorspeisen **7,50 €**

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

Hauptspeisen **19,50 €**

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

Desserts **7,50 €**

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

Für Ihre Notizen:

60er & 70er Jahre

Vorspeisen

Canapé mit Lebercreme, Gefüllte Windbeutel, Käsecracker, 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
- Zucchincarpaccio
- 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:

Sättigende Suppen / Eintöpfe

- | | | |
|--|--|-------|
| <input type="checkbox"/> Erbsensuppe | <input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe | vegan |
| <input type="checkbox"/> Gemüsesuppe | <input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe mit Krabben | |
| <input type="checkbox"/> Gulaschsuppe | <input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen | |
| <input type="checkbox"/> Kürbissuppe | <input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe mit Mettwurst | |
| <input type="checkbox"/> Linsensuppe | <input type="checkbox"/> Lauch-Käse-Suppe mit Schweinemett | |
| <input type="checkbox"/> Minestrone | <input type="checkbox"/> Chili con Carne | |
| <input type="checkbox"/> Serbische Bohnensuppe | <input type="checkbox"/> Chili sin Carne | vegan |
| <input type="checkbox"/> Spanischer Eintopf | <input type="checkbox"/> Gyrossuppe | |
| <input type="checkbox"/> Möhren-Ingwersuppe | | vegan |

„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 Erdnussoße
- 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
- Weißweinssoße
- Zwiebelsoße
- Schmorzwiebeln
- Röstzwiebeln
- Paprikasoße

Für Ihre Notizen:

Allerlei Töpfe oder für Soßenfans

- Schweinegeschnetzeltes Gyros Art (wahlweise mit Sahnesoße oder „trocken“ gebraten)
- Schweinegeschnetzeltes Zürcher Art (mit Pilzen in Rahmsauce mit frischen Champignons)
- Schlemmertopf (Schnitzelfleisch oder Lendchen in einer Zwiebel-Pilz-Rahmsauce mit Käse überbacken)
- Schweinelendchen auf feinem Gemüse (Schweinemedallions in einer Rahmsauce mit Zwiebeln, Pilzen, Möhren, Erbsen und Spargel)
- Schweinelendchen auf Sahnezucchini (Schweinemedallions auf angebratenen Zucchinis in Rahmsauce)
- Schweinelendchen auf Wintergemüse in Nusssoße (Schweinemedallions mit Wirsing und Rosenkohl in Nussrahmsauce)
- Schweinemedallions in Cognac-Rahm (Schweinemedallions mit Dörrfleisch umwickelt in Cognac-Rahmsauce)
- Schweinelendchen in Champignon-Rahmsauce (Schweinemedallions werden im Ganzen gebraten und in einer feinen Champignon-Rahmsauce serviert)
- Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce (Schweinemedallions werden im Ganzen gebraten, aufgeschnitten und in einer Rahmsauce mit grünen Pfefferkörnern serviert)
- Schweinelendchen in Kirsch-Pfeffersauce
- Schweinelendchen in Schnittlauchsoße
- Schweinelendchen Kräutertopf (Schweinemedallions 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-Rahmsauce)
- Feta-Röllchen (Schweinerouladen mit Feta und Rohschinken gefüllt in würziger Metaxa-Marinade, Soße leicht abgebunden)
- Brokkoli-Topf (Schweinemedallions mit Brokkoli, Walnüssen, getrockneten Äpfeln in Zwiebel-Pilz-Rahmsauce)
- Pflaumen-Nuss-Topf (Schweinemedallions mit Backpflaumen, Erdnüssen, Cashewkernen und Röstzwiebeln in Zwiebel-Pilz-Rahmsauce)
- Saltimbocca (Schweineschnitzel, gefüllt mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce)
- Schweinebäckchen mit Zwiebeln und Äpfeln in Apfelwein geschmort

Für Ihre Notizen:

