



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
<p>Sie suchen ein Komplettangebot für eine Feier im kleineren Rahmen? Vielleicht finden Sie unter unseren uHus das Richtige?</p>	
„uHus“: Abholgerichte für mindestens 15 Personen zum Festpreis	3
<p>Brote, schon fertig belegt?</p>	
Brötchen / Schnittchen / Baguettes	4
<p>Für besondere Gelegenheiten, Stehempfänge oder Feiern mit wenig Platz bieten sich unsere</p>	
Fingerfood-Büffets an:	6
<p>So umfangreich soll es nicht sein? Wie wäre es mit einer Grillplatte?</p>	
Warme Grillplatten in verschiedenen Größen	7
<p>Lieber doch etwas Kaltes?</p>	
Kalte Platten	8
<p>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:</p>	
unser Gesamtsortiment als Liste	11
Kalte Vorspeisen / Suppen / Eintöpfe	11
Hauptgerichte (Schwein, Rind, Kalb, Fisch, Vegetarisch)	12
Beilagen / Gemüse	15
Salate	16
Nachspeisen	17
Fingerfoodliste	18
<p>Für zu Hause, wir bereiten vor und Sie stellen „nur“ noch den Ofen an</p>	
Anleitungen für Ofenfertige Gerichte	20

Unseren Partyservice bieten wir Montag bis Freitag an. Nachmittags/Abends ist unsere Küche zur Zeit nicht regelmäßig besetzt.

Für die Zeiten, in denen unsere Küche nicht besetzt ist, z.B. Abends, Samstags sowie Sonn- und Feiertags bieten sich neben Kalten Platten und Salaten auch unsere ofenfertig vorbereiteten Gerichte an, die Sie selbst im Backofen fertig garen oder erwärmen. Diese Gerichte sind mit einem „(o)“ gekennzeichnet.

Sie finden hier in unserem Prospekt die aktuellen Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer. 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. Ein darüber hinaus gehendes schriftliches Angebot bzw. eine individuelle Zusammenstellung benötigt in der Regel einen **Vorlauf von 2 Wochen**.

Gerne können Sie Ihre Bestellung per Email aufgeben. Dann können Sie uns alle relevanten Daten, die wir zur Rechnungsstellung (z.B. Rechnungsadresse mit korrekter Firmierung, Ansprechpartner, ggf. Kostenstelle) benötigen, gleich mitteilen.

Lieferungen durch uns sind nicht immer zu Ihren Wunschzeiten möglich. Deshalb bitten wir um Verständnis, falls sich eine Toleranz von plus/minus 30 Minuten ergibt.

Gerne können Sie die Bestellungen bei uns abholen. In der Regel in der Bleichstraße 29 in Gießen oder sofern Ihre Wunschabholzeit zu unseren Filialtouren passt, können Sie Bestellungen auch in einer unserer Filialen abholen. Auch können wir gerne einen Kurierdienst beauftragen, dann geben wir diese Kosten an Sie weiter. Ansonsten nachstehend unserer 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, oder aber Sie geben das gereinigte Leergut in Hüttenberg oder in der Bleichstraße ab.

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.

uHu A 174,00 €

Partyschinken, Sauerkraut, Sahnemeerrettich

uHu B 190,50 €

Putengeschnetzeltes in Curryrahmsoße mit frischen Champignons und Ananas, Reis

uHu C 184,50 €

Nudelparty: Spaghetti Carbonara, Penne Bolognese
Aufpreis Spaghetti Pesto 15,00 € bzw. 1,00 €/Portion

uHu D 186,00 €

„Hamburger“ Party: Rinderhacksteaks, Frikadellen, Ketchup, Röstzwiebeln, Gurken, Pilzen Tomaten, Salat, Sesambrötchen
Aufpreis BäckerBurgerbuns 15,00 € bzw. 1,00 €/Portion

uHu E 202,50 €

Schweinebraten mit Soße, Spätzle, Gemüsegratin

uHu F 196,50 €

Hähnchenbrust Toskana oder Hawaii, Kartoffelgratin (beide Sorten zusammen sind ab 20 Personen möglich)

uHu G 207,00 €

Grillschinken, Senf-Honig-Dipp, Kartoffelgratin, Krautsalat

uHu H 201,00 €

Partyschnitzel mit Zwiebeln, Pilzen, Rahmsoße, Kartoffelsalat, Griechischer Salat

uHu I 234,00 €

Gekochtes Rindfleisch, Salzkartoffeln, Meerrettich & Grüne Soße

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 6 im Prospekt oder stellen Sie sich aus der ab Seite 18 folgenden Liste selbst etwas zusammen.

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 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. 5).

