



„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 Tel: 0 51 51 / 5 29 25
31848 Bad Münster Fax: 0 51 51 / 5 49 78
OT Hasperde Mail: info@partyservice-heuer.de
www.partyservice-heuer.de

Fleischerei & Partyservice Ladengeschäft mit Mittagstisch



Ladenöffnungszeiten:

Dienstag: 07:00 Uhr - 18:00 Uhr
Mittwoch: 07:00 Uhr - 13:00 Uhr
Donnerstag: 07:00 Uhr - 13:00 Uhr
Freitag: 07:00 Uhr - 18:00 Uhr
Samstag: 07:00 Uhr - 12:00 Uhr
vor Feiertagen: 07:00 Uhr - 18:00 Uhr

Hamelner Str. 11 - Hasperde - Tel. 0 51 51/5 29 25

Menüs (ab 10 Personen)

1.) Hochzeitssuppe, Schweinerücken und Rinderschmorbraten mit frischen Champignons, Rahmsoße und Gemüseplatte „Hausfrauen Art“, Salzkartoffeln, Rotweincrème	17,00 €
2.) Frische Champignoncremesuppe, Rinder- und Schweinefilet mit Pfifferlingen, Waldpilzsoße, frittierte Ananasscheiben, Prinzessbohnenröllchen, Gemüsegratin, Kroketten, Joghurt- Früchtedessert	22,00 €
3.) Tomatencremesuppe, Wildschweinkeule mit Pfifferlingen, Wildsoße, Pfirsiche mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Kroketten oder Kartoffelklöße, Orangenmousse	22,00 €

Braten vom Schwein (ab 6 Personen)

4.) Kassler in Blätterteig 300g	6,50 €
5.) Schinken in Zwiebelbrotteig 400 g	6,50 €
6.) Krustenbraten 400 g	6,50 €
7.) Pfefferschinken 400 g	6,50 €
8.) Spanferkelbraten 400 g	6,50 €
8a.) Spanferkelbraten 500 g	7,50 €
9.) Spanferkelbraten im Ganzen ab 20 Personen	8,50 €
10.) Jägerbraten Waliser Art (gefüllt mit Thüringer Mett, Kochschinken und Pilzen) 300 g	6,50 €
11.) Süntelbraten (gefüllt mit rohem Schinken, Röstzwiebeln und Kräuterbutter) 300 g	6,50 €
12.) Burgunderbraten 400 g	6,50 €
13.) Kassler Hawaii (2 Scheiben Kassler mit Ananas in Käse-Sahnesoße überbacken 2 x 150 g)	6,50 €
14.) Schweinebraten Milano (Lachsbraten gefüllt mit Kochschinken, Mozzarella und Ruccola)	6,50 €
15.) Gyrosbraten	6,50

Spezialitäten des Hauses:

19.) Zwiebelkuchen	
20.) Grillteller mit Salatplatte (1Schnitzel 150g, 1Kassler in Blätterteig, 2Schweinemedaillons)	4,50 11,00 €
21.) Zungenragout	8,50 €
22.) Schweinshaxe mit Sauerkraut oder Krautsalat, Zwiebelbrot	8,50 €
23.) Grünkohl mit Bregenwurst, Salzkartoffeln, Kassler oder Bauchfleisch	10,50 €

1 Bregenwurst 200 g	3,50 €
1 Portion Kassler oder Bauchfleisch	3,00 €

24.) **Gemischte Bratenplatte I:**

Rinderschmorbraten, Schweinerollbraten mit frischen Champignons, Rahmsoße, Prinzessbohnenröllchen, Kroketten	12,00 €
--	---------

25.) Gemischte Bratenplatte II: Kasslerbraten, Schweinerollbraten mit frischen Champignons, Rahmsoße, Ananashampagnerkraut, Salzkartoffeln	12,00€
---	--------

26.) Rouladenvariation: Schweineroulade gefüllt mit Brokkoli, Kalbsroulade gefüllt mit Parmaschinken & Käse, Rinderroulade gefüllt mit Speck und Zwiebeln, Butterschwenkkartoffeln, Gemüsebeilage	15,00 €
--	---------

27.) Bayrischer Leberkäse mit süßen Senf, Specksalat, Krautsalat	10,00 €
--	---------

