



„Vom kleinen, warmen Imbiss bis zum Canapée, von der Schlachteplatte bis hin zum kalten oder warmen Buffet, aber auch Rehrücken mit Pfifferlingen hält für Sie jederzeit Firma Hermann Heuer bereit!“

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Durchblättern dieses Prospektes und hoffen, dass für Sie etwas dabei ist.

Hermann Heuer Fleischerei -- Partyservice

Hamelner Str. 11

31848 Bad Münder

OT Hasperde

Tel: 0 51 51 / 5 29 25

Fax: 0 51 51 / 5 49 78

Mail: info@partyservice-heuer.de

www.partyservice-heuer.de

Menüs (ab 10 Personen)

1.) Hochzeitssuppe, Schweinerücken und Rinderschmorbraten mit frischen Champignons, Rahmsoße und Gemüseplatte „Hausfrauen Art“, Salzkartoffeln, Rotweincreme	13,00 €
2.) Frische Champignoncremesuppe, Rinder- und Schweinefilet mit Pfifferlingen, Waldpilzsoße, frittierte Ananasscheiben, Prinzessbohnenröllchen, Gemüsegratin, Kroketten, Joghurt-Früchtedessert	16,00 €
3.) Tomatencremesuppe, Wildschweinkeule mit Pfifferlingen, Wildsoße, Pfirsiche mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Kroketten oder Kartoffelklöße, Orangenmousse	17,00 €

Der Jahreszeit entsprechend, bieten wir Ihnen komplette Menüs mit Spargel, Lamm, Geflügel oder Wild an. Lassen Sie sich bei uns beraten!

Braten vom Schwein (ab 6 Personen)

4.) Kassler in Blätterteig 300g	5,50 €
5.) Schinken in Zwiebelbrotteig 400 g	5,50 €
6.) Krustenbraten 400 g	5,50 €
7.) Pfefferschinken 400 g	5,50 €
8.) Spanferkelbraten 400 g	5,50 €
8a.) Spanferkelbraten 500 g	6,50 €
9) Spanferkelbraten im Ganzen ab 20 Personen	7,50 €
10.) Zwiebelbraten (gefüllt mit Röstzwiebeln und Pilzen) 300 g	5,50 €
11.) Jägerbraten Waliser Art (gefüllt mit Thüringer Mett, Kochschinken und Pilzen) 300 g	5,50 €
12.) Süntelbraten (gefüllt mit rohem Schinken, Röstzwiebeln und Kräuterbutter) 300 g	5,50 €
13.) Burgunderbraten mit Burgundersoße 400 g	5,50 €
14) Kassler Hawaii, 2 Scheiben Kassler mit Ananas in Käse-Sahnesoße überbacken 2 x 150 g	5,50 €
15.) Schweizer Lachsbraten (gefüllt mit Käse, Kochschinken, Schmand)	5,50 €
16.) Schlemmerbraten mit Brokkoli-Schmandfüllung (als Lachs- oder Nackenbraten)	5,50 €
17.) Schweinebraten mit Blattspinat-Gorgonzolafüllung	5,50 €
18.) Schweinebraten Milano (Lachsbraten gefüllt mit Kochschinken, Mozzarella und Ruccola)	5,50 €

Alle Braten werden aufgeschnitten serviert. Außerdem gehört jeweils ein Topf mit Soße dazu!

Spezialitäten des Hauses

19.) Kleiner Grillteller mit Salatplatte	7,50 €
20.) Großer Grillteller mit Salatplatte	8,50 €
21.) Zungenragout dazu Blätterteigmonde (Stück 0,30 €)	7,50 €
22.) Schweinshaxe mit Sauerkraut oder Krautsalat, Zwiebelbrot	6,00 €
23.) Grünkohl mit Bregenwurst, Salzkartoffeln, Kassler oder Bauchfleisch	7,50 €
1 Bregenwurst 200 g	3,00 €
1 Portion Kassler oder Bauchfleisch	2,00 €
24.) Gemischte Bratenplatte I: Rinderschmorbraten, Schweinerollbraten mit frischen Champignons, Rahmsoße, Prinzessbohnenröllchen, Kroketten	9,00 €
25.) Gemischte Bratenplatte II: Kasslerbraten, Schweinerollbraten mit frischen Champignons, Rahmsoße, Ananashampagnerkraut, Salzkartoffeln	8,00 €
26.) Rouladenvariationen: Schweineroulade gefüllt mit Brokkoli, Kalbsroulade gefüllt mit Parmaschinken & Käse, Rinderroulade gefüllt mit Speck und Zwiebeln, Butterschwenkkartoffeln, Gemüsebeilage	11,50 €
27.) Bayrischer Leberkäse, Specksalat, süßer Senf	6,50 €