Unsere Mengenempfehlung pro Person:

3 halbe belegte Brötchen (für „gute“ Esser 4-5 halbe Brötchen) oder 3-6 Schnittchen/Canapés

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

Kategorie 1

ab 2,30 € / Stück

Belag: 40% Käse, 60% Wurst, Braten, Schinken

Kategorie 2

ab 2,70 € / Stück

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

Kategorie 3

ab 2,90 € / Stück

Belag: ca. 1/3 Käse, 1/3 feine Schinken- & Bratensorten, 1/3 Fisch, Garnelen

Schnittchen/Canapé: Weißbrot, Roggenbrot, Körnerbrot

Kategorie 1

ab 2,20€ / Stück

Belag: 40% Käse, 60% Wurst, Braten, Schinken

Kategorie 2

ab 2,60 € / Stück

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

Kategorie 3

ab 2,80 € / Stück

Belag: ca. 1/3 Käse, 1/3 feine Schinken- & Bratensorten, 1/3 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 0,10 €
dunkle und helle Brötchen 60 : 40	plus 0,20 €
nur dunkle Brötchen	plus 0,30 €

Belag

<input type="checkbox"/> Aufschnitt	2,40 €	<input type="checkbox"/> Räucherlachs	3,90 €
<input type="checkbox"/> Mett mit Zwiebeln	2,40 €	<input type="checkbox"/> Forellenfilets	**3,90 €
<input type="checkbox"/> Schinken, roh & gegart	2,60 €	<input type="checkbox"/> Garnelen	**3,90 €
<input type="checkbox"/> Hausmacher Wurst	2,40 €	<input type="checkbox"/> Roastbeef	3,90 €
<input type="checkbox"/> Kasseler, Schweinebraten	2,60 €	<input type="checkbox"/> Rührei	**2,60 €
<input type="checkbox"/> Salami	2,60 €	<input type="checkbox"/> Brie/Camembert	2,60 €
<input type="checkbox"/> Fleischsalat	2,40 €	<input type="checkbox"/> Frischkäse	2,40 €
<input type="checkbox"/> Putenbrust	2,60 €	<input type="checkbox"/> Schnittkäse	2,50 €

Baguettes oder Laugengebäck

<input type="checkbox"/> Schinken/Käse oder Salami/Käse	ab 2,80 €
<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 einzeln verpackt. Hierbei kalkulieren Sie bitte pro Teil zusätzlich 0,30 €

Nachfolgend einige Fingerfood-Zusammenstellungen. Eine Auswahl unseres Sortiments finden Sie ab Seite 6 auf der Fingerfood-Liste.

Kleiner Empfang 3 Schnittchen, 2 Mozzarella-Spieße, 1 Pincho/Person ab 12,50 €

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

Empfang „classic“ Ab 8 Personen * 8 Teile/Person ab 14,90 €

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

Hessisch ess'isch Ab 10 Personen * 6 Teile/Pers ab 13,90 €

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

Fitness-Fingerfood Ab 10 Personen 8 Teile/Person ab 16,50 €

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

Piccolo Pranzo (Kleine italienische Mahlzeit)

Ab 10 Personen 10 Teile/Person ab 22,90 € * 15 Teile/Person ab 29,80 €

1x Panini mit Lachs	(1x)	1x Blätterteig mit Spinat&Feta	(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)	1x Käse-Spieße	(1x)
0,5x Spinatquiche	(1x)	1x Mini-Pizzen	(1x)
1x Hähnchen-Knusper-Sticks	(1x)	Kleine Panna Cotta	(1x)
2x Gefüllte Oliven	(2x)	1x Kleine Tiramisu	(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



3er Grillplatte klein: für den kleinen Hunger **ab 6,90 € / Person**

½ Partyschnitzel, ½ Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Hackbällchen

3er Grillplatte groß: eine gute Portion bei gemischter Gesellschaft **ab 9,90 € / Person**

Partyschnitzel, Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Frikadelle

4er Grillplatte klein: eine gute Portion bei gemischter Gesellschaft **ab 8,80 € / Person**

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

4er Grillplatte groß: für den größeren Hunger **ab 11,80 € / Person**

Partyschnitzel, Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Frikadelle, Bratwürstchen

5er Grillplatte klein: für den größeren Hunger **ab 10,50 € / Person**

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

5er Grillplatte groß: für den großen Hunger **ab 14,20 € / Person**

Partyschnitzel, Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Frikadelle, Bratwürstchen, Hähnchenschenkel

6er Grillplatte klein: für den großen Hunger **ab 12,70 € / 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 16,20 € / Person**

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

Mit **Kartoffelsalat, Krautsalat mit Brot/Brötchen** zuzüglich **ab 4,80 € / Person**

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

Die Grillplatten bieten wir ab 15 Portionen an.