Vorspeisen

29.) Rinderfiletcarpaccio	4,50 €
---------------------------	--------

30.) Tomate & Mozzarella Platte	3,50 €
---------------------------------	--------

31.) Parmaschinken und Melonenspalten	4,00 €
---------------------------------------	--------

32.) Geräucherter Lachs an Radicchio, Kräuterbaguette	4,50 €
---	--------

33.) Entenbruststreifen auf Feldsalat mit Orangenvinaigrette	4,50 €
--	--------

34.) Krabbencocktail (einzeln im Glas), Baguette	4,00 €
--	--------

35.) gefüllte Avocado (Geflügelcocktail)	4,00 €
--	--------

36) Antipastiplatte nach Art des Hauses	4,00
---	------

Gulasch und Geschnetzeltes

37.) Szegediner Gulasch (mit Sauerkraut)	7,00 €
--	--------

38.) Burgunder Gulasch (Rotwein und Champignons)	7,00 €
--	--------

39.) Gulasch „La Provence“ (Paprika, Zucchini, Zwiebeln)	7,00 €
--	--------

40.) Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons	7,00 €
--	--------

41.) Hubertuspfanne (Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen & Erbsen) Reis und Salatplatte	12,00 €
---	---------

42.) Schweinegeschnetzeltes „Toskana“ (Paprika, Zucchini), Bandnudeln, Salat	12,00€
--	--------

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 und überbacken mit Sahne und Käse)	6,50 €
51.) Cordon Bleu 150 g	4,00 €
52.) Schnitzel „Waldmeister Art“ (mit Champignons) 100 g	3,50 €

Leckere Schweinereien

56.) Hubertussteak (2St.), Kartoffelgratin, Hirtenplatte	11,50 €
57.) Schweinefleischrouladen 2St. (gefüllt mit Brokkoli & Kochschinken), Butterschwenkkartoffeln, überbackener Blumenkohl	11,50 €
58.) Kohlroulade mit Soße, Salzkartoffeln	7,00 €
59) Frikadellen kalt 100 g/ 1,30 oder warm 100g/ 1,50	
60) 2 Gratinierte Frikadellen, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln	9,50 €

Schweinefilet

66.) Schweinefilet mit frischen Champignons, Soße	8,00 €
67.) Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Rahmsoße, Kartoffelgratin, überbackener Brokkoli	14,00 €
68.) Schweinefiletnest mit Pfifferlingen, Rösti, überbackenem Gemüse	14,00 €
69.) Schweinefilet „Gourmet“ (überbacken mit Käse) Butterschwenkkartoffeln, Salatplatte Küchenchef und Dressings	14,00 €
70.) Schweinefiletmedaillons in Pestosoße, italienische Champignon-Kartoffelpfanne, Salatbeilage nach Wunsch	14,00 €
71.) Spanische Schweinefiletwickel – mit Serranoschinken und Camembert, Rösties, Ratatouillegemüse	14,00 €
72) Schweinefilet „mediterran“, Rosmarinkartoffeln, 3erlei Paprikagemüse	14,00

Geflügelgerichte

76.) Putenbrust mit Früchtecurrysoße, Kroketten, Blumenkohl à la crème	12,00 €
77.) Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und	

Champignons, Kartoffelgratin	11,00 €
78.) Putengeschnetzeltes „La Provence“, Bandnudeln	11,00 €
79.) Putenschnitzel (2 St. à 150 g) „Florida“ (mit Pfirsichen in Curryrahmsoße) Butterspätzle und grüner Salat	12,00 €
80.) Hähnchenbrust „Caprese“ mit Blutorangensoße, Mailänder Ofenkartoffel, Mittelmeersalat	12,00 €
81.) Hähnchenkeule - warm/ St.4,00 oder kalt/ St. 3,50	
82.) Hähnchenbrust im Knuspermantel, frittierte Ananasscheibe, Kartoffelgratin	12,00€
83.) Hähnchenbrust in grüner Soße, Butterreis, Salatplatte „Nizza“	12,00€
84.) Hähnchenbrustfilet auf italienischem Gemüse, Bandnudeln	12,00 €
85.) Gefüllte Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ mit Blattspinat und Mozzarella, Gnocchi, Salat nach Wunsch	12,00 €
86.) Hähnchenbrustfiletpfanne in mediterraner Soße, Bandnudeln, Bauernsalat	12,00 €
87.) Hähnchengeschnetzeltes „Curry-Kokos“, Butterreis und Salatvariation	12,00
88.) Entenbrust in Orangensoße, Kartoffelgratin, Gemüsebeilage nach Wunsch	18,00 €