Vorspeisen

28.) Orangencarpaccio	2,50 €
29.) Rinderfiletcarpaccio	3,50 €
30.) Tomate & Mozzarella	2,00 €
31.) Parmaschinken und Melonenspalte	3,00 €
32.) geräucherter Lachs an Radicchio, Kräuterbaguette	2,50 €
33.) Entenbruststreifen auf Feldsalat mit Orangenvinaigrette	3,50 €
34.) Krabbenscocktail (einzeln im Glas), Baguette	3,50 €
35.) gefüllte Avocado (Geflügelcocktail)	3,00 €

36.) Frische Blattsalate mit Putenbruststreifen 2,50 €

Gulasch

37.) Szegediner Gulasch mit Sauerkraut 5,50 €

38.) Burgunder Saftgulasch mit Rotwein und Pilzen 5,50 €

39.) Gulasch „La Provence“ mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln 5,50 €

Als Beilage empfehlen wir Kräuterbaguettes, Nudelvariationen oder Reis!

Geschnetzeltes und Pfannengerichte

40.) Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons 5,50 €

41.) Hubertuspfanne (mariniertes Schweinefleisch gebraten mit Pilzen und Erbsen, Reis und Salatplatte) 8,50 €

42.) Schweinegeschnetzeltes „Exotic“, überbacken mit Früchten und Käse 5,50 €

43.) Schweinefleischpfanne „Toskana“, Paprika, Zucchini, Bandnudeln 8,00 €

44.) Schweinegeschnetzeltes „St. Malo“, Erbsenschoten und Cocktailtomaten in Safransoße, Butterspätzle oder Reis 8,00 €

45.) Knoblauchkräuterpfanne, Brokkoli und Mais mit Kartoffelgratin 8,00 €

46.) Delfterpfanne, Schweinegeschnetzeltes mit Mais, Möhren, Lauch und Bandnudeln 8,00 €

Schnitzelparade

47.) Schnitzel mit Pilzen 100 g 3,00 €

48.) Schnitzel mit Pilzen 150 g 4,00 €

49.) Schnitzel mit Pilzen 200 g 5,00 €

50.) Schnitzelpfanne, paniert überbacken mit Sahne und Käse 6,00 €

51.) Cordon Bleu 150 g 4,00 €

52.) Parmesanschnitzel 150 g 4,00 €

53.) Schnitzel „Waldmeister Art“ überbacken mit Champignons 100 g 3,30 €

54.) Pfifferlingsschnitzel überbacken, Kartoffelgratin, Eisbergsalat 8,50 €

Leckere Schweinereien

56.) Hubertussteak, Kartoffelgratin, Hirtenplatte (2 St.)	8,50 €
57.) Schweinerückensteaks, Paprikagemüse und Rösti (2 St.)	8,50 €
58.) Schweinefleischrouladen gefüllt mit Brokkoli & Kochschinken, Butterschwenkkartoffeln, überbackener Blumenkohl (2 St.)	8,50 €
59.) Schlemmerroulade Schweizer Art, Rösti, überbackenes Gemüse oder Hirtenplatte (2 St.)	8,50 €
60.) Schlemmerroulade Italia, Gnocchi, Salatplatte Küchenchef	8,50 €
61.) Backofensteak Hallali, Kartoffelgratin, Gemüsebeilage	8,50 €
62.) Kohlroulade mit Soße, Salzkartoffeln	5,50 €
63.) Frikadellen warm oder kalt 100 g	1,00 €
64.) Frikadellen warm oder kalt 140 g	1,40 €
65.) 2 Gratienierte Frikadellen, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln	6,50 €

Schweinefilet

66.) Schweinefilet mit frischen Champignons, Waldpilzsoße	7,00 €
67.) Schweinefiletmedallons mit Champignons in Rahmsauce, Kartoffelgratin, überbackener Brokkoli oder Chinakohlsalat	10,00 €
68.) Mandelmedallons, Kartoffelgratin, Sellerie-Ananassalat	10,00 €
69.) Schweinefiletnest mit Pfifferlingen, Rösti, überbackenem Gemüse oder Hirtenplatte	10,00 €
70.) Schweinefiletplatte „Gourmet“, überbacken mit Käse, Butterschwenkkartoffeln, Salatplatte Küchenchef	10,00 €
71.) Schweinefiletmedallons in Käsesauce, Möhren-Zucchini-Gemüse, Bandnudeln	10,00 €
72.) Schweinefiletmedallons in Pestosauce, italienische Champignon-Kartoffelpfanne, Salatbeilage	10,00 €
73.) Schlemmerfilet mit Wirsingfüllung, Kroketten, Gemüseplatte	10,00 €
74.) Spanische Schweinefiletwickel – mit Serranoschinken und Camembert, Rösties, Ratatouillegemüse	10,00 €