Schlemmerplatte – Das „kleine kalte Büffet“ (180g) 12,90 € / Person
Lachs, Forelle, Käse, Rohschinken, Salami, Kasseler, Braten

Gemischte Schinkenplatte (125g) 7,20 € / Person
Verschiedene Kochschinkensorten, verschiedene Rohschinkensorten

Gemischte Bratenplatte (125g) 7,20 € / Person
Putenbrust, Roastbeef, Schweinebraten, gef. Bauch, Kasseler

Gemischte Aufschnittplatte (125g) 5,40 € / Person
Aufschnitt, Salami, Schinken, Braten

Hausmacher Wurstplatte (180g) 4,50 € / Person
Leberwurst, Mettwurst, Presskopf, Blutwurst

Hausmacher Wurstplatte mit Schinken (150g) 5,20 € / Person
Leber- und Blutwurst, Presskopf, Mettwurst, Schinken,

Kleine Fischplatte (60g) 5,80 € / Person
Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Große Fischauswahl (100g) 7,90 € / Person
Räucherlachs, Gravedlachs, Forellenfilet, Räucherfischauswahl, Garnelen
Graved Soße, Sahnemeerrettich

Kleine Käseplatte (60g) 3,40 € / Person
Verschiedene Weich- und Schnittkäsesorten mit Früchten garniert

Große Käseauswahl (100g) 7,20 € / Person
Verschiedene internationale Weich- und Schnittkäsesorten mit Früchten garniert

Dazu eine passende Brot- und Brötchenauswahl mit Butter 1,50-3,20 € / 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 3

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.

Nachstehend finden Sie die Abholpreise einiger Zusammenstellungen inkl. 7-% MwSt. Unsere Lieferkosten finden Sie auf Seite 3

Feines Kaltes Büffet

ab 15 Personen ab 27,50 € / 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

Kleine Hessische Auswahl

ab 15 Personen ab 19,80 € / Person

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

Kleine Bayrische Auswahl (saisonal)

ab 15 Personen ab 16,50 € / Person

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

Kleine Asiatische Auswahl

ab 20 Personen ab 15,90 € / Person

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

Kleine Italienische Auswahl

ab 15 Personen 19,90 € / Person

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Ciabatta
Fleischlasagne oder Gemüselasagne (ab 20 Personen sind beide möglich)
Saltimbocca vom Schwein mit Rosmarinkartoffeln
Tiramisu

Unser Gesamtangebot Vorspeisen, Suppen & Eintöpfe

Vorspeisen

ca. 3,50-7,50 €/Portion

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tomaten mit Mozzarella <input type="checkbox"/> Schinken mit Melone <input type="checkbox"/> Antipastigemüse <input type="checkbox"/> Carpaccio von Rinderhüfte <input type="checkbox"/> Carpaccio vom Rinderfilet <input type="checkbox"/> Forellenmousse auf Gurkensalat <input type="checkbox"/> Fischplatte <input type="checkbox"/> Garnelencocktail <input type="checkbox"/> Schinkenröllchen mit Spargel <input type="checkbox"/> gebackene Schinken-Spargelröllchen | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> gefüllte Champignons <input type="checkbox"/> Rohe Gemüseplatte mit Dip <input type="checkbox"/> Roher Schinken mit Melone <input type="checkbox"/> Schinkenröllchen mit Spargel <input type="checkbox"/> Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße) <input type="checkbox"/> Schweinebraten mit Thunfischsoße <input type="checkbox"/> Salatauswahl (Seite 25-26) <input type="checkbox"/> Weiteres aus der Fingerfood-Auswahl (Seite 6 ff) |
|---|---|

Beachten Sie bitte, dass für die meisten der nun folgenden Gerichte auf den Seiten 12-16 eine Mindestabnahme von 8 Portionen pro Sorte gilt.

Suppen (o) – 250ml

ca. 2,50-4,50 €/Portion

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Gemüsecremesuppe <input type="checkbox"/> Spargelcremesuppe <input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe <input type="checkbox"/> Gemüsebouillon <input type="checkbox"/> Rindsbouillon | <p>Suppeneinlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Markklößchen (hausgemacht oder Zukauf) <input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Suppenudeln |
|--|--|

Sättigende Suppen / Eintöpfe (o) 450-500ml

ca. 4,00-6,50 €/Portio

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Gulaschsuppe <input type="checkbox"/> Kürbissuppe (saisonal) <input type="checkbox"/> Minestrone <input type="checkbox"/> Lauch-Käse-Suppe mit Schweinemett <input type="checkbox"/> Gyrossuppe | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Chili con Carne <input type="checkbox"/> Chili sin carne vegan <input type="checkbox"/> Möhren-Ingwersuppe mit Kokosmilch vegan <input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe vegan <input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe mit Garnelen <input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen <input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe mit Mettwurst |
|--|--|

Unsere Suppen eignen sich hervorragend zum Aufwärmen, entweder im Backofen bei ca. 130°C (zwischendurch mehrmals umrühren) oder unter Rühren im Topf aufkochen lassen, bis die Suppe gut durcherhitzt ist.

Viele weitere Gerichte können Sie von uns offenfertig vorbereitet oder vorgegart erhalten, so dass Sie diese Speisen entweder fertig garen oder nur noch erwärmen müssen. Diese Gerichte sind mit „(o)“ gekennzeichnet.