Vom Rind

101.) Rheinischer Sauerbraten, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln	13,00 €
102.) Rinderfilet Geschnetzeltes „Stroganoff“, Rösti, Gemüseplatte	15,00 €
103.) Rinderroulade, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl oder Rosenkohl	13,00€
104.) Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Butterschwenkkartoffeln, grüne Butterbohnen	13,00 €
105.) Rinderschmorbraten mit frischen Champignons, Kroketten, Gemüseplatte	13,00 €

Wildgerichte

108.) Wildragout mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Spätzle	13,00 €
109.) Wildschweinkeule mit Pfifferlingen, Rahmsoße, Herzoginnenkartoffeln, Apfelrotkohl, Pfirsiche & Preiselbeeren	17,00 €

110.) Rehkeule mit Bratäpfeln, Kartoffelklöße, Preiselbeerkompott, Rosenkohl	19,50 €
111.) Wildschweinmedaillons in Preiselbeer-Rotweinsouße, Ananasscheiben mit Preiselbeeren, Brokkoli und Mandelbutter, Kroketten	19,00 €

Kalbsgerichte

112.) Züricher Geschnetzeltes, Rösti, Brokkoli in Mandelbutter	14,50 €
113.) 2 Kalbsroulade gefüllt mit Parmaschinken und Käse, Butterschwenkkartoffeln, Gemüseplatte	14,50 €
114.) Kalbsbraten mit geschmorten Waldpilzen, Rahmsouße, Blumenkohl-Brokkoligemüse, Kroketten	15,00 €

Fischgerichte

115.) Lachsfilet auf Blattspinat mit Bandnudeln und Dill-Weinsouße	14,00 €
116.) Matjesfilet in feiner Dillcreme, Petersilienkartoffeln, Salatplatte	11,50 €
117.) Kross gebratenes Zanderfilet mit Pesto Rosso Spaghetti, Pinot Grigiohollandaise, Salat nach Wunsch	12,50 €
118.) Pochiertes Lachsfilet in Weißweinsouße, Bandnudeln, Salate der Saison	14,00 €
118.A) Lachsfilet mit Kräuterkruste auf Mangold, Butterschwenkkartoffeln	14,00

Nudelvariationen

121.) Lasagne "Bolognese"	6,50 €
122.) Lasagne mit Blattspinat und Mozzarella	6,50 €
123.) Gemüselasagne	6,00 €
124.) Tortellini mit Käse-Schinkensouße	6,00 €
125.) Spätzlepfanne (Hähnchenbrustfilet mit Spätzle und Erbsenschoten in Safransouße)	7,50 €

Beilagen

140.) Salzkartoffeln	2,50 €
141.) Kroketten	2,50 €

142.) Pommes Frites	2,50 €
143.) Rösti	2,50 €
145.) Kartoffelgratin	3,00 €
146.) Bratkartoffeln	3,00 €
147.) Butterschwenkkartoffeln	3,00 €
148.) Kartoffelklöße – 2 Stück	3,00 €
149.) Grillkartoffel in Folie mit Sour Cream – Stück	3,50 €
150.) Speckkartoffelsalat	3,00 €
151.) Italienische Champignon-Kartoffelpfanne	3,50 €
152.) Reis	2,50 €
153.) Spätzle	2,50 €
154.) Bandnudeln	2,50 €