Geflügelgerichte

75.) Putenbrust mit Früchtecurrysoße, Herzoginnenkartoffeln, Blumenkohl à la crème	9,00 €
76.) Putengeschnetzeltes fruchtig, überbackener Reis, Salat	8,50 €
77.) Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Champignons, Kartoffelgratin	7,50 €
78.) Putengeschnetzeltes „La Provence“, Bandnudeln	7,50 €
79.) Putenschnitzel (2 St. à 150 g) „Florida“, mit Pfirsichen in Curryrahmsoße, Butterspätzle und grüner Salat	9,00 €
80.) Pfifferlingspfanne, Putengeschnetzeltes mit Pfifferlingen, Cockailtomaten, Erbsen, Butterschwenkkartoffeln	8,00 €
81.) Hähnchenbrust „Caprese“, Blutorangensoße, Mailänder Ofenkartoffel, Mittelmeersalat	8,50 €
82.) Palermopfanne, Hähnchengeschnetzeltes, Staudensellerie, Möhren, Basilikumnudeln, grüner Salat	8,50 €
83.) Putengeschnetzeltes „Roma“, Zucchini, gelbe und rote Paprika, Hirtenplatte, Bandnudeln	8,50 €
84.) Hähnchenkeulen, warm oder kalt, Stück	2,50 €
85.) Hähnchenbrust im Knuspermantel, frittierte Ananasscheiben, Pommes Frites	7,00 €
86.) Hähnchenbrust in grüner Soße, Butterreis, Salatplatte „Nizza“	8,50 €
87.) Hähnchenbrustfilet auf ital. Art, Gemüse, Bandnudeln	8,50 €
88.) Gefüllte Hähnchenbrustfilets, „Florentiner Art“ mit Blattspinat und Mozzarella, Gnochi, Nizzaplatte	8,50 €
89.) Hähnchenbrustfiletpfanne mit Kräutern, Bandnudeln, Bauernsalat	8,50 €
90.) Zitronenhähnchenfilet mit Oliven, Basilikumnudeln, leichte Sommersalatplatte	8,50 €
91.) Entenbrust in Orangensoße, Kartoffelgratin, Gemüsebeilage	12,00 €

Im November und Dezember jeden Jahres gibt es spezielle Geflügelangebote.

Wir informieren Sie gern!

Vom Rind

100.) Zwiebelgeschnetztes mit Pfifferlingen	7,00 €
101.) Rheinischer Sauerbraten, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln	9,50 €
102.) Rinderfilet Geschnetztes „Stroganov“ Rösti, Gemüseplatte	12,00 €
103.) Rinderroulade, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl oder Rosenkohl	9,00 €
104.) Rinderschmorsteaks auf Gemüsebeet mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln	10,00 €
105.) Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Butterschwenkkartoffeln, grüne Butterbohnen	9,50 €
106.) Rinderschmorbraten mit frischen Champignons, Kroketten, gemischte Gemüseplatte	9,50 €
107.) Rindfleischpfanne „Asia“, Butterreis, Salat	9,50 €

Wildgerichte

108.) Wildragout mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Spätzle oder Kroketten	9,00 €
109.) Wildschweinkeule mit Pfifferlingen, Rahmsoße, Herzoginnenkartoffeln, Apfelrotkohl, Pfirsiche & Preiselbeeren	13,50 €
110.) Rehkeule mit Bratäpfeln, Kartoffelklöße, Pfeiselbeerkomptt, Rosenkohl	16,00 €
111.) Wildschweinmedaillons in Preiselbeer-Rotweinsoße, Ananasscheiben mit Preiselbeeren, Brokkoli und Mandelbutter, Kroketten	16,00 €

Kalbsgerichte

112.) Züricher Geschnetztes, Rösti, Brokkoli in Mandelbutter	11,00 €
113.) 2 Kalbsroulade gefüllt mit Parmaschinken und Käse, Butterschwenkkartoffeln, Gemüseplatte	11,50 €
114.) Kalbsbraten mit geschmorten Waldpilzen, Rahmsoße, Blumenkohl-Brokkoligemüse, Kroketten	11,50 €

Fischgerichte

115.) Lachsfilet auf Blattspinat mit Bandnudeln und Dill-Weinsoße	9,00 €
116.) Fischfilet in feiner Dillcreme, Petersilienkartoffeln, Salatplatte	8,50 €
117.) Kross gebratenes Zanderfilet auf Pesto Rosso Spaghetti mit Pinot Grigiothollandaise, Salat	9,50 €
118.) Pochiertes Lachsfilet in Weißweinsauce, Bandnudeln, Salate der Saison	9,50 €
119.) Seezungenröllchen gefüllt mit Zuckerschoten in Hummer-Krabbensoße, Gnocchi, Salatplatte	10,00 €

Matjesfilet bereiten wir Ihnen mit verschiedenen Soßen zu. Falls Sie an einem warmen Essen mit Matjesfilets interessiert sind, beraten wir Sie gern!