„Große“ Braten und „Deftiges“

ca. 8,50 €/Portion

(o) Grillbraten vom Schwein, klassisch mit Bratensoße oder:

- (o) Grillbraten, nach Wunsch gefüllt mit: Backpflaumen, Aprikosen, Zwiebeln, Dörrfleisch, Paprika
- (o) Mediterraner Braten (Schweinebraten mit einer Füllung aus Schafskäse, getr. Tomaten, Oliven, Kräutern)
- (o) Kräuterbraten (Schweinebraten mit Kräutermarinade gewürzt und Kräuterbratensoße)
- Krustenbraten vom Schweinebauch oder Schweinerücken
- (o) Partykamm (gepökelter Schweinekamm, gekocht und gebraten)
- (o) Partyschinken (gepökelte Schweineschulter, gekocht und gebraten)
- (o) Honiggrillschinken (gepökelter Schweineschinken oder Schulter, mit Honig-Senf bestrichen und gebraten, dazu Honig-Senf-Dipp)

Weitere deftige Fleischgerichte

ca. 6,50-8,50 €/Portion

- (o) Fleischkäse, fein
- (o) Gulasch, gemischt (S&R)
- (o) Rippchen mit Sauerkraut
- (o) Hackbraten mit Zwiebelsoße
- (o) Hackbraten in der Form
- (o) Frikadellen (150g, 100g oder 75g Rohgewicht)
- (o) Bratwürstchen
- (o) Cordon Bleu vom Schwein
- (o) Schweineschnitzel (Rohgewichte: normal 200g, mittel 150g, Party 100g)

Warme Soßen (o)

ca. 9,50-14,00 €/Liter

- Bratensoße
- Champignonrahmsoße
- Pfefferrahmsoße
- Rahmsoße
- Zwiebelsoße
- Schmorzwiebeln
- Röstzwiebeln
- Paprikasoße

Mindestabnahme 2 Liter

Unser Gesamtangebot Hauptgerichte

Allerlei Töpfe oder für Soßenfans

ca. 8,50-12,50 €/Portion

- (o)Schweinegeschnetzeltes Gyros Art (wahlweise mit Sahnesoße oder „trocken“ gebraten)
- (o)Schweinegeschnetzeltes Zür´cher Art (mit Pilzen in Rahmsauce mit frischen Champignons)
- ~~(o)Schweinerouladen mit Schafskäse-Füllung (Schweinerouladen mit einer Füllung aus Schafskäse und Rucola in Schafskäse-Rahmsauce)~~
- ~~(o)Saltimbocca (Schweineschnitzel, gefüllt mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinrahmsauce)~~
- ~~(o)Schweinebäckchen mit Zwiebeln und Äpfeln in Apfelwein geschmort~~
- (o)Schlemmertopf (Schnitzfleisch oder Lendchen in einer Zwiebel-Pilz-Rahmsauce mit Käse überbacken)
- (o)Schweinemedallions auf feinem Gemüse (in einer Rahmsauce mit Zwiebeln, Pilzen, Möhren, Erbsen und Spargel)
- (o)Schweinemedallions auf Sahnezucchini (angebratene Zucchinischeiben in Rahmsauce)
- ~~(o)Schweinemedallions auf Wintergemüse in Nussauce (mit Wirsing und Rosenkohl in Nussrahmsauce)~~
- (o)Schweinemedallions in Cognac-Rahm (Schweinemedallions mit Dörrfleisch umwickelt in Cognac-Rahmsauce)
- (o)Schweinemedallions in Champignon-Rahmsauce
- (o)Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce
- (o)Schweinemedallions Kräutertopf (auf einer Mischung aus Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit Kräuterrahm; die Flüssigkeit, die aus Fleisch und Gemüse herausbrät, ist nicht gebunden)

Rindfleisch

ca. 8,50-15,00 €/Portion

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> (o)Bœff Bourguignon (Rindergulasch mit frischen Champignons, Möhren und Zwiebeln in Rotweinsauce) <input type="checkbox"/> (o)Stifado (Rindergulasch nach griechischer Art mit Zwiebeln, Rotwein, Tomaten, Knobi) <input type="checkbox"/> (o)Rinderschmorbraten mit Soße <input type="checkbox"/> (o)Burgunderbraten (Rinderschmorbraten in Rotweinsauce) <input type="checkbox"/> (o)Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße <input type="checkbox"/> (o)Gekochtes Rindfleisch mit grüner Soße | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> (o)Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen in Rahmsauce <input type="checkbox"/> (o)Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art (Geschnetzeltes, auf Wunsch Rinderfilet, mit Paprika und Gewürzgurke in Rahmsauce) <input type="checkbox"/> (o)Rindergeschnetzeltes in Kräuterrahm <input type="checkbox"/> (o)Rindfleischtopf (Rindergeschnetzeltes mit Zwiebel, Lauch, Apfel in Rahmsauce) <input type="checkbox"/> (o)Rinderrouladen (mit Zwiebeln, Gurke, Dörrfleisch und Senf in dunkler Soße) |
|--|---|