Rindfleisch

- Bœeff Bourguignon (Rindergulasch mit frischen Champignons, Möhren und Zwiebeln in Rotweinsauce)
- Stifado (Rindergulasch nach griechischer Art mit Zwiebeln, Rotwein, Tomaten, Knoblauch)
- Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen in Rahmsauce
- Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art (Geschnetzeltes, auf Wunsch Rinderfilet, mit Paprika und Gewürzgurke in Rahmsauce)
- Rindergeschnetzeltes in Kräuterrahm
- Rindfleischtopf (Rindergeschnetzeltes mit Zwiebel, Lauch, Apfel in Rahmsauce)
- Rinderrouladen (mit Zwiebeln, Gurke, Dörrfleisch und Senf in dunkler Sauce)
- Sauerbraten mit Sauce
- Rinderschmorbraten mit Sauce
- Rindfleisch in Senfsauce (gepökelt und gekochtes Rindfleisch in einer Senfsauce mit Pilzen, Gurken, Estragon)
- Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce
- Gekochter Tafelspitz mit grüner Sauce
- Burgunderbraten (Rinderschmorbraten in Rotweinsauce)
- Böfflamotte (mit Wein, Essig und Gemüse gebeiztes Rindfleisch in würziger dunkler Sauce)
- Rumpsteaks mit Champignonkruste
- Kleine Rumpsteaks wahlweise mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce oder Zwiebeln
- Rostbraten vom Roastbeef auf geschmorten Zwiebeln
- Roastbeef
- Kräuterroastbeef

Kalbfleisch

- Saltimbocca (Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce)
- Ossobucco (Kalbshaxenscheiben mit Gemüse geschmort)
- Kalbsfilet im Salbeimantel
- Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons in feiner Rahmsauce
- Gefüllte Kalbsbrust mit feiner Sauce

Wild oder Lamm

- Hirschragout in Pilz-Preiselbeersauce
- Hirschragout mit Pfifferlingen in Rotwein-Rahmsauce
- Wildragout in Wacholdersauce
- Rehgeschnetzeltes in Wacholderrahm
- Rehragout in Kirsch-Pfeffersauce
- Lammbraten in Senfsauce (auf dem Rost gebraten und in einer kräftigen Senfsauce serviert)
- Lammbraten in Bratenauce
- Lammgulasch nach Toskana Art mit Gemüse und Tomatenauce

Fisch

- Zander mit Mangold (saisonal, ggf. mit Spinat) im Blätterteig
- Zander in Butter gebacken
- Seeteufel auf mediterranem Gemüse
- Atlantikzungenröllchen in Garnelensauce
- Atlantikzungenröllchen mit Chili-Kräuterfüllung
- Garnelen/Scampispieße
- Saibling auf Blattspinat
- Saibling in Senf-Dill-Weißweinsauce
- Saibling in Zitronen-Kräutersauce
- 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

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Coq au vin (Hähnchenteile mit Zwiebeln, frischen Champignons und Möhren in Weißweinsauce) <input type="checkbox"/> Entenbrust mit Feigenauce <input type="checkbox"/> Entenbrust mit Orangensauce <input type="checkbox"/> Entenbrust mit Backpflaumensauce <input type="checkbox"/> Gänsekeule mit Sauce <input type="checkbox"/> Gänsebrust mit Sauce <input type="checkbox"/> Hähnchenpfanne süß/sauer (Hähnchenbrust als Geschnetzeltes mit Chinagemüse und Ananas) <input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet in Weißweinsauce <input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet in Currysauce <input type="checkbox"/> Hähnchenbrust Hawaii (angebratene Hähnchenbruststücke mit Putenschinken, Ananas & Käse belegt, mit einer Geflügelauce angegossen & überbacken) <input type="checkbox"/> Hähnchenbrust Toskana (angebratene Hähnchenbruststücke mit Tomate, Basilikum & Mozzarella belegt, mit einer Geflügelauce angegossen & überbacken) <input type="checkbox"/> Thymian-Huhn in Wermutsauce (Hähnchenbruststücke mit Thymian in Wermut-Sahnesauce) <input type="checkbox"/> Sherry-Huhn (Hähnchenbrustfilet in Sherry-Rahmsauce) | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Hähnchenteile in Joghurt-Sauce (Schenkel- und Bruststücke, mit Joghurt mariniert, gegrillt und in Joghurtsauce serviert) <input type="checkbox"/> Hähnchenbrust Kräutertopf (Hähnchenbrust auf einer Mischung aus Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit Kräuterrahm) <input type="checkbox"/> Hähnchenteile mit Oliven in Zitronensauce (Hähnchenbrust und Hähnchenkeule mit Zitronen und Oliven mariniert, in Zitronensauce angerichtet) <input type="checkbox"/> Putengeschnetzeltes mit Ananas und Pilzen in Curryrahmsauce <input type="checkbox"/> Putengeschnetzeltes Zürcher Art (mit Pilzen in Rahmsauce mit frischen Champignons) <input type="checkbox"/> Paella (Hähnchenfleisch, Shrimps und Muscheln mit Gemüse auf Safranreis) <input type="checkbox"/> Hähnchenbrust mit Chili-Kräuter-Füllung (gedünstete Zwiebeln, Kräuter, Chili, bunter Pfeffer, Zitronensaft) <input type="checkbox"/> Hähnchenschenkel <input type="checkbox"/> Hähnchenschnitzel im Knuspermantel <input type="checkbox"/> Hähnchen Cordon Bleu <input type="checkbox"/> Putenschnitzel <input type="checkbox"/> 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.

