

Der Partyknüller

nur außer Haus ab 20 Personen



Spanferkelbraten oder Burgunderschinken
mit warmem Speckkartoffelsalat, Krautsalat,
Sauerkraut und Bratensauce

pro Person 10,90 €uro



Unsere Braten
liefern wir Ihnen im Ganzen oder aufgeschnitten mit Sauce.
Wir rechnen ca. 300 g Fleisch pro Person.

feinschmeckerei Bratenvariationen



Wählen Sie zwischen
den nachfolgenden Speisen nach Ihrem Geschmack:
Zwiebelschwenkbraten, Spießbraten oder Burgunderbraten
mit Honigkruste

pro Person 7,90 €uro



Putenoberkeule, Spanferkelbraten oder
Lüneburger Sülzmeisterbraten (Burgunderbraten)

pro Person 8,30 €uro



Schweinefilet oder Putenfilet
mit Champignon à la crème

pro Person 10,50 €uro



Gemischte Bratenauswahl
(mit Schwein/Rind/Pute) 300g

pro Person 9,50 €uro



Putenbrust „mediterran“
mit Rosmarin - Knoblauch zubereitet

pro Person 9,50 €uro

Beilagen



Krautsalat und Baguette

pro Person 1,50 €uro



Rotkohl, Sauerkraut, Pfannngemüse oder frische Champignons

pro Person 2,00 €uro

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Bohnen im Speckmantel

pro Person 2,50 €uro

Warmer Speckkartoffelsalat, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin
Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Spätzle oder Pasta

pro Person 2,00 €uro

Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot mit Bio-Fleisch-Qualität.

Canapés

lieferbar ab 15 Personen



Die Canapés sind gebuttert, mit Salat und den jeweiligen Auflagen belegt und entsprechend angerichtet.

Sie können wahlweise auch Vollkorn-, Zwiebel- oder Mehrkorn-Baguette erhalten. Die Vorschläge 1-3 beinhalten jeweils 8 Stück.

Vorschlag 1

Gekochter Schinken mit Spargel
Roastbeef mit Remoulade und Cornichons
Kasselerbraten mit Früchten
Geräucherte Putenbrust mit Kürbis
Frischkäse mit Crevetten und Dill
Matjestatar mit leichter Senfsahne
Schafskäse mit Oliven
Forellenfilet mit Sahne- Meerrettich

Preis pro Person

Außer Haus 15,50 €

Im Haus 17,50 €

Vorschlag 2

Mit Pesto mariniertes Mozzarella und Tomate
Ungarische Salami mit Maiskölbchen
Französischer Tortenbrie mit Walnuss
Gebeizter Lachs mit Ingwer
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust
Serranoschinken mit Melonenkugeln
Schweinefilet mit Pesto
Forellentatar mit Gurke

Preis pro Person:

Außer Haus 21,20 €

Im Haus 23,50 €

Vorschlag 3

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Melonenkugel
Krabbensalat mit Dillspitze
Lammsalami mit grüner Pfeffercreme
Kalbsmedaillon mit Lebercreme
Aufgeschlagener Frischkäse mit Traube
Aalfilet auf Kräuterrührei
Bruschetta mit Basilikum
Gorgonzola mit Schnittlauch

Preis pro Person:

Außer Haus 25,10 €

Im Haus € 27,90 €

Schnittchen und Tapas Variationen

lieferbar ab 15 Personen



Schnittchen

Die Schnittchen werden wahlweise auf Krustenschwarzbrot, Roggenmischbrot oder Weizenbrot, inkl. passender Dekoration, angerichtet.

Die Vorschläge 1-3 beinhalten jeweils 7 Stück.

Auswahl 1

Matjesfilet mit Ei
Zwiebel-Mett mit Lauch
Räucherforelle
Coppa Schinken mit Cornichos
Schweinebraten mit Paprika
gekochter Schinken mit Spargel
Boursin Käse mit Trauben

Sortimentspreis pro Person

Außer Haus 20,60 €

Im Haus 22,90 €

Auswahl 2

Räucherlachs mit Senf-Honig Dill
Roastbeef mit Gurke
Salami mit bgrünem Paprika
Putenbrust mit Früchten
Lachsschinken mit Maiskölbchen
Schnittkäse mit Obst

Sortimentspreis pro Person

Außer Haus 21,50 €

Im Haus 23,90 €

Tapas Andalusia

Orientalischer Kürbissalat
mit getrockneten Früchten und Nüssen

Tatar von Roter Bete mit Cassis
Sauerrahm und Langpfeffer

Hummus*
mit Granatapfel und Petersilie

Taggiasca Oliven ohne Stein
Olive Imperial mit Stein

Rote Linsen-Mangosalat
mit Kreuzkümmel und Harissa

Eingelegte Sardellen

Aioli* und Baguette

*mit Knoblauch

Sortimentspreis pro Person

Außer Haus 19,50 €

Im Haus 21,90 €

Fingerfood

ab 15 Personen

Diese mundgerechten Häppchen eignen sich besonders für Stehempfänge jeder Art. Die pure Lust am Kochen verleiht unserer Phantasie immer wieder Flügel.

Wir empfehlen Ihnen:

**zum Empfang: Variante 1 (9-Stück),
sowie zum Sattessen: Variante 2 (15-Stück)**

Vorschlag 1

Jakitori mit Chili-Sauce (Geflügel)
Gefülltes Crêperöllchen
mit geräucherter Pute und Rucola-Senf Dip
Crostinis mit
Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Honig (v)
Schlemmerwürstchen in Blätterteig
Gebackene Reisbällchen mit Curry (v)
Berliner-Boulettchen mit getrockneter Tomate
Marinierter Tomaten-Mozzarellaspieß
mit grünem Pesto (v)
Couscous-Salat mit
gerösteten Pistazien, Frühlingszwiebeln und Melisse (v)

Variante 1 pro Person

Außer Haus 17,00 €

Im Haus 19,00 €

Variante 2 pro Person

Außer Haus 26,90 €

Im Haus 30,20 €

Vorschlag 2

Kleine Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung (v)
Kleine Lauchküchlein mit Kräuter - Crème fraiche (v)
Panzanella - Italienischer Brotsalat im Weckglas (v)
Chick'n Pineapple Stick (Geflügel)
Scampispieß in Thai-Currymarinade
Tortilla mit Hackfleisch, Mais und Paprika
Gemüestäbchen mit Sour Creme (v)
Mini Wraps mit Tomate-Mozzarella und Pesto (v)

Variante 1 pro Person

Außer Haus 19,00 €

Im Haus 21,10 €

Variante 2 pro Person

Außer Haus 26,20 €

Im Haus 29,10 €

Vorschlag 3

Gefüllte Crêperöllchen
mit Parmaschinken und Rucola
Mini Biftekis aus Rindfleisch
Chicken Amerikanos
Bourek mit Schafskäsefüllung (v)
Bruscetta im Weckglas (v)
Ziegenkäsebällchen im Haselnuss-Kräutermantel (v)
Kartoffelpuffer mit Lachs und Basilikum
Feigen-Parmaschinkensalat auf Käsetalern
Chorizo-Spieß

Variante 1 pro Person

Außer Haus 21,70 €

Im Haus 24,10 €

Variante 2 pro Person

Außer Haus 31,10 €

Im Haus 34,60 €

Die mit (v) gekennzeichneten Fingerfoodteile sind vegetarisch.