Gemüsebeilagen

160.) Sauerkraut	2,00 €
161.) Rotkohl	2,00 €
162.) Gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise	3,50 €
163.) Überbackenes Gemüse	3,00 €
164.) Brokkoli mit Mandelbutter	3,00 €
165.) Rosenkohl mit Mandelbutter	3,00 €
166.) Blumenkohl-Brokkoli-Gratin	3,00 €
167.) Blumenkohl à la crème	3,00 €
168.) Rosenkohl à la crème	3,00 €
169.) Mischgemüse – Erbsen, Möhren	2,50 €
170.) Prinzessbohnenröllchen – Stück	2,20 €
171.) Ratatouille	3,50 €
172.) frische Champignons in Knoblauchsoße	2,50 €
173.) Paprikagemüse	3,00 €
174.) Wirsing-Rahmgemüse	3,00 €
175.) Frittierte Auberginenscheiben	2,50 €
176.) Rahmchampignons	2,50 €

Salate

190.) Krautsalat	2,00 €
191.) Weißkrautsalat	2,50 €
192.) Gemischte Salatplatte	2,50 €
193.) Rohkostplatte mit zwei Dips	3,50 €
194.) Chinakohlsalat	2,00 €
195.) Sellerie-Ananassalat	2,50 €
196.) Clubsalat (Ananas, Porree, Äpfel)	2,50 €
197.) Italienischer Tomatensalat mit Staudensellerie	2,50 €
198.) Herrensalat (Rindfleisch, Gurken, Paprika,	3,00 €

Silberzwiebeln)	
199.) Leichte Sommersalatplatte mit Dressing (Blattsalat mit Kochschinken und Käsestreifen)	3,00 €
200.) Nudelsalat	2,50 €
201.) Tortellinisalat	2,50 €
202.) Schinken-Ei-Salat	2,50 €
203.) Eisbergsalat	2,50 €
204.) Hirtenplatte (Tomaten, Gurken, Schafskäse)	2,50 €
205.) Schlesischer Kartoffelsalat	2,50 €
206.) Mittelmeersalat (Gurke, Tomate, Paprika, Schafskäse, Pesto-Rosso-Dressing)	3,00 €
207.) Büsumer Krabbencocktail	4,00 €
208.) Farmersalat	2,50 €
209.) Waldorfsalat	2,50 €
210.) Geflügelsalat	3,00 €
211.) Matjeshappen Honig Senf	3,00 €
212.) Salat Prinzeß (Prinzessbohnen, Kidneybohnen, Tomaten, Schafskäse)	2,50 €
213.) Griechischer Salat	2,50 €
214.) Tomate und Mozzarella	3,00 €
215.) Salatplatte „Küchenchef“ (frische Salate, Gemüse mit versch. Dressings)	4,00 €
216.) Schichtsalat „Beatrice“	2,50 €
217.) Sommerkartoffelsalat (Kartoffeln, Porree, Ei, Mais, Ananas)	2,50 €
218.) Schichtsalat „Mexico“ (mit Hackfleisch)	2,50€

Suppen und Eintöpfe

225) Klare Brühe mit Einlage (Hochzeitssuppe)	3,00 €
226) Brokkolicremesuppe	3,00 €
227) Lauchcremesuppe	3,00 €
228) Tomatensuppe „Pomodore“	3,00 €
229) Kartoffelcremesuppe „Gourmet“ mit Kochschinken	3,50 €
230) Büsumer Kartoffelsuppe mit Krabben	4,00 €
231) Hühnersuppe	3,00 €
232.) Kohlrabicremesuppe mit Kochschinken	3,00 €
233) Erbseneintopf mit Rauchende	4,00 €
234) Linseneintopf mit geräuchertem Bauchfleisch	4,00
235) Lammeintopf „Irish Stew“	4,00 €
236) Gulaschsuppe „Ungarische Art“	3,50 €
237) Serbischer Bohneneintopf	3,50 €
238) Minestrone (ital. Gemüseintopf)	3,50 €

239) Gemüseintopf	3,50 €
240) Chili con Carne	4,00 €
241) Käse- Lauchsuppe (mit Hackfleisch)	
3,50	