Nudelvariationen

120.) Lasagne "Bolognese"	5,00 €
121.) Lasagne mit Blattspinat und Mozzarella	5,00 €
122.) Gemüselasagne	5,00 €
123.) Tortellini mit Käse-Schinkensoße	5,00 €
124.) Spaghetti mit Lachsrahmsauce	5,50 €
125.) Farfallennudeln mit Gorgonzola-Champignon-Soße	5,00 €
126.) Spaghetti mit Zucchini Gorgonzola-Soße	5,00 €
127.) Bandnudeln mit Shrimps	5,50 €
128.) Spätzlepfanne, Hähnchenbrustfilet mit Spätzle und Erbsenschoten in Safransauce	5,50 €

Kleine Mahlzeiten für Zwischendurch

130.) Zwiebelkuchen	3,50 €
131.) Pizza Salami	3,00 €

132.) Pizza Hawaii	3,00 €
133.) Pizza Bolognese	3,50 €
134.) Lauchtörtchen	1,50 €
135.) Schinken-Käsetörtchen	1,50 €
136.) Waliser Fleischpastete in Blätterteig	2,00 €
137.) Hausgemachter Gemüsebratling	1,20 €

Beilagen

140.) Salzkartoffeln	1,80 €
141.) Kroketten	2,00 €
142.) Pommes Frites	2,00 €
143.) Rösti	2,00 €
144.) Herzoginnenkartoffeln	2,00 €
145.) Kartoffelgratin	2,20 €
146.) Bratkartoffeln	2,20 €
147.) Butterschwenkkartoffeln	2,20 €
148.) Kartoffelklöße – 2 Stück	2,00 €
149.) Grillkartoffel in Folie mit Sourcream – Stück	1,80 €
150.) Speckkartoffelsalat	2,20 €
151.) Italienische Champignon-Kartoffelpfanne	2,20 €
152.) Butterreis	2,00 €
153.) Curryreis	2,00 €
154.) Butterspätzle	2,00 €
155.) Kräuterbaguette – Stück	2,00 €
156.) Bandnudeln	2,00 €

Gemüsebeilagen

160.) Sauerkraut	1,00 €
161.) Ananaskraut	1,20 €
162.) Champagnerkraut	1,20 €
163.) Apfelrotkohl	1,50 €
164.) gemischte Gemüseplatte	2,50 €
165.) überbackenes Gemüse	2,20 €
166.) überbackener Brokkoli	2,20 €
167.) Brokkoli mit Mandelbutter	2,20 €
168.) Rosenkohl mit Mandelbutter	2,20 €
169.) Blumenkohl-Brokkoli-Gratin	2,20 €

170.) Blumenkohl à la crème	2,20 €
171.) Rosenkohl à la crème	2,20 €
172.) Mischgemüse – Erbsen, Möhren	1,50 €
173.) Prinzessbohnenröllchen – Stück	1,00 €
174.) Grilltomate – Stück	1,00 €
175.) Ratatouille	2,20 €
176.) frische Champignons in Knoblauchsoße	1,50 €
177.) Paprikagemüse	2,00 €
178.) Wirsing-Rahmgemüse	2,00 €
179.) Frittierte Auberginenscheiben	2,00 €
180.) Rahmchampignons	1,50 €
181.) Pfifferlingsgratin	2,50 €
182.) Überbackene Pilzpfanne mit Mozzarella	2,00 €