Kalbfleisch

ca. 11,00-15,00 €/Portion

- (o)Saltimbocca (Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce)
- (o)Ossobucco (Kalbshaxenscheiben mit Gemüse geschmort)
- (o)Zür´cher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons in feiner Rahmsauce

Wild oder Lamm

ca. 15,00 €/Portion

- (o)Hirschragout in Pilz-Preiselbeersauce
- Lammbraten in Senfsauce (auf dem Rost gebraten und in einer kräftigen Senfsauce serviert)

Unser Gesamtangebot Hauptgerichte

Fisch

ca. 15,00 €/Portion

- ~~Zander in Butter gebacken~~
- ~~Seeteufel auf mediterranem Gemüse~~
- Garnelen/Scampispieße
- (o)Saibling auf Blattspinat
- Saibling in Senf-Dill-Weißweinsauce
- Saibling in Zitronen-Kräutersauce
- ~~(o)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

ca. 6,40 – 10,50 €/Portion

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> (o)Hähnchenpfanne süß/sauer (Hähnchenbrust als Geschnetzeltes mit Chinagemüse und Ananas) <input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet in Currysoße <input type="checkbox"/> (o)Hähnchenbrust Hawaii (angebratene Hähnchenbruststücke mit Putenschinken, Ananas & Käse belegt, mit einer Geflügelsoße angegossen & überbacken) <input type="checkbox"/> (o)Hähnchenbrust Toskana (angebratene Hähnchenbruststücke mit Tomate, Basilikum & Mozzarella belegt, mit einer Geflügelsoße angegossen & überbacken) <input type="checkbox"/> (o)Sherry-Huhn (Hähnchenbrustfilet in Sherry-Rahmsauce) <input type="checkbox"/> (o)Hähnchenteile in Joghurt-Soße (Schenkel- und Bruststücke, mit Joghurt mariniert, gegrillt und in Joghurtsoße serviert) | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> (o)Hähnchenbrust Kräutertopf (Hähnchenbrust auf einer Mischung aus Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit Kräuterrahm) <input type="checkbox"/> Hähnchenteile mit Oliven in Zitronensoße (Hähnchenbrust und Hähnchenkeule mit Zitronen und Oliven mariniert, in Zitronensoße angerichtet) <input type="checkbox"/> (o)Putengeschnetzeltes mit Ananas und frischen Champignons in Curryrahmsauce <input type="checkbox"/> (o)Putengeschnetzeltes Zürcher Art (mit Pilzen in Rahmsauce mit frischen Champignons) <input type="checkbox"/> (o)Hähnchenbrust mit Chili-Kräuter-Füllung (gedünstete Zwiebeln, Kräuter, Chili, bunter Pfeffer, Zitronensaft) <input type="checkbox"/> (o)Hähnchenschenkel <input type="checkbox"/> (o)Hähnchenschnitzel im Knuspermantel <input type="checkbox"/> Hähnchen Cordon Bleu |
|---|---|

Nudelgerichte & Vegetarisch/Vegane Speisen

ca. 6,80-10,00 €/Portion

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> (o)Räucherforellenlasagne <input type="checkbox"/> (o)Lasagne <input type="checkbox"/> (o)Gemüselasagne <input type="checkbox"/> Penne Bolognese <input type="checkbox"/> (o)Schinkennudeln <input type="checkbox"/> Tortellini in Käsesauce <input type="checkbox"/> Tortellini-Gemüse-Pfanne <input type="checkbox"/> (o)Käsespätzle <input type="checkbox"/> (o)Gefüllte Zucchini | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> (o)Griechischer Spinatauflauf (Spinat, Eier, Saure Sahne, Käse, Kartoffeln) <input type="checkbox"/> (o)Gemüse-Kartoffelgratin <input type="checkbox"/> Spaghetti mit Tomatensauce vegan <input type="checkbox"/> (o)Rote Bete Apfelcurry vegan <input type="checkbox"/> (o)Indisches Gemüsecurry vegan <input type="checkbox"/> (o)Grünes Gemüsecurry vegan <input type="checkbox"/> (o)Linsencurry vegan <input type="checkbox"/> (o)Kartoffelcurry vegan |
|--|---|