Desserts

250.) Bayrische Vanillecreme/ mit saisonalen Früchten	2,50 €/ 3,00€
251.) Bayrische Schokoladencreme	2,50 €
252.) Pfirsichquarkspeise	2,50 €
253) Heidelbeerquarkspeise	2,50 €
254) Himbeercreme	2,50 €
255) Erdbeercreme	2,50 €
256) Rote Grütze mit Vanillesoße	2,50 €
257) Obstsalat mit Eierlikörsahne	3,50 €
258) Creme Brulee	2,50 €
259) Mousse au chocolate	2,50 €
260) Tiramisu	3,00 €
261) Bratäpfel mit Vanillesoße – Stück	3,00 €
262) Mascarponecreme auf Himbeeren	3,00 €
263) Welfenspeise	2,50 €
264) Joghurt – Früchtedessert	3,00 €
265) Zitronencreme	2,50 €
266) Orangenmousse	2,50 €
267) Pfirsichlasagne	3,00 €
268) Mascarpone Joghurt Dessert mit Schattenmorellen	3,00 €
269) Frische Obstplatte mit 2 Dips (als Fingerfood)	4,00 €

Kalte Platten / Kalte Buffets

280) Schlachteplatte (Thüringer Mett, Hausmacher Wurst)	8,00 €
281) Kleine Schlemmerplatte I (ab 8 Personen) Verschiedene Sorten Braten, Kochschinkenröllchen, Schweinefiletmedaillons, Käsespieße, Waldorfsalat	10,00
282) Kleine Schlemmerplatte II (ab 8 Personen) verschiedene Sorten roher Schinken mit Melonenspalten, Thüringer oder Jägermett, Mettbällchen mit Tzatziki, kleine Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich, Hirtenplatte	11,00 €
283) Rustikales Buffet (ab 8 Personen) Thüringer Mettmolle, Hausmacher Wurstsorten in Molle, gemischter Schinken und Mettwurstbrett,	

Käsebrett, Matjesfilet in Dillsauce, Salat nach Wunsch 12,00 €

284) **Buffet „Standard“** (ab 12 Personen)
Schweinebratenaufschnitt, Kasseleraufschnitt, Roastbeefaufschnitt, Schinkenbrett, gemischte Mettwurstplatte, Thüringer Mettmolle, Kochschinkenröllchen mit Spargel, gemischte Käseplatte, gemischte Fischplatte, 2 Salate nach Wunsch 13,50€

285) **Buffet „Surprise“** (ab 12 Personen)
Schweinefiletmedaillons, kleine Schnitzel garniert, Kochschinkenröllchen mit Spargel, Roastbeefplatte mit Remoulade, garnierte Eierplatte, geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Fischtopf „Hausfrauen Art“, gemischtes Käsebrett, Maissalat, Geflügelsalat, Obstsalat mit Eierlikörsahne 15,00 €

Kalt- Warme Buffets / Warme Buffets

286) **Buffet „Exclusive“** (ab 15 Personen)
Warm: Züricher Kalbsgeschnetzeltes, Rösti
Kalt: Salatplatte Küchenchef mit Dressings, Rehrücken Hubertus mit Preiselbeersahne, Putenmedaillons mit Mandeln paniert, Schinkenvariationen auf Melonenspalten mit „Old English Orange Dip“, Käseplatte, Lachsvariation, Forellenfilets, Kräuterheilbutt mit Sahnemeerrettich, Waldorfsalat, Schichtsalat „Beatrice“, gemischter Brotkorb und Partybrötchen, Buttervariation/ Dessert: frische Obstplatte mit Amaretto-Mascarpone 19,50 €

287) **Kalt / Warmes rustikales Buffet** (ab 12 Personen)
Warm: Krustenbraten auf Sauerkraut kalt: Jägermettmolle Zwiebfleisch, versch. Hausm. Wurstsorten in Molle, rustikales Käsebrett, Wurstsalat, Krautsalat 13,00 €

288.) **Buffet für junge Leute:**
Warm: Pfefferrahmgeschnetzeltes mit Reis
Kalt: Hähnchenkeulen, Mettbällchen, kleine Schnitzel, Käseplatte, Nudelsalat, Hirtenplatte, Partybrötchen 13,00 €

289) **Bayerisches Buffet** (ab 15 Personen) Warm: Minihaxe, warmer Leberkäse mit süßem Senf, Weißwurst mit Specksalat u. Sauerkraut/ Kalt: Bayrischer Wurstsalat, Laugenstange mit Kräuterbutter, frischer Landschinken, Bayrischer Obazda, 14,00 €

versch. Brotsorten/ Dessert: Bayrische Creme

290) **Buffet für jeden Anlass** (ab 15 Personen) Warm:
Mediterranes Pustageschnetzeltes mit Spätzle, überbackene
Schnitzelpfanne und Kräuterbaguette, Gemüsegratin
Kalt: Gemischte Bratenplatte mit Remoulade, Käsebrett,
Hirtenplatte und Brotkorb gemischt 14,00 €