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

Nudelgerichte, Vegetarisches

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Räucherforellenlasagne <input type="checkbox"/> Lasagne <input type="checkbox"/> Gemüselasagne <input type="checkbox"/> Spaghetti Bolognese <input type="checkbox"/> Cannelloni mit Fleisch- oder Gemüsefüllung <input type="checkbox"/> Schinkennudeln <input type="checkbox"/> Nudelvariation mit zweierlei Soßen <input type="checkbox"/> Tortellini in Käsesoße <input type="checkbox"/> Tortellini-Gemüse-Pfanne <input type="checkbox"/> Käsespätzle <input type="checkbox"/> Gefüllte Paprikaschoten <input type="checkbox"/> Gefüllte Zucchini | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Griechischer Spinatauflauf (Spinat, Eier, Saure Sahne, Käse, Kartoffeln) <input type="checkbox"/> Gemüse-Kartoffelgratin
 <input type="checkbox"/> Spaghetti mit Tomatensoße vegan <input type="checkbox"/> Rote Bete Apfelcurry vegan <input type="checkbox"/> Indisches Gemüsecurry vegan <input type="checkbox"/> Grünes Gemüsecurry vegan <input type="checkbox"/> Linsencurry vegan <input type="checkbox"/> Kartoffelcurry vegan |
|--|---|

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

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

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bunter Gartensalat | <input type="checkbox"/> Eisbergsalat |
| <input type="checkbox"/> Endiviensalat | <input type="checkbox"/> Feldsalat (saisonal) |
| <input type="checkbox"/> Rucolasalat mit Tomaten & Parmesan | <input type="checkbox"/> 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

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Joghurd dressing mit Kräutern | <input type="checkbox"/> Cocktailsoße |
| <input type="checkbox"/> Kartoffeldressing mit Speckwürfeln | <input type="checkbox"/> Currysoße |
| <input type="checkbox"/> Kartoffeldressing mit Kräutern vegan | <input type="checkbox"/> Thunfischsoße |
| <input type="checkbox"/> Balsamikodressing vegan | <input type="checkbox"/> Sahnemeerrettich |
| <input type="checkbox"/> Orange-Senf-Dressing vegan | <input type="checkbox"/> Tzatziki |
| <input type="checkbox"/> Chili-Dipp vegan | <input type="checkbox"/> Kräuterquark |

Angemachte Salate

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

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 Dessertbuffet. 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.