Salate

190.) Krautsalat	1,00 €
191.) Weißkrautsalat	1,50 €
192.) gemischte Salatplatte	1,50 €
193.) Rohkostplatte mit zwei Dips	2,50 €
194.) Chinakohlsalat	1,50 €
195.) Sellerie-Ananassalat	1,50 €
196.) Clubsalat (Ananas, Porree, Äpfel)	1,50 €
197.) Italienischer Tomatensalat mit Staudensellerie	1,50 €
198.) Herrensalat (Rindfleisch, Gurken, Paprika, Röstzwiebeln)	2,00 €
199.) Leichte Sommersalatplatte (Blattsalat mit Kochschinken und Käsestreifen)	2,00 €
200.) Nudelsalat	1,50 €
201.) Tortellinisalat	1,50 €
202.) Schinken-Ei-Salat	2,00 €
203.) Eisbergsalat	1,50 €
204.) Hirtenplatte (Tomaten, Gurken, Schafskäse)	2,00 €
205.) Schlesischer Kartoffelsalat	2,00 €
206.) Mittelmeersalat (Gurke, Tomate, Paprika, Schafskäse, Pesto-Rosso-Dressing)	2,00 €
207.) Büsumer Krabbencocktail	3,00 €
208.) Farmersalat	1,50 €
209.) Waldorfsalat	1,50 €
210.) Geflügelsalat	2,50 €

211.) Matjessalat	2,50 €
212.) Salat Prinzeß (Prinzessbohnen, Kidneybohnen, Tomaten, Schafskäse)	1,50 €
213.) griechischer Salat	2,00 €
214.) Brokkoli-Spargelsalat	2,00 €
215.) Paprikasalat mit Schafskäse	2,00 €
216.) Tomate und Mozzarella	2,00 €
217.) Salatplatte „Küchenchef“ (frische Salate, Gemüse mit verschiedenen Dressings)	2,50 €
218.) Schichtsalat „Beatrice“	2,00 €
219.) Sommerkartoffelsalat (Kartoffeln, Porree, Ei, Mais, Ananas)	2,00 €
220.) Salatplatte „Nizza“	2,00 €

Suppen und Eintöpfe

225.) Klare Brühe mit Einlage (Hochzeitssuppe)	2,00 €
226.) Klare Ochschwanzsuppe	2,50 €
227.) gebundene Ochschwanzsuppe	2,50 €
228.) Brokkolicremesuppe	2,00 €
229.) Lauchcremesuppe	2,00 €
230.) Tomatensuppe „Pomodore“	2,00 €
231.) Kartoffelcremesuppe „Gourmet“ mit Kochschinken	2,50 €
232.) Büsumer Kartoffelsuppe mit Krabben	3,00 €
233.) Hühnerbrühe	2,00 €
234.) Kohlrabicremesuppe mit Kochschinken	2,50 €
235.) Erbseneintopf mit Rauchende	3,00 €
236.) Lammeintopf „Irish Stew“	2,50 €
237.) Gulaschsuppe „Ungarische Art“	3,00 €
238.) Mitternachtssuppe	3,00 €
239.) Serbischer Bohneneintopf	2,00 €
240.) Minestrone	2,00 €
241.) Gemüseintopf	2,00 €
242.) Niedersächsische Steckrübensuppe	2,00 €
243.) Chili con Carne	3,00 €

Desserts

250.) Bayrische Vanillecreme	1,50 €
------------------------------	--------

251.) Bayrische Vanillecreme mit frischen Erdbeeren	2,00 €
252.) Bayrische Schokoladencreme	1,50 €
253.) Pfirsichquarkspeise	1,50 €
254.) Heidelbeerquarkspeise	1,50 €
255.) Himbeercreme	2,00 €
256.) Erdbeercreme	2,00 €
257.) Rote Grütze mit Vanillesoße	2,00 €
258.) Obstsalat mit Eierlikörsahne	2,00 €
259.) Creme Brulee	2,00 €
260.) Mousse au chocolate	2,00 €
261.) Tiramisu	2,00 €
262.) Bratäpfel mit Vanillesoße – Stück	1,50 €
263.) Mascarponecreme auf Himbeeren	2,00 €
264.) Welfenspiese	2,00 €
265.) Joghurt – Früchtetdessert	2,00 €
266.) Rotweincreme	2,00 €
267.) Zitronencreme	2,00 €
268.) Orangenmousse	2,00 €
269.) Pfirsichlasagne	2,00 €
270.) Mascarpone Joghurt Dessert mit Schattenmorellen	2,00 €
271.) Punschcreme	2,00 €
272.) frische Obstplatte mit 2 Dips (als Fingerfood)	2,50 €
273.) Dessertplatte „Dreierlei“, Joghurt, Schokoladen- und Vanillecreme auf Mangospiegelei (ab 15 Personen)	3,00 €

Kalte Platten / Kalte Buffets

280.) Schlachteplatte (Thüringer Mett, Hausmacher Wurst)	4,50 €
281.) Kleine Schlemmerplatte I (ab 5 Personen) verschiedene Sorten Braten: Putenbrust, Kassler Aufschnitt, Roastbeef, Schweinebraten, Kochschinkenröllchen, Schweinefiletmedallions, Käsespieße, Waldorfsalat	5,50 €
282.) Kleine Schlemmerplatte II (ab 5 Personen) verschiedene Sorten roher Schinken mit Melonenspalten, Thüringer oder Jägermett, kleinen Frikadellen mit Tzaziki, kleine Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich, Hirtenplatte	6,50 €
283.) Rustikales Buffet (ab 8 Personen) Thüringer Mettmolle, Hausmacher Wurstsorten in Molle, gemischter Schinken und Mettwurstbrett, Käsebrett, Matjesfilet in	

	Dillsauce, Salat nach Wunsch	7,00 €
284.)	Buffet „Standard“ (ab 12 Personen) Schweinebratenaufschnitt, Kassleraufschnitt, Roastbeefaufschnitt, Schinkenbrett, gemischte Mettwurstplatte, Thüringer Mettmolle, Kochschinkenröllchen mit Spargel, gemischte Käseplatte, gemischte Fischplatte, 2 Salate nach Wunsch	9,00 €
285.)	Buffet „Surprise“ (ab 12 Personen) Schweinefiletmedaillons, kleine Schnitzel mit Apfelsinenkorbchen, Kochschinkenröllchen mit Spargel, Roastbeefplatte mit Remouladensoße, garnierte Eierplatte, geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Fischtopf „Hausfrauen Art“, gemischtes Käsebrett, Maissalat, Geflügelsalat, Obstsalat mit Eierlikörsahne	12,00 €

Kalt- Warme Buffets / warme Buffets

286.)	Buffet „Exclusive“ (ab 15 Personen) warm: Züricher Kalbsgeschnetzeltes, Rösti, Salatplatte Küchenschef Kalt: Rehrücken Hubertus mit Preiselbeersahne, Putenmedaillons mit Mandeln paniert, Schinkenvariationen auf Melonenspalten mit „Old English Orange Dip“, Käseplatte, Lachsvariationen, Forellenfilets, Kräuterheilbutt mit Sahnemeerrettich, Waldorfsalat, Schichtsalat „Beatrice“, frische Obstplatte mit Amaretto-Mascarpone Dip, Partybrötchen und gemischte Brotsorten Butterplatte	16,00 €
287.)	Kalt / Warmes rustikales Buffet (ab 12 Personen) warm: Krustenbraten auf Sauerkraut kalt: Jägermettrolle Zwiebfleisch, versch. Hausm. Wurstsorten in Molle, rustikales Käsebrett, Wurstsalat, Krautsalat	9,00 €
288.)	Nieders. Bauernbuffet (ab 15 Personen) warm: Steckrübencremesuppe, warmer Leberkäse mit süßem Senf kalt: Hausmacher Wurstmolle, Thür. Mett, Sauerfleisch mit Remoulade, Apfelschmalztopf und Harzer Käse, gem. Fischplatte, rustikales Käsebrett, Speckkartoffelsalat, Krautsalat, Rote Grütze mit Vanillesoße	10,00 €

- 289.) Buffet für junge Leute:
warm: Pfefferrahmgeschnetztes mit Safranreis
kalt: Hähnchenkeulen, Mettbällchen, kleine Schnitzel,
Käseplatte, Nudelsalat, Hirtenplatte, Partybrötchen 9,00 €
- 290.) Bayerisches Buffet (ab 15 Personen) Leberknödelsuppe,
warmer Leberkäse mit süßem Senf, Weißwurst mit
Specksalat u. Sauerkraut, Bayrischer Wurstsalat,
Laugenbrezel mit Kräuterbutter, frischer Landschinken,
Bayrischer Obazder, Baurische Creme, frischen
Brotsorten 10,00 €
- 291.) Buffet für jeden Anlass (ab 15 Personen) warm:
Pustageschnetztes u. Spätzle, überbackene
Schnitzelpfanne und Kräuterbaguettes, Gemüsegratin kalt:
gem. Bratenplatte mit Remoulade, Käsebrett,
Hirtenplatte und Brot 10,00 €
- 292.) Italienisches Buffet "Mailand" (ab 15 Personen) warm:
Mailänder Kalbsroulade (gef. mit Parmaschinken &
Käse), Tortellini in Käserahmsoße, Lasagne mit
Blattspinat und Mozzarella überbacken kalt:
Antipastiplatte, ital. Mortadella, Parmaschinken auf
Melone, Tomate auf Mozzarella, ital. Nudelsalat,
ital. Käseauswahl, Knoblauchgarnelen, Tiramisu oder
frische Obstplatte mit Dip, Chiabattabrot 13,00 €
- 293.) Italienisches Buffet „Florenz“ (ab 20 Personen)
warm: Hackfleischpizza, Lachsfilet auf Blattspinat mit
Bandnudeln, Putenmedaillons überb. mit Tomate und
Mozzarella, Hähnchenbrustfilet auf ital. Gemüse mit
grünen Nudeln kalt: Vitello Tonnato auf
Thunfischcreme, eingel. Oliven, Wassermelonenspieße
mit Schafskäse in ital. Dressing, ital. Käseauswahl
Meeresfrüchtesalat, mediterraner Schichtsalat,
Mascarpone auf Himbeeren, Panna Cotta mit
Erdbeer- Rhabarbersoße, Chiabatta- und
Partybrötchen 14,00 €
- 294.) Buffet „Toskana“ (ab 20 Personen) Vorspeise: Gemüse-
Carpaccio, warme Speisen: Seezungenröllchen gefüllt
mit Zuckerschoten in Hummerkrabbenssoße, Butterreis,
Backofensteaks „Milano“, Tomatengnocchi, Salatplatte
Nizza, Putengeschnezeltes Florence, Basilikum-

- bandnudeln, Brokkoli-Blumenkohlgratin
kalte Speisen: Medaillons Roma, ital. Salamivariationen mit herzhafter Garnitur, ital. Käseauswahl, Nudelsalat Italia, Desserplatte Dreierlei, Chiabatta, Brötchenkranz, Buttersvariationen 14,50 €
- 295.) Buffet „Herbstliche Impressionen“ (ab 30 Personen)
warme Speisen: Putengeschnetzeltes & Brokkoli, Salatplatte Küchenchef und Dressings, Kartoffelgratin, Burgunderbraten mit Rahmsoße, Ananaskraut, Salzkartoffeln, Wildragout mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Pfirsiche & Preiselbeeren, Butterspätzle kaltes Büffet: Mandelmedaillons, Kochschinkenröllchen mit Spargel gefüllt, Hähnchenbrüste "Exotic" mit Currysoße, gemischtes Käsebrett, Fischplatte (Wacholderforellenfilet, ger. Lachs, Graved Lachs, Sahnemeerrettich), Geflügelsalat nach Art des Hauses, Weißkrautsalat, Porree- Ananassalat. Dessert: Obstsalat mit Eierlikörsahne, Joghurt-Früchtedessert, Brotkorb gemischt, Butter & Kräuterbutter 16,50 €
- 296.) Buffet „Gutsherren Art“ (ab 20 Personen)
warm: Hubertuspfanne (geschn. Schweinefleisch) überbackene Schnitzelpfanne, Spätzle, Kartoffelgratin kalt: Käseplatte gem., Fischplatte gem. mit Sahnemeerrettich, Matjesfilet in Dillsahnesoße, kleine Frikadellen mit Kräuterdip, Schweinefiletmedaillons "Natur" mit Früchten, Sommerkartoffelsalat, Hirtenplatte, Eisbergsalat, gem. Brotsorten, Butterplatte 13,50 €
- 297.) „leichtes Sommerbuffet“ (ab 20 Personen)
Warme Speisen: Putenröllchen gefüllt mit Frischkäse, Tomatengnocchi, pochierter Lachs in Weißweinsauce. Bandnudeln, Schweinefiletmedaillons in Käsesauce, Grillgemüse, Röstitaler, Wahlweise frische Salate der Saison oder Frühlingsgemüse geschmort. Kalte Speisen: Hähnchenbrustfilets auf Orangenscheiben, spanischer Serranoschinken mit Galiamelonenspalten, Mandelmedaillons fruchtig garniert, Käsevariationen als Fingerfood, Kräutershrimps in Avocados, Lachsvariationen mit Sahnemeerrettich, leichte Sommersalatplatte, Chinakohlsalat Dessert: frische

Obstplatte mit Dips, Vanillecreme mit frischen Erdbeeren, Brotkorb gemischt	16,50 €
298.) „Frühstück im Büro“ (natürlich auch für andere Anlässe – ab 8 Personen) Rührei, vier halbe Brötchen pro Person, garnierter Obstteller	7,50 €
299.) Buffet „Klein aber Fein“ (ab 10 Personen) Tomatencremesuppe „Pomodore“, gemischte Minicanapeés (Käse, Fisch, Braten), Mandelmedaillons, Mettbällchen, Käsespieße, Rösti mit Graved Lachs, Obstsalat mit Eierlikörsahne	9,50 €

Vegetarisch (siehe auch unter Salate und Gemüsebeilagen!)

305.) Gemüselasagne	4,50 €
306.) Lasagne mit Blattspinat und Mozzarella	4,50 €
307.) Gemüsegratin	4,00 €
308.) Hausgemachter Gemüsebratling	1,20 €

Brot und Butter (Preise pro Person bzw. per Stück)

310.) Brotkorb gemischt	1,00 €
311.) Chiabattastange	2,00 €
312.) Tomatenchiabatta	1,50 €
313.) Brötchenkranz (verschiedene Sorten)	4,50 €
314.) Kräuterbaguette	2,00 €
315.) Kräuterbutter	0,50 €
316.) Butterteller garniert	0,50 €

Für den Stehempfang: 1/2 belegte Brötchen oder Brot mit...

320.) Thüringer Mett	1,40 €
321.) Aufschnitt	1,40 €
322.) Käse	1,40 €
323.) Bratenaufschnitt	1,40 €
324.) harte Mettwurst gemischt	1,40 €
325.) roher Schinken gemischt	1,40 €
326.) Lachs, Forelle	1,40 €
327.) Krabbencocktail	1,80 €
328.) Gemischte Platten – Stück	1,40 €

Canapée (Stückpreise)

330.) gemischte Platten (Käse, Fisch, Braten, Schinken, Mettwurst)	1,50 €
331.) geräucherter Lachs oder Graved Lachs	1,60 €
332.) Krabbencocktail	1,70 €
333.) Aal	2,00 €
334.) Forellenfilet	1,50 €
335.) Hähnchenbrustfilet	1,60 €
336.) Mandelmedaillons	1,80 €
337.) Schweinefiletmedaillons	1,60 €
338.) Hubertus (Entenbrust)	2,00 €

Fingerfood

Sie können sich Ihr Fingerfoodbuffet individuell zusammenstellen. Wir halten für Sie ein Extrablatt bereit. Selbstverständlich sind wir Ihnen bei der Auswahl gern behilflich. Nachstehend zwei Varianten, wie Sie es gestalten könnten. Fingerfood eignet sich besonders gut für den kleinen Hunger, z. B. bei Stehempfangen usw.

340.) Fingerfood Buffet I: Mettbällchen, Mandelmedaillons, Parmaschinken mit Crissinistange, Minicanapées mit Lachsvariationen und Forellenfilets, Krabbenschiffchen,

Käsespieße, gefüllte Cocktailtomate mit Frischkäse,
Minifrühlingsrolle mit Dip 10,00 €

341.) Fingerfood Buffet II: Hähnchenspieß mit Cocktailsauce,
Feige mit Salamischeibe, Minibrötchen mit Thüringer
Mett, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Rösti mit
Graved Lachs, Garneele im Teigmantel mit Dip,
Minicanapées mit div. Käsebelag,
Blätterteigminipastete mit Frischkäse, Zakouskilöffel mit
halben Ei, Paprikaspalte mit Bresso 11,50 €

Bitte beachten Sie bei Bestellungen die zu den Gerichten angegebenen
Personenzahlen. Alle Gerichte sind als Anregung gedacht, wir sind gerne bereit
Umstellungen nach Ihren Wünschen vorzunehmen. Wir bieten zu größeren
Veranstaltungen (Betriebseröffnungen, bzw. - feiern, Weihnachtsfeiern,
Dorfgemeinschaftsfesten, usw.) unseren Komplettservice
an. Bitte sprechen Sie uns an! Alle Gerichte bringen wir gern zu Ihnen ins Haus, wir
berechnen Ihnen dafür:

- ab Hasperde bis zu 5 km Entfernung: 5,00 €
 - ab Hasperde bis zu 10 km Entfernung: 7,00 €
 - ab Hasperde bis zu 20 km Entfernung 14,00 €
- Weitere Entfernungen auf Anfrage

Wir bemühen uns natürlich Ihre Wünsche zu erfüllen, trotzdem kann es
unter besonderen Umständen zu Abweichungen kommen. Diese berechtigen
zu keinen preislichen Abzügen. Fehlmengen, Bruch, Beschädigung oder
Reinigungskosten gehen zu Lasten des Auftraggebers. Bei allen Lieferungen
bitten wir Sie, eine Toleranzzeit einzukalkulieren. Nur sofortige
Beanstandungen können berücksichtigt werden. Unsere Preise verstehen sich
inklusive 7 % Umsatzsteuer auf die Ware und die Anfahrt. Bei weiteren
Dienstleistungen, die mit Ihrem Buffet verbunden sind, sind wir verpflichtet, auf
den gesamten Lieferumfang einen Umsatzsteuersatz von 19 % zu erheben.
Alle Preise sind gültig ab November 2013. Ältere Preislisten verlieren Ihre
Gültigkeit!