291) **Italienisches Buffet "Mailand"** (ab 15 Personen) Warm:
Mailänder Kalbsroulade (gef. mit Parmaschinken &
Käse), Tortellini in Käserahmsoße, Lasagne mit Blattspinat
und Mozzarella überbacken, Rosmarinkartoffeln/ Kalt:
Antipastiplatte, Parmaschinken auf Melone, Tomate auf
Mozzarella, ital. Nudelsalat, ital. Käseauswahl,
Knoblauchgarnelen, Chiabatta/ Dessert: Tiramisu 18,00 €

292) **Italienisches Buffet „Florenz“** (ab 20 Personen)
Warm: Hackfleischpizza, Lachsfilet auf Blattspinat mit
Bandnudeln, Putenmedaillons überbacken mit Tomate
und Mozzarella, Hähnchenbrustfilet auf ital. Gemüse mit
grünen Nudeln/ Kalt: Vitello Tonnato auf Thunfischcreme,
eingelegte Oliven, Wassermelonenspieße mit Schafskäse in
ital. Dressing, ital. Käseauswahl, Krabbencocktail,
mediterraner Schichtsalat, Chiabatta und Partybrötchen/
Dessert: Mascarpone auf Himbeeren, Panna Cotta mit
Erdbeer- Rhabarbersoße 19,00 €

293.) **Buffet „Toskana“** (ab 20 Personen) Warm:
Seezungenröllchen gefüllt mit Zuckerschoten in
Hummerkrabbensoße, Reis, Backofensteaks „Milano“,
Tomatengnocchi, Mittelmeersalat, Putengeschnetzeltes
Florence, Basilikumbandnudeln, Brokkoli-Blumenkohlgratin
Kalt: Medaillons Roma, . ital. Salamivariationen mit herzhafter
Garnitur, ital. Käseauswahl, Nudelsalat Italia, Chiabatta und
Partybrötchen, Buttervariation/ Dessert: Mascarpone mit
Schattenmorellen, Panna Cotta mit Mangomousse 19,00 €

294.) **Buffet „Herbstliche Impressionen“** (ab 30 Personen)
Warm: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli, Kartoffelgratin,
Burgunderbraten mit Rahmsoße, Sauerkraut,
Salzkartoffeln, Wildragout mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl,
Pflirsiche & Preiselbeeren, Spätzle/ Kalt: Salatplatte
„Küchenchef“ mit Dressings, Mandelmedaillons,
Kochschinkenröllchen mit Spargel gefüllt, Hähnchenbrüste
"Exotic" mit Currysoße, gemischtes Käsebrett, Fischplatte
mit Sahnemeerrettich, Geflügelsalat nach Art des Hauses,
Weißkrautsalat, Porree- Ananassalat, Brotkorb, Butter und

Kräuterbutter / Dessert: Obstsalat mit Eierlikörsahne, Joghurt-Früchtedessert

21,00 €

295.) Buffet „Gutsherren Art“ (ab 20 Personen)

Warm: Hubertuspfanne (Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Pilzen), überbackene Schnitzelpfanne, Spätzle, Kartoffelgratin kalt: Käseplatte, Fischplatte mit Sahnemeerrettich, Matjesfilet in Dillsahnesoße, kleine Frikadellen mit Kräuterdip, Schweinefiletmedaillons "Natur" mit Früchten, Sommerkartoffelsalat, Hirtenplatte, Eisbergsalat, gem. Brotsorten, Butterplatte

18,00 €

296.) „Leichtes Sommerbuffet“ (ab 20 Personen)

