

CATERING PARTYSERVICE



VORWORT

Gröne – ...weil man's schmeckt!

Ihr Partyservice für jede Gelegenheit

Wir sind als Partyservice seit über 50 Jahren in Rheda-Wiedenbrück für Sie da.

Von der kleinen Familienfeier bis zum Abiball oder Betriebsfest sind wir Ihr Ansprechpartner und beraten Sie gerne. Von der reinen Speisenlieferung, über das Bankett bis zum Buffetservice kümmern wir uns um Ihr Fest, stehen Ihnen bereits bei der Planung zur Seite und übernehmen für Sie auf Wunsch die Planung, Ausstattung, Gestaltung und Durchführung Ihres Events.

Damit Ihre Veranstaltung zum Erfolg wird und Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können – auf Ihre Gäste.

Nur feiern müssen Sie selbst

Wir sind der handwerklichen Tradition seit über 175 Jahren verpflichtet und haben uns der guten Qualität und der ehrlichen Produktion verschrieben. Deshalb wird bei uns alles frisch aus natürlichen Zutaten hergestellt.

Ständige Frische- und Qualitätskontrollen sind bei uns so selbstverständlich, wie auch kundenorientierter Service und Beratung.

Wir werden ständig durch die Freiwillige Selbstkontrolle, private Laboratorien, unser HACCP-Konzept und die amtliche Lebensmittelüberwachung überprüft. Eine Qualitätssicherung ist für uns selbstverständlich. Kontrollierte und überwachte Fleischherkunft.

Wir zerlegen unser Qualitätsfleisch selbst
produzieren unsere Wurstwaren nur mit ausgewähltem Fleisch
garantieren mit unserem Namen für Frische und Qualität unserer Produkte

Der Ursprung unserer Fleischerei mit eigener Schinkenräucherei reicht bis ins vorletzte Jahrhundert zurück. Hergestellt werden über 100 hausgemachte Fleisch- und Wurstwaren sowie Bratenspezialitäten. Regelmäßig nehmen wir an Qualitätswettbewerben teil.

Wir freuen uns Ihnen hier eine Auswahl unserer köstlichen Menüs vorstellen zu können.

Da wir alles frisch für Sie kochen, können Sie bei uns Ihre eigenen Ideen und Vorstellungen einbringen.

In einem persönlichen Beratungsgespräch stellen wir Ihnen gerne das passende Buffet für Ihren besonderen Anlass zusammen. Wir erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot nach Ihren Wünschen.

Ihr Gröne-Team

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2
SCHNITTCHEN	4
Baguettebrotschnittchen	4
Brotschnittchen	4
belegte Brötchen	4
Sandwich/Weißbrotdreiecke	4
Wraps	4
AUFSCNITT- UND FISCHPLATTEN	4
kalte Platten	4
SUPPEN	5
Partysuppen (siehe auch Vorspeisensuppen)	5
Herzhafte Eintöpfe	5
Vorspeisensuppen	5
BUFFETVORSCHLÄGE	6
Das kalte Buffet	6
Vorspeisenauswahl zu den warmen Buffets	6
Kalt-Warmes Buffet	7
saisonal	9
Mitternachtsbuffet	11
FRÜHSTÜCK	11
Frühstück	11
Brunch	11
SALATTELLER	11
Salatteller	11
AUFLÄUFE	11
PASTA	11
REIS	12
SCHWEINEFLEISCH	12
Lamm	13
Rindfleischspezialitäten	13
Kalbfleisch	13
Geflügel	14
Wildspezialitäten (saisonal)	14
Fischkarte und Meeresfrüchtespezialitäten	15
Vegan	15
Vegetarisch	15
BEILAGEN	15
Sättigungsbeilage	15
Gemüse	16
Salat	16
Brotauswahl	16
DESSERTS	17
ZUSATZLEISTUNGEN	17
Speiseunverträglichkeiten	17
Geschirr	17
Personal	18
Karten	18
PREISE	18
Anlieferung	18
Abholung	18
Sonntagszuschlag	18
MwSt	18
Zahlungsbedingungen	18
Kinder	18
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	19

SCHNITTCHEN

Baguettebratschnittchen

als Snack empfehlen wir 3-4 Stück, zum Sattessen 6-7 Stück

V100Lukullschnittchen Klassik

mit rohem Schinken, Bratenaufschnitt, Käseauswahl, Dauerwurst
Stück 19% 2,23 € 7% 2,00 €

V101Lukullschnittchen Rustikal

mit Frischkäsecreme, frischem Mett und Zwiebeln, Frischwurst, Aspikaufschnitt
Stück 19% 2,12 € 7% 1,90 €

V102Lukullschnittchen Exquisit

mit Serranoschinken, Parmaschinken, Bündner Fleisch, Roastbeef, Mailänder Salami etc.
Stück 19% 2,78 € 7% 2,50 €

V103Lukullschnittchen Fisch

mit Lachs, Makrele, Forelle, Heilbutt, Aal etc.
Stück 19% 3,45 € 7% 3,10 €

V109Zuschlag für Körnerbaguette

Stück 19% 0,23 € 7% 0,20 €

Bratschnittchen

auf Doppelback, Körnerbrot oder Pumpernickel

V1101/2 Bratschnittchen Klassik

mit rohem Schinken, Bratenaufschnitt, Käseauswahl, Dauerwurst
Stück 19% 2,45 € 7% 2,20 €

V1111/2 Bratschnittchen Rustikal

mit Frischkäsecreme, frischem Mett und Zwiebeln, Frischwurst, Aspikaufschnitt
Stück 19% 2,33 € 7% 2,10 €

V1121/2 Bratschnittchen Exquisit

mit Serranoschinken, Parmaschinken, Bündner Fleisch, Roastbeef, Mailänder Salami etc.
Stück 19% 3,00 € 7% 2,70 €

V1131/2 Bratschnittchen Fisch

mit Lachs, Makrele, Forelle, Heilbutt, Aal etc.
Stück 19% 3,67 € 7% 3,30 €

V114Schmalzbrote

Stück 19% 2,00 € 7% 1,80 €

belegte Brötchen

V1401/2 Brötchen Klassik

mit rohem Schinken, Bratenaufschnitt, Käseauswahl, Dauerwurst
Stück 19% 2,45 € 7% 2,20 €

V1411/2 Brötchen Fisch

mit Lachs, Makrele, Forelle, Heilbutt, Aal etc.
Stück 19% 3,78 € 7% 3,40 €

V1421/2 Brötchen Rustikal

mit Frischkäsecreme, frischem Mett und Zwiebeln, Frischwurst, Aspikaufschnitt, Leberwurst
Stück 19% 2,33 € 7% 2,10 €

V1431/2 Brötchen Exquisit

mit Serranoschinken, Parmaschinken, Bündner Fleisch, Roastbeef, Mailänder Salami etc.
Stück 19% 3,00 € 7% 2,70 €

V1441/2 Fleischsalatbrötchen

Stück 19% 2,33 € 7% 2,10 €

V149Zuschlag für Körnerbrötchen

Stück 19% 0,33 € 7% 0,30 €

Sandwich/Weißbrot dreiecke

V170Sandwich

Weißbrot dreiecke belegt mit a) Tomate, Mozzarella, Pesto und Rucola b) Putenbrust, Salat und Currysauce c) Salat, Kochschinken, Tomate, Gurke, Ei und Remoulade
Stück 19% 3,22 € 7% 2,90 €

V171Sandwich fein

Lachs, Ei, Gurke, Remoulade
Stück 19% 4,22 € 7% 3,80 €

Wraps

V1751/2 Wraps

a) ½ Wraps mit Tomate, Mozzarella, Pesto und Rucola b) ½ Wraps mit Putenbrust, Salat und Currysauce c) ½ Wraps mit Schafskäse, Krautsalat und Cocktailsauce d) Kochschinken, Kräutersauce und Käse
Stück 19% 4,22 € 7% 3,80 €

AUFSCNITT- UND FISCHPLATTEN

kalte Platten

Käse

V180Käseplatte Klassik

Gouda, Edamer, Leerdammer, Butterkäse, Camembert, Frischkäsecreme
100g 19% 4,84 € 7% 4,35 €

V181Käseplatte fein

Feine Camembertsorten, Tete de Moine Röschen, Bergkäse, Ziegen- und Schafskäse und weitere ausgesuchte Käsevariationen
100g 19% 5,28 € 7% 4,75 €

V182Käseplatte rustikal

z. B. Gouda, Edamer, Brie, Camembert, Schnittlauchkranz, Blauschimmelkäse, etc. fein garniert
100g 19% 4,84 € 7% 4,35 €

V183Käsebrett

"italienisch" z. B. Gorgonzola, Pecorino, Mozzarella, paglietta, Provolone, Parmesan, fein garniert
100g 19% 5,68 € 7% 5,10 €

Aufschnitt

V185Aufschnittplatte Klassik

Dauerwurst, Frischwurst, Braten, Kasseler, Schinkenspezialitäten
100g 19% 6,12 € 7% 5,50 €

V186Aufschnittplatte fein

mit Roastbeef, Pasteten, internationaler Schinkenauswahl, feine Salamisorten
100g 19% 7,45 € 7% 6,70 €

V187Aufschnittplatte rustikal

mit Bierbeisern, westf. Schinkenspeck, feiner Mettwurst, Frischaufschnitt
100g 19% 5,39 € 7% 4,85 €

V188Roastbeefplatte

zartrosa gebraten mit Kräutersauce
100 g 19% 8,01 € 7% 7,20 €

Fisch

V189Fischplatte

mit Lachsvariationen, Aal, Forelle und Makrelenauswahl
100g 19% 9,12 € 7% 8,20 €

gemischt

V190kalte Platten

gemischt ohne Fisch
pro Person 19% 8,23 € 7% 7,40 €

V191kalte Platten

gemischt mit Fisch
pro Person 19% 10,17 € 7% 9,15 €

SUPPEN

Partysuppen (siehe auch Vorspeisensuppen)

Als Vorspeisenmenge benötigen Sie 0,3 l pro Person, als sättigende Menge 0,5 l pro Person, Preisangabe pro Liter

Klassiker

V200aUngarische Gulaschsuppe

Paprikastreifen, Rind- und Schweinefleisch, Champignons
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V200bUngarische Gulaschsuppe, Rein Rind

Paprikastreifen, Rindfleisch, Champignons
Pro Liter 19%13,79 € 7%12,40 €

V202Gyros-Rahm-Suppe

Schweinegeschnetzeltes, Gyrosgewürz, Tomate, Champignons, Sahne
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V203Kaminsuppe

rote Bohnen, Mais, Paprika, Champignons, Gehacktes
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V204aKartoffelcremesuppe

mit Mettendchen oder Hähnchenfleisch
Pro Liter 19%14,02 € 7%12,60 €

V204bKartoffelcremesuppe

mit Shrimps
Pro Liter 19%14,79 € 7%13,30 €

V205Käse-Lauch-Suppe

Gehacktes gemischt, Champignons, Lauchstreifen
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V206Kasseler-Porree-Suppe

Kasselerwürfel, Porree, Tomatenmark
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V207Mitternachtssuppe

Ananas, Cornichons, Paprika, Champignons, Gehacktes gemischt
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V210Chili-Suppe

Hackfleisch, Tomaten, Möhren, Zwiebeln, Paprikaschoten, Chili, Mais
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V213Backofensuppe

mit Schweinegeschnetzeltem, Zwiebeln, Ananas, Champignons, Sahne
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V214Curry-Hähnchen-Suppe

mit Gemüse, Hähnchenfleisch, Curry, Ananas
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V215Pusztasuppe

mit Cabanossi, Paprika, Knoblauch, Champignons, Sauerkraut, Schmand
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V216italienische Gulaschsuppe

mit Rindfleisch, Paprika, Zucchini, Aubergine, Mais
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

vegetarisch

V212Ratatouille-Suppe

mediterrane Tomatensuppe mit Kräutern, Zucchini, Auberginen und Paprika
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V266Kürbiscresmesuppe, zur Saison

dazu stellen wir kaltgepresstes Kürbiskernöl, zur Saison
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V211Möhren-Orangen-Suppe

mit Ingwer
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V204Kartoffelcremesuppe

auf Wunsch mit Croutons
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

Herzhafte Eintöpfe

V220Eintöpfe

Serbische Bohnensuppe, Grünkohleintopf mit Mettendchen und Kartoffeln, Steckrübeneintopf
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V221Ital. Gemüseeintopf mit Poulardenbrust

Pro Liter 19%14,35 € 7%12,90 €

V222Pichelsteiner Eintopf

verschiedene frische Gemüsesorten, Mettklößchen
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

Vorspeisensuppen

Als Vorspeisenmenge benötigen Sie 0,3 l pro Person, als sättigende Menge 0,5 l pro Person, Preisangabe pro Liter

V250Broccolicremesuppe

gebräunte Mandelblättchen, Broccoli, Kochschinken
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V251Champignon-Rahm-Suppe

Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V252Currycremesuppe mit Shrimps

Pro Liter 19%16,58 € 7%14,91 €

V253Finnische Lachscremesuppe

Lachswürfel, Dill, Pernod, Gemüsestreifen
Pro Liter 19%20,80 € 7%18,70 €

V254Gemüserahmsüppchen

verschiedene frische Gemüsesorten, Brotcroutons
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V255Kartoffelcremesuppe

mit Wildwasserlachs oder Garnelen
Pro Liter 19%14,79 € 7%13,30 €

V256Kräuterrahmsüppchen

mit gehackten Steinpilzen, frische Kräuterauswahl oder mit Shrimps
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V257Lauchrahmsuppe

Lauchstreifen, Kochschinken, Chalottenwürfel
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V259Pfifferlingrahmsuppe

ausgesuchte kleine Pfifferlinge, durchwachsender Speck, Kräuter
Pro Liter 19%20,80 € 7%18,70 €

V260Französische Zwiebelsuppe

mild gewürzt, Weißwein, Thymian und Brotcroutons
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V261Tomatencremesuppe

Tomatenconçassée und Basilikum
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V263cCremesuppe von Staudensellerie mit Räucherlachsstreifen

Pro Liter 19%16,58 € 7%14,91 €

V263ePetersilienwurzelsuppe

mit Schinken
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

Sommerlich

V264Gazpacho

kalte Gemüsesuppe aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Basilikum mit Knoblauch und Brot
Pro Liter 19%16,07 € 7%14,45 €

Zur Saison

V265Spargel-Creme-Suppe

Spargelspitzen
Pro Liter 19%17,68 € 7%15,90 €

V266Kürbiscresmesuppe

dazu stellen wir kaltgepresstes Kürbiskernöl, zur Saison
Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

klare Brühen

Als Vorspeisenmenge benötigen Sie 0,3 l pro Person, als sättigende Menge 0,5 l pro Person, Preisangabe pro Liter

V270 Rinderkraftbrühe	
Pro Liter	19%18,35 € 7%16,50 €
V271 Feine Fischkraftbrühe 'Bouillabaisse'	
mit Fisch und Meeresfrüchten, Gemüsestücken, frischer Dill	
Pro Liter	19%20,80 € 7%18,70 €
V272 Gemüsekraftbrühe	
Gemüsestücken	
Pro Liter	19%16,12 € 7%14,50 €
V273 hausgemachte Oxtail 'clear'	
gewürfelter Ochsenschwanz, Madeira, Chesterstange	
Pro Liter	19%19,58 € 7%17,60 €
V274 Hochzeitssuppe	
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Blumenkohl, Markklößchen	
Pro Liter	19%18,35 € 7%16,50 €
V275 Hühnersuppe	
Eierstich, Reis und Hühnerfleisch	
Pro Liter	19%18,35 € 7%16,50 €
V276a Minestrone	
Italienische Gemüsesuppe, gebunden	
Pro Liter	19%18,35 € 7%16,50 €
V276b Klare Minestrone	
Pro Liter	19%18,35 € 7%16,50 €
V277 Tomatierte Kraftbrühe 'italienisch'	
Basilikum, Tomatenbrunoise	
Pro Liter	19%18,35 € 7%16,50 €
V278 Wildkraftbrühe	
Rehessenz	
Pro Liter	19%20,02 € 7%18,00 €

BUFFETVORSCHLÄGE

Das kalte Buffet

V299 Brotzeit	
Tiroler Speck, Feine Mettwurstsorten, Cabanossi, Landjäger, Mettbällchen, Hähnchenkeulen, Leberkäseaufschnitt, Grobe Leberwurst, Obazda, Feine Käseauswahl, Butter, Brot- und Brötchenauswahl	
ab 15 Personen	19%16,91 € 7%15,20 €
V300 Rustikal westfälisches Spezialitätenbuffet	
Frisch gebratene Party- und Hähnchenschnitzel, Hausgemachte Rohschinkenspezialitäten, westfälische Dauerwurst, Bratenauswahl, Mini-Mettbällchen, hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat, Vitalsalat, Saucen aus eigener Herstellung, Senf, Gemüsesticks mit Dip, rustikale Käseplatte mit Butter, kleiner Brotkorb	
ab 15 Personen	19%21,80 € 7%19,60 €
V301 Grünes Hausbuffet	
Zarte Schweinemedallions, Hähnchenbrust in Mandeln gebacken, Parmaschinken an Honigmelone, Roastbeef rosa gebraten, Kasselerbraten, internationale Käsespezialitäten, hausgemachte Curry-Mandel-Sauce, Kräutersauce, Waldorfsalat, Vitalsalat, Brotauswahl und Butter	
ab 20 Personen	19%24,13 € 7%21,70 €
V304 Antipastibuffet	
gefüllte Champignons und Tomaten, eingelegte Paprika, Oliven, gegrillte Auberginen, Zucchini, Tomato-Mozzarella, Rauchfleischcarpaccio, Vitello tonnato, Parmaschinken an Honigmelone, internationale Käseauswahl, Salatauswahl, Saucen, Brotkorb	
ab 20 Personen	19%27,02 € 7%24,30 €
V306 Handwerkerabend	
Partyschnitzel, gebr. Hähnchenbrustfilet, Mettbällchen, Kartoffelsalat, Lauchsalat, Vitalsalat, hausgemachte Saucen, Senf, Brotauswahl	
ab 10 Personen	19%19,68 € 7%17,70 €

V307 Junges Buffet kalt

Antipastiauswahl mit gefüllten Pepadew und Champignons, marinierten Paprika und Oliven, gebratenen Zucchini und Auberginen dazu Tomato mit Mozzarella und Rauchfleischcarpaccio, Mini-Mettbällchen, Hähnchenschnitzel paniert, Mini-Schnitzel, Pennesalat mit getrockneten Tomaten, Hirtensalat und Kartoffelsalat, Gemüsesticks, kleine feine Käseauswahl mit Frischkäsecreme, Knoblauchdip, Kräuterbutter und köstliche Brotauswahl

ab 20 Personen 19%24,24 € 7%21,80 €

V308 Die 80er

Frikadellen, Partyschnitzel, Hähnchenkeulen, Braten-, Schinken- und Käseplatte, Mett-Igel, Käsespieße, Kartoffel- und Nudelsalat, frischer Tomatensalat, Hausgemachte Dips, Senf und Ketchup, feine Brotauswahl und Kräuterbutter

ab 15 Personen 19%20,02 € 7%18,00 €

V309 Fingerfoodbuffet

Putenwaptaler, Lachsroulade, Hähnchenspieß Tandoori, Käsezebra, Blini mit Lachs, Tomato-Mozzarella-Spieß, Mini-Mettbällchen, kleines Schnitzelchen, Hähnchen-Nugget, Käsespieß mit Obst, Antipastispeiß, Teigschiffchen mit Frischkäsecreme, Mini-Quiches, Pennesalat mit getrockneten Tomaten im Glas, Brot und Butter, wir rechnen 15 Teile pro Person zum sattessen

ab 15 Personen 19%26,69 € 7%24,00 €

V310 Fingerfoodauswahl II

Lachswürfel, Vitello-tonnato-Röllchen, Schafskäsespieß mit Olive, Mini-Pizza, Reibeküchlein mit Lachs, Cracker mit Frischkäsecreme, Pennesalat mit getrockneten Tomaten im Glas, Hähnchen Yakitori-Spieß, Schinken-Melone-Schiffchen, kleines Schweinefiletmedallions, Roastbeefröllchen, Schnitzelnuggets, Bruschetta mit Tomaten-Concassée, Grissini mit Schinken

ab 20 Personen 19%27,80 € 7%25,00 €

Vorspeisenauswahl zu den warmen Buffets

für Ihre Feier komponieren wir auch gerne einen Vorspeisenteller oder Tischbuffet; Zuschlag Tischbuffet: 10%, Zuschlag Vorspeisenteller 15%

V320 Mediterran

Gefüllte Champignons und Peppacabs, eingelegte Paprika, Oliven, gegrillte Auberginen, Zucchini, Tomato-Mozzarella, Rauchfleischcarpaccio, Vitello tonnato, Parmaschinken an Honigmelone, Brotkorb, Butter, Kräuterbutter

ab 15 Personen, Auswahl kann variieren 19%12,23 € 7%11,00 €

V321 Mediterran mit Fisch

Gefüllte Champignons und getrocknete Tomaten, eingelegte Paprika, Oliven, gegrillte Auberginen, Zucchini, Tomato-Mozzarella, Vitello tonnato, Parmaschinken an Honigmelone, Räucherlachs, Garnelen in Pesto, Brotkorb, Butter

ab 15 Personen, Auswahl kann variieren 19%13,13 € 7%11,80 €

V322 Antipastivorspeise

Gefüllte Champignonköpfe und Peppacabs, eingelegte Paprika, Pepadew, Zwiebeln und Oliven, gegrillte Auberginen und Zucchini, Tomato-Mozzarella, Brotkorb, Butter

ab 15 Personen, Auswahl kann variieren 19%11,67 € 7%10,50 €

V323 Tapas

Aceitunas mixtas (gemischte Oliven), Ciruelas en bacon (Backpflaume im Speckmantel), Chorizo, Albondigas (Hackfleischbällchen in Sauce), Pechuga con salsa de Mango (Pute in Mangosauce), Gambas al ajillo (Garnelen in Knoblauchöl), Escalivada (gegrilltes eingelegtes Gemüse), Empanada rellena de atún y pimiento (gefüllte Teigtaschen mit Thunfisch und Paprika), Jamon serrano, Boquerones al vinagre (marinierte Sardellen), Brot und Butter

ab 20 Personen, Auswahl kann variieren 19%12,57 € 7%11,30 €

V324 Fischvorspeisen

Räucherlachs, Makrelenauswahl und Räucherforelle, Heringssalat, Garnelen in Pesto, Sahnemeerrettich, Brot und Butter

ab 15 Personen, Auswahl kann variieren 19%14,35 € 7%12,90 €

V325 Fingerfoodvorspeise

Teigschiffchen mit Frischkäsecreme gefüllt, Putenwrap-Taler, Lachsroulade, Hähnchenspieß Tandoori, Käsezebra, Käsesticks, Tomato-Mozzarella-Spieße, Datteln im Speckmantel, Antipastispeiß

ab 15 Personen, Auswahl kann variieren 19%11,79 € 7%10,60 €

V326Asia

Mini-Frühlingsrollen, Geflügelbällchen, Saté-Spieß mit Erdnusssoße, Wan Tan Teig mit Hähnchenfüllung, Hähnchenfleischwürfel mit Zitronengras, scharfer Glasnudelsalat mit Hähnchen im Glas, marinierte Fleischbällchen in Pflaumensauce, Entenbrust mit Honig und Sesam
ab 20 Personen, Auswahl kann variieren 19%12,13 € 7%10,90 €

V327rustikal

Mettwurst- und Schinkenspezialitäten, Hausgemachte Bratenauswahl, Roastbeefröllchen, kleine Mettbällchen, kleine Käseauswahl, Brotkorb und Butter, Griebenschmalz
ab 15 Personen, Auswahl kann variieren 19%10,01 € 7% 9,00 €

V328vegetarisch

Kräuterquark, geschnittenes Gemüse, Rucolasalat mit Parmesanspänen und getrockneter Tomate, Paprikafilet, Auberginenscheiben, Tomate mit Mozzarella, Brotkorb, Butter
ab 15 Personen, Auswahl kann variieren 19% 9,01 € 7% 8,10 €

Kalt-Warmes Buffet

Flying Menue

V330Flying Menue

köstliche feine Speisen in mundgerechten Happen, die im Stehen gegessen werden können, Suppen im Glas, Speisen auf kleinen Löffelchen etc. Wir beraten sie gerne
ab 100 Personen auf Anfrage

kleiner Imbiss

V331für die kleine Runde

eine köstliche Suppe (Gulaschsuppe, Kartoffelcremesuppe, Mitternachtssuppe o.ä.), Baguette, 3 Lukullschnittchen pro Person köstlich belegt
ab 12 Personen 19%12,34 € 7%11,10 €

V332kleine Feier

eine köstliche Suppe (Gulaschsuppe, Kartoffelcremesuppe, Mitternachtssuppe o.ä.), Partyschnitzel, Mettbällchen, Salate, Saucen, Käsebrett, Butter, Brotauswahl
ab 12 Personen 19%18,08 € 7%16,25 €

Deutschland

V340Partymenü

Schweinesteaks in Zwiebel-Schmand-Sauce, Hähnchenbrust mit Oliven und Paprika geschmort dazu Tomaten-Basilikum-Sauce, Panierter Schafskäse mit Honig, Quinoa-Couscous-Pfanne, Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln. Gebratene Champignons und Paprikagemüse, Tomatensalat mit Zwiebeln
ab 25 Personen 19%23,24 € 7%20,90 €

V343aSchnitzelbuffet

Zarte Schweinerücken- und Hähnchenschnitzel mit Champignon-Rahm- und Paprikasauce, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Frische Blattsalate, Lauchsalat und Vitalsalat
ab 15 Personen 19%19,35 € 7%17,40 €

V343bSchnitzelbuffet

Zarte Schweinerücken- und Hähnchenschnitzel mit Champignon-Rahm- und Paprikasauce, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Gemüseauswahl Klassik
ab 15 Personen 19%19,35 € 7%17,40 €

V343c

Schnitzelbuffet a oder b zusätzlich mit Blattspinat-Feta-Lasagne Zuschlag
19% 1,11 € 7% 1,00 €

V344Spießbratenbuffet

Schweinebraten mit Bratensauce, Jägerbraten mit Champignons, Zwiebelbraten, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Vitalsalat, Gartensalat
ab 15 Personen 19%20,13 € 7%18,10 €

V345Westfälisches Mittagsmenü

Grünes Hochzeitssuppe mit Einlage **** Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Mini-Rouladen, Zwiebelbraten, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Speckbohnenbündchen, Apfelrotkohl, Gurken **** Dessert: Herrencreme, Soester Quarkspeise
ab 15 Personen 19%29,81 € 7%26,80 €

V346Familienfeier

Zarte Hähnchenbrust mit Pfirsichsamtsoße, Kräuterreis und gartenfrischem Salat, Schweinefilet mit Champignons-Rahm-Sauce, Röstinchen und feiner Gemüseauswahl, Orangencreme, Vanillecreme mit Erdbeersoße
ab 15 Personen 19%27,47 € 7%24,70 €

V347Schlemmerbuffet

Poulardenfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Butterreis und frische Blattsalate mit Dressings, Rinderbraten italienisch mit Paprika und Zucchini gebraten, Rosmarinkartoffeln, buntes Gartengemüse; Dessert: Mandel-Amaretto-Creme, Joghurt-Limetten-Creme
ab 15 Personen 19%27,47 € 7%24,70 €

V348Geburtstagsmenü

Schweinefilet mit Kräuterfrischkäse gefüllt an Balsamicosauce, dazu gebratene Gnocchi und Gemüseauswahl, Hausgeräucherter Putenbraten mit Honig-Senf-Sauce, dazu Kartoffelrösti und Frische Blattsalate
ab 15 Personen 19%23,69 € 7%21,30 €

V349Feines Schmorfleisch

Geschmorte Lammkeule in Thymianjus, dazu Kartoffelgratin und Ratatouillegemüse, Entenbrust geschmort mit feiner Orangen-Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Speckbohnenbündchen
ab 20 Personen 19%28,36 € 7%25,50 €

V350Nostalgie

Rinderrouladen Klassisch in Sauce, Schweinefilet mit Champignon-Rahm-Sauce, Kartoffelknödel, Kartoffelgratin, Gemüseauswahl Klassik, Frischer Blattsalat mit Tomate, Gurke und Paprika dazu Joghurt-Dressing
ab 20 Personen 19%24,36 € 7%21,90 €

V352Brauhausmenü

Nackenbraten unter der Senfruste mit Rosmarin und Thymian, Hühsteaks mit Schmorzwiebeln, Hähnchenbrust in Kräutersauce, Partygriller, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Gemüseauswahl, Gartensalat und Frische Blattsalate
ab 15 Personen 19%22,91 € 7%20,60 €

feiner Abend

V353aHochzeitsbuffet I

Tellervorspeise: Antipastiteller mit Paprikafilet, Zucchini, Gefüllten Champignonköpfen und Cocktailtomaten, Rauchfleischcarpaccio mit Himbeerdressing, Baguette und Partybrötchen dazu Butter ****Hähnchenbrust in Rucola-Schinken-Mantel mit grober Senfsauce, Kartoffelgratin, sommerliche Gemüse, Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit Rieslingsauce, bunter Reis, Canneloni mit Blattspinat-Ricotta-Füllung in Sahnesauce **** Spaghetti-Eis-Mousse, Frischer Obstsalat mit Vanillesauce **** Mitternachtsbuffet: Käsevariationen oder Currywurst
ab 30 Personen 19%45,27 € 7%40,70 €

V353bHochzeitsbuffet II

Klassische Hochzeitssuppe mit Einlage dazu Brot oder Feldsalat mit Croutons und Specksauce mit Brot **** Gefülltes Schweinefilet mit Kräuterfrischkäse an Balsamicosauce, Lachsfilet in feiner Dillrahm, Hähnchenbrustfilet mit Parmaschinkenhülle in Marsalasaucen, Tagliatelle, Rösti, Gebratene Gnocchi, Gemüseauswahl Klassik, Frische Blattsalate mit Dressings **** Westfälische Herrencreme, Spaghetti-Eis-Mousse, Obstsalat mit Vanillesauce **** Mitternachtsbuffet: Käseplatte mit Brot und Butter
ab 30 Personen 19%40,38 € 7%36,31 €

V353cHochzeitsbuffet III

Brot, Butter, Frischkäsecreme, Aioli****Vorspeise serviert Mediterraner Vorspeisenteller mit Galiemelone an Parmaschinken, Mariniertem Gemüse, Knoblauchgarnelen und Tomate mit Mozzarella****Hauptgang vom Buffet Zart rosa Roastbeef frisch vor Ort aufgeschnitten mit Barolosauce, Zanderfilet in der Kartoffelkruste auf Rahmlauch, Schweinefilet mit Pfeffersauce, Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Cocktailtomaten, Rucola und Pesto, Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln, Pilzrisotto, Champignonpfanne, frisch vor Ort zubereitet, Paprikagemüse, Rohkostauswahl mit Dressings****Desserts in Gläschen vom Buffet
auf Anfrage

V353dHochzeitsbuffet IV

Brotauswahl, Butter und Kräuterquark, Salatauswahl der Saison mit verschiedenen Dressings, Schweinefilet mit Sherry-Pflaume gefüllt, Gefüllte Poulardenbrust mit Broccoli, Schottischer Räucherlachs mit Preiselbeersahne, Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne **** Poulardenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, Lachs auf Schmorgurken, Kräuteroastbeef mit Rotweinsauce und Risole-Kartoffeln, Nudeln und Safranreis, Gemüseauswahl mit Böhnchen, Mandelbroccoli, Möhren und Blumenkohl **** Orangencreme mit Mascarpone sauce, frischer Obstsalat
auf Anfrage

Fleischerei Gröne Partyservice und Catering



V353eHochzeitsbuffet V

Italienische Vorspeisenauswahl: Tomate-Mozzarella mit Balsamicodressing, gefüllte Champignons, Melone mit Schinken und Brot **** Kalbsfleischröllchen „Saltimbocca“ gefüllt mit Parmaschinken und Salbei dazu Tomatensauce, Brokkoli und Bandnudeln, Schweinelendchen mit Mozzarella gefüllt an Basilikumschaum mit Zucchini-Möhrengemüse und in Butter gebratene Gnocchi **** Cappuccinocreme an Sesam-Karamellspiegel mit Früchten, Tiramisu

auf Anfrage

V355Gourmetabend

Gefüllte Pepacups, Cocktailtomaten und Champignonköpfe, Gebratene Paprikafilets, Eingelegte Zucchini und Auberginen, Olivenauswahl, Peperoni und eingelegte Zwiebeln *** Hauptgericht: Rinderfiletsteaks in Pfefferrahmsauce mit italienischen Schlemmerkartoffeln, Lachssteaks in Kräutersauce mit Djuvec-Reis, Hähnchenbrustfilets mit Tomate und Mozzarella überbacken mit Bandnudeln, feine Gemüseauswahl *** Joghurt-Limetten-Creme, Himbeer-Tiramisu, Internationales Käsebrett mit Partybrötchen

ab 20 Personen 19%52,72 € 7%47,40 €

rustikaler Abend

V358rustikales Buffet

Saftiger Nackenbraten mit Zwiebeln, Partyschnecken, Hackfleischbällchen mit Paprikasauce, warmer Krautsalat, Gemüseauswahl, Bratkartoffeln

ab 15 Personen 19%19,02 € 7%17,10 €

V359Spanferkelmenü rustikal

Spanferkel, komplett ausgelöst und in schöne Bratenstücke zerteilt mit crosser Kruste, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln, Sauerkraut, Senf und Bratensauce ; natürlich schmecken dazu auch andere Beilagen z.B. Rosmarinkartoffeln, Paprikagemüse und Blattsalate

ab 20 Personen 19%21,24 € 7%19,10 €

Spanferkel vom Grill

wir beraten Sie gerne
ab 60 Personen

auf Anfrage

Vegetarisch

V360aMittelmeer

Minestrone / Cannelloni mit Blattspinat an Pinienkernen und Sahneseauce, gebratener Ziegenkäse mit Honig, Tagliatelle in Pesto mit Cocktailtomaten und Zucchini , Rohkostauswahl / Dessert: Obstsalat

ab 15 Personen 19%27,80 € 7%25,00 €

Vegan

V360bOrient

Falafel mit Minzsauce, Crostini mit Olivencreme, Kichererbsenmousse, Gebratene Zucchini und Auberginen, Eingelegte Zwiebeln und Paprika, Linsensalat, Gefüllte Weinblätter Paprikasalat **** Seitansteak, Tandoori-Tofu-Spieß, Gedünsteter Spitzkohl, Linsenbraten in Blätterteig, Ofenkartoffeln mit Gemüse, Tomatenpolenta mit Kräuterjus, Gefüllte Tomaten mit Pilzen, Ratatouillegemüse, Artischocke alla Romana, Chili sin carne, Rohkostauswahl mit Balsamico-Dressing****Rote Grütze mit Vanillecreme (vegan), Schokoladencreme vegan

ab 40 Personen auf Anfrage

Italien

V361Viva Italia

Antipasti: Vitello Tonnato, eingelegte Champignons und Paprika, gefüllte Tomaten, Melonenschiffchen mit Parmaschinken; warm: Penne Nudeln mit Mozzarellasauce, Lasagne Klassik, Gekrätertes Schweinefilet, Kartoffelgratin, Gnocchi; Beilagen: Paprikasalat mit Fetakäse und Oliven, Möhrengemüse mit Joghurtdressing, Tomate-Mozzarella-Salat; Dessert: Tiramisu, frischer Obstsalat, Baguette

ab 20 Personen 19%39,70 € 7%35,70 €

V362Italia

Taccino Tonnato (Putenbrust mit Thunfischsauce), Graved Lachs auf Salatstreifen, Tomate-Mozzarella, Mariniertes und gefülltes Gemüse -Champignons, Paprikastücke und Zucchini, eingelegte Oliven, Salatplatte mit frischem Gartensalat und Croutons dazu Kräuterdressing *** Warm: Kalbsbraten in Estragonsauce und Poulardenbrust auf Fenchel-Tomaten-Ragout, Buntess Pfannengemüse, Kartoffelgratin und gebratene Rosmarinkartoffeln *** Dessert: Panna Cotta mit Fruchtsauce, Tiramisu

ab 20 Personen 19%43,04 € 7%38,70 €

V363Bella Italia

Gefüllte Champignonköpfe und Tomaten, Olivenauswahl, Zucchini und Auberginen, Zwiebeln eingelegt, Paprikafilet, Garnelen in Pesto, Putello Verde (gegrillte Putenbrust in Vinaigrette), Parmaschinken auf Melone *** Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce auf Bandnudeln, Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella überbacken, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln, Gemischte Salatplatte mit verschiedenen Dressingsaucen *** Cappuccinocreme, Panna cotta mit Erdbeersauce

ab 20 Personen 19%39,70 € 7%35,70 €

V364Dolce Vita

Minestrone *** Grissini mit Parmaschinken, Bruschetta, Schinken mit Melone, gefüllte Tomaten und Champignons sowie Pepacups, Paprikafilet, gebratene Zucchini und Auberginen, Tomate mit Mozzarella, Vitello tonnato *** Kalbsröllchen an Salbeijus, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln, Hähnchenbrust in Rahm mit Basilikum, Tagliatelle in Pesto mit Cocktailtomaten, frische Salatauswahl *** Obstsalat, Panna cotta, Spaghetti-Eis-Mousse

ab 20 Personen 19%44,38 € 7%39,90 €

V365Pasta Buffet

Lasagne mit Hackfüllung, Penne in Gorgonzolasauce mit Walnüssen, Maccaroni mit Tomate-Mozzarella-Sauce, Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Pesto, Oliven und Rucola, Hirtensalat mit Schafskäse, Rucola mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesanpannen

ab 20 Personen 19%18,35 € 7%16,50 €

Griechenland

V367Yammas

Vorspeisen: marinierte Paprika und Auberginen, Oliven, gefüllte Weinblätter, Datteln im Speckmantel, Garnelenspieß / Hauptgerichte: Bifteki mit Schafkäsefüllung, Gyros geschnitztes mit Tzatziki, Schweinefilet in Metaxa-Sauce , Souflaki-Spieße, Kartoffeln mit Kräutercreme, Gemüse-Reis, mediterrane Gemüsepfanne, Reissalat, Hirtensalat, Krautsalat, Rohkostauswahl , Desserts: Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen, Frischer Obstsalat, Karamelcreme

ab 35 Personen 19%38,59 € 7%34,70 €

Südamerika

V368Südamerikanisches Buffet

Chili con Carne, Rostbraten vom Rind mit Schmorzwiebeln, Chicken Wings, Spare Ribs, Baked Potato mit Quark, Maiskolben-Scheiben, Bohnen im Speckmantel, Kartoffel Wedges, Kidneybohnenalat, Farmersalat, Mayonnaise, Ketchup, BBQ-Sauce, Sour Cream, Stangenbrot, Kräuterbutter

ab 20 Personen 19%25,59 € 7%23,01 €

Türkei

V375Bosporus

Vorspeisenauswahl: Gegrillte Paprikafilets, Gebratene Auberginen, Olivenauswahl, Fetakäse, Salmra Dolmades (gefüllte Weinblätter), Sigara Böregi (gefüllte Teigröllchen), Kasik salatsi (Paprika-Tomaten-Gurken-Feta-Salat), Bulgursalat, Hummus (Sesam-Kichererbsen-Püree), Muhammar (Walnuß-Paprika-Püree) ,Cacik (Zaziki), Yogurtli (Joghurtsauce), Fladenbrot; Hauptgericht: Firinda beyaz peynir (Gebackener Schafskäse), Imam Bayildi ((der Imam fiel in Ohnmacht) gefüllte Auberginen) , Köfte (Rindfleischbällchen) mit Zitronen-Minz-Sauce, Sis kebap vom Hähnchen, Hähnchenspieß, Kuzu Budu Firinda (Lammkeule im Backofen), Pilav (Türkischer Reis); Dessert: Joghurt mit Honig und frischer Honigmelone, Baklava, Zimt-Vanille-Mousse

ab 30 Personen auf Anfrage

lockerer Abend

V376Spanischer Abend

Tortilla zum selber füllen: Tortillafladen, Hähnchenfleisch, Gehacktes, Gemüsechili, Guacamole, Sour cream, frischer Salat ;
ab 20 Personen 19%14,23 € 7%12,80 €

V377Westfälischer Abend

Grillschinken im Fladenbrot: Fladenbrot zum selber füllen, rustikaler Grillschinken, Krautsalat, hausgemachte Kräutersauce, Zwiebeln, Salat
ab 10 Personen 19%13,69 € 7%12,31 €

V378Döner Abend

Fladenbrot zum selber füllen, mit Schweine- oder Hähnchengeschnetzeltem, frischer Salat, Zwiebeln, Zaziki, Krautsalat, hausgemachte Kräutersauce, Paprikapulver
ab 10 Personen 19%13,69 € 7%12,31 €

Buffetvariationen

V379aVariation 1

Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen **** Geräucherte Landpute mit süß-saurer Honigsauce einer bunten Salatauswahl und Bandnudeln, Rinderroulade nach Hausfrauenart mit feiner Rotweinsauce einer Gemüseauswahl und Rotkohl dazu Kartoffelklößchen **** Tiramisu, Waldbeerenmousse, Weißes Schokomousse
ab 40 Personen auf Anfrage

V379bVariation 2

Ciabatta dazu Quark und Butter, Auberginenröllchen mit Tomatensugo, Meeresfrüchtesalat, Knoblauchgarnelen, Shrimps in der Melone, Parmaschinken mit Melonenschiffchen, Tomate mit Mozzarella, Antipasti, marinierte Poulardenbruststreifen mit Himbeer-Balsamicodressing, Rucola und Pinienkernen, Große Salatauswahl mit verschiedenen Dressings **** Gebratener Petersfisch und Rotbarbe mit Zitronensauce, Geschmortes toskanisches Hühnchen (mit Haut) auf italienischem Gemüse mit Honig-Balsamicosauce, Schweinelendchen mit Mozzarella gefüllt, Basilikumschaum, Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln und in Butter gebratenen Gnocchi, Penne mit gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten und frischem Basilikum **** Mascaponemousse mit Orangensauce, Cappuccinocreme und frischer Obstsalat, Panna Cotta mit Erdbeersauce
ab 50 Personen auf Anfrage

V379cVariation 3

Schweinefilet im Wirsingmantel mit Dunkelbiersauce, Gebratenes Zanderfilet auf Rahmlauch, Sahnegeschnetzeltes von der Putenbrust mit Champignons, Kleine Röstkartoffeln, Schupfnudeln, Reibeplätzchen, Kleine Gemüseauswahl
ab 40 Personen auf Anfrage

Frontcooking

V380Spaghetti aus dem Parmesanlaib

mit Kirschtomaten und Pesto, auf Wunsch auch mit Garnelen oder Lachs, dazu frische Salate mit Dressings
ab 50 Personen auf Anfrage

saisonal

Grünkohl

V381Grünkohlmenü

Herzhafter Grünkohl mit Kasseler, Mettendchen, Kohlwurst geräuchert und ungeräuchert, Salz- oder Bratkartoffeln, Senf
ab 10 Personen 19%18,68 € 7%16,80 €

Bayern

V382Oktoberfest

Leberkäse und Weißwürstchen oder Brathändelkeulen, Schweinehaxe, Sauerkraut, Kartoffelpüree, Speckkartoffelsalat, Krautsalat, Süßer Senf, Laugenstangen, Rettichsalat
ab 15 Personen 19%18,68 € 7%16,80 €

V383Bayerisches Buffet rustikal

Leberkäse und Weißwürstchen oder Brathändelkeulen, Mini-Haxen, Krustenbraten, Sauerkraut, Weißkrautsalat, Speck-Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Knödel, süßer Senf, Käse, Obazda, Laugenstangen, Brezel, , Bayerisch Creme und Rote Grütze mit Vanillesauce
ab 15 Personen 19%25,24 € 7%22,69 €

Herbst

V385Gänseessen

Knusprig gebackene Gänsekeulen und -brüste mit feiner Orangen-Gänse Sauce, leckerer Rot- und Rosenkohl dazu Knödel und Kartoffeln, sowie Apfelmus, als Dessert Bratapfel mit Vanillesauce
ab 10 Personen 19%44,65 € 7%40,15 €

Kommunion / Konfirmation

V386Weißer Sonntag

Rindfleischsuppe mit Einlage, Kaiserbrötchen****Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce, Hähnchenschnitzel mit Champignon-Rahm-Sauce, Penne-Nudeln mit Tomatensauce, Bratkartoffelscheiben, Rosmarinkartoffeln, Gemüseauswahl****Spaghetti-Eis-Mousse
ab 18 Personen 19%33,14 € 7%29,80 €

V387Kommunion

Gefüllte Champignonköpfe und Tomaten, eingelegte Paprikafillets, Oliven, gegrillte Auberginen, Tomate-Mozzarella, Brotkorb, Butter****Rindergeschnetzeltes Stroganoff, Schweinefilet mit Kräuterfrischkäse gefüllt an Balsamicosauce, Blattspinat-Feta-Lasagne, Röstitaler, Spätzle, Mediterrane Gemüsepfanne, Frische Blattsalate mit Dressings**** Himbeer-Tiramisu, Mousse au chocolat
ab 18 Personen 19%40,59 € 7%36,50 €

V388aKonfirmation

Putenwraptaler, Lachsroulade, Hähnchenspieß Tandoori, Käsezebra, Tomate-Mozzarella-Spieß, Käsespieß mit Obst, Gemüsesticks, Mini-Quiches****Rinderbraten mit Burgundersauce, Schweinefilet in Kräuterrahmsauce, Vegetarische Gnocchipfanne, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Gemüsepfanne, Vitalsalat****Herrencreme, Solero-Creme
ab 18 Personen 19%39,03 € 7%35,10 €

V388bErstkommunion

Tomatencremesuppe, Baguette****Rinderhüftsteaks an Barolosauce, Hähnchen-Curry-Geschnetzeltes, Lachssteak in Dillrahmsauce, Canneloni vegetarisch in Käse-Sahne-Sauce, Spätzle, Pilz-Risotto, Frische Blattsalate mit Dressings, Tomate-Gurken-Salat****Crème Brûlée
ab 18 Personen 19%36,37 € 7%32,70 €

V388cTaufe

Klare Minestrone, Kaiserbrötchen****Schaschliktopf (mit Zwiebeln, Paprika und Baconstreifen). Putensteaks mit frischen Champignons in Rahm, Penne mit getrockneten Tomaten und Pesto, Bratkartoffeln, Gemüseauswahl, Frische Blattsalate mit Dressings****Joghurt-Limetten-Creme
ab 18 Personen 19%31,42 € 7%28,25 €

Spargelbuffet

V389Westfälischer Stangenspargel I

(500g ungeschält (ca. 350g geschält)) mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise, dazu Rührei Salzkartoffeln
ab 10 Personen 19%29,81 € 7%26,80 €

V390Westfälischer Stangenspargel II (500g

ungeschält (ca. 350g geschält))
(500g ungeschält (ca. 350g geschält)) mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise, dazu verschiedene Schinkensorten aus eigener Herstellung mit Salzkartoffeln
ab 10 Personen 19%32,70 € 7%29,40 €

V391Spargelbuffet

Vorspeise: Spargelcremesuppe / Spargel mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise, Poulardenbrust und Schnitzel, Petersilienkartoffeln, Knochenschinken, Kochschinken, Rührei / frische Erdbeeren mit Sahne
ab 10 Personen 19%43,04 € 7%38,70 €

Grillbuffet

die Preise bei den Grillbuffets verstehen sich (wenn nicht anders vermerkt) zzgl. Personal und Equipment, wie Grill etc.

V393Wurst-Grillspezialitäten

Rostbratwurst, Krakauer Würstchen, Bratwurstschnecken, Käsebratwurst, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tomatensalat, Senf, Ketchup, Paprikasauce, Reihenbrötchen
ab 40 Personen auf Anfrage

V394Grillbuffet

Zarte Schweinerückensteaks, Saftige Nackensteaks, Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer, Partygriller, Grillkäse, Gemüsespieße, Frühlingssalat, Gartensalat, Pennesalat mit getrockneten Tomaten, Bauernsalat, Brotauswahl und Kräuterbutter, Hausgemachte Kräutersauce, Curry-Mandel-Sauce, Mango-Chutney, Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Geschirr und Besteck, Griller, Grill

Preisbeispiel bei 70 Personen 19%27,00 €

V396Grillparty

Geschmorte Zucchini und Champignons, Tomate-Mozzarella-Spieße, Hirtensalat. Reisnudelsalat***Vom Holzkohlegrill: Lachs auf der Haut gegrillt, Lammkoteletts, Nachensteaks in Tandoori-Chili-Marinade, Paprikabratwurst, Brot, Butter, Grillsaucen*** Obstspieße vom Grill, Ananascarpaccio, Geschirr und Besteck, Griller, Grill

Preisbeispiel bei 70 Personen 19%37,10 €

V397American BBQ

Rinderhüftsteak, Spare Ribs, Chicken Wings, Maiskolben, Speckböhnchen, Grilltomate, Schmorzwiebeln, Salsa Sauce, Senf, Ketchup, Folienkartoffel mit Kräuterquark und Cocktaildip, Mexikanischer Salat, Blattsalate, Cole Slaw, Stangenbrot, Kräuterbutter, Geschirr und Besteck, inkl. Reinigung, Griller, Holzkohlegrill und Arbeitstisch

Preisbeispiel bei 70 Personen auf Anfrage

V398Hamburger Buffet

Hamburger Patties (Hacksteak) frisch vom Holzkohlegrill, Hamburger Buns (Brötchen), Bacon, Tomatenscheiben, Gewürzgurkenscheiben, Frischer Salat, Schmorzwiebeln, frische Zwiebeln, Röstzwiebeln, Käseraspel, Ketchup, Hamburger Sauce, Hausgemachte Kräutersauce, Potatoe Wedges, Mayonnaise, Cole Slaw, Geschirr und Besteck, Grill, Holzkohle, Grillpersonal, gegen Aufpreis können auch Hüftsteaks oder Rumpsteaks gegrillt werden.

Preisbeispiel bei 50 Personen auf Anfrage

V399aGriechisches Grillbuffet

Vorspeisenwahl: Gefüllte Weinblätter (Dolmadaki), Olivenauswahl und Peperoni, Marinierte Paprikafilets, Eingelegter Fetakäse, Marinierte Auberginen und Zucchini, Datteln im Speckmantel; Griechisches Grillbuffet: Bifteki mit Schafskäsefüllung, Souflakispieße vom Hähnchen, Schweinerückensteaks mit Kräuterbutter mariniert, Feta psiti vom Grill – Feta in Alufolie gebacken mit Zwiebeln, Paprika und Olivenöl, Back-Kartoffeln mit Kräuterquark, Reissalat, Grüner Salat mit Tomaten, Paprika, Schafskäse und Oliven, Krautsalat, Tsatsiki, Kräutersauce, Senf, Ketchup, Brotauswahl, Butter und Kräuterbutter; Dessertauswahl: Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen, Obstspieße vom Grill, Karamelcreme

Preisbeispiel bei 100 Personen 19%37,10 €

V399bTürkisches Grillbuffet

Vorspeisenteller: Grüne Oliven, Gegrillte Paprikafilets, Imam Bayildi (vegetarisch gefüllte Auberginen), weißer Bohnensalat, Sigara Böregi, Hummus, Cacik, Fladenbrot; Frisch vom Grill: Sucuk, Köfte gewürzt mit Minze, Zwiebeln und Tomatenmark, Rinderhüftsteaks vom Grill, Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer, Spitzpaprika gegrillt, Gemüsespieße, Feta gegrillt, Frisch aus der Küche: Geschmorte Lammkeule Back-Kartoffeln mit Kräuterquark, Kasik salatsi, Frischer Grüner Salat mit Joghurt- und Balsamico-Dressing, Bulgursalat, Knoblauchsauce, Hummus, Cacik, Fladenbrot und Kräuterbutter, Joghurt mit Honig und frischem Obstsalat, Baklava

auf Anfrage

V399cMediterranes Grillbuffet

Frisch vom Grill: Rinderhüftsteaks, Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer, Schweinerückensteaks mit Rosmarin und Meersalz, Saftige Nackensteaks gewürzt, Frische Partygriller, Gemüsespieße, Rosmarinkartoffeln aus der Riesenpfanne, Pastasalat Joghurt-Limette, Französischer Kartoffelsalat, Tomate-Mozzarella-Salat, Olivenauswahl, Wassermelone-Feta-Salat, Brotkorb und Butter sowie Kräuterbutter, Hausgemachte Kräutersauce, Curry-Mandel-Sauce, Mango-Chutney, Senf, Ketchup und BBQ-Sauce, Süßes Dessertbuffet: Tiramisu, Panna cotta mit Erdbeersauce, Mandel-Amaretto-Creme, Geschirr und Besteck, inkl. Reinigung, Buffetpersonal

Preisbeispiel bei 100 Personen 19%33,00 €

V399dGriechisches mit Grill und Pfanne

Kalte Speise: Tzatziki, Tirokafteri (pikanter Dip aus cremig gerührtem Schafskäse und Paprika, Öl und Knoblauch), Oliven und milde Peperoni, Feta (Schafskäse mit Olivenöl und Oregano verfeinert), Marinierte Paprika und Auberginen, Choriáti (Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Paprika, Oliven, milde Peperoni, Zwiebel, Olivenöl) Fladenbrot***Warme Gerichte: Kolokithokeftedes (Zucchini Bällchen), Keftedes (Griechische Fleischbällchen), Gebratene Zucchini, Paprika, Auberginen, Manitaria (Frische Champignons in feinem Olivenöl gebraten, mit frischen Kräutern gewürzt und mit Weißwein gelöscht), Bifteki – Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Hähnchenbrustfilet-Spieße – Hähnchenbrustfilet, Paprika und Zwiebeln, Kalamarákia – In Ringe geschnittene, fein gebratene Calamaris mit mediterranem Pfannengemüse

auf Anfrage

Riesenpfanne

V401Riesenpfanne

Schweinegeschnetzeltes nach Gyros-Art, Champignons, Bratkartoffeln aus der Riesenpfanne, Krautsalat, Fladenbrot, Zaziki, Teufelssauce, Geschirr und Besteck, inkl. Reinigung, Buffetkraft

Preisbeispiel bei 100 Personen 19%19,60 €

Riesenpfanne und Grill

Frisch vom Gasbräter: Rindersteaks, Schweinefilet und Hähnchenbrust dazu frisch aus der Riesenpfanne mediterranes Pfannengemüse und Bratkartoffeln

auf Anfrage

weitere Möglichkeiten sind Fisch und Garnelen aus der Riesenpfanne, Spitzpaprika und frisch gegrillte Antipasti mit grobem Meersalz

Hot-Dog

Hot Dog Buffet

wir bieten in Grönes Hot-Dogs: Würstchen, Hot-Dog-Brötchen, Röstzwiebeln, Schmorzwiebeln, Gurken, Käseraspel, Tomaten, Krautsalat, Hot Dog Relish, Senf, Ketchup, Geschirr und Besteck, inkl. Personal

Preisbeispiel bei 50 Personen 19%15,01 € 7%13,49 €

Winterbuffets

V402Wildbuffet

finnische Lachscremesuppe mit Gemüsejulienne, gegrillte Flugentenbrust an Orangen-Walnuß-Dressing mit winterlichen Salaten, zartes Rehrückenmedaillon an Cassis-Sößchen, sautierte Pfifferlinge, Broccoli in Mandelbutter und Kräuterspätzle, Zimt-Vanille-Mousse mit Bratapfelkompott

ab 15 Personen 19%41,15 € 7%37,00 €

Mitternachtsbuffet

V406Currywurst

Rostbratwurst aus eigener Herstellung mit unserer frisch gekochten Currysauce, dazu Abreissbrötchen wir rechnen 1 Stück pro Person

19% 3,89 € 7% 3,50 €

V407Käseplatte

Käseauswahl mit Brot, Butter und Kräuterbutter ab

19% 4,00 € 7% 3,60 €

V408Rustikal

Bierbeisser, kleine Frikadellen, Mettplatte mit frischen Zwiebeln, Griebenschmalz, Kräuterquark, Brotkorb, Butter und Kräuterbutter ab

19% 4,62 € 7% 4,15 €

V409weitere Ideen

a) Sandwiches b) Bierbeisser c) 1/2 Wraps d) Fisch- und Obstplatten e) Empanadas und gefüllter Blätterteig süß und herzhaft f) Geschnetzeltes im Pitabrot g) Laugenbrezel und -stangen mit Frischkäsecremes und Dips

FRÜHSTÜCK

Frühstück

V410Kleines Frühstück

Schinken-, Braten-, und Mettwurstauswahl, Käsespezialitäten, Gekochte Eier, Honig, Marmelade, Frische Brot- und Brötchenauswahl, Butter

ab 15 Personen 19% 15,35 € 7% 13,80 €

V412Großes Frühstück

Rührei mit Schnittlauch (oder Speck), Bacon, Partygriller, gemischte Aufschnittplatte mit Rohschinken, Mettwurst und Braten, Käseauswahl, Fleischsalat, Frischkäsecreme, Konfitüre, Honig, Quark, Frisches Obst und Gemüserohkost, Tomate-Mozzarella, Butter, gemischte Brötchen und Brot

ab 20 Personen 19% 18,24 € 7% 16,40 €

V413

Zuschlag für Fisch

19% 5,72 € 7% 5,15 €

Brunch

V414Kleiner Brunch

Kleines Frühstück mit Gulaschsuppe (0,3l)

ab 15 Personen 19% 18,91 € 7% 17,00 €

V415Brunch exquisit

wie großes Frühstück mit Fischeauswahl und Heringssalat, dazu Bandnudeln mit Hähnchenfleisch in Gorgonzola-Walnuß-Sauce, Schweinefilet mit Tomate-Mozzarella überbacken, Salatbuffet

ab 20 Personen 19% 42,26 € 7% 38,00 €

V418Lunchpakete

Wir packen die Lunchpakete nach Ihren Wünschen: z. B. Frisches Obst, Gemüsesticks mit Dip, Bierbeisser, Mini-Frikadellen mit Senf, Belegte Brötchen, Getränke, Snackriegel, gekochtes Ei

ab 50 Personen auf Anfrage

SALATELLER

Salatteller

V430Norweger Lachssalat

Frisch gekochte Lachsstreifen auf einer Salatkomposition mit Staudensellerie, dazu reichen wir Brot und Butter ; Caesars Salat mit Brot und Butter

auf Anfrage

V431Hähnchenbrustsalat

köstlicher Salatteller mit frisch gebratener Hähnchenbrust, dazu reichen wir Brot und Butter

auf Anfrage

V432Chefsalat

Salatauswahl mit gekochten Eiern, Tomaten, Gurke, Blattsalat, Käse und Kochschinkenstreifen dazu Brot und Butter

auf Anfrage

V433Salat Nizza

Feiner Salatteller mit Oliven, Ei, Tomaten, Böhnchen, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Thunfisch dazu reichen wir Brot und Butter

auf Anfrage

V434Schlemmersalatteller

mit Salat, Krautsalat, Gurke und Cocktailtomaten, Mais, Schafskäse und Eiern, dazu kleine Frikadellen mit einer Kräuternessig-Vinaigrette, Brot und Butter

auf Anfrage

V435Italienischer Salatteller

Rucola, Cocktailtomaten, Parmaschinken, schwarze und grüne Oliven, Parmesankäse mit Balsamicodressing, Baguette und Butter

auf Anfrage

V436Antipastisalatteller

Rucola und getrocknete Tomaten, Artischockenherzen und gebratene Zucchini, Schafskäse an Basilikumdressing, Brot und Butter

auf Anfrage

V437Spargelsalatteller

(zur Saison) Grüner und weißer Spargel mit Räucherlachs auf bunten Blattsalaten mit Schalotten-Dill-Marinade, Brot und Butter

auf Anfrage

V438Salatteller mit Schweinefiletstreifen

Variationen von Salaten mit Tomatenwürfeln, Gurken und Paprikastreifen, dazu Schweinefilet an Kräuterdressing, Brot und Butter

auf Anfrage

V439Surf & Turf

Frische bunte Salate der Saison mit Roastbeefröllchen und Kräutersauce, Scampispiß mit Aioli-Dip, dazu Brot und Butter

auf Anfrage

AUFLÄUFE

V440Blumenkohl-Broccoli-Auflauf

19% 10,90 € 7% 9,80 €

V441Brokkoli-Auflauf mit Hähnchen und Kartoffeln

19% 12,13 € 7% 10,90 €

V442Gemüseauflauf vegetarisch

19% 10,90 € 7% 9,80 €

V443Hähnchenfleisch auf Ratatouillegemüse überbacken

19% 12,13 € 7% 10,90 €

V444Maccaroni-Thunfisch-Auflauf

19% 12,13 € 7% 10,90 €

V445Moussaka

mit Auberginen, Hackfleisch, und Kartoffeln

19% 12,13 € 7% 10,90 €

Frankreich

V450Quiche lorraine und Zwiebelkuchen

Stück ca. 250g 19% 7,57 € 7% 6,81 €

PASTA

V460aLasagne

a) Lasagne Klassik mit Hackfleisch, Bolognese und Käse, b) vegetarisch mit Blattspinat und Fetakäse

19% 12,13 € 7% 10,90 €

V460bLachs-Lasagne mit Blattspinat

19% 13,23 € 7% 11,90 €

V461Cannelloni mit Hackfleischfüllung

Käse-Sahne-Sauce, Tomatensugo, Gemüsejulienne, Käse überbacken

19% 12,13 € 7% 10,90 €

V462Cannelloni mit Ricottafüllung

mit Käse-Sahne-Sauce

19% 11,52 € 7% 10,35 €

V463Maultaschen

mit Tomtenauce, Käsecreme und Gemüsejulienne

19% 11,51 € 7% 10,35 €

V464Maccaroni 'vegetarisch'

Broccoli, Möhren, Erbsen, Lauch, Tomate

19% 10,90 € 7% 9,80 €

Fleischerei Gröne Partyservice und Catering



V465Farfalle mit Gorgonzolasauce und Walnuß	19%11,51 € 7%10,35 €
V466Pasta "Florenz" Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola	19%11,51 € 7%10,35 €
V467Penne Nudeln in Waldpilzsauce	19%10,90 € 7% 9,80 €
V468Rigatoni-Röhrennudeln in Bolognaesauce überbacken	19%12,13 € 7%10,90 €
V469Schinkenröllchen mit Blattspinat und Mozzarella gefüllt in einer Käsesahnesauce auf bunten Nudeln überbacken	19%13,23 € 7%11,90 €
V470Spaghetti Bolognaise	19%10,34 € 7% 9,30 €
V471Spätzlepfanne	19%10,90 € 7% 9,80 €
V472Steinpilz-Ravioli mit Parmaschinken, Tomatenwürfeln und Basilikum in tomatisierter Sauce	19%12,46 € 7%11,20 €
V473Tortellini Don Alfredo' Erbsen, Möhren, Speck-Zwiebelwürfel, Sahnesauce, Käse Tortellini 'Florenz' Tomate, Paprika, Champignons, Zwiebeln Tortellini 'italienisch' Broccoliroschen, Kochschinken, Sahnesauce	19%10,90 € 7% 9,80 €
V474Fettuccine mit Pinienkernen, Dörrtomate, Knoblauch und Rucola	19%11,73 € 7%10,55 €
V475„Penne all ´ arrabbiata“ mit Sardellen, Kapern, Tomaten und Oliven	19%11,34 € 7%10,20 €
V476Asiatische Nudelpfanne mit Paprika, Hähnchenfleisch, Sojasauce, Gemüse	19%12,13 € 7%10,90 €

REIS

V490Asiatische Reispfanne mit Hähnchenfleisch, Pilzen, Paprika	19%12,13 € 7%10,90 €
V491Paella mit Geflügel oder Meeresfrüchten	auf Anfrage

SCHWEINEFLEISCH

V500Bratleberwurst / Möpkenbrot	19% 9,23 € 7% 8,30 €
V501Geschmorte Schweinebäckchen	19%12,79 € 7%11,50 €
V502Kasseler schier frisch aus dem eigenen Heißrauch	19%12,46 € 7%11,20 €
V503Kasseler im Blätterteig	19%13,35 € 7%12,01 €
V504gegrillter Spießbraten	19%12,23 € 7%11,00 €
V505Grillschinken	19%12,23 € 7%11,00 €
V506Kohlrouladen	19%11,51 € 7%10,35 €
V507Krustenbraten	19%12,23 € 7%11,00 €
V509Schweinenackenbraten mit Rotwein-Zwiebelsauce	19%12,67 € 7%11,40 €
V510Spanferkel (ohne Knochen, vorgeschnitten) ab 20 Personen	19%16,68 € 7%15,00 €

V511Spanferkel rustikal am Drehspeiß vom Grill bei größeren Veranstaltungen, weitere Spanferkel zerteilt Grillgerät zur Miete und nur mit unserem Personal, ab 90 Personen	auf Anfrage
V512Spare Ribs	auf Anfrage
V513Grillhaxe pro Stück	19% 9,78 € 7% 8,80 €
V514Haxenfleisch, schier	19%11,51 € 7%10,35 €
V515Mini-Haxen Haxen-Nüßchen	19%11,29 € 7%10,15 €
V516Hausgemachter Leberkäse und Hackbraten	19%10,90 € 7% 9,80 €
V517kleine Kohlwurst, Mettendchen, Partygriller, Weißwürstchen, Krakauer	19%10,90 € 7% 9,80 €
V518Spanferkelrücken am Knochen mit Schwarte und köstlichen mediterranen Kräutern oder als schierer Spanferkelrücken mit Rosmarin	auf Anfrage
V519Currywurst pro Person 2 Stück mit Reihenbrötchen	19% 7,78 € 7% 7,00 €

Schnitzel aus dem Lummer

V530Partyschnitzel, paniert 80g mit Brötchenpanade oder als Knusperschnitzel mit Cornflakes oder Mandeln	19% 4,45 € 7% 4,00 €
V531Partyschnitzel, paniert 150g mit Brötchenpanade oder als Knusperschnitzel mit Cornflakes oder Mandeln	19% 7,22 € 7% 6,49 €
V532Schweineschnitzel, paniert pro Person	19%11,34 € 7%10,20 €
V533Schweineschnitzel Piccata in Parmesan-Ei-Hülle oder mit Maronenkruste, Pesto-Schnitzel, Zwiebelkruste, Lauch-Schinken-Kruste	pro Person 19%12,01 € 7%10,80 €
V534Schnitzel überbacken "Hawai" mit gekochtem Schinken, Ananas, Käse, Kirsche "Champignonschnitzel" mit Champignons, Speck und Hollandaise; "Schlemmerschnitzel" mit Preiselbeeren, Hollandaise und Camembert gratiniert	pro Person 19%12,01 € 7%10,80 €
V535Saucen Jägersauce, Paprikasauce, Champignon-Rahm-Sauce, Currysauce, Estragonsauce oder Schlemmersauce (Rahmsauce mit Zwiebeln und Kochschinkenstreifen)	pro Person 19% 1,11 € 7% 1,00 €

Frikadelle

V540Frikadelle pro Stück a 80g	19% 1,67 € 7% 1,50 €
V541Frikadelle pro Stück a 150 g	19% 3,12 € 7% 2,80 €

Schweinelummer und -nacken

V550Saftiger Nackenbraten oder crosser Lummer mit einer Sauce nach Wahl, z.B. Senfsauce, Zwiebelsauce, Braune Sauce, Kräutersauce, Mischpilzsauce, Estragonsauce, Altbiersauce	19%12,13 € 7%10,90 €
V551Gefüllte Braten vom Nacken oder Rücken: Klassischer Zwiebelbraten, Porreebraten, Schwedenbraten (Backobst), Cordon-bleu-Braten, Paprikabraten (mit Mett und Paprika) , Schweinenackenbraten unter der Senfkruste mit Rosmarin und Thymian	19%12,13 € 7%10,90 €

Fleischerei Gröne Partyservice und Catering



V552Lummerbraten

mit feiner Kruste aus Tomato-Mozzarella oder Broccoli
auf Anfrage

V553Zarter Spanferkelrücken

auf Anfrage

V554Gefüllte Schweinesteaks

Cordon bleu mit Käse und Kochschinken oder mit Camembert,
Tomate-Mozzarella oder mit Blattspinat
pro Person 19%12,46 € 7%11,20 €

italienisch

V560Kasseler italienisch

mit Tomaten geschichtet und mit Käse überbacken
19%12,13 € 7%10,90 €

V562Piccata vom Schweinerücken

mit Ei und Parmesan paniert
19%12,46 € 7%11,20 €

V563Schweinebraten Italien

mit Rosmarin und Knoblauch
19%12,13 € 7%10,90 €

Geschnetzeltes

V570Budapester Geschnetzeltes

Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomato, Käse
19%12,13 € 7%10,90 €

V571Schaschliktopf

Schweinegulasch mit Zwiebeln und Speck in Paprikasauce
19%12,13 € 7%10,90 €

V572Rahm-Geschnetzeltes Züricher Art

Champignons, Lauch, Weißweinrahm
19%12,13 € 7%10,90 €

Schweinefilet

V580Filetspitzen 'Mailänder Art'

Filetstreifen, Tomato, Paprika, Lauch
19%15,90 € 7%14,30 €

V581Gekräuterte Schweinelende

mit frischen Kräutern ummantelt und gebraten
19%15,90 € 7%14,30 €

V582Gefülltes Schweinefilet

mit Maronen oder Steinpilzfarcie, mit Schafskäse und Oliven in
Balsamicosauce

auf Anfrage

V583Schweinefilet mit Räucherspeck

Lendchen in Rauchspeck gewickelt mit Käsehaube überbacken,
Schweinelendchen im Wirsingmantel oder im westfälischen
Pumpnickelmantel mit Rübenkrautsauce
19%16,12 € 7%14,50 €

V584Schweinefilet in leckeren Saucen

z.B. Lauch-, Pfifferlings-, Kräuter-, Champignon-, Pfeffer- oder
Currysoße, Steinpilzrahm, Rübenkrautsauce, Apfel-Calvado- oder
mediterraner Basilikum-Tomaten-Sauce
19%15,90 € 7%14,30 €

Lamm

V600Lammkeule

Lammkeule in Thymianjus oder mit frischen Kräutern und
Knoblauch im Ofen geschmort mit Rotwein abgelöscht mit Sahne
und Pilzen, Geschmorte Lammhaxe Provencal
19%18,68 € 7%16,80 €

V601Lammlachse vom Grill

in Kräuterpesto

auf Anfrage

V602Indisches Lammcurry

aus der Keule, scharf abgeschmeckt, in Madras-Curry-Sauce
auf Anfrage

Rindfleischspezialitäten

V610Pfefferpotthast

mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Gurken
19%19,80 € 7%17,80 €

V611Feines Tafelspitz

mit westfälischer Zwiebelsauce; Wiener Art mit Apfelkren oder
Bayerisch mit Meerrettichsauce
19%16,46 € 7%14,80 €

V612Westfälisches Rindfleisch mit Zwiebelsauce

mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Gurken
19%20,47 € 7%18,40 €

V613Rindergulasch 'ungarisch'

Paprika, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch
19%15,02 € 7%13,50 €

V614Rinderroulade Hausgemacht

gerollt mit Zwiebeln, Senf, Gurke, Speck
pro Person 19%17,24 € 7%15,50 €

V615Rinderschmorbraten

aus der Keule, Röstzwiebeln, mit feiner Burgundersauce oder
Rinderbraten italienisch mit geschmorten Paprika und Zwiebeln in
Rotweinsauce oder zarter Rinderbraten mit Pfifferlingsauce
19%16,46 € 7%14,80 €

V616Sauerbraten

westfälisch oder rheinisch mit süß-saurer Jus, Äpfeln, Rosinen,
Preiselbeeren
19%16,46 € 7%14,80 €

V617Rinderhüfte

in Altbiersauce
19%18,91 € 7%17,00 €

V618Rinderzunge 'Madeira'

Champignonköpfe, Gemüsestreifen, Madeira, Schalottenwürfel
19%14,90 € 7%13,40 €

V620Chili con carne

19%10,57 € 7% 9,50 €

V621Rindersteaks

von Filet, Roastbeef oder Hüfte mit Zwiebeln, Chalottenconfit oder
Pfeffer-Rahm

auf Anfrage

Rinderfilet

V630Rinderfiletspitzen

Normandie mit Calvados und Äpfeln flambiert oder Stroganoff mit
Essiggurke, Dijon-Senf, Champignons und Sauerrahm
19%38,92 € 7%35,00 €

V632Rinderfilet

mit Pfifferlingen in leichtem Kräuterrahm oder mit Walnüssen, in
Madeira, Zitronen, Kräuter, Gewürze, Sous vide gegart, bieten wir
nur an, wen Personal zum Aufschneiden vor Ort ist.
19%41,71 € 7%37,50 €

V633Rinderfiletstreifen in Meaux-Senf-Sauce

mit frischen Champignons
19%38,92 € 7%35,00 €

V634Ochsenbäckchen

mit Rotwein-Zwiebelsauce
19%20,58 € 7%18,50 €

Kalbfleisch

V640Ragout Fin

vom Kalbfleisch mit feinem Pastetchen
19%22,47 € 7%20,20 €

V641Kalbsbraten in Rahmsauce

19%23,69 € 7%21,30 €

V642Kalbsrücken-Steak

19%23,69 € 7%21,30 €

V643Osso Buco

Kalbsbeinscheiben geschmort
19%22,13 € 7%19,90 €

V644Saltimbocca

kleine Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken
19%20,58 € 7%18,50 €

V645Kalbsfrikassée

mit Spargel und Pilzen
19%18,91 € 7%17,00 €

V646Bresato di funghi

gefüllter Kalbsbraten mit Champignons

auf Anfrage

V647Kalbsfilet

rosa gebraten mit Morchelrahmsauce oder auf Zucchini-Sahne
auf Anfrage

V648Kalbsröllchen Involtini

gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in Champignonrahm oder

Fleischerei Gröne Partyservice und Catering



Gorgonzolasauce	19%20,80 € 7%18,70 €
V649Kalbschnitzel Wiener Schnitzel	19%21,91 € 7%19,70 €
V650Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Geschnetzeltes	19%19,14 € 7%17,21 €
V651Kalbsmedaillon Kalbsmedaillons mit Schalottensauce, Paprika-Zucchini-Gemüse und Pariser Kartoffeln	auf Anfrage
V652Kalbsrücken Kalbsrücken mit Steinpilzrahm, Gemüseauswahl und Kräuterspätzle	auf Anfrage

Geflügel

Hähnchen

V660Gegrilltes Hähnchenbrustfilet "italienisch" überbacken mit Tomate-Mozzarella, "spanisch" in Sherry-Sauce mit mediterranen Kräutern, in Weinrahmsauce oder als Zwiebel-Sahne-Hähnchenfilet, Hähnchen-Bacon-Roulade, Hähnchenbrust auf Peperonata	19%12,34 € 7%11,10 €
V661Hähnchenbrust "Saltim bocca" mit Parmaschinken und Salbei umhüllt in Marsalasauce "Florenz" gefüllt mit Blattspinat, dazu Estragonsauce, "Bali" Currysauce mit Trauben und Pfirsich oder in Tomatensauce, "Colmar" mit Schmand, durchwachsenem Speck und Zwiebeln überbacken	19%12,90 € 7%11,60 €
V662Hähnchenbrustfilet "Toscana" mit Rosmarin Hähnchenbrustfilet mit Frischkäsefüllung, Hähnchenbrust mit Rucola und getrockneten Tomaten gefüllt	19%12,90 € 7%11,60 €
V663Hähnchenschnitzel 80g in Brötchenpanade, im Knuspermantel oder mit Cornflakes oder Mandelsplittern paniert	19% 5,01 € 7% 4,50 €
V664Hähnchenschnitzel 140g in Brötchenpanade, im Knuspermantel oder mit Cornflakes oder Mandelsplittern paniert	19% 8,57 € 7% 7,70 €
V665Hähnchenschnitzel, paniert in Brötchenpanade, im Knuspermantel oder mit Cornflakes oder Mandelsplittern paniert	19%12,34 € 7%11,10 €
V666Hähnchencurry indisch mit grünem Curry	19%12,01 € 7%10,80 €
V667Hähnchenkeulen cross gebraten, roh ca. 250g mit Knochen	19% 4,12 € 7% 3,70 €
V668Hähnchenkeule gefüllt ausgelöste Hähnchenkeule mit köstlicher Füllung	auf Anfrage
V669Zartes Poulardenfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken mit Basilikumsauce oder mit Pfirsich-Samt-Sauce	19%12,79 € 7%11,50 €
V670Hühnerfrikassee	19%12,79 € 7%11,50 €
V671Maispoularde mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern	auf Anfrage

Pute

V675Flugentenbrust mit Orangensauce	19%24,47 € 7%22,00 €
V676Putenrouladen köstlich gefüllt	19% 0,00 € 7% 0,00 €
V677Putenbrust gegrillt in Champignonrahm mit Gemüsejulienne, Putensteaks	19%12,13 € 7%10,90 €

V678Putengeschnetzeltes in Currysauce	19%12,13 € 7%10,90 €
V679Geräucherter, saftiger Putenbraten heißgeräuchert im eigenen Turmrauch	19%12,13 € 7%10,90 €

Ente

V680Entenbrust, -keule geschmorte Entenbrust in dunkler Jus mit grünen Pfefferkörnern, oder in Rotweinsauce, oder auf glasierten Äpfeln	auf Anfrage
V681Gebratene Ente gefüllt oder ungefüllt	auf Anfrage
V682Gebratene Ente (ca. 2kg) mit feiner Sauce, Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffel-Klößen für 3 Personen, Abholung	19%88,98 € 7%80,00 €
V683Gänsebrust oder -keule in Orangensauce	auf Anfrage
V684Gebratene Gans (ca. 4kg roh) mit feiner Sauce, Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffel-Klößen für 4 Personen, Abholung	19%166,83 € 7%150,00 €
V685Gebratene Gans gefüllt oder ungefüllt	auf Anfrage

Perlhuhn

V686Zartes Perlhuhnbrüstchen mit Pistazienfarce gefüllt, dazu Estragonsauce	auf Anfrage
---------------------------------------------------------------------------------------	-------------

Wildspezialitäten (saisonal)

V690Hirschkalbskeulenbraten 'Diana' zarte gebeizte Hirschkalbskeule, Wildrahmsauce, Waldpilze, Rauchspeckstreifen, Hollandaise	auf Anfrage
V691Hirschkalbsrücken 'rosa' gebratener Hirschkalbsrücken, Wildpreiselbeeren, Birne, Pfifferlinge in Rahm	auf Anfrage
V692Hirschkalbsrücken Hirschkalbsrücken mit Blaubeerjus, geschmortem Sellerie und Spätzle	auf Anfrage
V693Hirschroulade Hirschroulade mit Pilz-Duxelle gefüllt, Rosenkohl, Butterspätzle	auf Anfrage
V694Hirschroulade Hirschroulade mit roten Zwiebeln und Preisbeeren gefüllt auf Holundersauce mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	auf Anfrage
Reh	
V695Reh Rehkeule in Burgundersauce	auf Anfrage
V696Reh Rehgulasch in kräftiger Barolosauce	
V697Reh Zarte Rehfiletstreifen in einer Wildrahmsauce, Pfifferlinge, verfeinert mit Cassis	

Reh

V698Reh Rehbraten in Hagebuttensauce mit Mandelbroccoli und Haselnußspätzle	
---------------------------------------------------------------------------------------	--

v699Kaninchen

saftiger Kaninchenrücken mit Sauce Provencale ,
Kaninchenkeulen mit Morcheln, Champignons, Walnüssen,
Kräutern und Sahne geschmort

auf Anfrage

Wildschwein

v700Wildschwein

Wildschweinkeule mit Walnusssauce und Preiselbeerbirne

auf Anfrage

v701Wildschwein

Zarter Braten aus der Wildschweinkeule mit Austernpilzen an
Brombeer-Schalottenjus

v702Wildschwein

Wildschweinragout mit Calvadosäpfeln

Fischkarte und Meeresfrüchtespezialitäten

v710Dorschfilet

mit Dijon-Senf-Sauce

auf Anfrage

v711Seelachs

auf Anfrage

v712Zanderfilet

unter der Kartoffelkruste oder Zanderfilet "Riesling" pochiert mit
Riesling in heller Rahmsauce, oder Zanderfilet unter der
Olivenkruste mit Pfeffersauce

auf Anfrage

v713Lachsfilet in Senf-Dill-Sauce

oder Lachsfilet in Zitronensauce, Ganzer Lachs gekocht frisch
tranchiert

auf Anfrage

v714Lachswürfel 'italienisch'

Zucchiniestreifen, Karotten- und Lauchstreifen, Artischockenwürfel,
Kirschtomaten, Dillrahm

auf Anfrage

v715Fischspezialitäten

Pangasiusfilet in Estragonsauce, Pangasius in Kräuterkruste,
Seeteufelmedaillons mit Senf-Kapern-Schaum, Thunfischsteak,
Tilapiafilet in Kräutern gebraten , Gebratener Seelachs im
Speckmantel, Frischer Loup de mer, Feines Rotbarschfilet,
Weisfilet mit Limette und Kräutern , Saltimbocca vom
Steinbeisser, Seeteufel Toscana, Bachforellen-Roulade mit
Brezenfüllung in Rieslingsauce

auf Anfrage

v716Riesengarnelen 'Feinschmecker Art'

Zwiebelstreifen, Rauchschinkenstreifen, bunte Paprika,
Chinamorcheln, Sojabohnenkeime, viele frische Kräuter,
Kräuterbutter

auf Anfrage

v717Scampi

in feiner Knoblauchsauce

auf Anfrage

v718Seezungenfilet 'gourmet'

in Streifen, Paprika, Lauch, Basilikum, Shrimps, verschiedene
frische Kräuter, 'rosa' Rahm oder mit Broccoliröschen,
Gemüsestreifen, Pernodrahm

auf Anfrage

v719Schollenfiletrollchen

mit Gemüsestreifen an Weißweinsauce

auf Anfrage

v720Fischcurry mit frischen Ananas und Mango

auf Anfrage

v721Doradenfilet

mariniert mit Aioli und Kräutervinaigrette

auf Anfrage

v722Forelle

mehliert und frisch gebraten

auf Anfrage

v723Kabeljau

in Weißwein-Rahm-Sauce

Vegan

v730Linsenbraten im Blätterteig mit Tomatensauce

auf Anfrage

v731Penne Nudeln mit veganem Pesto, Kirschtomaten und Rucola

auf Anfrage

v732Quinoa-Kirchererbsepfanne mit Gemüse

auf Anfrage

v733Ratatouille mit Couscous

auf Anfrage

v734Ofensüßkartoffeln mit Kichererbsen und Sesam-Mandel-Sauce

auf Anfrage

v735Süßkartoffel-Ragout

auf Anfrage

v736Erdnuß-Ramen-Bowl

auf Anfrage

Vegetarisch

v740Feta Psiti

Feta gebacken mit Zwiebeln, Paprika und Olivenöl

auf Anfrage

v741Schupfnudelpfanne

mit Gemüsestreifen

auf Anfrage

v742Kartoffel-Gemüse-Auflauf

auf Anfrage

v743Schwäbische Käsespätzle

auf Anfrage

v744Blattspinat-Feta-Lasagne

auf Anfrage

v745Panierter Schafskäse

mit Honig

auf Anfrage

BEILAGEN

Sättigungsbeilage

Kartoffelbeilagen

v750Bratkartoffeln

mit Speck und Zwiebeln oder auf Wunsch vegetarisch

19% 4,34 € 7% 3,91 €

v751Back-Kartoffeln

mit Kräuterquark, Kräuterbutter oder Shrimpscocktail

ab

19% 4,56 € 7% 4,10 €

v752französische Butterkartoffeln mit Schale

19% 4,34 € 7% 3,91 €

v753Kartoffeln

a) Salzkartoffeln, b) Rosmarinkartoffeln, c)

Petersilienkartoffeln, d) Bouillonkartoffeln

19% 3,67 € 7% 3,30 €

v754Kartoffelpürree

a) Kartoffel-Möhren-Stampf, b) Kartoffel-Sellerie-Pürree,

c) Kartoffelpüree mit gebratenen Zwiebeln

19% 4,00 € 7% 3,60 €

v755Kartoffelgratin

auch als Kartoffel-Tomaten-Gratin

19% 4,34 € 7% 3,91 €

v756Knödel

a) Kartoffelknödel, b) Semmelknödel, c) Serviettenknödel

19% 4,00 € 7% 3,60 €

v757Pariser Backkartoffeln

in der Pfanne angeschwenkt

19% 4,34 € 7% 3,91 €

v758Potato Wedges

Kartoffelspalten mit Schale

19% 4,34 € 7% 3,91 €

v759Röstitaler

19% 4,34 € 7% 3,91 €

Fleischerei Gröne Partyservice und Catering



V760Macaire-Kartoffeln

19% 4,34 € 7% 3,91 €

Reis

V765Reis Klassik

a) Reis, b) Basmatireis, c) Butterreis, d) Djuvec-Reis, e) Wild-Langkornreis, f) Curryreis, g) Tomatenreis

19% 4,00 € 7% 3,60 €

V766Reisspezialitäten

a) Reis-Risotto, b) Safranreis, c) Risi-Bisi

19% 4,00 € 7% 3,60 €

Polenta

V770Polenta

Polenta, Polenta-Ecken

19% 4,00 € 7% 3,60 €

Teigwaren

V775Nudeln Klassisch

a) Bandnudeln, b) Spätzle, c) Farfalle, d) Spaghetti, e) Vollkornnudeln, f) Schupfnudeln

19% 4,00 € 7% 3,60 €

V776Nudeln Extra

a) Spinatnudeln, b) Oreganonudeln, c) Steinpilznudeln, d) Schwarze Nudeln, e) Bärlauchnudeln

19% 4,28 € 7% 3,85 €

V777Gnocchi

Frisch in der Pfanne angebraten

19% 4,34 € 7% 3,91 €

Brot

V778Knoblauchbaguette

Frisch vom Grill bei Ihrer Grillparta

auf Anfrage

Gemüse

Gemüsebeilagen

V780Gemüsebeilage Klassik

a) Erbsen, b) Möhren, c) Blumenkohl polnisch, d) Brokkoli mit Mandelbutter, e) Rosenkohl mit Speck-Zwiebelwürfeln, f) Romanesco

19% 4,34 € 7% 3,91 €

V781Gemüsebeilage Nostalgie

a) Kohlrabi, b) Wirsing, c) Steckrüben, d) Mangold

19% 4,34 € 7% 3,91 €

V782Paprikaragout

oder Peperonate

19% 5,12 € 7% 4,60 €

V783Mediterrane Gemüsepfanne

Schmorfanne mit Champignons, Auberginen, Zucchini, Paprika

19% 5,12 € 7% 4,60 €

V784Ratatouillegemüse

19% 5,12 € 7% 4,60 €

V785Gemüse rustikal

a) Rotkohl, b) Sauerkraut

19% 3,89 € 7% 3,50 €

V786Köstliche Beilagen

a) Apfel-Lauch-Gemüse, b) Fenchel gratinati, c) Gurkengemüse, d) Zucchini-Tomaten-Gemüse, e) Blattspinat in Rahm, f) Backtomate mit Käse, g) Speck-Bohnen-Bündchen

19% 5,12 € 7% 4,60 €

V787Rahmgemüse

a) Rahmerbsen b) Möhren in Rahm, c) Kohlrabi-Rahm-Gemüse, d) Wirsingrahmgemüse, e) Lauchrahmgemüse

19% 5,12 € 7% 4,60 €

V788Kaisergemüse

19% 4,34 € 7% 3,91 €

V789Wintergemüse

a) Schwarzwurzeln b) Rosenkohl mit Speckzwiebeln, c) Kohlrabi, d) Jägerweißkohl, e) Zuckerschoten

19% 4,22 € 7% 3,80 €

V790Spargel

zur Saison
als Anteil bei der Gemüsebeilage

19% 6,34 € 7% 5,70 €

V791Gebratene Champignons

mit Lauch und Zwiebeln

19% 5,12 € 7% 4,60 €

V792Pilzbeilagen (saisonal)

a) Austernpilze, b) frisches Champignonngemüse, c) Pfifferlinge, d) Spitzmorcheln, e) Waldmischpilze, f) Steinpilze

auf Anfrage

Salat

Beilagensalat

V810Frische Blattsalate

Lollo rosso, Lollo bionda, Eisbergsalat
pro Person

19% 4,78 € 7% 4,30 €

V811Feldsalat

mit Croutons
pro Person

19% 5,45 € 7% 4,90 €

V812Rucola

mit Mozzarella, Tomate, Balsamicodressing oder mit
Parmesanspänen, getrockneten Tomate

pro Person 19% 5,45 € 7% 4,90 €

V813gemischter Salat

Blattsalate mit Tomate, Gurke und Paprika
pro Person

19% 5,06 € 7% 4,55 €

V814Rohkostauswahl

mit Gurken, Tomaten, Paprika, Möhren und Mais
pro Person

19% 5,68 € 7% 5,10 €

V815

Dressings: Himbeerdressing, Balsamicodressing, Sahnedressing
'süß-sauer', Vinaigrette mit Kräutern, French-Dressing,
Joghurtdressing; Toppings: Nüsse, Orangen etc.

Inklusive

V816Salate zum kalten Buffet

wählen Sie aus unserer reichhaltigen Salattheke, die wir täglich
frisch im Geschäft für Sie anrichten. Wir haben eine große
Salatauswahl und ständig neue Kreationen für Sie. Dabei finden
sie rustikale Salate mit und ohne Mayonnaise, aber auch feine
Fischköstlichkeiten

ab 19% 4,56 € 7% 4,10 €

Saucen zum kalten Buffet oder zum Fleisch und

Grillbuffet

V820Kalte Sauce

Hausgemachte Kräutersauce, Cocktailsauce, hausgemachtes Aioli,
Teufelssauce, Curry-Mandel-Sauce, Kräuterfrischkäse, Zaziki,
Cumberlandsauce, Dill-Senf-Sauce

100 g 19% 1,56 € 7% 1,40 €

Butter

V821Butterteller

Deutsche Markenbutter, Kräuterbutter, gesalzene Butter
Butterteller

auf Anfrage

Brotauswahl

V830Brotauswahl zur Suppe

Baguette und Partybrötchen
pro Person

19% 1,23 € 7% 1,10 €

V831kleine Brotauswahl

Brot und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter
pro Person

19% 1,56 € 7% 1,40 €

V832großer Brotkorb

reichhaltige Brot und Partybrötchenauswahl, Baguette, Butter,
Kräuterbutter, Griebenschmalz oder Kräuterdip
pro Person

19% 1,89 € 7% 1,70 €

V833Baguetteauswahl

verschiedene Baguettesorten zum Buffet
pro Person

19% 0,67 € 7% 0,60 €

V834bayerische Brotauswahl

mit Laugenstangen und Brezeln
pro Person

19% 2,89 € 7% 2,60 €

V835Bortsortiment

Brezeln, Laugenstangen, Fladenbrot, Grillhorn, Roggenrad,
Roggenbaguette, Zwiebelbaguette, Körnerbaguette

auf Anfrage

DESSERTS

werden in Schüsseln angerichtet

v840Zuschlag für das Anrichten in kleinen Portionsgläsern
pro Person 19% 0,33 € 7% 0,30 €

Westfälisch

v841Grießflammerie
mit Beerenkompott 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v842Quark-Sahne-Creme
mit Früchten der Saison (mit Ananas, Erdbeeren, Mandarinen etc.) 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v843Soester Quarkspeise
Quark-Sahne-Creme mit Preiselbeergelee, Pumpernickel und Zartbitterschokolade 19% 5,22 € 7% 4,70 €

Winterlich

v844Marzipancreme mit Pfirsichkompott oder Zimtkirschen 19% 5,34 € 7% 4,80 €

v845Zimt-Vanille-Mousse
auch mit Zimt- oder Portweinpflaumen 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v846Pflaumen-Crumble 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v847Spekulatiuscreme 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v848Mohnmousse mit Marzipansauce 19% 5,22 € 7% 4,70 €

Warme Desserts

v850Bratapfel mit Vanillesauce 19% 5,22 € 7% 4,70 €

Bayerisch

v851Bayrisch Creme mit Fruchtsauce 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v852Topfencreme
Dessert mit Eierlikör und Pfirsichen 19% 5,22 € 7% 4,70 €

Französisch

v853Mousse au Chocolat 19% 5,78 € 7% 5,20 €

v854Crème brûlée 19% 5,78 € 7% 5,20 €

Italienisch

v855Moccacreme
, Cappucinocreme 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v856Panna cotta mit Erdbeersauce oder Karamellsauce 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v857Italienisches Dessert nach Art Tiramisu
mit Löffelbiskuit und Quarkcreme oder als Variationen Cantuccini-Kirsch-Tiramisu oder Himbeer-Tiramisu 19% 5,78 € 7% 5,20 €

Griechisch

v858Griechischer Yoghurt
mit Honig und Nüssen auf Anfrage

Klassisch

v859Herrencreme
Schokoladenraspel, Schlagsahne, Rum 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v860Mandel-Amaretto-Creme 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v861Schwarzwaldcreme mit Schattenmorellen
Schwarzwälder Kirschcreme 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v862Klassische Cremes
a) Vanillecreme b) Schokoladencreme c) Karamellcreme 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v863Welfenspeise mit Weinschaum 19% 5,22 € 7% 4,70 €

Fruchtig

v864Erdbeerpudding
Erdbeeren 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v865Waldbeerengröße
Beerenkompott aus heimischen Früchten 19% 5,01 € 7% 4,50 €

v866Spaghetti-Eis-Mousse
Mascapone-Vanille-Creme mit Erdbeermark und Raspeln von weißer Schokolade 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v867Orangencreme 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v868Joghurt-Limetten-Creme 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v869Solero-Creme
mit Maracuja und Pfirsich 19% 5,22 € 7% 4,70 €

Obst

v871Frischer Obstsalat
je nach Saison eine feine Auswahl verschiedener frischer Fruchtsorten 19% 6,45 € 7% 5,80 €

Vegan

v873Karamellcreme
(mit Hafermilch) 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v874Vanillecreme
(mit Hafermilch) 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v875Schokoladencreme
(mit Hafermilch) 19% 5,22 € 7% 4,70 €

ZUSATZLEISTUNGEN

Speiseunverträglichkeiten

bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen sie uns an. Wir bereiten dann die Speisen nach ihren Bedürfnissen zu. Von vegetarischen Gerichten bis zu Laktose- oder Glutenfreien Gerichten

Geschirr

Geschirr und Besteck verleihen wir nur bei gleichzeitiger Essensbestellung

v900Gedeck Hauptgang
Teller, Messer Gabel wird ungespült zurück genommen 19% 1,20 €

v901Gedeck Dessert
Dessertteller, Dessertlöffel wird ungespült zurück genommen 19% 0,60 €

v902Salatteller
Mittelteller wird ungespült zurück genommen 19% 0,40 €

v903Vorspeisenteller	
wird ungespült zurück genommen	19% 0,40 €
v904Kaffeegedeck	
Kaffeetasse, Untertasse, Löffel	
wird ungespült zurück genommen	19% 0,80 €
v905Kuchengedeck	
Kuchenteller, Gabel	
wird ungespült zurück genommen	19% 0,60 €
v906Kaffeegedeck komplett	
Kaffeetasse, Untertasse, Löffel, Kuchenteller, Kuchengabel	
wird ungespült zurück genommen	19% 1,40 €
v907Suppengeschirr	
Suppenobere, -untere, Suppenlöffel	
wird ungespült zurück genommen	19% 1,00 €
v908Servietten, fest, Duni	
auf Anfrage	
v909Servietten, einfach Gröne-Logo	
	19% 0,15 € 7% 0,14 €
v910Tischdecken, laufender Meter	
Duni Einwegtischdecke, sehr gute Qualität	
	19% 3,89 € 7% 3,50 €

Personal

v911Buffet- und Grillpersonal pro Stunde pro Person	
	19%42,00 €

Karten

v912Buffetschilder	
	19% 0,11 € 7% 0,10 €

PREISE

Anlieferung

v914Anfahrt innerhalb Rheda-Wiedenbrück	
	19%10,01 € 7% 9,00 €
v915Anfahrt bis Gütersloh, Rietberg, Langenberg	
	19%20,58 € 7%18,50 €
v916Anfahrt weitere Orte nach gefahrenen km	
	19% 2,56 € 7% 2,30 €

Abholung

wie Anlieferung

Sonntagszuschlag

v918Sonntagszuschlag	
Sonntags arbeiten wir auf Anfrage, Mindestpersonenzahl 50	
	19% 2,01 € 7% 1,81 €

MwSt

Die hier angegebenen Preise für alle Speisenangebote beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer für Lebensmittel von derzeit 7%. Bitte beachten Sie: Nehmen Sie unser Serviceangebot wie z.B. Leihgeschirr, Bedienung oder Lieferung in Anspruch, so wird für alle Leistungen (sowohl die bestellte Ware als auch die Zusatzleistungen) die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% fällig.)

Zahlungsbedingungen

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Der Rechnungsbetrag wird ohne Abzug und sofern nichts anderes vereinbart ist, nach Erhalt der Rechnung sofort fällig. Die Rechnungsstellung erfolgt in schriftlicher Form.

Kinder

Kinder von 3-13 Jahren = halber Menüpreis, bzw. Preis pro Person; Teenager ab 14 Jahren = normaler Menüpreis, bzw. Preis pro Person.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

der Fleischerei und Partyservice Gröne, Inhaber Elmar Gröne

- §1 **Geltungsbereich:** Sämtliche Geschäfte der Firma Gröne erfolgen nur entsprechend der folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen in der zum Zeitpunkt der Bestellung vorliegenden Fassung, die der Auftraggeber durch die Bestellung verbindlich anerkennt.
- §2 **Angebote:** Unsere Angebote erfolgen freibleibend. Die Angebote werden von Ihnen durch Angebotsannahme bzw. Auftragsbestätigung angenommen und sind dann für beide Seiten bindend. Bei Schreib- und Rechenfehlern sowie Irrtümern in der Preisliste oder im Angebot ist die Firma Gröne nicht zur Annahme des Angebotes und zur Durchführung des Auftrags verpflichtet. Bei einer Überschreitung des Zeitraums von 60 Tagen zwischen Auftragsannahme und Veranstaltungsbeginn behalten wir uns das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen. Das Gleiche gilt für kurzfristige Preisänderungen bei starken Marktschwankungen. Wir sind ein regionaler Anbieter. Lieferungen und Leistungen können deshalb nur regional im Kreis Gütersloh und benachbarten Kreisen erbracht werden.
- §3 **Preise:** Die gültigen Preise ergeben sich aus der gültigen Preisliste oder der Preisvereinbarung. Alle Preise verstehen sich in € und sind Endpreise ohne jeden Abzug. Die verminderte gesetzliche Mehrwertsteuer ist (wenn nicht extra vermerkt) enthalten. Mit Erscheinen einer neuen Preisliste werden alle alten Preislisten ungültig. Die Preise der Preisliste gelten bei Feiern in Ihren Räumen. Kosten die uns durch Lieferung an Partyräume und Säle entstehen geben wir an sie weiter.
- §4 **Mehrwertsteuer:** Die Speisepreise in der Liste enthalten den verminderten gesetzlichen Mehrwertsteuersatz von zur Zeit 7 %. Serviceleistungen, Getränke und Geräte sind mit dem vollen MwSt-Satz angegeben. Bei reiner Lieferung von Speisen entspricht die Mehrwertsteuer verminderten MwSt-Satz wie in der Liste angegeben. Bei weiteren Serviceleistungen und Getränken gilt der volle Satz (z.Z.19%) für alle Leistungen. Dabei erhöhen sich die Listenpreise für die Speisen um ca. 11 %
- §5 **Zahlung:** Bei Neukunden verlangen wir Vorkasse. Nach Lieferungen ist innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungserhalt ohne jeden Abzug zu zahlen. Bei Großaufträgen werden Vorauszahlungen gefordert. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum
- §6 **Reklamation:** Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Entdecken des Mangels, beziehungsweise bei Abholung der Waren erfolgt. Reklamierte Waren müssen uns zur Begutachtung zur Verfügung gestellt werden. Irrtümlich bestellt Waren können aus hygienischen Gründen nicht zurückgenommen werden. Schäden durch Mitarbeiter sind sofort zu melden.
- §7 **Teilnehmerzahl:** Der Auftraggeber verpflichtet sich uns die genaue Teilnehmerzahl und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 2 Werktage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.
- §8 **Lieferung und Lieferzeit:** Aus betrieblichen oder organisatorischen Gründen, kann es zu kleinen Abweichungen der vereinbarten Lieferzeiten und Lieferung (Speisen) kommen. Dabei behalten wir uns vor, gleichwertige Speisen auszutauschen. Schadensersatzansprüche wegen Nichterfüllung oder verspäteter Erfüllung sind ausgeschlossen, soweit die Nichterfüllung nicht nachweislich auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Lieferers beruht.
- §9 **Selbstabholung:** Alle Bestellungen können nach Absprache in unserer Spezialitäten-Deele abgeholt werden.

- §10 **Geschirrverleih:** Geschirr wird nur in Verbindung mit Bestellungen von Speisen verliehen. Zur Verfügung gestellte Geräte und Gegenstände wie Dekomaterial, Geschirr, Besteck, Platten, Grill, Pfannen, Tische usw. sind in ordnungsgemäßen Zustand zurückzugeben, sie bleiben Eigentum des Lieferanten und sind direkt nach Ende der Veranstaltung zurück zu geben. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungswert berechnet.
- §11 **Personal:** Je nach Auftragsumfang und Bedarf wird Buffetpersonal zur Verfügung gestellt, zusätzliche oder außerordentliche Arbeitskräfte stehen im Stundenlohn und werden in Rechnung gestellt. Die Arbeitszeit gilt ab Abfahrt Firmengelände „Gröne“.
- §12 **Gefahrenübergang:** Die Gefahr möglicher Beschädigungen oder Verderbs der gesamten Lieferung (Auftrag) geht spätestens mit der Auslieferung der Waren auf den Auftraggeber über, und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch andere Leistungen, z. B. den Tafelservice, übernommen hat.
- §13 **Haftung:** Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernehmen wir keine Haftung. Für Waren, die nicht mehr in unserem Einflussbereich waren, können wir keine Haftung übernehmen. Haftung für Folgeschäden ausgeschlossen. Schäden, Lieferverzögerung und veränderte Lieferungen die durch höhere Gewalt entstehen sind von der Haftung ausgeschlossen.
- §14 **Aufbewahrung:** Nach Anlieferung der Speisen ist der Auftraggeber selbst für ausreichende Kühlung bzw. sachgemäße Lagerung von verderblichen Lebensmitteln verantwortlich.
- §15 **Stornierung:** Kündigt der Auftraggeber bis spätestens 2 Werktage vor dem Veranstaltungsbeginn den Vertrag, so werden ihm die bis dahin angefallenen Kosten in voller Höhe in Rechnung gestellt. Bei einer späteren Kündigung wird die volle Auftragssumme fällig.
- §16 **Sonstiges:** bei Außer-Haus-Lieferungen gehen Strom-, Wasserkosten, sowie Raummiete und weitere Kosten zu Lasten des Bestellers. Alle Installationen sind Auftraggeberseits bereit zu halten.
- §17 **Annahmeverzug:** Wir haften nicht für Minderungen der Warenqualität und Schäden die durch Annahmeverzug entstehen. Der Rechnungsbetrag muss in voller Höhe gezahlt werden.
- §18 **Nebenabreden:** bedürfen der Schriftform
- §19 **Wirksamkeitsklausel:** Die Rechtsunwirksamkeit einzelner Bestimmungen berührt die Verbindlichkeit des Vertrages im Übrigen nicht. Anstelle der nichtigen Bestimmungen soll gelten, was dem Zweck in gesetzlich erlaubtem Sinn am nächsten kommt.
- §20 **Erfüllungsort und Gerichtsstand:** Erfüllungsort ist der jeweilige Lieferort. Erfüllungsort für alle Verbindlichkeiten des Bestellers ist Wiedenbrück. Gerichtsstand für beide Teile ist Rheda-Wiedenbrück
- §21 **Datenschutz:** Dem Besteller ist bekannt und er willigt darin ein, dass seine für die Auftrags- und Bestellabwicklung notwendigen persönlichen Daten auf Datenträgern gespeichert werden. Er stimmt der Erhebung, Verarbeitung und Nutzung seiner personenbezogenen Daten ausdrücklich zu. Die Daten werden ausschließlich zu betrieblichen Zwecken und Abwicklung der Bestellung genutzt nach Auftragsabwicklung gelöscht und in keinem Fall an Dritte weiter gegeben.

Partyservice und Fleischerei
Spezialitäten Deele Gröne
Inhaber Elmar Gröne
Klingelbrink 25
33378 Rheda-Wiedenbrück
Tel.: 05242 / 5226
Fax: 05242 / 2271
Email: groene.feinkost@t-online.de
www.groene-feinkost.de

CATERING + PARTYSERVICE



Klingelbrink 25 • 33378 Rheda-Wiedenbrück • Telefon 05242 / 5226 • Fax 05242 / 2271
groene.feinkost@t-online.de • www.groene-feinkost.de