

CATERING + PARTYSERVICE



VORWORT

Gröne – ...weil man's schmeckt!

Ihr Partyservice für jede Gelegenheit

Wird 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 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

VORWORT	2
SCHNITTCHEN	4
Baguettebrotschnittchen	4
Brotschnittchen	4
belegte Brötchen	4
Sandwich/Weißbrotdreiecke	4
Wraps	4
AUFSCHNITT- UND FISCHPLATTEN	4
kalte Platten	4
SUPPEN	5
Partysuppen (siehe auch Vorspeisensuppen)	5
Herzhafte Eintöpfle	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

Baguettebrotschnittchen

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

V100 Lukullschnittchen Klassik

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

V101 Lukullschnittchen Rustikal

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

V102 Lukullschnittchen Exquisit

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

V103 Lukullschnittchen Fisch

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

V109 Zuschlag für Körnerbaguette

Stück 19% 0,23 € 7% 0,20 €

Brotschnittchen

auf Doppelback, Körnerbrot oder Pumpernickel

V1101/2 Brotschnittchen Klassik

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

V1111/2 Brotschnittchen Rustikal

mit Frischkäsecrème, frischem Mett und Zwiebeln, Frischwurst,
Aspiaufschmitt
Stück 19% 2,33 € 7% 2,10 €

V1121/2 Brotschnittchen Exquisit

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

V1131/2 Brotschnittchen Fisch

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

V114 Schmalzbrote

Stück 19% 2,00 € 7% 1,80 €

belegte Brötchen

V1401/2 Brötchen Klassik

mit rohem Schinken, Bratenaufschmitt, 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 Frischkäsecrème, frischem Mett und Zwiebeln, Frischwurst,
Aspiaufschmitt, 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 €

V149 Zuschlag für Körnerbrötchen

Stück 19% 0,33 € 7% 0,30 €

Sandwich/Weißbrot dreiecke

V170 Sandwich

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 €

V171 Sandwich 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 €

AUFSCHEIN- UND FISCHPLATTEN

kalte Platten

Käse

V180 Käseplatte Klassik

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

V181 Käseplatte fein

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

V182 Käseplatte rustikal

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

V183 Käsebrett

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

Aufschmitt

V185 Aufschmittplatte Klassik

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

V186 Aufschmittplatte fein

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

V187 Aufschmittplatte rustikal

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

V188 Roastbeefplatte

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

Fisch

V189 Fischplatte

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

gemischt

V190 kalte Platten

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

V191 kalte 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

V200a Ungarische Gulaschsuppe

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

V200b Ungarische Gulaschsuppe, Rein Rind

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

V202 Gyros-Rahm-Suppe

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

V203 Kaminsuppe

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

V204a Kartoffelcremesuppe

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

V204b Kartoffelcremesuppe

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

V205 Käse-Lauch-Suppe

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

V206 Kasseler-Porree-Suppe

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

V207 Mitternachtssuppe

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

V210 Chili-Suppe

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

V213 Backofensuppe

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

V214 Curry-Hähnchen-Suppe

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

V215 PusztaSuppe

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

V216 italienische Gulaschsuppe

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

vegetarisch

V212 Ratatouille-Suppe

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

V266 Kürbiscremesuppe, zur Saison

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

V211 Möhren-Orangen-Suppe

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

V204 Kartoffelcremesuppe

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

Herzhafte Eintöpfe

V220 Eintöpfe

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

V221 Ital. Gemüseeintopf mit Pouladenbrust

Pro Liter 19%14,35 € 7%12,90 €

V222 Pichelsteiner 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

V250 Broccolicremesuppe

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

V251 Champignon-Rahm-Suppe

Pro Liter 19%13,34 € 7%12,00 €

V252 Currycremesuppe mit Shrimps

Pro Liter 19%16,58 € 7%14,91 €

V253 Finnische Lachscremesuppe

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

V254 Gemüserahmsüppchen

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

V255 Kartoffelcremesuppe

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

V256 Kräuterrahmsüppchen

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

V257 Lauchrahmsuppe

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

V259 Pfifferlingrahmsuppe

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

V260 Französische Zwiebelsuppe

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

V261 Tomatencremesuppe

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

V263 Cremesuppe von Staudensellerie mit Räucherlachsstreifen

Pro Liter 19%16,58 € 7%14,91 €

V263e Petersilienwurzelsuppe

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

Sommerlich

V264 Gazpacho

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

Zur Saison

V265 Spargel-Creme-Suppe

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

V266 Kürbiscremesuppe

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

Fleischerei Gröne

Partyservice und Catering



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 Meeressfrüchten, Gemüserauten, frischer Dill
Pro Liter 19%20,80 € 7%18,70 €

V272 Gemüsekraftbrühe

Gemüserauten
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, Große 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, Gemüesticks mit Dip, rustikale Käseplatte mit Butter, kleiner Brotkorb
ab 15 Personen 19%21,80 € 7%19,60 €

V301 Grünes Hausbuffet

Zarte Schweinemedaillons, Hähnchenbrust in Mandeln gebacken, Parmaschinken an Honigmelone, Roastbeef rosa gebraten, Kasselerbraten, internationale Käsespezialitäten, hausgemachte Curry-Mandel-Sauce, Kräutersauce, Waldorfsalat, Vitalsalat, Brötchenauswahl und Butter
ab 20 Personen 19%24,13 € 7%21,70 €

V304 Antipastibuffet

gefüllte Champignons und Tomaten, eingelegte Paprika, Oliven, gegrillte Auberginen, Zucchini, Tomate-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, Lauchsallat, Vitalsalat, hausgemachte Saucen, Senf, Brötchenauswahl
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 Tomate mit Mozzarella und Rauchfleischcarpaccio, Mini-Mettbällchen, Hähnchenschnitzel paniert, Mini-Schnitzel, Pennesalat mit getrockneten Tomaten, Hirtensalat und Kartoffelsalat, Gemüesticks, kleine feine Käseauswahl mit Frischkäsecreme, Knoblauchdip, Kräuterbutter und köstliche Brötchenauswahl
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 Brötchenauswahl und Kräuterbutter
ab 15 Personen 19%20,02 € 7%18,00 €

V309 Fingerfoodbuffet

Putenwraptaler, Lachsroulade, Hähnchenspieß Tandoori, Käsezebra, Blini mit Lachs, Tomate-Mozzarella-Spieß, Mini-Mettbällchen, kleines Schnitzelchen, Hähnchen-Nugget, Käsespieß mit Obst, Antipastispieß, 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, Cräcker mit Frischkäsecreme, Pennesalat mit getrockneten Tomaten im Glas, Hähnchen Yakitori-Spieß, Schinken-Melone-Schiffchen, kleines Schweinefiletmedaillons, Roastbeefröllchen, Schnitzelnugets, 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 Tischbuffets; Zuschlag Tischbuffet: 10%, Zuschlag Vorspeisenteller 15%

V320 Meditarran

Gefüllte Champignons und Peppacabs, eingelegte Paprika, Oliven, gegrillte Auberginen, Zucchini, Tomate-Mozzarella, Rauchfleischcarpaccio, Vitello tonnato, Parmaschinken an Honigmelone, Brotkorb, Butter, Kräuterbutter
ab 15 Personen, Auswahl kann variieren 19%12,23 € 7%11,00 €

V321 Meditarran mit Fisch

Gefüllte Champignons und getrocknete Tomaten, eingelegte Paprika, Oliven, gegrillte Auberginen, Zucchini, Tomate-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, Tomate-Mozzarella, Brotkorb, Butter
ab 15 Personen, Auswahl kann variieren 19%11,67 € 7%10,50 €

V323 Tapas

Acetunas 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), Jamón 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, Sahnemerettich, 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, Tomate-Mozzarella-Spieße, Datteln im Speckmantel, Antipastispieß
ab 15 Personen, Auswahl kann variieren 19%11,79 € 7%10,60 €

Fleischerei Gröne

Partyservice und Catering



V326Asia

Mini-Frühlingsrollen, Geflügelbällchen, Saté-Spieß mit Erdnussoße, 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 Parmesanpänen 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, Lauchsdat 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 Mittagsmenu

Grönes Hochzeitssuppe mit Einlage **** Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Mini-Rouladen, Zwiebelbraten, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Speckbohnenbündchen, Apfelfrotkohl, 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, Röstiinch 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 Senfkruste mit Rosmarin und Thymian, Hüftsteaks 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: Antipaststeller mit Paprikafilet, Zucchini, Gefüllten Champignonköpfen und Cocktailltomaten, Rauchfleischcarpaccio mit Himbeerdrressing, Baguette und Partybrötchen dazu Butter ****Hähnchenbrust in Rucola-Schinken-Mantel mit grober Senfsauce, Kartoffelgratin, sommerliche Gemüse, Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit Rieslingssauce, bunter Reis, Cannelloni 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 Marsalasauce, 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 Vorspeissteller mit Galiamelone 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 Peppersauce, Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Cocktailltomaten, Rucola und Pesto, Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln, Pilzrisotto, Champignonpfanne, frisch vor Ort zubereitet, Paprikagemüse, Rohkostauswahl mit Dressings****Desserts in Gläschchen 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, Kräuterroastbeef mit Rotweinsauce und Risole-Kartoffeln, Nudeln und Safranreis, Gemüseauswahl mit Böhnen, Mandelbroccoli, Möhren und Blumenkohl **** Orangencreme mit Mascarponesauce, frischer Obstsalat auf Anfrage

Fleischerei Gröne

Partyservice und Catering



V353e Hochzeitsbuffet 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-Möhren-Gemüse und in Butter gebratene Gnocchi **** Cappuccinocreme an Sesam-Karamellspiegel mit Früchten, Tiramisu

auf Anfrage

V355 Gourmetabend

Gefüllte Pepacups, Cocktailltomaten 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

V358 rustikales Buffet

Saftiger Nackenbraten mit Zwiebeln, Partyschnecken, Hackfleischbällchen mit Paprikasauce, warmer Krautsalat, Gemüseauswahl, Bratkartoffeln
ab 15 Personen

19%19,02 € 7%17,10 €

V359 Spanferkelmenü rustikal

Spanferkel, komplett ausgelöst und in schöne Bratenstücke zerteilt mit crosser Kruste, dazu Kartoffelpürree mit Rösti-Zwiebeln, 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

V360a Mittelmeer

Minestrone / Cannelloni mit Blattspinat an Pinienkernen und Sahnesause, gebratener Ziegenkäse mit Honig, Tagliatelle in Pesto mit Cocktailltomaten und Zucchini , Rohkostauswahl / Dessert: Obstsalat
ab 15 Personen

19%27,80 € 7%25,00 €

Vegan

V360b Orient

Falafel mit Minzsauce, Crostini mit Olivencreme, Kichererbsemousse, Gebratene Zucchini und Auberginen, Eingelegte Zwiebeln und Paprika, Linsensalat, Gefüllte Weinblätter Paprikasalat **** Seitansteak, Tandoori-Tofu-Spieß, Gedünsterter 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

V361 Viva Italia

Antipasti: Vitello Tonnato, eingelegte Champignons und Paprika, gefüllte Tomaten, Melonenschiffchen mit Parmaschinken; warm: Penne Nudeln mit Mozzarellasauce, Lasagne Klassik, Gekräutertes Schweinefilet, Kartoffelgratin, Gnocchi; Beilagen: Paprikasalat mit Fetakäse und Oliven, Möhrensalat mit Joghurtdressing, Tomate-Mozzarella-Salat; Dessert: Tiramisu, frischer Obstsalat, Baguette
ab 20 Personen

19%39,70 € 7%35,70 €

V362 Italia

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 Pouladenbrust auf Fenchel-Tomatent Ragout, Buntes Pfannengemüse, Kartoffelgratin und gebratene Rosmarinkartoffeln *** Dessert: Panna Cotta mit Fruchtsauce, Tiramisu
ab 20 Personen

19%43,04 € 7%38,70 €

V363 Bella Italia

Gefüllte Champignonköpfe und Tomaten, Olivenauswahl, Zucchini und Auberginen, Zwiebeln eingelegt, Paprikafilet, Garnelen in Pesto, Putolo 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 €

V364 Dolce 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 *** Kalbsröslein an Salbeijs, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln, Hähnchenbrust in Rahm mit Basilikum, Tagliatelle in Pesto mit Cocktailltomaten, frische Salatauswahl *** Obstsalat, Panna cotta, Spaghetti-Eis-Mousse
ab 20 Personen

19%44,38 € 7%39,90 €

V365 Pasta Buffet

Lasagne mit Hackfüllung, Penne in Gorgonzolasauce mit Walnüssen, Macaroni mit Tomate-Mozzarella-Sauce, Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Pesto, Oliven und Rucola, Hirtensalat mit Schafskäse, Rucola mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesanspänen
ab 20 Personen

19%18,35 € 7%16,50 €

Griechenland

V367 Yammas

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 Gemüsepflanne, Reissalat, Hirtensalat, Krautsalat, Rohkostauswahl , Desserts: Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen, Frischer Obstsalat, Karamellcreme
ab 35 Personen

19%38,59 € 7%34,70 €

Südamerika

V368 Südamerikanisches Buffet

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

19%25,59 € 7%23,01 €

Türkei

V375 Bosphorus

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-Kicherebse-Pürree), Muhammar (Walnuß-Paprika-Pürree) ,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 kebab 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

Fleischerei Gröne

Partyservice und Catering



lockerer Abend

V376 Spanischer Abend

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

V377 Westfälischer Abend

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

V378 Döner 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

V379a Variation 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

V379b Variation 2

Ciabatta dazu Quark und Butter, Auberginenröllchen mit Tomatensugo, Meeresfrütesalat, 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, Geschnörtes 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 Pinienkerne, Kirschtomaten und frischem Basilikum **** Mascarpone mousse mit Orangensauce, Cappuccinocreme und frischer Obstsalat, Panna Cotta mit Erdbeersauce ab 50 Personen auf Anfrage

V379c Variation 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

V380 Spaghetti aus dem Parmesanlaib

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

saisonale

Grünkohl

V381 Grünkohlménü

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

Bayern

V382 Oktoberfest

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

V383 Bayerisches 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

V385 Gänseessen

Knusprig gebackene Gänsekeulen und -brüste mit feiner Orangen-Gänsebrüste, 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

V386 Weißer 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 €

V387 Kommunion

Gefüllte Champignonköpfe und Tomaten, eingelegte Paprikafilets, 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 chocoat ab 18 Personen 19%40,59 € 7%36,50 €

V388a Konfirmation

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

V388b Erstkommunion

Tomatencremesuppe, Baguette****Rinderhüftsteaks an Barolosause, Hähnchen-Curry-Geschnetzeltes, Lachssteak in Dillrahmsauce, Cannelloni 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 €

V388c Taufe

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

V389 Westfälischer 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 €

V390 Westfälischer 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 €

V391 Spargelbuffet

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 €

Fleischerei Gröne

Partyservice und Catering



Grillbuffet

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

V393 Wurst-Grillspezialitäten

Rostbratwurst, Krakauer Würstchen, Bratwurtschnecken, Käsebratwurst, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tomatensalat, Senf, Ketchup, Paprikasauce, Reihenbrötchen
ab 40 Personen

auf Anfrage

V394 Grillbuffet

Zarte Schweinerückensteaks, Saftige Nackensteaks, Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer, Partygriller, Grillkäse, Gemüsespieße, Frühlingskartoffelsalat, Gartensalat, Pennesalat mit getrockneten Tomaten, Bauernsalat, Brotauswahl und 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 €

Preisbeispiel bei 70 Personen 19%27,00 €

V396 Grillparty

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

Preisbeispiel bei 70 Personen 19%37,10 €

V397 American BBQ

Rinderhüftsteak, Spare Ribs, Chicken Wings, Maiskolben, Speckböhnen, 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

V398 Hamburger Buffet

Hamburger Patties (Hacksteak) frisch vom Holzkohlegrill, Hamburger Buns (Brötchen), Bacon, Tomatenscheiben, Gewürzgurkenscheiben, Frischer Salat,Schmorzwiebeln, frische Zwiebeln, Rösti zwiebeln, 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

V399a Griechisches Grillbuffet

Vorspeisenauswahl: 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 marinert, 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, Karamellcreme

Preisbeispiel bei 100 Personen 19%37,10 €

V399b Türkisches 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 Tomatenkren, 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, Knoblauchsae, Hummus, Cacik, Fladenbrot und Kräuterbutter, Joghurt mit Honig und frischem Obstsalat, Baklava

auf Anfrage

V399c Mediterranes 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 €

V399d Griechisches 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, Choriatiki (Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Paprika, Oliven, milde Peperoni, Zwiebel, Olivenöl) Fladenbrot****Warme Gerichte: Kolokithokoftedes (Zucchini Bällchen), Koftedes (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, Kalamárakia - In Ringe geschnittene, fein gebratene Calamaris mit mediterranem Pfannengemüse

auf Anfrage

Riesenpfanne

V401 Riesenpfanne

Schweingeschnetzeltes 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 Grönés Hot-Dogs: Würstchen, Hot-Dog-Brötchen, Rösti zwiebeln, 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

V402 Wildbuffet

finnische Lachscremesuppe mit Gemüsejuliene, 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 €

Fleischerei Gröne

Partyservice und Catering



Mitternachtsbuffet

V406 Currywurst

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

19% 3,89 € 7% 3,50 €

V407 Käseplatte

Käseauswahl mit Brot, Butter und Kräuterbutter
ab

19% 4,00 € 7% 3,60 €

V408 Rustikal

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

19% 4,62 € 7% 4,15 €

V409 weitere Ideen

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

FRÜHSTÜCK

Frühstück

V410 Kleines Frühstück

Schinken-, Braten-, und Mettwurstauswahl, Käsespezialitäten, Gekochte Eier, Honig, Marmelade, Frische Brot- und Brötchenauswahl, Butter
ab 15 Personen

19% 15,35 € 7% 13,80 €

V412 Großes Frühstück

Rührei mit Schnittlauch (oder Speck), Bacon, Partygriller, gemischte Aufschnittplatte mit Rohschinken, Mettwurst und Braten, Käseauswahl, Fleischsalat, Frischkäsecrème, 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

V414 Kleiner Brunch

Kleines Frühstück mit Gulaschsuppe (0,3l)
ab 15 Personen

19% 18,91 € 7% 17,00 €

V415 Brunch exquisit

wie großes Frühstück mit Fischauswahl 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 €

V418 Lunchpakte

Wir packen die Lunchpakte 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

SALATTELLER

Salatteller

V430 Norweger Lachssalat

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

auf Anfrage

V431 Hähnchenbrustsalat

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

auf Anfrage

V432 Chefosalat

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

auf Anfrage

V433 Salat Nizza

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

V434 Schlemmersalatteller

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

auf Anfrage

V435 Italienischer Salatteller

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

auf Anfrage

V436 Antipastosalatteller

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

auf Anfrage

V437 Spargelsalatteller

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

auf Anfrage

V438 Salatteller mit Schweinefiletstreifen

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

auf Anfrage

V439 Surf & Turf

Frische bunte Salate der Saison mit Roastbeefröschen und Krätersauce, Scampispieß mit Aioli-Dip, dazu Brot und Butter

auf Anfrage

AUFLÄUFE

V440 Blumenkohl-Broccoli-Auflauf

19% 10,90 € 7% 9,80 €

V441 Brokkoli-Auflauf mit Hähnchen und Kartoffeln

19% 12,13 € 7% 10,90 €

V442 Gemüseauflauf vegetarisch

19% 10,90 € 7% 9,80 €

V443 Hähnchenfleisch auf Ratatouillegemüse überbacken

19% 12,13 € 7% 10,90 €

V444 Maccaroni-Thunfisch-Auflauf

19% 12,13 € 7% 10,90 €

V445 Moussaka

mit Auberginen, Hackfleisch, und Kartoffeln

19% 12,13 € 7% 10,90 €

Frankreich

V450 Quiche lorraine und Zwiebelkuchen

Stück ca. 250g 19% 7,57 € 7% 6,81 €

PASTA

V460a Lasagne

a) Lasagne Klassik mit Hackfleisch, Bolognase und Käse , b) vegetarisch mit Blattspinat und Fetakäse 19% 12,13 € 7% 10,90 €

V460b Lachs-Lasagne mit Blattspinat

19% 13,23 € 7% 11,90 €

V461 Cannelloni mit Hackfleischfüllung

Käse-Sahne-Sauce, Tomatensugo, Gemüsejulienné, Käse überbacken 19% 12,13 € 7% 10,90 €

V462 Cannelloni mit Ricottafüllung

mit Käse-Sahne-Sauce 19% 11,52 € 7% 10,35 €

V463 Maultaschen

mit Tomtenaute, Käsecrème und Gemüsejulienné 19% 11,51 € 7% 10,35 €

V464 Maccaroni 'vegetarisch'

Broccoli, Möhren, Erbsen, Lauch, Tomate 19% 10,90 € 7% 9,80 €

Fleischerei Gröne

Partyservice und Catering



V465	Farfalle	mit Gorgonzolasauce und Walnuß	19%11,51 € 7%10,35 €	V511	Spanferkel	rustikal am Dreschspieß vom Grill bei größeren Veranstaltungen, weitere Spanferkel zerteilt Grillgerät zur Miete und nur mit unserem Personal, ab 90 Personen	auf Anfrage
V466	Pasta "Florenz"	Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola	19%11,51 € 7%10,35 €	V512	Spare Ribs		auf Anfrage
V467	Penne Nudeln in Waldpilzsauce		19%10,90 € 7% 9,80 €	V513	Grillhaxe	pro Stück	19% 9,78 € 7% 8,80 €
V468	Rigatoni-Röhrennudeln	in Bolognaisesauce überbacken	19%12,13 € 7%10,90 €	V514	Haxenfleisch, schier		19%11,51 € 7%10,35 €
V469	Schinkenröllchen mit Blattspinat und Mozzarella gefüllt	in einer Käsesahnesauce auf bunten Nudeln überbacken	19%13,23 € 7%11,90 €	V515	Mini-Haxen	Haxen-Nüßchen	19%11,29 € 7%10,15 €
V470	Spaghetti Bolognaisse		19%10,34 € 7% 9,30 €	V516	Hausgemachter Leberkäse und Hackbraten	19%10,90 € 7% 9,80 €	
V471	Spätzlepfanne		19%10,90 € 7% 9,80 €	V517	kleine Kohlwurst, Mettendchen, Partygriller, Weißwürstchen, Krakauer	19%10,90 € 7% 9,80 €	
V472	Steinpilz-Ravioli	mit Parmaschinken, Tomatenwürfeln und Basilikum in tomatisierter Sauce	19%12,46 € 7%11,20 €	V518	Spanferkelrücken	am Knochen mit Schwarze und köstlichen mediterranen Kräutern oder als schierer Spanferkelrücken mit Rosmarin	auf Anfrage
V473	Tortellini	Don Alfredo' Erbsen, Möhren, Speck-Zwiebelwürfel, Sahnesauce, Käse Tortellini 'Florenz' Tomate, Paprika, Champignons, Zwiebeln Tortellini 'italienisch' Broccoliröschen, Kochschinken, Sahnesauce	19%10,90 € 7% 9,80 €	V519	Currywurst	pro Person 2 Stück mit Reihenbrötchen	19% 7,78 € 7% 7,00 €
V474	Fettuccine	mit Pinienkernen, Dörrtomate, Knoblauch und Rucola	19%11,73 € 7%10,55 €		Schnitzel aus dem Lummer		
V475	„Penne all' arrabbiata“	mit Sardellen, Kapern, Tomaten und Oliven	19%11,34 € 7%10,20 €	V530	Partyschnitzel, paniert 80g	mit Brötchenpanade oder als Knusperschnitzel mit Cornflakes oder Mandeln	19% 4,45 € 7% 4,00 €
V476	Asiatische Nudelpfanne	mit Paprika, Hähnchenfleisch, Sojasauce, Gemüse	19%12,13 € 7%10,90 €	V531	Partyschnitzel, paniert 150g	mit Brötchenpanade oder als Knusperschnitzel mit Cornflakes oder Mandeln	19% 7,22 € 7% 6,49 €
REIS							
V490	Asiatische Reispfanne	mit Hähnchenfleisch, Pilzen, Paprika	19%12,13 € 7%10,90 €	V532	Schweineschnitzel, paniert	pro Person	19%11,34 € 7%10,20 €
V491	Paella	mit Geflügel oder Meeresfrüchten	auf Anfrage	V533	Schweineschnitzel	Piccata in Parmesan-Ei-Hülle oder mit Maronenkruste, Pesto-Schnitzel, Zwiebelkruste, Lauch-Schinken-Kruste	19%12,01 € 7%10,80 €
SCHWEINEFLEISCH							
V500	Bratleberwurst / Möpkenbrot		19% 9,23 € 7% 8,30 €	V534	Schnitzel überbacken	"Hawai" mit gekochtem Schinken, Ananas, Käse, Kirsche "Champignonschnitzel" mit Champignons, Speck und Hollandaise; "Schlemmerschnitzel" mit Preiselbeeren, Hollandaise und Camembert gratiniert	19%12,01 € 7%10,80 €
V501	Geschmorte Schweinebäckchen		19%12,79 € 7%11,50 €	V535	Saucen	pro Person	
V502	Kasseler schier	frisch aus dem eigenen Heißrauch	19%12,46 € 7%11,20 €	V540	Frikadelle pro Stück a 80g	Jägersauce, Paprikasauce, Champignon-Rahm-Sauce, Currysauce, Estragonsauce oder Schlemmersauce (Rahmsauce mit Zwiebeln und Kochschinkenstreifen)	19% 1,67 € 7% 1,50 €
V503	Kasseler im Blätterteig		19%13,35 € 7%12,01 €	V541	Frikadelle pro Stück a 150 g	pro Person	19% 3,12 € 7% 2,80 €
V504	gegrillter Spießbraten		19%12,23 € 7%11,00 €		Schweinelummer und -nacken		
V505	Grillschinken		19%12,23 € 7%11,00 €	V550	Saftiger 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 €
V506	Kohlrouladen		19%11,51 € 7%10,35 €	V551	Gefüllte Braten	vom Nacken oder Rücken: Klassischer Zwiebelbraten, Porreebraten, Schwedenbraten (Backobst), Cordon-bleu-Braten, Paprikabraten (mit Mett und Paprika), Schweinenackenbraten unter der Senfkruste mit Rosamrin und Thymian	19%12,13 € 7%10,90 €
V507	Krustenbraten		19%12,23 € 7%11,00 €				
V509	Schweinenackenbraten	mit Rotwein-Zwiebelsauce	19%12,67 € 7%11,40 €				
V510	Spanferkel (ohne Knochen, vorgeschnitten)	ab 20 Personen	19%16,68 € 7%15,00 €				

Fleischerei Gröne

Partyservice und Catering



V552Lummerbraten	mit feiner Kruste aus Tomate-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, Tomate, Käse	19%12,13 € 7%10,90 €
V571Schaschliktopf	Schweinegulasch mit Zwiebeln und Speck in Paprikasauce	19%12,13 € 7%10,90 €
V572Rahm-Geschnetzeltes Zürcher Art	Champignons, Lauch, Weißweinrahm	19%12,13 € 7%10,90 €
Schweinefilet		
V580Filetspitzen 'Mailänder Art'	Filetstreifen, Tomate, 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 Steinpilzfarce, mit Schafskäse und Oliven in Balsamicosauce	auf Anfrage
V583Schweinefilet mit Räucherspeck	Lendchen in Rauchspeck gewickelt mit Käsehaube überbacken , Schweinelendchen im Wirsingmantel oder im westfälischen Pumpernickelmantel 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 Apfelpuren 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 €
V613Rinderrouladen 'ungarisch'	Paprika, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch	19%15,02 € 7%13,50 €
V614Rinderrouladen Hausgemacht	gerollt mit Zwiebeln, Senf, Gurke, Speck	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 Pfifferlingssauce	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 Altbiere sauce	19%18,91 € 7%17,00 €
V618Rinderzunge 'Madeira'	Champignonköpfe, Gemüestreifen, 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 Essigurke, Dijon-Senf, Champignons und Sauerrahm	19%38,92 € 7%35,00 €
V632Rinderfilet	mit Pfifferlingen in leichtem Kräuterrahm oder mit Walnüssen, in Madeira, Zitrone, 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 €
V649 Kalbschnitzel Wiener Schnitzel	19%21,91 € 7%19,70 €
V650 Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Geschnetzeltes	19%19,14 € 7%17,21 €
V651 Kalbsmedaillon Kalbsmedaillons mit Schalottensauce, Paprika-Zucchinigemüse und Pariser Kartoffeln	auf Anfrage
V652 Kalbsrücken Kalbsrücken mit Steinpilzrahm, Gemüseauswahl und Kräuterspätzle	auf Anfrage
Geflügel	
Hähnchen	
V660 Gegrilltes 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 €
V661 Hähnchenbrust "Saltim bocca" mit Parmaschinken und Salbei umhüllt in Marsalausace "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 €
V662 Hähnchenbrustfilet "Toscana" mit Rosmarin, Hähnchenbrustfilet mit Frischkäsefüllung, Hähnchenbrust mit Rucola und getrockneten Tomaten gefüllt	19%12,90 € 7%11,60 €
V663 Hähnchenschnitzel 80g in Brötchenpanade, im Knuspermantel oder mit Cornflakes oder Mandelpütttern paniert	Stück 19% 5,01 € 7% 4,50 €
V664 Hähnchenschnitzel 140g in Brötchenpanade, im Knuspermantel oder mit Cornflakes oder Mandelpütttern paniert	Stück 19% 8,57 € 7% 7,70 €
V665 Hähnchenschnitzel, paniert in Brötchenpanade, im Knuspermantel oder mit Cornflakes oder Mandelpütttern paniert	pro Person 19%12,34 € 7%11,10 €
V666 Hähnchencurry indisch mit grünem Curry	19%12,01 € 7%10,80 €
V667 Hähnchenkeulen cross gebraten, roh ca. 250g mit Knochen	pro Stück 19% 4,12 € 7% 3,70 €
V668 Hähnchenkeule gefüllt ausgelöste Hähnchenkeule mit köstlicher Füllung	auf Anfrage
V669 Zartes Pouladenfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken mit Basilikumsauce oder mit Pfirsich-Samt-Sauce	19%12,79 € 7%11,50 €
V670 Hühnerfrikassee	19%12,79 € 7%11,50 €
V671 Maispoularde mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern	auf Anfrage
Pute	
V675 Flugentenbrust mit Orangensauce	19%24,47 € 7%22,00 €
V676 Putenrouladen köstlich gefüllt	19% 0,00 € 7% 0,00 €
V677 Putenbrust gegrillt in Champignonrahm mit Gemüsejuliennne	Putensteaks 19%12,13 € 7%10,90 €

V678 Putengeschnetzeltes in Currysauce	19%12,13 € 7%10,90 €
V679 Geräucherter, saftiger Putenbraten heißgeräuchert im eigenen Turmrauch	19%12,13 € 7%10,90 €
Ente	
V680 Entenbrust, -keule geschmort Entenbrust in dunkler Jus mit grünen Pfefferkörner, oder in Rotweinsauce, oder auf glasierten Äpfeln	auf Anfrage
V681 Gebratene Ente gefüllt oder ungefüllt	auf Anfrage
V682 Gebratene Ente (ca. 2kg) mit feiner Sauce, Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffel-Klößen für 3 Personen, Abholung pro Stück	19%88,98 € 7%80,00 €
V683 Gänsebrust oder -keule in Orangensauce	auf Anfrage
V684 Gebratene Gans (ca. 4kg roh) mit feiner Sauce, Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffel-Klößen für 4 Personen, Abholung pro Stück	19%166,83 € 7%150,00 €
V685 Gebratene Gans gefüllt oder ungefüllt	auf Anfrage
Perlhuhn	
V686 Zartes Perlhuhnbrüstchen mit Pistazienfarce gefüllt, dazu Estragonsauce	auf Anfrage
Wildspezialitäten (saisonal)	
V690 Hirschkalbskeulenbraten 'Diana' zarte gebeizte Hirschkalbskeule, Wildrahmsauce, Waldpilze, Rauchspeckstreifen, Hollandaise	auf Anfrage
V691 Hirschkalbsrücken 'rosa' gebratener Hirschkalbsrücken, Wildpreiselbeeren, Birne, Pfifferlinge in Rahm	auf Anfrage
V692 Hirschkalbsrücken Hirschkalbsrücken mit Blaubeerjus, geschmortem Sellerie und Spätzle	auf Anfrage
V693 Hirschroulade Hirschroulade mit Pilz-Duxelle gefüllt, Rosenkohl, Butterspätzle	auf Anfrage
V694 Hirschroulade Hirschroulade mit roten Zwiebeln und Preiselbeeren gefüllt auf Holundersauce mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	auf Anfrage
Reh	
V695 Reh Rehkeule in Burgundersauce	auf Anfrage
V696 Reh Rehregulasch in kräftiger Barolosauce	
V697 Reh Zarte Rehfiletstreifen in einer Wildrahmsauce, Pfifferlinge, verfeinert mit Cassis	
V698 Reh Rehbraten in Hagebuttensauce mit Mandelbroccoli und Haselnußspätzle	

Fleischerei Gröne

Partyservice und Catering



V699 Kaninchen

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

auf Anfrage

Wildschwein

V700 Wildschwein

Wildschweinkeule mit Walnussauce und Preiselbeerbirne
auf Anfrage

V701 Wildschwein

Zarter Braten aus der Wildschweinkeule mit Austernpilzen an
Brombeer-Schalottenjus

V702 Wildschwein

Wildschweinragout mit Calvadosäpfeln

Fischkarte und Meeresfrüchtespezialitäten

V710 Dorschfilet

mit Dijon-Senf-Sauce

auf Anfrage

V711 Seelachs

auf Anfrage

V712 Zanderfilet

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

auf Anfrage

V713 Lachsfilet in Senf-Dill-Sauce

oder Lachsfilet in Zitronensauce, Ganzer Lachs geckocht frisch
tranchiert

auf Anfrage

V714 Lachswürfel 'italienisch'

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

auf Anfrage

V715 Fischspezialitäten

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

V716 Riesengarnelen 'Feinschmecker Art'

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

auf Anfrage

V717 Scampi

in feiner Knoblauchsauce

auf Anfrage

V718 Seezungenfilet 'gourmet'

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

auf Anfrage

V719 Schollenfiletröllchen

mit Gemüsestreifen an Weißweinsauce

auf Anfrage

V720 Fischcurry mit frischen Ananas und Mango

auf Anfrage

V721 Doradenfilet

mariniert mit Aioli und Kräutervinaigrette

auf Anfrage

V722 Forelle

mehliert und frisch gebraten

auf Anfrage

V723 Kabeljau

in Weißwein-Rahm-Sauce

auf Anfrage

Vegan

V730 Linsenbraten im Blätterteig mit
Tomatensauce

auf Anfrage

V731 Penne Nudeln mit veganem Pesto,
Kirschtomaten und Rucola

auf Anfrage

V732 Quinoa-Kichererbsenpfanne mit Gemüse
auf Anfrage

V733 Ratatouille mit Couscous

auf Anfrage

V734 Ofensüßkartoffeln mit Kichererbsen und
Sesam-Mandel-Sauce

auf Anfrage

V735 Süßkartoffel-Ragout

auf Anfrage

V736 Erdnuß-Ramen-Bowl

auf Anfrage

Vegetarisch

V740 Feta Psiti

Feta gebacken mit Zwiebeln, Paprika und Olivenöl
auf Anfrage

V741 Schupfnudelpfanne
mit Gemüsestreifen

auf Anfrage

V742 Kartoffel-Gemüse-Auflauf

auf Anfrage

V743 Schwäbische Käsespätzle

auf Anfrage

V744 Blattspinat-Feta-Lasagne

auf Anfrage

V745 Panierter Schafskäse
mit Honig

auf Anfrage

BEILAGEN

Sättigungsbeilage

Kartoffelbeilagen

V750 Bratkartoffeln

mit Speck und Zwiebeln oder auf Wunsch vegetarisch
19% 4,34 € 7% 3,91 €

V751 Back-Kartoffeln

mit Kräuterquark, Kräuterbutter oder Shrimpscocktail
ab 19% 4,56 € 7% 4,10 €

V752 französische Butterkartoffeln mit Schale

19% 4,34 € 7% 3,91 €

V753 Kartoffeln

a) Salzkartoffeln, b) Rosmarinkartoffeln, c)
Petersilienkartoffeln,d) Bouillonkartoffeln
19% 3,67 € 7% 3,30 €

V754 Kartoffelpüree

a) Kartoffel-Möhren-Stampf,b) Kartoffel-Sellerie-Püree,
c) Kartoffelpüree mit gebratenen Zwiebeln
19% 4,00 € 7% 3,60 €

V755 Kartoffelgratin

19% 4,34 € 7% 3,91 €

V756 Knödel

a) Kartoffelknödel, b) Semmelknödel , c) Serviettenknödel
19% 4,00 € 7% 3,60 €

V757 Pariser Backkartoffeln

19% 4,34 € 7% 3,91 €

V758 Potato Wedges

Kartoffelpalten mit Schale
19% 4,34 € 7% 3,91 €

V759 Röstitaler

19% 4,34 € 7% 3,91 €

Fleischerei Gröne

Partyservice und Catering



V760 Macaire-Kartoffeln

19% 4,34 € 7% 3,91 €

Reis

V765 Reis Klassik

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

19% 4,00 € 7% 3,60 €

V766 Reisspezialitäten

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

19% 4,00 € 7% 3,60 €

Poletta

V770 Polenta

Polenta, Polenta-Ecken

19% 4,00 € 7% 3,60 €

Teigwaren

V775 Nudeln Klassisch

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

19% 4,00 € 7% 3,60 €

V776 Nudeln Extra

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

19% 4,28 € 7% 3,85 €

V777 Gnocchi

Frisch in der Pfanne angebraten

19% 4,34 € 7% 3,91 €

Brot

V778 Knoblauchbaguette

Frisch vom Grill bei Ihrer Grillparty

auf Anfrage

Gemüse

Gemüsebeilagen

V780 Gemüsebeilage 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 €

V781 Gemüsebeilage Nostalgie

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

19% 4,34 € 7% 3,91 €

V782 Paprikaragout

oder Peperonate

19% 5,12 € 7% 4,60 €

V783 Mediterrane Gemüsepfanne

Schmorpfanne mit Champignons, Auberginen, Zucchini, Paprika
19% 5,12 € 7% 4,60 €

V784 Ratatouillegemüse

19% 5,12 € 7% 4,60 €

V785 Gemüse rustikal

a) Rotkohl, b) Sauerkraut

19% 3,89 € 7% 3,50 €

V786 Köstliche 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 €

V787 Rahmgemüse

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

19% 5,12 € 7% 4,60 €

V788 Kaisergemüse

19% 4,34 € 7% 3,91 €

V789 Wintergemüse

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

19% 4,22 € 7% 3,80 €

V790 Spargel

zur Saison

als Anteil bei der Gemüsebeilage

19% 6,34 € 7% 5,70 €

V791 Gebratene Champignons mit Lauch und Zwiebeln

19% 5,12 € 7% 4,60 €

V792 Pilzbeilagen (saisonal)

a) Austernpilze, b) frisches Champignongemüse, c) Pfifferlinge, d) Spitzmorcheln, e) Waldmischpilze, f) Steinpilze
auf Anfrage

Salat

Beilagensalat

V810 Frische Blattsalate

Lollo rosso, Lollo bionda, Eisbergsalat

pro Person

19% 4,78 € 7% 4,30 €

V811 Feldsalat

mit Croutons

pro Person

19% 5,45 € 7% 4,90 €

V812 Rucola

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

pro Person

19% 5,45 € 7% 4,90 €

V813 Gemischter Salat

Blattsalate mit Tomate, Gurke und Paprika

pro Person

19% 5,06 € 7% 4,55 €

V814 Rohkostauswahl

mit Gurken, Tomaten, Paprika, Möhren und Mais

pro Person

19% 5,68 € 7% 5,10 €

V815

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

Inklusiv

V816 Salate 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

V820 Kalte Sauce

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

100 g

19% 1,56 € 7% 1,40 €

Butter

V821 Butterteller

Deutsche Markenbutter, Kräuterbutter, gesalzene Butter
Butterteller

auf Anfrage

Brotauswahl

V830 Brotauswahl zur Suppe

Baguette und Partybrötchen

pro Person

19% 1,23 € 7% 1,10 €

V831 Kleine Brotauswahl

Brot und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter

pro Person

19% 1,56 € 7% 1,40 €

V832 Großer Brotkorb

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

pro Person

19% 1,89 € 7% 1,70 €

V833 Baguetteauswahl

verschiedene Baguettesorten zum Buffet

pro Person

19% 0,67 € 7% 0,60 €

V834 Bayerische Brotauswahl

mit Laugenstangen und Brezeln

pro Person

19% 2,89 € 7% 2,60 €

V835 Bortsortiment

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

auf Anfrage

Fleischerei Gröne

Partyservice und Catering



DESSERTS

werden in Schüsseln angerichtet

v840 Zuschlag für das Anrichten in kleinen Portionsgläschen
pro Person 19% 0,33 € 7% 0,30 €

Westfälisch

v841 Grießflammerie mit Beerenkompott 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v842 Quark-Sahne-Creme mit Früchten der Saison (mit Ananas, Erdbeeren, Mandarinen etc.) 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v843 Soester Quarkspeise Quark-Sahne-Creme mit Preiselbeergelee, Pumpernickel und Zartbitterschokolade 19% 5,22 € 7% 4,70 €

Winterlich

v844 Marzipancreme mit Pfirsichkompott oder Zimtkirschen 19% 5,34 € 7% 4,80 €

v845 Zimt-Vanille-Mousse auch mit Zimt- oder Portweinpfauen 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v846 Pflaumen-Crumble 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v847 Spekulatiuscreme 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v848 Mohnmousse mit Marzipansauce 19% 5,22 € 7% 4,70 €

warme Desserts

v850 Bratapfel mit Vanillesauce 19% 5,22 € 7% 4,70 €

Bayerisch

v851 Bayrisch Creme mit Fruchtsauce 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v852 Topfencreme Dessert mit Eierlikör und Pfirsichen 19% 5,22 € 7% 4,70 €

Französisch

v853 Mousse au Chocolat 19% 5,78 € 7% 5,20 €

v854 Crème brûlée 19% 5,78 € 7% 5,20 €

Italienisch

v855 Moccacreme, Cappuccinocreme 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v856 Panna cotta mit Erdbeersauce oder Karamellsauce 19% 5,22 € 7% 4,70 €

v857 Italienisches Dessert nach Art Tiramisu mit Löffelbiskuit und Quarkcreme oder als Variationen Cantuccini-Kirsch-Tiramisu oder Himbeer-Tiramisu 19% 5,78 € 7% 5,20 €

Griechisch

v858 Griechischer Yoghurt mit Honig und Nüssen auf Anfrage

Klassisch

v859 Herrencreme

Schokoladenraspel, Schlagsahne, Rum

19% 5,22 € 7% 4,70 €

v860 Mandel-Amaretto-Creme

19% 5,22 € 7% 4,70 €

v861 Schwarzwaldcreme mit Schattenmorellen

Schwarzwalder Kirschcreme

19% 5,22 € 7% 4,70 €

v862 Klassische Cremes

a) Vanillecreme b) Schokoladencreme c) Karamellcreme

19% 5,22 € 7% 4,70 €

v863 Welfenspeise mit Weinschaum

19% 5,22 € 7% 4,70 €

Fruchtig

v864 Erdbeerpudding

Erdbeeren

19% 5,22 € 7% 4,70 €

v865 Waldbeerengröße

Beerenkompott aus heimischen Früchten

19% 5,01 € 7% 4,50 €

v866 Spaghetti-Eis-Mousse

Mascapone-Vanille-Creme mit Erdbeermark und Raspeln von weißer Schokolade

19% 5,22 € 7% 4,70 €

v867 Orangencreme

19% 5,22 € 7% 4,70 €

v868 Joghurt-Limetten-Creme

19% 5,22 € 7% 4,70 €

v869 Solero-Creme

mit Maracuja und Pfirsich

19% 5,22 € 7% 4,70 €

Obst

v871 Frischer Obstsalat

je nach Saison eine feine Auswahl verschiedener frischer Fruchtsorten

19% 6,45 € 7% 5,80 €

Vegan

v873 Karamellcreme

(mit Hafermilch)

19% 5,22 € 7% 4,70 €

v874 Vanillecreme

(mit Hafermilch)

19% 5,22 € 7% 4,70 €

v875 Schokoladencreme

(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

v900 Gedeck Hauptgang

Teller, Messer, Gabel wird ungespült zurück genommen

19% 1,20 €

v901 Gedeck Dessert

Dessertteller, Dessertlöffel wird ungespült zurück genommen

19% 0,60 €

v902 Salatteller

Mittelteller wird ungespült zurück genommen

19% 0,40 €

Fleischerei Gröne
Partyservice und Catering



v903 Vorspeisenteller	wird ungespült zurück genommen	19% 0,40 €
v904 Kaffeegedeck	Kaffeetasse, Untertasse, Löffel wird ungespült zurück genommen	19% 0,80 €
v905 Kuchengedeck	Kuchenteller, Gabel wird ungespült zurück genommen	19% 0,60 €
v906 Kaffeegedeck komplett	Kaffeetasse, Untertasse, Löffel, Kuchenteller, Kuchengabel wird ungespült zurück genommen	19% 1,40 €
v907 Suppengeschirr	Suppenobere, -untere, Suppenlöffel wird ungespült zurück genommen	19% 1,00 €
v908 Servietten, fest, Duni		auf Anfrage
v909 Servietten, einfach Gröne-Logo		19% 0,15 € 7% 0,14 €
v910 Tischdecken, laufender Meter	Duni Einwegtischdecke, sehr gute Qualität	19% 3,89 € 7% 3,50 €
Personal		
v911 Buffet- und Grillpersonal pro Stunde pro Person		19% 42,00 €
Karten		
v912 Buffetschilder		19% 0,11 € 7% 0,10 €

PREISE

Anlieferung

v914 Anfahrt innerhalb Rheda-Wiedenbrück	19% 10,01 € 7% 9,00 €
v915 Anfahrt bis Gütersloh, Rietberg, Langenberg	19% 20,58 € 7% 18,50 €
v916 Anfahrt weitere Orte nach gefahrenen km	19% 2,56 € 7% 2,30 €

Abholung

wie Anlieferung

Sonntagszuschlag

v918 Sonntagszuschlag	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 bestellte 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 Werkstage 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 Nickerfüllung oder verspäteter Erfüllung sind ausgeschlossen, soweit die Nickerfüllung 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 Werkstage 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