Unser Gesamtangebot Warme Beilagen

Kartoffeln, Nudeln & Co...	2,00-4,50 €	Gemüse und mehr...	2,00-4,00 €
<input type="checkbox"/> Bratkartoffeln	vegan	<input type="checkbox"/> (o)Rotkraut (Apfelrotkohl)	vegan
<input type="checkbox"/> Kartoffelspalten (mit Schale)		<input type="checkbox"/> Sauerkraut	
<input type="checkbox"/> Ofenkartoffeln (mit Schale)	vegan	<input type="checkbox"/> (o)Meerrettich	
<input type="checkbox"/> Rosmarinkartoffeln	vegan	<input type="checkbox"/> (o)Wirsinggemüse	
<input type="checkbox"/> Hausgemachte Kartoffelrösti		<input type="checkbox"/> (o)Gegrillte Mittelmeergemüse	vegan
(die Kartoffelmasse wird mit Ausstechern geformt und auf dem Blech gebraten)		(Zucchini, Tomaten, Paprika und Zwiebel)	
<input type="checkbox"/> (o)Kartoffelgratin		Gratins	ca. 3,50-4,50 €
<input type="checkbox"/> Kartoffelknödel	vegan	<input type="checkbox"/> (o)Brokkoli-Blumenkohl-Gratin	
<input type="checkbox"/> Nudeln	vegan	<input type="checkbox"/> (o)Brokkoli-Blumenkohl-Möhren-Gratin	
<input type="checkbox"/> Reis	vegan	<input type="checkbox"/> (o)Tomaten-Zucchini-Gratin	
<input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	vegan	Gemüseplatten	ca. 3,50-5,00 €
<input type="checkbox"/> (o)Hausgemachte Semmelknödel (hergestellt als Serviettenknödel und in Scheiben serviert)		<input type="checkbox"/> Blumenkohl	
<input type="checkbox"/> (o)Spätzle		<input type="checkbox"/> Bohnen	
		<input type="checkbox"/> Brokkoli	
		<input type="checkbox"/> Champignons	
		<input type="checkbox"/> Erbsen	
		<input type="checkbox"/> Kohlrabi	
		<input type="checkbox"/> Möhren	
		<input type="checkbox"/> Rosenkohl	
		<input type="checkbox"/> Spargel (nur saisonal)	
		<input type="checkbox"/> Speckbohnen (mit Speckwürfelchen)	

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

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

ca. 2,00-4,00 €/Portion

- | | |
|---|--|
| <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

ca. 4,50 €/Portion

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

Dressings / Kalte Soßen / Dips

ca. 10,00-15,00 €/ Kilo

- | | |
|--|---|
| <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

ca. 10,50-23,50 €/ Kilo

- | | |
|---|---|
| <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"/> Mozzarellasalat mit Tomate & Basilikum |
| <input type="checkbox"/> *Reissalat | <input type="checkbox"/> Rote Bete Salat vegan |
| <input type="checkbox"/> *Tortellinisalat (mit Schinken, Lauch, Salatgurke) | <input type="checkbox"/> Eiersalat mit Mini-Champignons |
| <input type="checkbox"/> Spaghettisalat vegan | <input type="checkbox"/> Mailänder Eiersalat mit Tomaten |
| <input type="checkbox"/> Blumenkohlsalat | <input type="checkbox"/> Geflügelsalat mit Ananas & Rosinen |
| <input type="checkbox"/> Bohnensalat | <input type="checkbox"/> Hähnchenbrust mediterran (mit gegrillten mediterranen Gemüsen) |
| <input type="checkbox"/> Brokkoli-Schinkensalat mit Mais | <input type="checkbox"/> Matjes in Apfelschmand |
| <input type="checkbox"/> *Gemüsesalat (Kohlrabi, Bohnen, Möhren, Mais) | <input type="checkbox"/> Käse-Wurst-Salat |
| <input type="checkbox"/> *Lauchsalat (Lauch, Sellerie, Ananas) | <input type="checkbox"/> Garnelencocktail |
| <input type="checkbox"/> Krautsalat Rahm | <input type="checkbox"/> Matjes in Senf-Dill-Soße |
| <input type="checkbox"/> Krautsalat natur vegan | <input type="checkbox"/> Schweizer Wurstsalat |
| <input type="checkbox"/> *Krautsalat Cole Slaw | <input type="checkbox"/> Regensburger Wurstsalat |
| <input type="checkbox"/> Feinschmeckersalat vegan
(Bohnen (rot&grün), Artischocken, Tomaten) | <input type="checkbox"/> *Bayrischer Wurstsalat |
| <input type="checkbox"/> Spargelsalat mit Tomate & Ei (saisonal) | <input type="checkbox"/> *Hessischer Wurstsalat (Mettwurst, Presskopf, Blutwurst, Zwiebeln, Gurken) |
| <input type="checkbox"/> Gurke in Dillvinaigrette vegan | <input type="checkbox"/> *Waldorfsalat (z.T. FP) |

* für diese Salate gilt eine Mindestbestellmenge von 2kg – die meisten der anderen Salatsorten haben wir wechselnd in unseren Theken.