Warme: Putenröllchen gefüllt mit Frischkäse, Tomatengnocchi, pochierter Lachs in Weißweinsauce. Bandnudeln, Schweinefiletmedaillons in Käsesauce, Grillgemüse, Röstitaler, Frühlingsgemüse geschmort/
Kalt: Hähnchenbrustfilets auf Orangenscheiben, spanischer Serranoschinken mit Galiamelonenspalten, Mandelmedaillons fruchtig garniert, Käsevariationen als Fingerfood, Kräutershrimps in Avocados, Lachsvariationen mit Sahnemeerrettich, leichte Sommersalatplatte, Chinakohlsalat, gemischter Brotkorb Dessert: Frische Obstplatte mit Dips, Vanillecreme mit frischen Erdbeeren

21,00 €

296.) „Frühstück im Büro“ (natürlich auch für andere Anlässe – ab 8 Personen) Rührei, vier halbe Brötchen pro Person, garnierter Obstteller

11,00 €

297.) Buffet „Klein aber Fein“ (ab 10 Personen)

Tomatencremesuppe „Pomodore“, gemischte Minicanapeés (Käse, Fisch, Braten), Mandelmedaillons, Mettbällchen, Käsespieße, Rösti mit raved Lachs, Obstsalat mit Eierlikörsahne

12,00 €

Vegetarisch (siehe auch unter Salate und Gemüsebeilagen!)

305.) Gemüselasagne 6,00 €

306. Lauchtörtchen 1,80

307.) Gemüse-Champignon- Kartoffelpfanne 5,50€

308.) Lasagne mit Blattspinat und Mozzarella 6,00 €

309.) Gemüsegratin 5,00 €

310.) Vegane Gemüsebratlinge 2,00€

311.) Hausgemachter Gemüsebratling 2,00 €

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

310.) Brotkorb gemischt 2,50 €

311.) Chiabattastange	2,00 €
312.) Baguettestange	2,50€
316.) Butterteller garniert	1,50 €
317.) Buttersvariation	2,00

Für den Stehempfang: ½ belegte Brötchen oder Brot mit.../ Preis pro Stück

320.) Thüringer Mett	1,90 €
321.) Aufschnitt	1,90 €
322.) Käse	1,90 €
323.) Bratenaufschnitt	1,90 €
324.) harte Mettwurst gemischt	1,90 €
325.) roher Schinken gemischt	1,90 €
326.) Lachs, Forelle	1,90 €
327.) Krabbencocktail	2,00 €

Canapée (Ovale Roggenbrote)

330.) gemischte Platten (Käse, Fisch, Braten, Schinken, Mettwurst)	2,10 €
331.) geräucherter Lachs oder Graved Lachs	2,10 €
332.) Krabbencocktail	2,20 €
333.) Forellenfilet	2,10 €
334.) Hähnchenbrustfilet	2,30 €
335.) Mandelmedaillons	2,30 €
336.) Schweinefiletmedaillons	2,30 €
337.) Hubertus (Entenbrust)	2,50 €

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	14,00 €
---	---------

341.) **Fingerfood Buffet II:** Hähnchenspieß mit Cocktailsoße, Feige mit Salamischeibe, Minibrötchen

mit Thüringer Mett, Melonenschiffchen mit
Parmaschinken, Rösti mit Graved Lachs, Garnele im
Teigmantel mit Dip, Minicanapées mit div. Käsebelag,
Blätterteigminipastete mit Frischkäse, Löffel mit
halben Ei, Paprikaspalte mit Bresso 16,00 €

**Geschirr kostet pro Teil 0,25 -bei
sauberer Rückgabe,
sowie 0,50 - bei schmutziger
Rückgabe!
(Z.B. Großer Teller, Mittelteller,
Besteck, großer Löffel, kleiner Löffel,
Dessertschale, pro versch. Gläser)**

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: 10,00 €
 - ab Hasperde bis zu 10 km Entfernung: 15,00 €
 - ab Hasperde bis zu 20 km Entfernung 20,00 €
- Weitere Entfernungen auf Anfrage!

Da auch wir einkaufen und planen müssen, können wir Absagen bis
vier Tage vor der Veranstaltung kostenfrei annehmen. Im späteren Fall
muss mit einer Ersatzzahlung gerechnet werden.

Wir bitten um ihr Verständnis!

WICHTIG!

**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!

Bezahlung erfolgt i.d.R. bei der Geschirrrückgabe in unserem Ladengeschäft!

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 Juli 2022.

Ältere Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit!