

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 Abball oder Betriebsfest sind wir Ihr Ansprechpartner und beraten sie gerne.

Von der reinen Speisenerlieferung, 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 Menues 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 erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot nach Ihren Wünschen.

Ihr Gröne-Team

INHALTSVERZEICHNIS

.....	1	KÄSEAUFWAHL	16
VORWORT	1	AUS DER KONDI TOREI	16
SCHNITTCHEN	3	SPEISEUNVERTRÄGLICHKEITEN	
Baguettebrotschnittchen.....	3	16
Brotschnittchen.....	3	ZUSATZLEISTUNGEN	16
Canapées	3	Anlieferung	16
belegte Brötchen.....	3	Sonntagszuschlag	16
Minibaguette/Ciabatta/Bagel.....	3	Geschirr.....	16
Sandwich/Weißbrotdreiecke	3	Personal	16
AUFSCHNITT- UND		Karten	16
FISCHPLATTEN	3	ALLGEMEINE GESCHÄFTSBE DINGUNGEN	
kalte Platten	3	17
SUPPEN	4		
Partysuppen (siehe auch			
Vorspeisensuppen).....	4		
Herzhafte Eintöpfe	4		
Vorspeisensuppen	4		
klare Brühen	4		
BUFFETVORSCHLÄGE	5		
Das kalte Buffet	5		
Vorspeisenauswahl zu den			
warmen Buffets	5		
Kalt-Warmes Buffet.....	6		
saisonal	8		
Mitternachtsbuffet	9		
FRÜHSTÜCK	9		
Frühstück.....	9		
Brunch.....	9		
FIRMENSERVICE	9		
FINGERFOOD, KALTE			
KÖSTLICHKEITEN	10		
Fingerfood / Flying Buffet / kalte			
Platten	10		
Vorspeisenteller	10		
SALATTELLER	10		
Salatteller	10		
AUFLÄUFE	11		
PASTA	11		
REIS	11		
FLEISCHGERICHTE	11		
Spezialitäten vom			
Schweinefleisch:	11		
Lamm	12		
Rindfleischspezialitäten	12		
Kalbfleisch	12		
Geflügel	12		
Wildspezialitäten (saisonal)	13		
Fischkarte und			
Meeresfrüchtespezialitäten	13		
Vegetarisch	13		
BEILAGEN	13		
Sättigungsbeilage	13		
Gemüse	14		
Salat.....	14		
Brotauswahl.....	14		
DESSERTS	15		

SCHNITTCHEN

Baguettebrotschnittchen

- als Snack empfehlen wir 3-4 Stück, zum Sattessen 6-7 Stück
- M100 Lukullschnittchen Klassik
mit rohem Schinken, Bratenaufschnitt, Käseauswahl, Dauerwurst 1,55 €
- M101 Lukullschnittchen
Rustikal
mit Frischkäsecreme, frischem Mett und Zwiebeln, Frischwurst, Aspikaufschnitt 1,45 €
- M102 Lukullschnittchen
Exquisit
mit Serranoschinken, Parmaschinken, Bündner Fleisch, Roastbeef, Mailänder Salami etc. 2,00 €
- M103 Lukullschnittchen Fisch
mit Lachs, Makrele, Forelle, Heilbutt, Aal etc. 2,55 €
- M104 Mehrkornbaguetteschnittchen
wie "Lukullschnittchen"
Aufschlag 0,15 €

Brotschnittchen

- auf Doppelback, Körnerbrot oder Pumpernickel
- M110 1/2 Brotschnittchen
Klassik
mit rohem Schinken, Bratenaufschnitt, Käseauswahl, Dauerwurst 1,75 €
- M111 1/2 Brotschnittchen
Rustikal
mit Frischkäsecreme, frischem Mett und Zwiebeln, Frischwurst, Aspikaufschnitt 1,65 €
- M112 1/2 Brotschnittchen
Exquisit
mit Serranoschinken, Parmaschinken, Bündner Fleisch, Roastbeef, Mailänder Salami etc. 2,25 €
- M113 1/2 Brotschnittchen
Fisch
mit Lachs, Makrele, Forelle, Heilbutt, Aal etc. 2,70 €
- M114 Schmalzbrote 1,35 €

Canapées

kleine, runde

Weißbrotscheibchen

- Wir empfehlen als Appetitanreger ca. 5 Canapées, als kompletten Imbiss ca. 8 Canapées pro Person
- M120 Canapées Klassik
mit rohem Schinken, Bratenaufschnitt, Käseauswahl, Dauerwurst/Frischkäsecreme 1,60 €
- M121 Canapées Exquisit
mit Serranoschinken, Parmaschinken, Bündner Fleisch, Roastbeef, Mailänder Salami etc. 2,10 €
- M122 Canapées Fisch
mit Lachs, Makrele, Forelle, Heilbutt, Aal etc. 2,65 €
- M123 Canapées Fein
z. B. Matjestartar, Räucherlachstartar, marinierte Shrimps, Riesengarnelen, Kaviar auf Wachtelei 3,20 €

- M124 Canapées Fleisch
z. B. Putenmedaillon, rosa Schweinelendchen, Wildpaté, Flugentenbrust etc. 2,65 €
- M125 Canapées Wild
z. B. Medaillons vom Hirsch, Entenbrust-Tranche, Rinderfilet-Tournedo etc. 3,00 €

belegte Brötchen

- M140 1/2 Brötchen Klassik
mit rohem Schinken, Bratenaufschnitt, Käseauswahl, Dauerwurst 1,75 €
- M141 1/2 Brötchen Fisch
mit Lachs, Makrele, Forelle, Heilbutt, Aal etc. 2,70 €
- M142 1/2 Brötchen Rustikal
mit Frischkäsecreme, frischem Mett und Zwiebeln, Frischwurst, Aspikaufschnitt, Leberwurst 1,65 €
- M143 1/2 Brötchen Exquisit
mit Serranoschinken, Parmaschinken, Bündner Fleisch, Roastbeef, Mailänder Salami etc. 2,25 €
- M144 1/2 Fleischsalatbrötchen 1,60 €
- M150 belegte
Mehrkornbrötchen
wie "belegte Brötchen"
Aufschlag 0,25 €

Minibaguette/Ciabatta/Bagel

- M160 Thunfischbaguette
gefüllt mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Salat, Tomate, Remoulade 3,30 €
- M161 Ciabatta mit
Parmaschinken und Rucola 4,80 €
- M162 Kochschinkenbaguette
gefüllt mit Kochschinken, Salat, Käse 4,40 €
- M163 Putenbrustbaguette
gefüllt mit Putenbrust, Frucht, Salat, Remoulade 4,40 €
- M162 Bagel Klassik
mit Thunfisch, Zwiebel, Ei, Frischkäseoder Putenbrust, Curry-Mandel-Sauce, Salat, Ananasoder Tomato-Mozzarella, Frischkäsecreme, Basilikum
weiter Sorten auf Anfrage 3,30 €
- M163 Bagel Lachs
mit Frischkäsecreme, Lachs und Tomate, frischer Dill 4,00 €

Sandwich/Weißbrotdreiecke

- M170 Sandwich Exquisit
Salat, Kochschinken, Tomate, Gurke, Ei und Remouladeoder Putenbrust, Remoulade, Salatoder Tomato-Mozzarella, Frischkäsecreme, Basilikum 2,45 €
- M171 Sandwich fein
Lachs, Ei, Gurke, Remouladeoder Remoulade, Rucola, Walnuß, Parmaschinken 3,00 €
- M172 Weißbrotdreiecke Klassik
mit rohem Schinken, Bratenaufschnitt, Käseauswahl, Dauerwurst 1,75 €
- M173 Weißbrotdreiecke Fisch
mit Lachs, Makrele, Forelle 2,75 €
- M174 Weißbrotdreiecke
Rustikal
mit Frischkäsecreme, frischem Mett und Zwiebeln, Frischwurst, Aspikaufschnitt 1,55 €

AUFSCHNITT-UND FISCHPLATTEN

kalte Platten

Käse

- M180 Käseplatte Klassik
Gouda, Edamer, Leerdammer, Butterkäse, Camembert, Frischkäsecreme 100g 3,60 €
- M181 Käseplatte fein
Feine Camembertsorten, Tete de Moine Röschen, Bergkäse, Ziegen- und Schafskäse und weitere ausgesuchte Käsevariationen 100g 4,00 €
- M182 Käseplatte rustikal
z. B. Gouda, Edamer, Brie, Camembert, Schnittlauchkranz, Blauschimmelkäse, etc. fein garniert 100g 3,70 €
- M183 Käsebrett
"italienisch" z. B. Gorgonzola, Pecorino, Mozzarella, paglietta, Provolone, Parmesan, fein garniert "französisch" z. B. St. Albray, Roquefort, Supreme, Brie, Rohmilchkäse, Picandou, Walnusskäse, fein ausdekoriert 100g 4,20 €

Aufschnitt

- M185 Aufschnittplatte Klassik
Dauerwurst, Frischwurst, Braten, Kasseler, Schinkenspezialitäten 100g 4,60 €
- M186 Aufschnittplatte fein
mit Roastbeef, Pasteten, internationaler Schinkenauswahl, feine Salamisorten 100g 5,65 €
- M187 Aufschnittplatte rustikal
mit Bierbeisern, westf. Schinkenspeck, feiner Mettwurst, Frischaufschnitt 100g 4,05 €
- M188 Roastbeefplatte
zartrosa gebraten mit Kräutersauce 100g 5,85 €

Fisch

- M189 Fischplatte
mit Lachsvariationen, Aal, Forelle und Makrelenauswahl 100g 6,80 €

gemischt

- M190 kalte Platten
gemischt ohne Fisch
Preis pro Person, ca. 10,75 €
- M191 kalte Platten
gemischt mit Fisch
Preis pro Person, ca. 16,30 €

SUPPEN

Partysuppen (siehe auch Vorspeisensuppen)

wir rechnen 0,5l pro Person

Klassiker

- M200`Ungarische`
Gulaschsuppe
Paprikastreifen, Rindfleisch,
Champignons 4,70 €
- M202Gyros-Rahm-Suppe
Schweinegeschnetzeltes, Gyrosgewürz,
Tomate, Champignons, H107Sahne 4,70 €
- M203Kaminsuppe
rote Bohnen, Mais, Paprika,
Champignons, Gehacktes 4,70 €
- M204Kartoffelcremesuppe
auf Wunsch mit Croutons 4,70 €
- mit Mettendchen oder Hähnchenfleisch 4,90 €
- mit Shrimps 5,15 €
- M205Käse-Lauch-Suppe
Gehacktes, Champignons, Lauchstreifen 4,70 €
- M206Kasseler-Porree-Suppe
Kasselerwürfel, Porree, Tomatenmark 4,70 €
- M207Mitternachtssuppe
Ananas, Cornichons, Paprika,
Champignons 4,70 €
- mal was anderes
- M201Chili-Suppe
Hackfleisch, Tomaten, Möhren,
Zwiebeln, Paprikaschoten, Chili, Mais 4,60 €
- M208Möhren-Orangen-Suppe 4,60 €
- M209Ratatouille-Suppe
mediterrane Tomatensuppe mit
Kräutern, Zucchini, Auberginen und
Paprika 4,60 €
- M210Jägersuppe
mit Pfifferlingen, Stockschwämmchen
und Champignons, Preiselbeeren und
Mett 4,60 €
- M211Backofensuppe
mit Schweinegeschnetzeltem, Zwiebeln,
Ananas, Champignons, Sahne 4,60 €
- M212Curry-Hähnchen-Suppe
mit Gemüse, Hähnchenfleisch, Curry,
Ananas 4,60 €
- M213Pusztasuppe
mit Cabanossi, Paprika, Knoblauch,
Champignons, Sauerkraut, Schmand 4,60 €
- M214italienische
Gulaschsuppe
mit Rindfleisch, Paprika, Zucchini,
Aubergine, Mais 4,60 €
- M215Mandarinensuppe
mit Hähnchengeschnetzeltem,
Pfefferkörnern und Mandarinen 4,60 €

Herzhafte Eintöpfe

- Eintöpfe
Serbische Bohnensuppe,
Grünkohleintopf mit Mettendchen und
Kartoffeln,
Steckrübeintopf,Frühlingsuppe,
dicke Bohnen, Spitzkohl, Westfälischer
Erbseintopf mit Mettendchen und
Rauchspeck, Kohlrabieintopf,
Laucheintopf, Schnittbohneintopf,
Möhreneintopf, Sauerkrauteintopf 4,70 €
- M221Ital. Gemüseintopf mit
Poulardenbrust 5,15 €
- M222Pichelsteiner Eintopf
verschiedene frische Gemüsesorten,
Mettklößchen 5,00 €

Vorspeisensuppen

- als Portione rechnen wir 0,3l als
Vorspeise
- M250Broccolicremesuppe
gebräunte Mandelblättchen, Broccoli,
Kochschinken 3,70 €
- M251Champignon-Rahm-
Suppe 3,30 €
- M252Currycremesuppe mit
Shrimps 4,30 €
- M253Finnische
Lachscremesuppe
Lachswürfel, Dill, Pernod,
Gemügestreifen 4,10 €
- M254Gemüserahmsüppchen
verschiedene frische Gemüsesorten,
Brotcroutons 3,70 €
- M255Kartoffelcremesuppe
mit Wildwasserlachs oder Garnelen 4,10 €
- M256Kräuterrahmsüppchen
mit gehackten Steinpilzen, frische
Kräuterauswahl oder mit Shrimps 4,10 €
- M257Lauchrahmsuppe
Lauchstreifen, Kochschinken,
Chalottenwürfel 3,70 €
- M258passierte
Erbsenrahmsuppe
mit Riesengarnelen und gehackter
Petersilie 4,10 €
- M259Pfifferlingrahmsuppe
ausgesuchte kleine Pfifferlinge,
durchwachsener Speck, Kräuter 4,00 €
- M260französische
Zwiebelsuppe
mild gewürzt, Weißwein, Thymian und
Brotcroutons 3,70 €
- M261Tomatencremesuppe
Tomatenconccassée und Basilikum 3,70 €
- M262Tomaten-Gin-Suppe 3,70 €
- M263Topinambur-Suppe
Topinambur, Lauch, Karotten, Sellerie,
Gemüsebouillon, Butter, Kerbel,
Petersilie 3,80 €

Sommerlich

- M264Gazpacho
kalte Gemüsesuppe aus Tomaten,
Gurken, Zwiebeln, Basilikum mit
Knoblauch und Brot 3,70 €

Zur Saison

- M265Spargel-Creme-Suppe
Spargelspitzen, Schnittlauch,
Kochschinken 4,10 €
- M266Kürbiscremesuppe
dazu stellen wir kaltgepresstes
Kürbiskernöl, zur Saison 3,60 €

klare Brühen

- als Portione rechnen wir 0,3l als
Vorspeise
- M270Rinderkraftbrühe 3,70 €
- M271Feine Fischkraftbrühe
`Bouillabaisse`
mit Fisch und Meeresfrüchten,
Gemüserauten, frischer Dill 4,20 €
- M272Gemüsekraftbrühe
Gemüserauten, Joghurt-Grieß-Nockerln 3,70 €
- M273hausgemachte Oxtail
`clear`
gewürfelter Ochsenchwanz, Madeira,
Chesterstange 3,70 €
- M274Hochzeitsuppe
Rinderkraftbrühe mit Eierstich,
Blumenkohl, Markklößchen 3,70 €
- M275Hühnersuppe
mit Spargel, Eierstich, Reis und
Hühnerfleisch 3,70 €
- M276Minestrone 3,70 €
- M277tomatierte Kraftbrühe
`italienisch`
Basilikum, Tomatenbrunoise 3,70 €
- M278Wildkraftbrühe
Rehessenz 4,30 €
- M279Wildrahmsuppe 4,20 €

BUFFETVORSCHLÄGE

Das kalte Buffet

Brotzeit

Tiroler Speck, Feine Mettwurstsorten, Cabanossi, Landjäger, Mettbällchen, Hähnchenkeulen, Leberkäseaufschnitt, Grobe Leberwurst, Obazda, Feine Käseauswahl, Butter, Brot- und Brötchenauswahl 12,50 €

M300Rustikal 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 Faßbutter, kleiner Brotkorb ab 10 Personen 16,20 €

M301Grünes Hausbuffet

Zarte Schweinemedallions, Hähnchenbrust in Mandeln gebacken, Parmaschinken an Honigmelone, Roastbeef rosa gebraten, Kasselerücken aus dem eigenen Rauch, internationale Käsespezialitäten, hausgemachte Curry-Mandel-Sauce,, Kräutersauce, Waldorfsalat, Vitalsalat, Brotauswahl und Butterportionen ab 10 Personen 18,40 €

M302Feinschmeckerbuffet

Wiedenbrück

Hirschkalbsrückenfilet mit Trauben und Walnüssen, Tournedos vom Rinderfilet mit Ananas, Schweinelendchen pikant garniert, Hähnchenbrustfilets in Cocos und Mandel gebacken, Rauchfleischcarpaccio auf Apfel mit Himbeeren und Pfefferschrot, fruchtiger Lauchsalat, Spaghetti-Salat mit Pesto und Kirschtomaten, Tomato-Mozzarella-Cocktail, Antipastisalat, Cumberlandsauce, Curry-Mango-Chutney, Kräutersauce, internationale Käsespezialitäten, Brotbouquet und Butter ab 15 Personen 24,50 €

M303„Ars Vivendi“

Tomatenfilets mit Mozzarella u. Basilikum, Gebratene Paprikafilets, Eingelegte Zucchini und Auberginen, Gefüllte Champignonköpfe und Cocktailtomaten, Rauchfleischcarpaccio mit Himbeerbalsamico, Hähnchenbrust mit Parmaschinken und Salbei an Marsalsauce, Spaghetti-Pesto-Salat, Kartoffel-Rucola-Salat, italienische Käseauswahl, Tirami Su, Mandel-Amaretto-Creme ab 20 Personen 27,60 €

M304Antipastibuffet

gefüllte Champignons und Tomaten, eingelegte Paprika, Oliven, gegrillte Auberginen, Zucchini, Tomato-Mozzarella, Rauchfleischcarpaccio, Vitello tonnato, Parmaschinken an Honigmelone, internationale Käseauswahl, Salatauswahl, Saucen, Brotkorb ab 10 Personen 19,90 €

M305Plattdeutscher Abend

Westfälischer Knochenschinken, westfälische Mettwurst, hausgemachte Sülze mit Remoulade, frisches Mett, Griebenschmalz, hausgener Kartoffelsalat, Krautsalat, Wurstsalat, rustikale Käseplatte, herzhaftes Brotauswahl ab 10 Personen 14,90 €

M306Handwerkerabend

Partyschnitzel, gebr. Hähnchenbrustfilet, Mettbällchen, Kartoffelsalat, Lauchsalat, Vitalsalat, hausgemachte Saucen, Senf, Brotauswahl ab 10 Personen 14,90 €

M307Junges Buffet kalt

Antipastiauswahl mit gefüllten Pepadew und Champignons, marinierten Paprika und Oliven, gebratenen Zucchini und Auberginen dazu Tomate mit Mozzarella und Rauchfleischcarpaccio, Mini-Mettbällchen, Hähnchenschnitzel paniert, Mini-Schnitzel, Spaghetti-Pesto-Salat oder Maccaroni-Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Hirtensalat und Kartoffelsalat, Gemüsesticks, kleine feine Käseauswahl mit Frischkäsecreme,, Knoblauchdip, Kräuterbutter, köstliche Brotauswahl ab 15 Personen 18,30 €

M308Die 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 10 Personen 14,90 €

M309Fingerfoodbuffet

Putenwraptaler, Lachsroulade, Hähnchenspieß Tandoori, Käsezebra, Blini mit Lachs, Tomato-Mozzarella-Spieß, Mini-Mettbällchen, kleines Schnitzelchen, Hähnchen-Nugget, Käsespieß mit Obst, Gemüsesticks, Teigschiffchen mit Frischkäsecreme, Mini-Quiches, Spaghetti-Pesto-Salat im Glas, Brot und Butter ab 15 Personen 18,30 €

M310Fingerfoodauswahl II

Lachswürfel, Entenbrust mit Sesam und Honig,Gemüse im Tempurateig, 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, Schnitzelnugget, Bruschetta mit Tomaten-Concassée, Grissini mit Schinken ab 15 Personen 19,50 €

Vorspeisenauswahl zu den warmen Buffets

für Ihre Feier komponieren wir auch gerne einen Vorspeiseteller oder Tischbuffets mit einer Auswahl feinsten Spezialitäten

M320Mediterran

gefüllte Champignons und Tomaten, eingelegte Paprika, Oliven, gegrillte Auberginen, Zucchini, Tomato-Mozzarella, Rauchfleischcarpaccio, Vitello tonnato, Parmaschinken an Honigmelone, Brotkorb, Butter, Kräuterbutter 7,90 €

M321Mediterran mit Fisch

gefüllte Champignons und Tomaten, eingelegte Paprika, Oliven, gegrillte Auberginen, Zucchini, Tomato-Mozzarella, Rauchfleischcarpaccio, Vitello tonnato, Parmaschinken an Honigmelone, Räucherlachs, Garnelen in Pesto, Makrele, Brotkorb, Butter 8,50 €

M322Antipastivorspeise

gefüllte Champignons / Tomaten, eingelegte Paprika, Pepadew, Zwiebeln und Oliven, gegrillte Auberginen / Zucchini, Tomato-Mozzarella, Brotkorb, Butter 7,60 €

M323Tapas

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), Queso marinado (eingelegter Schafskäse), Empanada rellena de atún y pimiento (gefüllte Teigtaschen mit Thunfisch und Paprika),, Pimientos rellenos, Jamon serrano, Boquerones al vinagre (marinierte Sardellen), Brot und Butter 8,90 €

M324Fischvorspeisen

Lachstrio (Räucherlachs, Sandelholzlachs, Graved Lachs), Heilbutt, Makrelenauswahl, Aal und Räucherforelle, Heringssalat, Garnelen in Pesto, Sahnemeerrettich, Brot und Butter 9,25 €

M325Flying Buffet

Teigschiffchen mit Frischkäsecreme gefüllt, Putenwrap-Taler, Lachsroulade, Putenspieß Tandoori, Käsezebra, Käsesticks, Tomato-Mozzarella-Spieße, Saté-Spieße, Datteln im Speckmantel, Gemüsesticks mit Dips, Zuchiniröllchen 8,30 €

M326Asia

Mini-Frühlingsrollen, Geflügelbällchen , Yakitori Hähnchenspieß, Saté-Spieß mit Erdnusssoße, Wan Tan Teig mit Hähnchenfüllung,, Kroepoek (Krabbenchips), Hähnchenfleischwürfel mit Zitronengras, Thunfischsalat im Glas, Scampispieße in Tempura, scharfer Glasnudelsalat mit Hähnchen im Glas, marinierte Fleischbällchen in Pflaumensauce, vegetarisches Tempura (Kohlrabi, Staudensellerie, Karottenstifte, Zucchini, Blumenkohl in Tempurateig), Entenbrust mit Honig und Sesam 8,70 €

M327rustikal

Mettwurst- und Schinkenspezialitäten, Hausgemachte Bratenauswahl, Roastbeefröllchen, kleine Mettbällchen, kleine Käseauswahl, Brotkorb und Butter, Griebenschmalz 7,20 €

M328vegetarisch

Kräuterquark, geschnittenes Gemüse, Rucolasalat mit Parmesanspänen und getrockneter Tomate, Paprikafilet, Auberginenscheiben, Tomate mit Mozzarella, Brotkorb, Butter 6,10 €

M329zum Warmmachen

Crostini oder Bruschetta mit frischen Tomatenwürfeln oder Olivencreme

Kalt-Warmes Buffet

Flying Menu

M340Flying Menu

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

kleiner Imbiss

M341für die kleine Runde

eine köstliche Suppe (Gulaschsuppe, Kartoffelcremesuppe, Mitternachtssuppe o.ä.), Partybrötchen, 3 Lukullschnittchen pro Person köstlich belegt

ab 8 Personen 9,10 €

M342kleine Feier

eine köstliche Suppe (Gulaschsuppe, Kartoffelcremesuppe, Mitternachtssuppe o.ä.), Partyschnittel, Mettbällchen, Salate, Saucen, Käsebrett, Butter, Brotauswahl

ab 8 Personen 13,60 €

Deutschland

M343aSchnitzelbuffet

zarte Schweinerücken- und Hähnchenschnitzel mit Champignon-Rahm- und Zigeunersauce, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Frische Blattsalate, Lauchsalat und Vitalsalat, Brotkorb mit Kräuterbutter und Butter

ab 10 Personen 14,15 €

M343bSchnitzelbuffet

zarte Schweinerücken- und Hähnchenschnitzel mit Champignon-Rahm- und Zigeunersauce, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Gemüseauswahl Klassik

ab 10 Personen 14,15 €

M344Spießbratenbuffet

Schweinebraten mit Bratensauce, Jägerbraten mit Champignons, Zwiebelbraten, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Vitalsalat, Gartensalat, Kleine Käseauswahl, Brotkorb, Butter und Kräuterbutter, als ideale Kombination passt zu diesem Buffet auch ein rustikales Mitternachtsbuffet mit Bierbeisern, Mettplatte mit Zwiebeln, Griebenschmalz

ab 10 Personen 15,20 €

M345Westfälisches

Mittagsmenu

Grünes Hochzeitssuppe mit Einlage / Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Mini-Rouladen, Zwiebelbraten, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Speckbohnenbündchen, Apfelrotkohl, Gurken / Dessert: Herrencreme, Soester Quarkspeise

ab 15 Personen 22,50 €

M346Familienfeier

Zarte Hähnchenbrust mit Pfirsichsamtsoße, Blütenreis und gartenfrischem Salat, Tranchen vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm, Röstinchen und feiner Gemüseauswahl, Orangencreme, Vanillecreme mit Erdbeersöße

ab 15 Personen 19,20 €

M347Schlemmerbuffet

Poulardenfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Butterreis und gartenfrischer Salat, Rinderbraten italienisch mit Paprika und Zucchini gebraten, Rosamrinkelkartoffeln, buntes Gartengemüse; Dessert: Mandel-Amaretto-Creme, Joghurt-Limetten-Creme

ab 15 Personen 18,50 €

M348Geburtstagsmenü

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 16,20 €

M349Feines Schmorfleisch

Geschmorte Lammkeule in Thymianjus, dazu Kartoffelgratin und Ratatouillgemüse, Entenbrust geschmort mit feiner Orangen-Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Speckbohnenbündchen

ab 15 Personen 16,40 €

M350Küstenbuffet

Lachs im Rahmspinatbett, Zander mit Zitronenbutter auf Gemüsejulienne, Garnelenspieße in Pesto gebraten, Rosmarinkartoffelchen, Reis, Feine Gemüseauswahl, frische Blattsalate der Saison mit Dressing

ab 20 Personen 17,80 €

M352Brauhausmenü

Nackenbraten unter der Senfruste mit Rosmarin und Thymian, Hüftsteaks mit Schmorzwiebeln, Hähnchenbrust in Kräutersauce, Nürnberger Würstchen, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Gemüseauswahl, Gartensalat und Frische Blattsalate, Käsevariationen mit Brot und Butter

ab 20 Personen 17,90 €

feiner Abend

M353Hochzeitsbuffet I

Tellervorspeise: Antipastiteller mit Paprikafilet, Zucchini, Gefüllten Champignonköpfen und Cocktailtomaten, Rauchfleischcarpaccio mit Himbeerdressing, Ciabatta und Butter /, Hauptgericht: Hähnchenbrust in Rucola-Schinken-Mantel mit grober Senfsauce, Kartoffelgratin, sommerliche Gemüse, Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit Rieslingsauce, bunter Reis, frischer Salat, Canneloni mit Blattspinat-Ricotta-Füllung in Sahnesauce / Dessert: Spaghetti-Eis-Mousse, Frischer Obstsalat mit Vanillesauce / Mitternachtsbuffet: Käsevariationen oder Currywurst

ab 40 Personen 32,70 €

M354Hochzeitsbuffet II

Vorspeise: Klassische Hochzeitssuppe mit Einlage dazu Brot oder Feldsalat mit Croutons und Specksauce mit Brot; Hauptgerichte: Gekrätertes Schweinefilet in Estragonsauce, Lachsfilet in feiner Dillrahm, Hähnchenbrustfilet mit Parmaschinkenülle in Marsalasaucen, Tagliatelle, Rösti, Gebratene Gnocchi, Gemüseauswahl Klassik, Frische Blattsalate mit Dressings, Dessert: Westfälische Herrencreme, Spaghetti-Eis-Mousse, Obstsalat mit Vanillesauce; Mitternachtsbuffet: Käseplatte mit Brot und Butter

ab 27,90 €

M355Gourmetabend

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 Blütenreis, Hähnchenbrustfilets mit Tomate und Mozzarella überbacken mit Bandnudeln, feine Gemüseauswahl, frische Gartensalate mit verschiedenen Dressings, Joghurt-Limetten-Creme, Stracciatella-Mousse mit Amaretto-Kirschen und Espressosauce, Internationales Käsebrett mit Partybrötchen

ab 20 Personen 33,30 €

M356Genießerbuffet

Kalte Vorspeisen: Entenbrust mit Früchten dekoriert auf Blattsalat, Rauchfleischcarpaccio, Tomate mit Mozzarella, Vitello tonnato, Melonenschiffchen mit Knochenschinken, Gefüllte Champignonköpfe, Paprika, Zucchini, Auberginen, Oliven / Warm: Rindergeschnetzeltes mit Pfefferlingen, Schweinefilet in Mozzarellasauce, Hirschkalbsbraten in Preiselbeersauce, Pariser Back-Kartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle, Feine Gemüseauswahl, Rohkostauswahl mit Dressing / Dessert: Mousse au chocolat, Welfenspeise, Internationale Käsevariationen mit Brotkorb, Butter und Kräuterbutter

ab 35 Personen 33,30 €

M357Sommerbuffet

Vorspeise: Blattsalate mit Kalbstafelspitz in Gemüsevinaigrette / Hauptgang: Hähnchenbrust in Estragon-Senf-Sauce, Schweinefilet mit Frühlingslauch und Shii-take gefüllt in Rotweinsauce, Buntbarschfilet in Käse-Ei-Hülle gebraten mit mediterranem Gemüse, Butterreis, Kartoffelgratin / Dessert: Ananascarpaccio, zweierlei Schokoladenmousse

ab 20 Personen 26,90 €

rustikaler Abend

M358rustikales Buffet

Softiger Nackenbraten mit Zwiebeln, Partyschnecken, Hackfleischbällchen mit Zigeunersauce, warmer Krautsalat, Gemüseauswahl, Bratkartoffeln

ab 15 Personen 13,75 €

M359Spanferkelmenü 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 15,20 €

Spanferkel Galantine

(Partyschwein gefüllt)
Beilagen wie beim Spanferkelmenü auf Anfrage

Spanferkel vom Grill

wir beraten Sie gerne auf Anfrage

vegetarisch

M360Mittelmeer
Minestrone / Cannelloni mit Blattspinat an Pinienkernen und Sahnesauce, gebratener Ziegenkäse mit Honig, Tagliatelle in Pesto mit Cocktailtomaten und Zucchini, Rohkostauswahl / Dessert: Obstsalat
ab 15 Personen 20,40 €

Italien

M361Viva 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, Möhrensalat mit Joghurdressing, Tomate-Mozzarella-Salat; Dessert: Tiramisu, frischer Obstsalat, Baguette
ab 20 Personen 26,90 €

M362Italia
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 30,20 €

M363Bella Italia
Gefüllte Champignonköpfe und Tomaten, Olivenauswahl, Zucchini und Auberginen, Zwiebeln eingelegt, Paprikafilet, Garnelen in Pesto, Putello Verde gegrillte Putenbrust in italienischer Vinaigrette, Parmaschinken auf Melone, Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce auf Bandnudeln, Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella überbacken, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln, Gemischte Salatplatte mit verschiedenen Dressingsaucen, Cappucinocreme, Panna cotta mit Erdbeerfruchtmark
ab 15 Personen 28,10 €

M364Dolce Vita
Minestrone / kalt: Grissini mit Parmaschinken, Bruschetta, Schinken mit Melone, gefüllte Tomaten und Champignons sowie Pepacups, Paprikafilet, gebratene Zucchini und Auberginen, Tomate-Mozzarella, Vitello tonnato/ warm: Kalbsröllchen an Salbeijus, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln, Hähnchenbrust in Rahm mit Basilikum, Tagliatelle in Pesto mit Cocktailtomaten, frische Salatauswahl / Dessert: Obstsalat, Panna cotta, Spaghetti-Eis-Mousse
ab 15 Personen 32,30 €

M365Pasta 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 Parmesanspänen
ab 15 Personen 13,00 €

International

M366International
Vorspeise: Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe), Brot / Hauptspeise: Roastbeefröllchen mit Gorgonzola gefüllt in Oregano-Rahm, Hähnchenbrustfilet „Karibik“ mit Früchten und Papaya in leichter Cocos-Sauce, Thunfischsteak mit Limette mariniert
Knoblauchbutter, Bandnudeln, frz. Butterkartoffeln in der Schale, Reis, gemischter grüner Salat, frischer Tomatensalat, gedünstete Maiskölbchen, Gemüseauswahl klassisch / Dessert: Tiramisu, Mandel-Amaretto-Creme
ab 30 Personen 26,90 €

Griechenland

M367Yammas
Vorspeisen: marinierte Paprika und Auberginen, Oliven, gefüllte Weinblätter, Datteln im Speckmantel, Garnelenspieß / Hauptgerichte: Bifteki mit Schafkäsefüllung, Gyros geschnetzeltes 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 25,70 €

Südamerika

M368Südamerikanisches Buffet
Chili con Carne, Rostbraten vom Rind mit Schmorzwiebeln, Chicken Wings, Spare Ribs, Baked Potato mit Quark, Maiskolben-Scheiben, Bohnen im Speckmantel, Kartoffel Wedges, Kidneybohnen Salat, Farmersalat, Tomatensalat, Mayonnaise, Ketchup, BBQ-Sauce, Sour Cream, Stangenbrot, Kräuterbutter
ab 20 Personen 14,90 €

Karibic

M370Kreolisches Buffet
Fruta bomba (Schweinefleisch mit Papaya), Jambalaya (karibischer Garnelen-Hähnchen-Eintopf) oder Fischcurry (Fischragout in Kokos-Curry-Sauce), frisch vom Grill (eingelegte Hähnchenspieße, Thunfischfilet in Mango-Chili-Sauce), Kokos-Cous-Cous-Salat, Kartoffel-Schnittlauch-Salat mit Frischkäse, Gemüsesalat mit Koriander, Meeresfrüchtesalat mit Mango, Gumbo (Reis mit Okraschoten), Schwarze Bohnen, gratiniertes Süßkartoffelpüree, Ananascreme und marinierte Bananen in Maracuyasirup mit Quark
ab 50 Personen 26,90 €

Spanien

M371Malaga
Kalt: 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), Queso marinado (eingelegter Schafskäse), Empanada rellena de atún y pimiento (gefüllte Teigtaschen mit Thunfisch und Paprika, Patatas fritas con salsa brava (frittierte Kartoffelwürfel mit scharfer Sauce); warm: Paella mixta, Medallones de Cerdo (Schweinemedaillons in Tomatensauce), Dessert: Crema catalana, Queso manchego, Brot
ab 25 Personen auf Anfrage

M372Mallorca

Marinierte Zwiebeln, Paprikafilets, Gefüllte Pepacups und Champignons, marinierte Auberginen und Zucchini, Olivenauswahl, Peperoni, Entenbrust in Orangensauce, Kaninchenkeule in Rosmarinjus, geschmorte Kartoffeln, Pennenudeln, mediterrane Gemüsepfanne, Crema Catalana, Käseauswahl, Brot und Butter 28,40 €

Türkei

Bosporus

Vorspeisenauswahl: Gegrillte Paprikafilets, Gebratene Auberginen, Olivenauswahl, Fetakäse, Salmra Dolmades (gefüllte Weinblätter), Sigara Böregi (gefüllte Teigrollchen), Kasik salatsi (Paprika-Tomaten-Gurken-Feta-Salat), Bulgursalat, Hummus (Sesam-Kicherebsen-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

M373Spanischer Abend
Tortilla zum selber füllen: Tortillafladen, Hähnchenfleisch, Gehacktes, Gemüsehili, Guakamole, Sour cream, frischer Salat;
ab 20 Personen 10,50 €

M374Westfälischer Abend
Grillschinken im Fladenbrot: Fladenbrot zum selber füllen, rustikaler Grillschinken, Krautsalat, hausgemachte Kräutersauce, Zwiebeln, Salat 9,75 €

M375Döner Abend
Fladenbrot zum selber füllen, mit Schweine- oder Hähnchengeschnetzeltem, frischer Salat, Zwiebeln, Zaziki, Krautsalat, hausgemachte Kräutersauce, Paprikapulver 9,75 €

Frontcooking

M380Frontcooking

auf Wunsch kochen wir auch bei Ihnen vor Ort mit Induktionskochplatten, Kontaktgrill, Riesenpfanne, Grill, Spanferkelgrill, Smoker etc. Sprechen Sie uns an und wir unterbreiten Ihnen ein persönliches Angebot dazu. auf Anfrage

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

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

saisonal

Grünkohl

M381Grünkohlmenü

mit Kasseler, Mettendchen, Kohlwurst geräuchert und ungeräuchert, Salz- oder Bratkartoffeln, Senf
ab 10 Personen 11,80 €

Bayern

M382Oktoberfest

Leberkäse und Weißwürstchen oder Brathändelkeulen, Schweinehaxe, Sauerkraut, Kartoffelpüree, Speckkartoffelsalat, Krautsalat, Süßer Senf, Brezel, Laugenstangen, Radi
ab 10 Personen 12,80 €

M383Bayerisches Buffet rustikal

Leberkäse und Weißwürstchen oder Brathändelkeulen, Mini-Haxen, Krustenbraten, Sauerkraut, Weißkrautsalat, Speck-Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Knödel, süßer Senf, Käse, Obazda, Laugenstangen, Brezel, Bayerisch Creme, Rote Grütze mit Vanillesauce Bayerisch Creme und Rote Grütze
ab 10 Personen 17,90 €

Herbst

M385Gänseessen

knusprig gebackene Gänsekeulen - brüste mit feiner Orangen-Gänseauce, leckerer Rot- und Rosenkohl dazu Knödel und Kartoffeln, sowie Apfelmus, als Dessert Bratapfel mit Vanillesauce
ab 10 Personen 26,90 €

Kommunion / Konfirmation

M386weißer Sonntag

Rinderkraftbrühe mit Einlage / Züricher Rahmgeschnetzeltes, Berner Rösti, Salate der Saison, Hähnchenbrust „Saltimbocca“, Pariser Back-Kartoffeln, Italienisches Gemüsegratin / Stracciatella-Mousse mit Amarenakirschen und Espressosauce
ab 10 Personen 21,80 €

M387Kommunion

Kräuter-Rahmsüppchen mit Shrimps / Schweinelendchen mit Pfifferlingen, Gratinierte Kartoffeln, Buttergemüse, Rindergeschnetzeltes „Normandie“ mit Calvados flambiert, Butterspätzle, Frischer Blattsalat mit Joghurdressing /Kompott aus heimischen Waldbeeren und Vanillecreme
ab 10 Personen 23,90 €

M388Konfirmation

Kartoffel-Rahmsüppchen mit Croutons / Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat, hausgem. Bandnudeln, Tomate-Mozzarella-Salat, Schweinefiletstreifen in Madeira, Gnocchi, Grünes Bohnengemüse /Spaghetti-Eis-Mousse
ab 10 Personen 23,90 €

Spargelbuffet

M389Westfälischer

Stangenspargel I
(500g ungeschält (ca. 350g geschält)) mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise, dazu Rührei Salzkartoffeln
ab 10 Personen 20,70 €

M390Westfälischer

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 22,90 €

M391Spargelbuffet

Vorspeise: Spargelcremesuppe / Spargel mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise, Poulardenbrust und Schnitzel, Petersilienkartoffeln, Knochenschinken, Kochschinken, Rührei / frische Erdbeeren mit Sahne
ab 10 Personen 30,60 €

Grillbuffet

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

M393Wurst-Grillspezialitäten

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

M394Grillbuffet

Zarte Schweinerückensteaks, Saftige Nackensteaks, Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer, Partygriller, Grillkäse, Gemüsespieße, Back-Kartoffeln mit Kräuterquark, Kartoffel-Rauke-Salat, Spaghetti-Pesto-Salat, Frischer Tomatensalat mit Zwiebeln, Brotauswahl und Kräuterbutter, Hausgemachte Kräutersauce, Curry-Mandel-Sauce, Mango-Chutney, Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Geschirr und Besteck, Griller, Grill - auf Wunsch grillen wir natürlich auch Fisch und Garnelenspieße, sowie Obstspieße
Preisbeispiel bei 70 Personen 19,10 €

M396Grillparty

Cesar´s salad mit Parmesan, geschmorte Zucchini und Champignons, Tomate-Mozzarella-Spieße, Hirtensalat / vom Holzkohlegrill: Lachssteak, Thunfischsteak, Lammkoteletts, Nachensteaks in Tandoori-Chili-Marinade, Bärlauchbratwurst,Grillsaucen / Obstspieße vom Grill, Ananascarpaccio, , Geschirr und Besteck, Griller, Grill
Preisbeispiel bei 70 Personen 29,80 €

M397American 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 20,50 €

M398Hamburger 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 16,80 €

M399aGriechisches Grillbuffet

Vorspeisenauswahl: Gefüllte Weinblätter (Dolmadaki), Olivenauswahl und Peperoni, Marinierte Paprikafillets, 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 Krätuerquark, 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
25,70 €

M399bTürkisches Grillbuffet

Vorspeisenteller: Grüne Oliven, Gegrillte Paprikafillets, 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

M399cMediterranes Grillbuffet

Frisch vom Grill: Rinderhüftsteaks, Hähnchenbrust Saltimbocca mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken, Schweinerückensteaks gefüllt mit Tomate und Mozzarella, Saftige Nackensteaks gewürzt, Frische Partygriller, Gemüsespieße, Rosmarinkartoffeln aus der Riesenpfanne, Spaghetti-Pesto-Salat, Kartoffel-Rucola-Salat, Tomate-Mozzarella-Salat, Olivenauswahl, Melone-Gurkensalat,, Brotkorb und Butter, sowie Kräuterbutter, Hausgemachte Kräutersauce, Curry-Mandel-Sauce, Mango-Chutney, Senf, Ketchup und BBQ-Sauce, Süßes Dessertbuffet: Tiramisu, Panna cotta mit Erdbeerfruchtmark, Mandel-Amaretto-Creme, Geschirr und Besteck, inkl. Re

Preisbeispiel bei 100 Personen 22,70 €

M399dGriechisches 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

auf Anfrage

Riesenpfanne

M401Riesenpfanne

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

Preisbeispiel bei 100 Personen 15,20 €

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 Riesepfanne, Spitzpaprika und frisch gegrillte Antipasti mit grobem Meersalz

Hot-Dog-Stand

Hot Dog Buffet

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

Preisbeispiel bei 50 Personen 10,10 €

Winterbuffets

M402Wildbuffet

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 28,50 €

M403Klassik

Consommé double vom Reh mit altem Sherry und Kräuterkloböchen / marinierte Riesengarnelen in Vinaigrette mit Gemüserauten, Tournedos vom Rinderfilet nach „Stroganoff“ mit Speckbohnenbündchen, glacierten Karotten und geschmolzenenKäse-Sahne-Kartöffelchen / Bratapfelkompott und Vanillecreme mit lauwarmem Pflaumenkompott

ab 15 Personen 30,60 €

Kinderbuffet

M405Kinderbuffet

Mini-Hamburger, Wiener Würstchen, Mettbällchen, Spaghetti Bolognese, Salate

auf Anfrage

Mitternachtsbuffet

M406Currywurst

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

3,20 €

Salatebuffet und Obstplatten

als Vitaminalternative zu späterer Stunde nach Auswahl

Käseplatte

Käseauswahl mit Brot, Butter und Kräuterbutter

ab 2,65 €

Rustikal

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

ab 3,10 €

FRÜHSTÜCK

Frühstück

M410Kleines Frühstück

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

10,00 € .

M411Gute-Laune-Frühstück

Cornflakes, Müsli, Obstsalat, Honig, Marmelade, Aufschnitt- und Käseplatte, Fleischsalat, Naturjoghurt, Brot- und Brötchenauswahl, Butter

12,00 € .

M412Großes Frühstück

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

13,00 € .

M413

Zuschlag für Fisch 4,10 € .

Brunch

M414Kleiner Brunch

Kleines Frühstück mit Gulaschsuppe (0,3l)

12,00 € .

M415Brunch exquisit

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

24,00 € .

M416Brunch Frühschoppen

wie oben mit Kuchen und Dessert

28,40 € .

M417

Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Sekt etc

auf Anfrage

M418Lunchpakete

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

auf Anfrage

FIRMENSERVICE

M419Mittagsmenüs

auf Anfrage

M420Konferenzbewirtung,

Vertreterbewirtung,

Schulungen

Konferenzgetränke, sowie für die Pausen Schnittchen, Suppe, Kuchen, warme Menüs

auf Anfrage

M421Betriebs- und

Familienfeste

von rustikal mit Rostbratwurst, Riesenpfanne etc., bis fein. Z.B. Scampispieße und Gemüsespieße vom Grill, oder Themenabende wie Karibic, Spanferkel, Pizzabacken für Kinder o.ä.auf Wunsch auch Komplettoorganisation

auf Anfrage

**FINGERFOOD, KALTE
KÖSTLICHKEITEN**

**Fingerfood / Flying Buffet /
kalte Platten**

Zum Sattessen sollten 15 Teile pro Person gerechnet werden

Käse

Cocktailtomate mit Mozzarella und Basilikum, Käsespieße (Schnittkäse dekoriert mit Obst), Schafskäsespieß mit Olive, Cracker mit Frischkäsecreme, Frischkäsecremeschiffchen, Käsezebra, gefüllte Parmesanhippen, Schafskäse köstlich mariniert (verschiedene Sorten), Blätterteigtaschen mit Feta und Spinat, griechische Hirtenspieße, Crostini mit Gorgonzola, Käse mit Schinken umwickelt auf Anfrage

Rindfleisch

„Carpaccio al pesto“ hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Parmesan, Pinienkernen und Vinaigrette, 'rosa' gepökelte Ochsenbrust mit Meerrettichdressing, Tafelspitz mit grüner Sauce, Roastbeefröllchen mit Remouladensauce, Rauchfleisch carpaccio mit Himbeerdressing auf Apfelspalten auf Anfrage

Schweinefleisch

Gefülltes Schweinelendchen, Kleine Schweinelendchen reich garniert, Schnitzelnuggets auf Anfrage

Rustikal

Mini-Frikadellen pikant garniert, 1/2 Bierbeisser auf Anfrage

gefüllte Eier

1/2 gefülltes Ei mit Paprika oder Kräutern oder Olivencreme, 1/2 gefülltes Ei mit Krabben, Lachs oder Kaviar auf Anfrage

Garnelen

Cocktailgarnele "tropisch" mit Frucht, Black Tiger Garnele in Knusperpanade, Gambas in Aioli auf Anfrage

Fisch

Schillerlocken mit Gurkenstückchen, köstliche Fischterrinen, Franz. Canapé mit Sardellinfilet, Feine Jakobsmuscheln, Aal (Aalhappen auf Gurkenmedaillon), Aal mit Meerrettichhäubchen, Forellenfilet, Heilbutt, Makreleanauswahl, Räucherlachs, Sandelholzlachs, Graved Lachs, Räucherlachs-Früchte-Spieß mit Joghurt-Dip, auf Anfrage

hausgemachter Stemellachs, Lachsrölade, Lachstatar, gebackener Lachswürfel mit Aioli am Spieß, Räucherlachs auf Reibeküchlein, Blini mit Räucherlachs auf Anfrage

Sushi

Nigri-Sushi (Reisrolle mit Fisch oder Garnelen belegt), Maki-Sushi (Seetangrolle mit Fisch oder Gemüse) auf Anfrage

Süßlich

Confit von gelben Paprika mit gebackener Poularde und Kartoffelstroh auf Anfrage

Wild

Medaillons vom Rehrücken mit Birne und Preiselbeeren auf Anfrage

Geflügel

Putenbrüstchen naturgebraten, geräuchertes Putenmedaillon, Putenwaptaler, Entenbrust gegrillt mit Sommersalat an Orangendressing, Hähnchenbrust in Mandelblättchen, Hähnchenwürfel in Petersiliensauce auf Anfrage

Schinken

Melonenschiffchen mit Parmaschinken oder hausgemachtem Schinken, Grünes Knochenhinken auf Pumpnickel, Grissini mit Parmaschinken, hausgemachte Kochschinkenröllchen mit Spargelspitzen, Serranoschinken auf Anfrage

Brot

Avocado-Brot, Käse- und Oliven-Canapé auf Anfrage

Würstchen

Gespießte Partywürstchen, Kabanossi, Landjäger, Bierbeisser, Pfefferbeisser auf Anfrage

Gemüse

Gefüllte Cocktailtomaten, gebratene Zucchini und Auberginen im Bierteig, überbackene Tomate mit Kräuterbutter, Gemüsesticks mit Dip, Gemüsebratlinge, Teigschiffchen mit Gemüsetartar auf Anfrage

Amerika

Chicken Nuggets, Chicken Wings auf Anfrage

Tapas

Calvadospflaumen, Datteln, Pflaumen oder Feigen im Speckmantel gebraten, Albondigas in Salsa brava, Oliven, Chorizoscheiben, Empanadas mit Thunfisch oder Hackfleisch auf Anfrage

Kalbfleisch

„Vitello tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischsauce, rosa gebratenes Kalbsfilet in feine Scheiben geschnitten auf frischem Rucola mit Pesto und Pinienkernen auf Anfrage

Italien

Crostini mit Olivencreme, Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Tomatenpesto im Teigförmchen, Mini-Pizzette, Pastaspieße, Oliven im Speck-Käse-Mantel, Mozzarella im Schinkenhemd, Vitello-Tonato-Röllchen auf Anfrage

Frankreich

Mini-Quiche auf Anfrage

Asia

Mini-Frühlingsrollen, Yakitori Hähnchenspieß, Saté-Spieß mit Erdnusssoße, Wan Tan Teig mit Hähnchenfüllung, Geflügel Satayspieß, Kroepoek (Krabbenchips), Hähnchenfleischwürfel mit Zitronengras, scharfer Glasnudelsalat mit Hähnchen im Glas, marinierte Fleischbällchen in Pflaumensauce, Thunfischsalat im Glas, Scampispieße in Tempura, rosa gebratene Entenbrustwürfel in Honig-Sesammarinade, vegetarisches Tempura (Kohlrabi, Staudensellerie, Karottenstifte, Zucchini, Blumenkohl in Tempurateig) auf Anfrage

Pute-Tandoori-Spieß, Teigzigarren im knusprigen Sesammantel (mit Hähnchenfleisch, Kokosmilch und Gemüse) auf Anfrage

Minis

Blätterteigtaschen, Mini-Quiches, Mini-Pizze, Antipasti im Teigschiffchen auf Anfrage

Vegetarisch

Reisfrikadellen auf Anfrage

Süppchen in Glas oder Tasse

Kürbiscremesüppchen mit Steirischem Kürbiskernöl auf Anfrage

Tomatierte Kraftbrühe mit Parmesanhippe auf Anfrage

Rote Beete Schaum mit Meerrettich auf Anfrage

Gazpacho auf Anfrage

Kartoffelsuppe auf Anfrage

Warm

Mini-Hamburger, Mini-Hamburger exquisit mit Roastbeef oder Garnelen auf Anfrage

Vorspeisenteller

M451 Vorspeisenteller

Antipastiauswahl
mit gebratenem und mariniertem Gemüse, Rauchfleisch carpaccio mit Himbeerdressing, feine Fischterrinen, Ciabatta und Butter 8,20 €

M452 Vorspeisenteller Fisch 9,30 €

einen für Sie zusammengestellten Vorspeisenteller empfehlen wir Ihnen gerne auf Anfrage

SALATTELLER

Salatteller

M460 Norweger Lachssalat

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

M461 Hähnchenbrustsalat

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

M462 Chefsalat

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

M462 Salat Nizza

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

Schlemmersalatteller

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

Italienischer Salatteller

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

Antipastisalateller

Rucola und getrocknete Tomaten, Artischokenherzen und gebratene Zucchini, Schafskäse an Basilikumdressing, Brot und Butter auf Anfrage

Spargelsalatteller

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

Salatteller mit

Schweinefiletstreifen

Variationen von Salaten mit Tomatenwürfeln, Gurken und Paprikastreifen, dazu Schweinefilet an Kräuter dressing, Brot und Butter auf Anfrage

Surf & Turf

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

Aufläufe

M480 Blumenkohl-Broccoli-Auflauf 7,70 €

M481 Brokkoli-Auflauf mit Hähnchen und Kartoffeln 8,40 €

M482 Gemüseauflauf vegetarisch 7,70 €

M483 Hähnchenfleisch auf Ratatouillegemüse überbacken 8,40 €

M484 Maccaroni-Thunfisch-Auflauf 8,70 €

M485 Moussaka mit Auberginen, Hackfleisch, und Kartoffeln 7,70 €

Frankreich

M486 Quiche lorraine und Zwiebelkuchen Stück ca. 250g 5,00 €

PASTA

M487 Lasagne Lasagne Klassik mit Hackfleisch, Bolognese und Käse, vegetarisch mit Blattspinat und Fetakäse, Lachslasagne mit Blattspinat 7,70 €

M488 Cannelloni mit Hackfleischfüllung Käse-Sahne-Sauce, Tomatensugo, Gemüsejulienne, Käse überbacken 7,70 €

M489 Cannelloni mit Ricottafüllung mit Käse-Sahne-Sauce 7,70 €

M491 Maultaschen mit Tomtenauce, Käsecreme und Gemüsejulienne 7,70 €

M492 Maccaroni 'vegetarisch' Broccoli, Möhren, Erbsen, Lauch, Tomate 7,70 €

M493 Farfalle mit Gorgonzolasauce und Walnuß 7,70 €

M494 Pasta "Florenz" Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola 8,40 €

M495 Penne Nudeln in Waldpilzsauce 7,70 €

M496 Rigatoni-Röhrennudeln in Bolognesesauce überbacken 7,70 €

M497 Schinkenröllchen mit Blattspinat und Mozzarella gefüllt in einer Käsesahnesauce auf bunten Nudeln überbacken 9,70 €

M498 Spaghetti Bolognese 7,50 €

M499 Spätzlepfanne 7,70 €

M500 Steinpilz-Ravioli mit Parmaschinken, Tomatenwürfeln und Basilikum in tomatisierter Sauce 8,70 €

M501 Tortellini

Don Alfredo' Erbsen, Möhren, Speck-Zwiebelwürfel, Sahnesauce, KäseTortellini 'Florenz' Tomate, Paprika, Champignons, ZwiebelnTortellini 'italienisch' Broccoliröschen, Kochschinken, Sahnesauce 7,70 €

M502 Fettuccine mit Pinienkernen, Dörrtomate, Knoblauch und Rucola 8,40 €

M503 „Penne all' arrabbiata" mit Sardellen, Kapern, Tomaten und Oliven 8,70 €

M504 Fiorellis in vegetarischer Frischkäse-Kräuter-Sauce 7,70 €

M505 Asiatische Nudelpfanne mit Paprika, Hähnchenfleisch, Sojasauce, Gemüse 7,70 €

Reis

M510 Asiatische Reispfanne mit Hähnchenfleisch, Pilzen, Paprika 8,20 €

M511 Paella mit Geflügel oder Meeresfrüchten auf Anfrage

FLEISCHGERICHTE

Spezialitäten vom Schweinefleisch:

rustikal

M600 'Lappmann's' Bierbraten cross gebacken, Äpfel, Rosinen, Biersauce 9,00 €

M601 Bratleberwurst / Mörkenbrot auf Anfrage

M602 Geschmorte Schweinebäckchen auf Anfrage

M603 Kasseler schier frisch aus dem eigenen Heißbrauch 9,00 €

M604 Kasseler im Blätterteig 9,70 €

M605 gegrillter Spießbraten 8,70 €

M606 Grillschinken 8,70 €

M607 Kohlrouladen 8,20 €

M608 Krustenbraten 8,70 €

M609 Prager Schinken mild gepökelt und gekocht, dann geräuchert, im Brotteig auf Anfrage

M610 Schweinenackenbraten mit Rotwein-Zwiebelsauce 9,00 €

M611 Spanferkel (ohne Knochen, vorgeschnitten) ab 20 Personen 11,50 €

M612 Spanferkel rustikal am Drehspieß vom Grill bei größeren Veranstaltungen, weitere Spanferkel zerteilt Grillgerät zur Miete und nur mit unserem Personal auf Anfrage

M613 Spare Ribs auf Anfrage

M614 Grillhaxe 5,20 €

M615 Haxenfleisch, schier 7,50 €

M616 Mini-Haxen Haxen-Nüßchen pro Stück 4,00 €

M617 hausgemachter Leberkäse und Hackraten 7,60 €

M618 kleine Kohlwurst, Mettendchen, Nürnberger, Weißwürstchen, Krakauer 7,60 €

M619 Spanferkelrücken am Knochen mit Schwarte und köstlichen mediterranen Kräutern oder als schierer Spanferkelrücken mit Rosmarin auf Anfrage

Currywurst pro Person 2 Stück mit Reihenbrötchen 4,90 €

Schnitzel aus dem Lummer

M621 Partyschnitzel, paniert mit Brötchenpanade oder als Knusperschnitzel mit Cornflakes oder Mandeln pro Person 8,20 €

M622 Partyschnitzel, paniert 140g mit Brötchenpanade oder als Knusperschnitzel mit Cornflakes oder Mandeln pro Stück 4,10 €

M623 Partyschnitzel, paniert 110g mit Brötchenpanade oder als Knusperschnitzel mit Cornflakes oder Mandeln pro Stück 3,30 €

M624 Schweineschnitzel Piccata in Parmesan-Ei-Hülle oder mit Maronenkruste, Pesto-Schnitzel, Zwiebelkruste, Lauch-Schinken-Kruste pro Person 8,70 €

M625 Schnitzel überbacken "Hawai" mit gekochtem Schinken, Ananas, Käse, Kirsche "Champignonschnitzel" mit Champignons, Speck und Hollandaise; "Schlemmerschnitzel" mit Preiselbeeren, Hollandaise und Camembert gratiniert pro Person 8,70 €

M626 Saucen Jägersauce, Zigeunersauce, Champignon-Rahm-Sauce, Currysauce, Estragonsauce oder Schlemmersauce (Rahmsauce mit Zwiebeln und Kochschinkenstreifen) pro Person 0,70 €

Frikadelle

M627 Frikadelle pro Stück a 50 g 0,80 €

M628 Frikadelle pro Stück a 150 g 2,30 €

Schweinelummer und -nacken

M629 Saftiger Nackenbraten oder crosser Lummer mit einer Sauce nach Wahl, z.B. Senfsauce, Zwiebelsauce, Braune Sauce, Kräutersauce, Mischpilzsauce, Estragonsauce, Altbiersauce 8,70 €

M630 Gefüllte Braten vom Nacken oder Rücken: Klassischer Zwiebelbraten, Porreebraten, Schwedenbraten (Backobst), Cordon-bleu-Braten, Zigeunerbraten (mit Mett und Paprika), Schweinenackenbraten unter der Senfkruste mit Rosamrin und Thymian 8,70 €

M631 Lummerbraten mit feiner Kruste aus Tomate-Mozzarella oder Broccoli auf Anfrage

M632 Zarter Spanferkelrücken auf Anfrage

M633	Gefüllte Schweinesteaks Cordon bleu mit Käse und Kochschinken oder mit Camembert, Tomato-Mozzarella oder mit Blattspinat pro Person	8,70 €	M648	Schweinerouladen mit Gorgonzola in Birnensauce	auf Anfrage	<u>Rinderfilet</u>		
	<u>italienisch</u>		<u>Lamm</u>			M669	Rinderfiletspitzen Normandie mit Calvados und Äpfeln flambiert oder Stroganoff mit Essiggurke, Dijon-Senf, Champignons und Sauerrahm	17,30 €
M634	Kasseler 'italienisch' mit Tomaten geschichtet und mit Käse überbacken	8,70 €	M649	Lammkeule Lammgemüsetopf mit kleinen Thymianjusoder mit frischen Kräutern und Knoblauch im Ofen geschmort mit Rotwein abgelöscht mit Sahne und Pilzen, Geschmorte Lammhaxe Provencal	13,40 €	M670	Rinderfilet Wellington in Blätterteig gebacken mit Calvados- Sauce	auf Anfrage
M635	Schweinesteaks 'Florentiner Art' Steaks mit Blattspinat gefüllt, Käse- Oregano-Rahm	8,70 €	M650	Irish Stew Lammgemüsetopf mit kleinen Kartöffelchen, serviert in einer pikanten Brühe	auf Anfrage	M671	Rinderfilet mit Pfifferlingen in leichtem Kräuterrahm oder mit Walnüssen, in Madeira, Zitrone, Kräuter, Gewürze	28,20 €
M636	Piccata vom Schweinerücken mit Ei und Parmesan paniert	9,10 €	M651	Lammlachse vom Grill in Kräuterpesto	auf Anfrage	M672	Rinderfiletstreifen in Meaux-Senf-Sauce mit frischen Champignons	24,50 €
M637	Schweinebraten Italien mit Rosmarin und Knoblauch	8,70 €	M653	Indisches Lammcurry aus der Keule, scharf abgeschmeckt, in Madras-Curry-Sauce	auf Anfrage	M673	Ochsenbäckchen	auf Anfrage
	<u>Geschnetzeltes</u>		<u>Rindfleischspezialitäten</u>			<u>Kalbfleisch</u>		
M638	'Budapester' Geschnetzeltes Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomate, Käse	8,70 €	M655	Pfefferpotthast mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Gurken	11,80 €	M675	Ragout Fin vom Kalbfleisch mit feinem Pastetchen	15,90 €
M639	'Züricher' Rahm- Geschnetzeltes Champignons, Lauch, Weißweinrahm	8,70 €	M656	Feines Tafelspitz mit westfälischer Zwiebelsauce; Wiener Art mit Apfelkren oder Bayerisch mit Meerrettichsauce	9,80 €	M676	Kalbsbraten in Rahmsauce	17,40 €
	<u>Schweinefilet</u>		M657	Westfälisches Rindfleisch mit Zwiebelsauce mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Gurken	13,50 €	M677	Kalbsrücken-Steak	17,40 €
M640	Filetspitzen 'Mailänder Art' Filetstreifen, Tomate, Paprika, Lauch	11,50 €	M659	Rindergulasch 'ungarisch' Paprika, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch	9,80 €	M678	Ossobuco Kalbsbeinscheiben geschmort	15,30 €
M641	Gekräuterte Schweinelende mit frischen Kräutern ummantelt und gebraten	11,50 €	M660	Rinderroulade Hausgemacht gerollt mit Zwiebeln, Senf, Gurke, Speck pro Person	10,30 €	M679	Saltimbocca kleine Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken	15,30 €
M642	Gefülltes Schweinefilet mit Maronen oder Steinpilzfarcie, mit Schafskäse und Oliven in Balsamicosauce	auf Anfrage	M661	Rinderschmorbraten aus der Keule, Röstzwiebeln, mit feiner Burgundersauce oder Rinderbraten italienisch mit geschmorten Paprika und Zwiebeln in Rotweinsauce oder zarter Rinderbraten mit Pfifferlingsauce	9,30 €	M680	Kalbsfrikassee mit Spargel und Pilzen	13,00 €
M643	Schweinefilet mit Räucherspeck Lendchen in Rauchspeck gewickelt mit Käsehaube überbacken, Schweinelendchen im Wirsingmantel oder im westfälischen Pumpnickelmantel mit Rübenkrautsauce	11,80 €	M662	Sauerbraten westfälisch oder rheinisch mit süß- saurer Jus, Äpfeln, Rosinen, Preiselbeeren	9,30 €	M681	Bresato di funghi gefüllter Kalbsbraten mit Champignons	auf Anfrage
M644	Schweinefilet in leckeren Saucen z.B. Lauch-, Pfifferlings-, Kräuter-, Champignon-, Pfeffer- oder Currysoße, Steinpilzrahm, Rübenkrautsauce oder Apfel-Calvados	11,50 €	M663	Rinderhüfte in Altbiersauce	12,80 €	M682	Kalbsfilet rosa gebraten mit Morchelrahmsauce oder auf Zuccinisaahne	auf Anfrage
M645	Zartes Schweinefilet im Blätterteig mit Blattspinatmantel	12,30 €	M664	Rinderzunge 'Madeira' Champignonköpfe, Gemüsestreifen, Madeira, Schalottenwürfel	10,80 €	M683	Kalbsröllchen Involtini gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in Champignonrahm oder Gorgonzolasauce	13,30 €
M646	Schweinefilet im Schwarzbrotmantel mit Biersauce	auf Anfrage	M665	Roastbeef am Stück 'rosa' gebraten	16,90 €	M684	Kalbschnitzel mit frischen Champignons in Rahm	
	<u>Spezial</u>		M667	Chili con carne	7,10 €	M685	Kalbsgeschnetzeltes Züricher Geschnetzeltes	12,50 €
M647	geschmorte Spanferkelbäckchen	auf Anfrage	M668	Rindersteaks von Filet, Roastbeef oder Hüfte mit Zwiebeln, Chalottenconfit oder Pfeffer- Rahm	auf Anfrage	<u>Geflügel</u>		
			<u>Sächsisches Senffleisch</u> Rindfleischwürfel mit Kümmel, Nelken und Pumpnickel		<u>Hähnchen</u>			
					M686	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet "italienisch" überbacken mit Tomato- Mozzarella, "spanisch" in Sherry-Sauce mit mediterranen Kräutern, in Weinrahmsauce oder als Zwiebel- Sahne-Hähnchenfilet, Hähnchen-Bacon- Roulade, Hähnchenbrust auf Peperonata	9,00 €	
					M687	Hähnchenbrust "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	9,40 €	

M688Hähnchenbrustfilet
"Toscana" mit Rosmarin
, Hähnchenbrustfilet mit
Frischkäsefüllung, Hähnchenbrust mit
Rucola und getrockneten Tomaten
gefüllt 11,50 € auf Anfrage

M689Hähnchenbrustfilet
paniert
in Brötchenpanade, im Knuspermantel
oder mit Cornflakes oder Mandelsplittern
paniert, ca. 140 g
pro Stück 3,60 €

M691Hähnchencurry indisch
mit grünem Curry 8,70 €

M692Hähnchenkeulen
cross gebraten, roh ca. 250g mit
Knochen
pro Stück 2,90 €

M693Hähnchenkeulen
im Speckmantel auf Anfrage

M694Zartes Poulardenfilet
mit Tomate und Mozzarella überbacken
mit Basilikumsauce oder mit Pfirsich-
Samt-Sauce 9,30 €

M695Hühnerfrikassee 8,70 €

M696Maispoularde
mit Pinienkernen, getrockneten
Tomaten, Oliven und Kräutern auf Anfrage

Pute

M697Flugentenbrust mit
Orangensauce 13,60 €

M698Putenrouladen
köstlich gefüllt 9,40 €

M699Putenbrust gegrillt
in Champignonrahm mit
Gemüsejulienne, Putensteaks 8,70 €

M700Putengeschnetzeltes in
Currysauce 8,70 €

M701Geräucherter, saftiger
Putenbraten
heißgeräuchert im eigenen Turmrauch 8,70 €

Ente

M702Entenbrust, -keule
geschmorte Entenbrust in dunkler Jus
mit grünen Pfefferkörner, oder in
Rotweinsauce, oderauf glasierten Äpfeln auf
Anfrage

M703Gebratene Ente
gefüllt oder ungefüllt auf Anfrage

Gans

M704Gänsebraten „St.
Nikolaus“ an pikanter Jus
Gänsekeule cross gebraten mit pikanter
Jus 16,90 €

M705Gänsebrust oder -keule
in Orangensauce auf Anfrage

M706Gebratene Gans
gefüllt oder ungefüllt auf Anfrage

Perlhuhn

M707Zartes
Perlhuhnbrüstchen
mit Pistazienfarce gefüllt, dazu
Estragonsauce auf Anfrage

Wildspezialitäten (saisonal)

M708Hirschkalbskeulenbraten
'Diana'
zarte gebeizte Hirschkalbskeule,
Wildrahmsauce, Waldpilze,
Rauchspeckstreifen, Hollandaise auf Anfrage

M710Hirschkalbsrücken
'rosa' gebratener Hirschkalbsrücken,
Wildpreiselbeeren, Birne, Pfifferlinge in
Rahm auf Anfrage

M711Reh
Rehkeule in Burgundersauce,
Rehgulasch in kräftiger Barolosauce,
zarte Rehfiletstreifen in einer
Wildrahmsauce, Pfifferlinge, verfeinert
mit Cassis auf Anfrage

M712Kaninchen
saftiger Kaninchenrücken mit Sauce
Provencale, Kaninchenkeulen mit
Morcheln, Champignons, Walnüssen,
Kräutern und Sahne geschmort auf Anfrage

M714Wildschwein
Wildschweinkeule mit Walnussauce und
Preiselbeerbirne, Wildschweinragout mit
Calvadosäpfeln auf Anfrage

Fischkarte und

Meeresfrüchtespezialitäten

M716Dorschfilet
mit Dijon-Senf-Sauce auf Anfrage

M718Zanderfilet
unter der Kartoffelkruste oder
Zanderfliet "Riesling" pochiert mit
Riesling in heller Rahmsauce, oder
Zanderfilet unter der Olivenkruste mit
Pfeffersauce auf Anfrage

M719Lachsfilet in Senf-Dill-
Sauce
oder Lachsfilet in Zitronensauce, Ganzer
Lachs gekocht frisch tranchiert auf Anfrage

M720Lachswürfel 'italienisch'
Zucchiniestreifen, Karotten- und
Lauchstreifen, Artischockenwürfel,
Kirschtomaten, Dillrahm auf Anfrage

M721Fischspezialitäten
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, Welsfilet mit
Limette und Kräutern, Saltimbocca vom
Steinbeisser, Seeteufel Toscana,
Bachforellen-Roulade mit Brezenfüllung
in Rieslingsauce auf Anfrage

M722Riesengarnelen
'Feinschmecker Art'
Zwiebelstreifen, Rauchschinkenstreifen,
bunte Paprika, Chinamorcheln,
Sojabohnenkeime, viele frische Kräuter,
Kräuterbutter auf Anfrage

M723Scampi
in feiner Knoblauchsauce auf Anfrage

M724Seezungenfilet 'gourmet'
in Streifen, Paprika, Lauch, Basilikum,
Shrimps, verschiedene frische Kräuter,
'rosa' Rahmoder mit Broccoliröschen,
Gemüsestreifen, Pernodrahm auf Anfrage

M725Schollenfiletrollchen
mit Gemüsestreifen an Weißweinsauce auf
Anfrage

M726Fischcurry mit frischen
Ananas und Mango auf Anfrage

M727Doradenfilet
mariniert mit Aioli und
Kräutervinaigrette auf Anfrage

Forelle und Wels
mehliert und frisch gebraten auf Anfrage

Vegetarisch

M728Feta Psiti
Feta backen mit Zwiebeln, Paprika
und Olivenöl auf Anfrage

Schupfnudelpfanne
mit Gemüsestreifen

Kartoffel-Gemüse-Auflauf

Schwäbische Käsespätzle

Blattspinat-Feta-Lasagne

BELAGEN

Sättigungsbeilage

Kartoffelbeilagen

M731Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln oder auf
Wunsch vegetarisch 2,50 €

M732Back-Kartoffeln
mit Kräuterquark, Kräuterbutter oder
Shrimpscocktail
ab 2,60 €

M733französische
Butterkartoffeln mit Schale 2,80 €

M734Kartoffeln
Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln,
Petersilienkartoffeln, Bouillonkartoffeln 2,30 €

M735Kartoffelpüree
Kartoffel-Möhren-Stampf, Kartoffel-
Sellerie-Püree, Kartoffelpüree mit
gebratenen Zwiebeln 2,30 €

M736Kartoffelgratin
auch als Kartoffel-Tomaten-Gratin 2,70 €

M737Knödel
Kartoffelknödel, Semmelknödel 2,40 €

M739Pariser Backkartoffeln
in der Pfanne angeschwenkt 2,60 €

M740Potato Wedges
Kartoffelspalten mit Schale 2,50 €

M742Röstinchen 2,50 €

Macaire-Kartoffeln
Westfälische Potthucke

Reis

M743Reis Klassik
Basmatireis, Butterreis, Reis weiß-
schwarz, Patnareis, Gemüse-
Wildreismischung, Wild-
LangkornreisIngwerreis, Curryreis,
Tomatenreis 2,30 €

M744Reisspezialitäten
Grillpolentaecken, Reisflädlein mit
Kräutern, Reis-Risotto, Safranreis 2,50 €

M745Safranreis 2,60 €

Risi-Bisi 2,50 €

Türkischer Reis
Reisnudeln mit Türkischer Reis

Teigwaren

M746Nudeln Klassisch Bandnudeln, Spätzle, Farfalle, Spaghetti, Vollkornnudeln, Schupfnudeln	2,30 €
M747Nudeln Extra Spinatnudeln, Oreganonudeln, Steinpilznudeln, Schwarze Nudeln, Bärlauchnudeln	2,70 €
M748Gnocchi Frisch in der Pfanne angebraten	2,50 €

Brot

M749Knoblauchbaguette Frisch vom Grill bei Ihrer Grillparta	auf Anfrage
-----------------------------------------------------------------------	-------------

Gemüse

Gemüsebeilagen

M750Gemüsebeilage Klassik Erbsen, Möhren, Blumenkohl polnisch, Brokkoli mit Mandelbutter, Böhnchen mit Speck-Zwiebeln, Rosenkohl mit Speck-Zwiebelwürfeln, Romanesco	2,70 €
M751Gemüsebeilage Nostalgie Rahmerbsen, Kohlrabi, Wirsing, Steckrüben, Speck-Bohnen-Bünchen, Mangold	2,90 €
M752Gemüsebeilage Mediterran Ratatouillegemüse, Paprikaragout, Peperonata	3,20 €
M753Gemüsepfanne Italien Schmorpfanne mit Champignons, Auberginen, Zucchini, Paprika	3,20 €
M754Gratinierte Gemüse	2,90 €
M755Rotkohl	2,30 €
M756Köstliche Beilagen Apfel-Lauch-Gemüse, Fenchel gratinati oder Fenchel mit Orangen-Karamell, Gurkengemüse, Zucchini-Tomaten- Gemüse, Blattspinat in Rahm, Backtomate	3,30 €
M757Backtomate mit Käse	3,30 €
M758Sauerkraut deftig auf Wunsch ohne Speck, auch als Weißweinkraut	2,35 €
M759Wintergemüse Schwarzwurzeln, Wirsingrahmgemüse, Rosenkohl mit Speckzwiebeln, Kohlrabi, Jägerweißkohl, Zuckerschoten, Lauchrahmgemüse	2,80 €
M760Spargel zur Saison als Anteil bei der Gemüsebeilage	3,50 €
M761Pilzbeilagen (saisonal) Austernpilze, frisches Champignonngemüse, Pfifferlinge, Spitzmorcheln, Waldmischpilze	auf Anfrage

Salat

Beilagensalat

M762Frische Blattsalate Lollo rosso, Lollo bionda, Eisbergsalat pro Person	3,20 €
M763Feldsalat mit Croutons pro Person	3,50 €
M764Rucola mit Mozzarella, Tomate, Balsamicodressingoder mit Parmesanspänen, getrockneten Tomate pro Person	3,70 €
M765gemischter Salat Blattsalate mit Tomate, Gurke und Paprika pro Person	3,50 €
M766Rohkostauswahl mit Möhren, Sellerie, Gurken, Chicoree, Endivien, Radieschen etc. pro Person	3,70 €
M767 Dressings: Himbeerdressing, Balsamicodressing, Sahnedressing 'süß- sauer', Vinaigrette mit Kräutern, Walnußdressing, Orangendressing, French-Dressing, Senfdressing 'Dijon', Joghurdressing, Sherrydressing Inklusive	
M768 Extra zum Salat: Orangenfilet, Walnuß, Pinienkerne, Sonnenblumenkerne, Croutons, frische Kräuter, Vollwertkörner, Sesam, Sojabohnenkeimen pro Person	0,60 €
M769Salate 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	2,50 €

Aktuelle Salatideen

Kartoffel-Rauke-Salat, Tagliatellesalat mit Antipastigemüse, Cole Slaw	auf Anfrage
---------------------------------------------------------------------------	-------------

Saucen zum kalten Buffet oder zum Fleisch und Grillbuffet

M770Kalte Sauce Hausgemachte Kräutersauce, Cocktailsauce, hausgemachtes Aioli, Teufelssauce, Curry-Mandel-Sauce, Kräuterfrischkäse, Zaziki, Cumberlandsauce, Dill-Senf-Sauce 100 g	1,10 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Butter

M771Butterteller Deutsche Markenbutter, Kräuterbutter, gesalzene Butter Butterteller	auf Anfrage
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

Brotauswahl

M780Brotauswahl zur Suppe Baguette, Partybrötchen oder Suppenbrötchen pro Person	0,80 €
M781kleine Brotauswahl Brot und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter pro Person	1,00 €
M782großer Brotkorb reichhaltige Brot und Partybrötchenauswahl, Baguette, Butter, Kräuterbutter, Griebenschmalz oder Kräuterdip pro Person	1,20 €
M783Baguetteauswahl verschiedene Baguettesorten zum Buffet pro Person	0,50 €
M784bayerische Brotauswahl mit Laugenstangen und Brezeln pro Person	1,30 €
M785Bortsortiment Brezeln, Laugenstangen, Fladenbrot, Grillhorn, Roggenrad, Roggenbaguette, Zwiebelbaguette, Körnerbaguette	auf Anfrage

DESSERTS

werden in Schüsseln
angerichtet
M800Zuschlag für das
Anrichten in kleinen
Portionsgläschen
pro Person 0,20 €

Westfälisch

M801Rustikal
Grießpudding mit
Dessertkirschen;Milchreis mit Früchten,
Stipmilch mit Zimt und Zucker 2,90 €
M802Grießflammerie
mit Beerenkompott 3,20 €
M803Quark-Sahne-Creme
mit Früchten der Saison (mit Ananas,
Erdbeeren, Mandarinen etc.) 3,20 €
M804Soester Quarkspeise
Quark-Sahne-Creme mit
Preiselbeergelee, Pumpernickel und
Zartbitterschokolade 3,00 €

Winterlich

M805Marzipancreme mit
Pfirsichkompott 3,40 €
M806Zimt-Vanille-Mousse
auch mit Zimt- oder Portweinpflaumen 3,30 €
Bratapfelkompott 3,40 €
Bratapfel-Crumble
Walnußcreme
Glühwein-Apfel-Kompott
Spekulatiuscreme
Topfenmousse mit Mohn

warme Desserts

M807Winterzeit
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Obstgratin
mit Sahne, Backapfel mit
Marzipansauce, Bratapfel 3,50 €

M809warme Schokoladentarte
mit flüssigem Kern auf Anfrage

Frische duftende Waffeln
vor Ort gebacken, mit heißen Kirschen,
Puderzucker und Sahne oder Vanilleeis auf
Anfrage

Bayerisch

M810Bayrisch Creme mit
Fruchtmark 3,50 €
Bayerische Mandelcreme
mit Milch, Sahne, Marzipan und
Amaretto 3,30 €
Topfenmousse auf
Fruchtspiegel 3,50 €
Topfencreme
Dessert mit Eierlikör und Pfirsichen 3,00 €
Grießschnitte mit
Himbeersauce 3,00 €

Französisch

M811Creme "surprise"
(Schichten Biskuitteig,
frisches mariniertes Obst,
Vanillecreme, Walnüsse 3,50 €

M812Mousse au Chocolat
Klassisch
(Zartbitterschokolade, Rum,
Schlagsahne) oder weiß aus
weißer Schokolade 3,50 €

M813Zweiterlei Mousse im Glas
mit Pistazien und Früchten 3,50 €

M814Crème brûlée 3,50 €

Italienisch

M815Moccacreme
, Cappucinocreme 3,30 €
M816Panna cotta auf
Fruchtspiegel oder
Caramlesauce 3,50 €
M817Tirami Su
typisch italienisch mit Löffelbiskuit und
Mascarpone oder als Variationen
Cantuccini-Kirsch-Tirami Su oder
Himbeer-Tirami Su 3,90 €

M818Turiner
Schokoladencreme
mit Rosinen und Schokoraseln 3,30 €

M819Stracciatellacreme
mit Amarettokirschen und
Espressosauce 3,50 €

M820Weiße Espressocreme 3,30 €

Spanisch

M821Crema catalana,
Karamelcreme 3,20 €

Griechisch

M822Griechischer Yoghurt
mit Honig auf Anfrage

Klassisch

M823Herrencreme
Schokoladenraspel, Schlagsahne, Rum 3,30 €
M824Mandel-Amaretto-Creme 3,30
€

M825Schwarzwaldcreme mit
Schattenmorellen
Schwarzwälder Kirschcreme 3,40 €

M826Vanille-Cointreau-Creme
Vanillecreme mit Orangengeleeschicht 3,30 €

M827Vanillecreme 'Birne
Helene'
Schichten aus Birnenfilets, Schokoladen-
und Vanillecreme 3,50 €

M828Klassische Cremes
Vanillecreme oder Schokoladencreme 3,20 €

M829Welfenspeise mit
Weinschaum 3,30 €

Fruchtig

M831Erdbeercreme
"Romanoff"
Erdbeermark, Quark, Orangenlikör 3,30 €

M832Fruchtgrützen
Beerenkompott aus heimischen
Früchten mit Erdbeeren,
Schattenmorellen, Himbeeren, Rote
Johannisbeeren,Waldbeerengrütze:
Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren,
Johannisbeeren, CassislikörGelbe Grütze
'tropical':Pfirsiche, Aprikosen, Birnen,
Ananas, Apfel, Maracuja; Grüne Grütze
'exotisch':Weintrauben, Kiwi, Ananas,
Stachelbeeren 3,20 €

M833Spaghettieis-Mousse
Mascarpone-Vanille-Creme mit
Erdbeermark und Raspeln von weißer
Schokolade 3,30 €

M834Fruchtcremes
Zitronen-, Orangen- oder Ananascreme 3,20
€

M835Heidelbeercreme
mit Joghurt und karamelisierten
Mandeln 3,20 €

Joghurt-Limetten-Creme 3,30 €

Trauben-Amarettini-Creme
köstliche Creme mit Schichten aus
marktfrischen Weintrauben,
aromatischen Amarettini und cremiger
Mascarpone 3,50 €

Pina-Colada-Creme
mit Ananas und Cocos 3,50 €

Mit Wein

M836Rieslingcreme 3,30 €

M837Rotweinbirne mit
Vanilleschaum 3,50 €

M838Proseccomousse
mit Melone, Pfirsich und frischer Minze auf
Anfrage

Obst

M839Obstpyramide,
Obstschale auf Anfrage

M840Obstspieße, gegrillt oder
roh auf Anfrage

M841Frischer Obstsalat
je nach Saison eine feine Auswahl
verschiedener frischer Fruchtsorten 3,90 €

M842Obstplatte
mit frischen Früchten der Saison und
einer feiner Quark-Sahne-Creme auf Anfrage

Gebackene Banane
im Tempurateig mit Honig

Eis

M843Eisbuffet "Summertime"
Köstliches Vanille-, Schokoladen- und
Erdbeereis, dazu ein sommerlicher
Obstsalat mit Früchten der Saison,
Erdbeersauce und Schokoladenbrunnen
sowie Eierlikör und Karamellsauce,
Zuckerperlen, Krokant, Eiswaffeln und
SahneAmarenakirschen und gehackte
Walnüsse 5,20 €

Eis
Eisbomben, Eisfahrrad auf Anfrage

Schokoladenbrunnen

M844Schokoladenbrunnen
mit Vollmilch- oder
Zartbitterschokolade, dazu frisches Obst
und und Eiswaffeln auf Anfrage

Dessertsaucen

M845Dessertsaucen
mit Caramel, Vanille, Mocca, weißer und
Zartbitterschokolade, Marsala oder
CassisFruchtmark aus Himbeere,
Erdbeere, Pfirsich, Kirsche, Kiwi 0,60 €

M846Sahne 0,60 €

M847Vanillesauce 0,60 €

KÄSEAUSSWAHL

M848 Käseplatte als Dessert
stößern Sie in unserer großen
Käsetheke
Preis pro Person, ca. 3,50 €

M849 Käseplatte als
Mitternachtssnack
stößern Sie in unserer großen
Käsetheke
Preis pro Person, ca. 2,45 €

AUS DER KONDITOREI

M850 Plattenkuchen
Bienenstich, Butterkuchen, Hamburger
Apfel, Kirschkuchen, Apfelkuchen etc. auf
Anfrage

M851 Torten
zum Kaffee, Dessert oder als
Mitternachtssnack auf Anfrage

Petit Fours und Pralinen

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

ZUSATZLEISTUNGEN

Anlieferung

M900 Anfahrt innerhalb Rheda-
Wiedenbrück 8,50 €

M902 Anfahrt bis Gütersloh,
Rietberg, Langenberg 15,00 €

M903 Anfahrt weitere Orte
nach gefahrenen km 0,90 €

Sonntagszuschlag

M904 Sonntagszuschlag
Sonntags arbeiten wir auf Anfrage 12,00 €

Geschirr

Geschirr und Besteck verleihen wir nur
bei gleichzeitiger Essensbestellung

M910 Gedeck Hauptgang
Teller, Messer Gabel
wird ungespült zurück genommen 1,20 €

M911 Gedeck Dessert
Dessertteller, Dessertlöffel
wird ungespült zurück genommen 0,60 €

M912 Salatteller
Mittelteller
wird ungespült zurück genommen 0,35 €

M913 Vorspeisenteller
wird ungespült zurück genommen 0,35 €

M914 Kaffeegedeck
Kaffeetasse, Untertasse, Löffel
wird ungespült zurück genommen 0,75 €

M915 Kuchengedeck
Kuchenteller, Gabel
wird ungespült zurück genommen 0,65 €

M916 Kaffeegedeck komplett
Kaffeetasse, Untertasse, Löffel,
Kuchenteller, Kuchengabel
wird ungespült zurück genommen 1,35 €

M917 Suppengeschirr
Suppenobere, -untere, Suppenlöffel
wird ungespült zurück genommen 1,00 €

M918 Servietten, fest, Duni auf Anfrage

M919 Servietten, einfach
Gröne-Logo 0,05 €

M920 Tischdecken, laufender
Meter
Duni Einwegtischdecke, sehr gute
Qualität 2,60 €

Personal

M922 Personal pro Stunde pro
Person 30,00 €

Karten

M923 Buffetschilder 0,10 €
Buffettisch 10,00 €

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 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 von z. Zt. 19% 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, Lieferverzug 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