Kalte Desserts

Portions/Stückpreise jeweils ab:

- | | |
|--|---------------|
| <input type="checkbox"/> *Cappuccinomousse (FP) | 2,50 € |
| <input type="checkbox"/> *Frische Erdbeeren mit Schlagsahne oder Vanillesoße | Tagespreis |
| <input type="checkbox"/> Joghurt Griechischer Art mit Himbeeren | 3,20 € |
| <input type="checkbox"/> Himbeerquark | 2,50 € |
| <input type="checkbox"/> *Kiwi-Pfirsich-Salat mit Pfeffer-Creme Fraiche | 3,20 € |
| <input type="checkbox"/> *Lebkuchenmousse | 3,20 € |
| <input type="checkbox"/> *Limettencreme auf Mangogeelee | 3,20 € |
| <input type="checkbox"/> Mascarponecreme mit Himbeeren | 2,80 € |
| <input type="checkbox"/> Mousse au Chocolat | 3,20 € |
| <input type="checkbox"/> *Obstsalat, gemischt | 3,20 € |
| <input type="checkbox"/> Obstspieße / Fingerfood Obst | 2,40 € |
| <input type="checkbox"/> Obstplatte (frische Früchte dekorativ auf einer Platte angerichtet) | 3,70 € |
| <input type="checkbox"/> *Orangen-Salat mit Vanilledressing | 3,20 € |
| <input type="checkbox"/> Panna Cotta mit Fruchtputee | 3,20 € |
| <input type="checkbox"/> Pfirsich-Mango-Quark | 2,50 € |
| <input type="checkbox"/> Rote Grütze mit Vanillesoße | 2,80 € |
| <input type="checkbox"/> *Schoko Panna Cotta mit Pfirsichputee | 3,20 € |
| <input type="checkbox"/> *Vanillequarkcreme mit marinierten Früchten der Saison | 3,20 - 3,70 € |
| <input type="checkbox"/> *Zimtquarkcreme mit marinierten Pflaumen | 3,20 € |
| <input type="checkbox"/> *Zimt-Panna Cotta mit Himbeerputee | 3,20 € |
| <input type="checkbox"/> Zitronenquarkspeise mit Sauerkirschen | 3,20 € |



Warme Desserts

- | | |
|---|--------|
| <input type="checkbox"/> *Apfel-Nuss-Crumble mit Vanillesoße | 3,60 € |
| <input type="checkbox"/> *Beeren-Crumble mit Müsli-Schoko-Streuseln und Vanillesoße | 3,60 € |
| <input type="checkbox"/> *Pflaumen-Crumble mit Müsli-Schoko-Streuseln und Vanillesoße | 3,60 € |

Alkoholhaltige Desserts

- | | |
|--|--------|
| <input type="checkbox"/> *Amarettocreme (Mascarponecreme, Amaretto, Amarettini & Himbeeren) | 2,80 € |
| <input type="checkbox"/> *Apfeltiramisu | 3,20 € |
| <input type="checkbox"/> Tiramisu | 2,90 € |
| <input type="checkbox"/> *Mascarpone-Rumcreme mit Pfirsichen, Kirschen oder Erdbeeren (saisonal) | 3,20 € |

Dessertsoßen

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> *Schokoladensoße | <input type="checkbox"/> *Erdbeer-, Himbeer-, *Kiwi-, *Pfirsichputee |
| <input type="checkbox"/> *Vanillesoße | |

Die meisten unserer Desserts lassen sich auch als Fingerfood-Portion anrichten. Sprechen Sie uns an. Bitte beachten Sie auch bei den mit * gekennzeichneten Desserts eine Mindestmenge von 15 Portionen pro Sorte.

Interesse an Eis?

Wir empfehlen *Eiszeit*, einen 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. Wir vermitteln gerne den Kontakt.



Unser Gesamtangebot Fingerfood

Fingerfood mit Fleisch

Stückpreise jeweils ab:

<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"/>	½ Tortillaröllchen (Weizentortilla mit Salat, Mais, Cocktailsoße, Putenbrust)	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. Dörrpflaumen im Speckmantel	1,50 €
<input type="checkbox"/>	Datteln im Speckmantel	1,60 €
<input type="checkbox"/>	Blätterteigschnecken mit Mett	2,40 €
<input type="checkbox"/>	Blätterteigtäschchen mit Schinken/Käse/Ananas	2,40 €
<input type="checkbox"/>	Hackbällchen/Meatballs, gespießt mit Dipp	1,65 €
<input type="checkbox"/>	Hähnchen-Knuspersticks (FP)	1,65 €
<input type="checkbox"/>	Hessentöpfchen (Kartoffelsalat mit 2 Mini-Würstchen)	3,50 €
<input type="checkbox"/>	Mini-Pizzen (FP) Salami/Käse, Schinken/Käse	2,20 €
<input type="checkbox"/>	Mini-Schnitzelchen	2,00 €
<input type="checkbox"/>	Mini-Würstchen im Blätterteig	2,00 €
<input type="checkbox"/>	*Quiche Lorraine	2,40 €