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

- | | |
|--|------------|
| <input type="checkbox"/> Apfelstrudel (FP) aus Strudelteig, mit Vanillesoße oder Schlagsahne | 3,40 € |
| <input type="checkbox"/> Apfel-Nuss-Crumble mit Vanillesoße | 3,20 € |
| <input type="checkbox"/> Beeren-Crumble mit Müsli-Schoko-Streuseln und Vanillesoße | 3,20 € |
| <input type="checkbox"/> Bratäpfel mit feiner Nussfüllung, mit Vanillesoße | 3,20 € |
| <input type="checkbox"/> Kaiserschmarrn | Tagespreis |
| <input type="checkbox"/> Pfirsichgratin mit Zimtschmand und Himbeerpüree | 3,20 € |
| <input type="checkbox"/> Pflaumen-Crumble mit Müsli-Schoko-Streuseln und Vanillesoße | 3,20 € |

Alkoholhaltige Desserts

- | | |
|---|--------|
| <input type="checkbox"/> Amarettocreme (Mascarponecreme, Amaretto, Amarettini & Himbeeren) | 2,50 € |
| <input type="checkbox"/> Apfeltiramisu | 2,90 € |
| <input type="checkbox"/> Apfel-Weincreme | 2,90 € |
| <input type="checkbox"/> Apfel-Wein-Gelee | 2,90 € |
| <input type="checkbox"/> Bellini-Creme (Sekt-Pfirsich-Creme) | 2,90 € |
| <input type="checkbox"/> Orangen-Ricotta-Creme mit Campari-Gelee | 2,90 € |
| <input type="checkbox"/> Rotweibirnen | 2,50 € |
| <input type="checkbox"/> Sektmousse mit Fruchtpüree | 2,90 € |
| <input type="checkbox"/> Tiramisu | 2,90 € |
| <input type="checkbox"/> Mascarpone-Rumcreme mit Pfirsichen, Kirschen oder Erdbeeren (saisonal) | 2,90 € |
| <input type="checkbox"/> Weincreme | 2,90 € |

Dessertsoßen

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Schokoladensoße | <input type="checkbox"/> Erdbeer-, Himbeer-, Kiwi-, Pfirsichpüree |
| <input type="checkbox"/> Vanillesoße | <input type="checkbox"/> Rumsoße |
| <input type="checkbox"/> Chili-Kokos-Creme | |

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

Für Ihre Notizen:

Fingerfood mit Fleisch

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

Fingerfood mit Fisch

<input type="checkbox"/>	Pumpernickel mit Lachs	2,40 €
<input type="checkbox"/>	*Thunfischbällchen auf Pumpernickel	2,40 €
<input type="checkbox"/>	Matjes-Apfelstückchen auf Pumpernickel	2,00 €
<input type="checkbox"/>	*Lachsroulade im Pfannkuchenteig	2,50 €
<input type="checkbox"/>	Garnelen auf Gurkenscheiben	2,50 €
<input type="checkbox"/>	Zucchini-Lachs-Röllchen	2,40 €
<input type="checkbox"/>	*Blini mit Lachsschmand	3,50 €
<input type="checkbox"/>	Forellenmousse auf Gurkensalat	2,40 €
<input type="checkbox"/>	*Crostini -Weißbrot in Scheiben, belegt und dann überbacken: mit Tomaten und Thunfisch	2,00 €
<input type="checkbox"/>	Garnelen oder Scampi im Teig (FP)(Preis nach Verfügbarkeit)	0,70 € - 1,90 €
<input type="checkbox"/>	Röstitaler (FP) mit Räucherlachs und Creme fraiche	2,80 €

Fingerfood vegetarisch

<input type="checkbox"/>	Gemüse-Rohkoststicks mit Kräuterdipp	2,50 €
<input type="checkbox"/>	Griechischer Salat am Spieß	2,50 €
<input type="checkbox"/>	Käse-Spieße (2 Würfel Käse mit Obst)	1,80 €
<input type="checkbox"/>	Käse-Sticks (1 Würfel Käse mit Obst)	1,30 €
<input type="checkbox"/>	Pastetchen mit Frischkäse	1,90 €
<input type="checkbox"/>	Pumpernickel mit Frischkäse oder Schnittkäse	1,80 €
<input type="checkbox"/>	Mini-Pizzen (FP) vegetarisch, je nach Verfügbarkeit	2,00 €
<input type="checkbox"/>	Roggenschnittchen mit Handkäse-Tatar	2,00 €
<input type="checkbox"/>	*½ Tortillaröllchen mit Gemüseragout	2,50 €
<input type="checkbox"/>	Tomate-Mozzarella-Spießchen	1,60 €
<input type="checkbox"/>	½ gefüllte Eier	0,95 €
<input type="checkbox"/>	*Meerrettich-Joghurt-Mousse auf Rote-Bete-Salat	2,70 €
<input type="checkbox"/>	Handkäse-Spieße	1,20 €
<input type="checkbox"/>	Blätterteigtäschchen mit Spinat/Feta	2,20 €
<input type="checkbox"/>	Blätterteigschnecken mit Pilzen/Lauch/Käse oder Tomaten/Käse	2,20 €
<input type="checkbox"/>	*Gemüsespieße im Teig (FP), frittiert	3,00 €
<input type="checkbox"/>	*Gefüllte Champignons, klassisch	1,50 €
<input type="checkbox"/>	Crostini Weißbrot in Scheiben, belegt und dann überbacken: mit Tomaten und Käse	2,00 €
<input type="checkbox"/>	*Empanadas mit Gemüse	2,40 €
<input type="checkbox"/>	*Polentawürfel im Zucchinimantel	2,40 €
<input type="checkbox"/>	*Ziegenkäsequiche oder Gemüsequiche oder Spinatquiche oder Lauchquiche	2,40 €
<input type="checkbox"/>	*Pilzquiche	2,70 €
<input type="checkbox"/>	*Kartoffeltortilla-Stücke	2,40 €
<input type="checkbox"/>	*Syrische Spinattörtchen	2,40 €

Fingerfood vegan

<input type="checkbox"/>	*Antipasti-Gemüsespieß	vegan	2,60 €
<input type="checkbox"/>	Frühlingsröllchen (FP)	vegan	1,60 €
<input type="checkbox"/>	Bruschetta - geröstetes Baguette oder Ciabatta mit Olivenöl beträufelt und belegt mit:		
	○ *angebratenen Pilzen	vegan	2,00 €
	○ *angebratenen Zucchini	vegan	2,00 €
	○ rohe marinierte Tomaten	vegan	2,00 €
<input type="checkbox"/>	*2er Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Dipp	vegan	2,30 €
<input type="checkbox"/>	*Reis mit Linsen	vegan	2,60 €
<input type="checkbox"/>	*Tabouleh (Bulgursalat)	vegan	2,40 €
<input type="checkbox"/>	*Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	vegan	2,80 €

* Diese Artikel bereiten wir bei mindestens 15 Teilen/Sorte oder ggf. mit Preiszuschlag von 20% zu.

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 fertigbaren 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
Boëff 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
Schweinemedallions auf Wirsing & Rosenkohl in Nuss-Rahmsoße	
Schweinelendchen auf Sahnezucchini:	45 min
Schweinemedallions in einer feinen Rahmsoße mit gebratenen Zucchinis Scheiben	
Schweinelendchen auf feinem Gemüse:	45 min
Schweinemedallions 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
Schweinemedallions 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	11,00 €
Gyrossuppe	12,00 €
Kartoffelsuppe	9,00 €
Kartoffelsuppe mit Lachs oder Garnelen	14,50 €
Chili con Carne	11,00 €
Käse-Lauchsuppe m. Hackfleisch	11,00 €

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 €

Unsere Lieferkosten:

A) Warenwert <100€

B) Warenwert >100€

Hüttenberg (Hochelheim, Hörnsheim), Innenstadt Gießen:	A) 12,00 € - B) 7,00 €
Linden, Langgöns, Dornholzhausen, Hüttenberg Ortsteile, Gießen Außenbezirke & Stadtteile	A) 17,00 € - B) 12,00 €
Heuchelheim, Buseck, Dutenhofen, Münchholzhausen, Pohlheim	A) 22,00 € - B) 17,00 €
Wetzlar (Innenstadt)	A) 30,00 € - B) 25,00 €
Weitere Orte nach Entfernung	2,50 €/km

Diese Lieferkosten gelten zur Anlieferung bis hinter die erste geschlossene Tür.

Je nach den Gegebenheiten vor Ort berechnen wir den Transport zum Gewünschten Ort im Gebäude zeitabhängig. Für die Abholung des Leerguts gelten dieselben Preise.

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 Kaffeelöffel	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-Stretchhülle	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.