Fingerfood mit Fisch

Stückpreise jeweils ab:

<input type="checkbox"/>	Pumpernickel mit Lachs	3,00 €
<input type="checkbox"/>	*Thunfischbällchen auf Pumpernickel	2,40 €
<input type="checkbox"/>	*Matjes-Apfelstückchen auf Pumpernickel	2,00 €
<input type="checkbox"/>	*Lachsroulade im Pfannkuchenteig	3,00 €
<input type="checkbox"/>	*Garnelen auf Gurkenscheiben	2,50 €
<input type="checkbox"/>	*Zucchini-Lachs-Röllchen	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 €

Unser Gesamtangebot Fingerfood

Fingerfood vegetarisch

Stückpreise jeweils ab:

<input type="checkbox"/> *Gemüse-Rohkoststicks mit Kräuterdipp	2,50 €
<input type="checkbox"/> Käse-Spieße (2 Würfel Käse mit Obst)	1,80 €
<input type="checkbox"/> Käse-Sticks (1 Würfel Käse mit Obst)	1,50 €
<input type="checkbox"/> Pastetchen mit Frischkäse	1,90 €
<input type="checkbox"/> Pumpernickel mit Frischkäse oder Schnittkäse	1,90 €
<input type="checkbox"/> Mini-Pizzen (FP) vegetarisch, je nach Verfügbarkeit	2,20 €
<input type="checkbox"/> *Roggenschnittchen mit Handkäse-Tatar	2,00 €
<input type="checkbox"/> Tomate-Mozzarella-Spießchen	1,60 €
<input type="checkbox"/> *½ gefüllte Eier	1,20 €
<input type="checkbox"/> Handkäse-Spieße	1,20 €
<input type="checkbox"/> Blätterteigtäschchen mit Spinat/Feta	2,40 €
<input type="checkbox"/> Blätterteigschnecken mit Pilzen/Lauch/Käse oder Tomaten/Käse	2,40 €
<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"/> *Ziegenkäsequiche oder Gemüsequiche oder Spinatquiche oder Lauchquiche	2,40 €
<input type="checkbox"/> *Pilzquiche	2,70 €
<input type="checkbox"/> *Kartoffeltortilla-Stücke	2,40 €

Fingerfood vegan

Stückpreise jeweils ab:

<input type="checkbox"/> Frühlingsröllchen (FP)	vegan	1,90 €
<input type="checkbox"/> Bruschetta - geröstetes Baguette oder Ciabatta mit Olivenöl beträufelt und belegt mit:		
<input type="checkbox"/> *angebratenen Pilzen	vegan	2,20 €
<input type="checkbox"/> *angebratenen Zucchini	vegan	2,20 €
<input type="checkbox"/> rohe marinierte Tomaten	vegan	2,20 €
<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	3,60 €

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

Brat- und Garanleitungen für unsere ofenfertige Gerichte

Was tun, wenn Sie eine Partyservicebestellung bei uns aufgeben möchten und wir leider schon ausgelastet sind?

Oder Sie möchten feiern und unsere Küche ist nicht besetzt?

Für diese Fälle bieten wir Ihnen eine große Auswahl an vorbereiteten Gerichten, die Sie selbst im Backofen fertigbaren können. Sie erkennen diese im vorangehenden Text am „(o)“.

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
Boëff Bourguignon: Rindergulasch mit frischen Champignons, Möhren und Zwiebeln in Burgundersoße	30-45 min
Schweinerouladen mit Schafskäsefüllung und Soße	30-45 min
Rinderrouladen mit Dörrfleisch, Senf, Gurke und Zwiebeln gefüllt in Soße	30-45 min

In der heißen Pfanne unter Rühren aufkochen lassen:

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

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C:

Schweinemedallions auf Wintergemüse: auf Wirsing & Rosenkohl in Nuss-Rahmsoße	45 min
Schweinemedallions auf Sahnezucchini: in einer feinen Rahmsoße mit gebratenen Zucchinischeiben	45 min
Schweinemedallions auf feinem Gemüse: in einer pikanten Rahmsoße mit Pilzen, Spargel, Möhren, Erbsen und Zwiebeln	45 min
Schlemmertopf vom Schweinelendchen: Medallions vom Schweinelendchen in einer Zwiebel-Pilzsoße mit Dörrfleisch und Sahne als Auflauf gebraten	60 min
Schweinemedallions Kräutertopf: auf einer Mischung aus Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit Kräuterrahm – eine ungebundene Soße	45-60 min

Soßen, Suppen und Eintöpfe

- entweder im Topf unter Rühren aufkochen lassen oder
- im Backofen bei ca. 130°C unter mehrmaligem Umrühren ca. 60-90 min

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

Brat- und Garanleitungen für unsere ofenfertige Gerichte

sofern keine andere Temperatur angegeben wird, gilt 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

Für Ihre Notizen: