



„Vom kleinen, warmen Imbiss bis zum Canapé, 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	19,00 €
2.) Frische Champignoncremesuppe, Rinder- und Schweinefilet mit Pfifferlingen, Waldpilzsoße, frittierte Ananasscheiben, Prinzessbohnenröllchen, Gemüsegratin, Kroketten, Joghurt-Früchtedessert	24,00 €
3.) Tomatencremesuppe, Wildschweinkeule mit Pfifferlingen, Wildsoße, Pfirsiche mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Kroketten oder Kartoffelklöße, Orangenmousse	24,00 €

Braten vom Schwein (ab 6 Personen)

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

Spezialitäten des Hauses:

19.) Zwiebelkuchen	
20.) Grillteller mit Salatplatte (1Schnitzel 150g, 1Kassler in Blätterteig, 2Schweinemedallions)	4,50€ 13,00 €
21.) Zungenragout	9,50 €
22.) Schweinshaxe mit Sauerkraut oder Krautsalat, Zwiebelbrot	10,00 €
23.) Grünkohl mit Bregenwurst, Salzkartoffeln, Kassler oder Bauchfleisch	12,50 €
1 Bregenwurst 200 g	4,00 €
1 Portion Kassler oder Bauchfleisch	4,00 €

24.) Gemischte Bratenplatte I: Rinderschmorbraten, Schweinerollbraten mit frischen Champignons, Rahmsoße, Prinzessbohnenröllchen, Kroketten	14,00 €
25.) Gemischte Bratenplatte II: Kasslerbraten, Schweinerollbraten mit frischen Champignons, Rahmsoße, Ananashampagnerkraut, Salzkartoffeln	14,00€
26.) Rouladenvariation: Schweineroulade gefüllt mit Brokkoli, Kalbsroulade gefüllt mit Parmaschinken & Käse, Rinderroulade gefüllt mit Speck und Zwiebeln, Butterschwenkkartoffeln, Gemüsebeilage	17,00 €
27.) Bayrischer Leberkäse mit süßen Senf, Specksalat, Krautsalat	12,00 €

Vorspeisen

29.) Rinderfiletcarpaccio	5,50 €
30.) Tomate & Mozzarella Platte	4,50 €
31.) Parmaschinken und Melonenspalten	5,00 €
32.) Geräucherter Lachs an Radicchio, Kräuterbaguette	5,50 €
33.) Entenbruststreifen auf Feldsalat mit Orangenvinaigrette	5,50 €
34.) Krabbencocktail (einzeln im Glas), Baguette	5,00 €
35.) gefüllte Avocado (Geflügelcocktail)	5,00 €
36.) Antipastiplatte nach Art des Hauses	5,00€

Gulasch und Geschnetzeltes

37.) Szegediner Gulasch (mit Sauerkraut)	8,50 €
38.) Burgunder Gulasch (Rotwein und Champignons)	8,50 €
39.) Gulasch „La Provence“ (Paprika, Zucchini, Zwiebeln)	8,50 €
40.) Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons	8,50 €
41.) Hubertuspfanne (Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen & Erbsen) Reis und Salatplatte	14,00 €
42.) Schweinegeschnetzeltes „Toskana“ (Paprika, Zucchini), Bandnudeln, Salat	14,00€

Schnitzelparade

47.) Schnitzel mit Pilzen 100 g	3,50 €
48.) Schnitzel mit Pilzen 150 g	4,50 €
49.) Schnitzel mit Pilzen 200 g	5,50 €
50.) Schnitzelpfanne (paniert und überbacken mit Sahne und	7,00 €

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

Leckere Schweinereien

56.) Hubertussteak (2St.), Kartoffelgratin, Hirtenplatte	13,50 €
57.) Schweinefleischrouladen 2St. (gefüllt mit Brokkoli & Kochschinken), Butterschwenkkartoffeln, überbackener Blumenkohl	13,50 €
58.) Kohlroulade mit Soße, Salzkartoffeln	9,00 €
59) Frikadellen kalt 100 g/ 1,30€ oder warm 100g/ 1,50€	
60) 2 Gratinierte Frikadellen, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln	12,00 €

Schweinefilet

66.) Schweinefilet mit frischen Champignons, Soße	9,50 €
67.) Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Rahmsoße, Kartoffelgratin, überbackener Brokkoli	16,00 €
68.) Schweinefiletnest mit Pfifferlingen, Rösti, überbackenem Gemüse	16,00 €
69.) Schweinefilet „Gourmet“ (überbacken mit Käse) Butterschwenkkartoffeln, Salatplatte Küchenchef und Dressings	16,00 €
70.) Schweinefiletmedaillons in Pestosoße, italienische Champignon-Kartoffelpfanne, Salatbeilage nach Wunsch	16,00 €
71.) Spanische Schweinefiletwickel – mit Serranoschinken und Camembert, Rösties, Ratatouillegemüse	16,00 €
72) Schweinefilet „mediterran“, Rosmarinkartoffeln, 3erlei Paprikagemüse	16,00€

Geflügelgerichte

76.) Putenbrust mit Früchtecurrysoße, Kroketten, Blumenkohl à la crème	14,00 €
77.) Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Champignons, Kartoffelgratin	13,00 €
78.) Putengeschnetzeltes „La Provence“, Bandnudeln	13,00 €
79.) Putenschnitzel (2 St. à 150 g) „Florida“ (mit Pfirsichen in Curryrahmsoße) Butterspätzle und grüner Salat	14,00 €
80.) Hähnchenbrust „Caprese“ mit Blutorangensoße, Mailänder Ofenkartoffel, Mittelmeersalat	14,00 €
81.) Hähnchenkeule - warm/ St.4,00€ oder kalt/ St. 3,50€	

82.) Hähnchenbrust im Knuspermantel, frittierte Ananasscheibe, Kartoffelgratin	14,00€
83.) Hähnchenbrust in grüner Soße, Butterreis, Salatplatte „Nizza“	14,00€
84.) Hähnchenbrustfilet auf italienischem Gemüse, Bandnudeln	14,00 €
85.) Gefüllte Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ mit Blattspinat und Mozzarella, Gnocchi, Salat nach Wunsch	14,00 €
86.) Hähnchenbrustfiletpfanne in mediterraner Soße, Bandnudeln, Bauernsalat	14,00 €
87.) Hähnchengeschnetzeltes „Curry-Kokos“, Butterreis und Salatvariation	14,00€
88.) Entenbrust in Orangensoße, Kartoffelgratin, Gemüsebeilage nach Wunsch	20,00 €

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	15,00 €
105.) Rinderschmorbraten mit frischen Champignons, Kroketten, Gemüseplatte	15,00 €

Wildgerichte

108.) Wildragout mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Spätzle	16,00 €
109.) Wildschweinkeule mit Pfifferlingen, Rahmsoße, Herzoginnenkartoffeln, Apfelrotkohl, Pfirsiche & Preiselbeeren	19,00 €
110.) Rehkeule mit Bratäpfeln, Kartoffelklöße, Preiselbeercompott, Rosenkohl	21,50 €
111.) Wildschweinmedaillons in Preiselbeer- Rotweinssoße, Ananasscheiben mit Preiselbeeren, Brokkoli und Mandelbutter, Kroketten	21,50 €

Kalbsgerichte

112.) Züricher Geschnnetzertes, Rösti, Brokkoli in Mandelbutter	17,00 €
113.) 2 Kalbsroulade gefüllt mit Parmaschinken und Käse, Butterschwenkkartoffeln, Gemüseplatte	17,00 €
114.) Kalbsbraten mit geschmorten Waldpilzen, Rahmsouße, Blumenkohl-Brokkoligemüse, Krokette	18,00 €

Fischgerichte

115.) Lachsfilet auf Blattspinat mit Bandnudeln und Dill- Weinsouße	16,00 €
116.) Matjesfilet in feiner Dillcreme, Petersilienkartoffeln, Salatplatte	13,50 €
117.) Kross gebratenes Zanderfilet mit Pesto Rosso Spaghetti, Pinot Grigiohollandaise, Salat nach Wunsch	14,50 €
118.) Pochiertes Lachsfilet in Weißweinsouße, Bandnudeln, Salate der Saison	16,00 €
118.A) Lachsfilet mit Kräuterkruste auf Mangold, Butterschwenkkartoffeln	16,00 €

Nudelvariationen

121.) Lasagne "Bolognese"	7,00 €
122.) Lasagne mit Blattspinat und Mozzarella	7,00 €
123.) Gemüselasagne	6,50 €
124.) Tortellini mit Käse-Schinkensouße	6,50 €
125.) Spätzlepfanne (Hähnchenbrustfilet mit Spätzle und Erbsenschoten in Safransouße)	8,00 €

Beilagen

140.) Salzkartoffeln	3,00 €
141.) Krokette	3,00 €
142.) Pommes Frites	3,00 €
143.) Rösti	3,00 €
145.) Kartoffelgratin	3,50 €
146.) Bratkartoffeln	3,50 €
147.) Butterschwenkkartoffeln	3,50 €
148.) Kartoffelklöße – 2 Stück	3,00 €
149.) Grillkartoffel in Folie mit Sour Cream – Stück	4,00 €
150.) Speckkartoffelsalat	3,50 €

151.) Italienische Champignon-Kartoffelpfanne	4,00 €
152.) Reis	3,00 €
153.) Spätzle	3,00 €
154.) Bandnudeln	3,00 €

Gemüsebeilagen

160.) Sauerkraut	2,50 €
161.) Rotkohl	2,50 €
162.) Gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise	4,50 €
163.) Überbackenes Gemüse	3,50 €
164.) Brokkoli mit Mandelbutter	3,50 €
165.) Rosenkohl mit Mandelbutter	3,50 €
166.) Blumenkohl-Brokkoli-Gratin	3,50 €
167.) Blumenkohl à la crème	3,50 €
168.) Rosenkohl à la crème	3,50 €
169.) Mischgemüse – Erbsen, Möhren	3,00 €
170.) Prinzessbohnenröllchen – Stück	3,00 €
171.) Ratatouille	3,50 €
172.) frische Champignons in Knoblauchsoße	3,00 €
173.) Paprikagemüse	3,50 €
174.) Wirsing-Rahmgemüse	3,50 €
175.) Frittierte Auberginenscheiben	3,00 €
176.) Rahmchampignons	3,00 €

Salate

190.) Krautsalat	2,50 €
191.) Weißkrautsalat	3,00 €
192.) Gemischte Salatplatte	3,00 €
193.) Rohkostplatte mit zwei Dips	4,00 €
194.) Chinakohlsalat	2,50 €
195.) Sellerie-Ananassalat	3,00 €
197.) Italienischer Tomatensalat mit Staudensellerie	3,00 €
198.) Herrensalat (Rindfleisch, Gurken, Paprika, Silberzwiebeln)	3,50 €
199.) Leichte Sommersalatplatte mit Dressing (Blattsalat mit Kochschinken und Käsestreifen)	3,50 €
200.) Nudelsalat	3,00 €
201.) Tortellinisalat	3,00 €
202.) Schinken-Ei-Salat	3,00 €
203.) Eisbergsalat	3,00 €
204.) Hirtenplatte (Tomaten, Gurken, Schafskäse)	3,00 €
205.) Schlesischer Kartoffelsalat	3,00 €
206.) Mittelmeersalat (Gurke, Tomate, Paprika, Schafskäse,	

Pesto-Rosso-Dressing)	3,50 €
207.) Büsumer Krabbencocktail	4,00 €
208.) Farmersalat	3,00 €
209.) Waldorfsalat	3,00 €
210.) Geflügelsalat	3,50 €
211.) Matjeshappen Honig Senf	3,50 €
212.) Salat Prinzeß (Prinzessbohnen, Kidneybohnen, Tomaten, Schafskäse)	3,00 €
213.) Griechischer Salat	3,00 €
214.) Tomate und Mozzarella	3,50 €
215.) Salatplatte „Küchenchef“ (frische Salate, Gemüse mit versch. Dressings)	4,50 €
216.) Schichtsalat „Beatrice“	3,00 €
217.) Sommerkartoffelsalat (Kartoffeln, Porree, Ei, Mais, Ananas)	3,00 €
218.) Schichtsalat „Mexico“ (mit Hackfleisch)	3,50€

Suppen und Eintöpfe

225) Klare Brühe mit Einlage (Hochzeitssuppe)	3,50 €
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	4,50 €
231) Hühnersuppe	3,50 €
232.) Kohlrabicremesuppe mit Kochschinken	3,00 €
233) Erbseneintopf mit Rauchende	4,50 €
234) Linseneintopf mit geräuchertem Bauchfleisch	4,50€
235) Lammeintopf „Irish Stew“	4,50 €
236) Gulaschsuppe „Ungarische Art“	4,00 €
237) Serbischer Bohneneintopf	3,50 €
238) Minestrone (ital. Gemüseintopf)	3,50 €
239) Gemüseintopf	4,00 €
240) Chili con carne	4,50 €
241) Käse- Lauchsuppe (mit Hackfleisch)	4,00€
242) Gyrossuppe	4,00€
243) Kürbissuppe (saisonal)	3,50€

Dessert

250.) Bayrische Vanillecreme/ mit saisonalen Früchten	3,00 €/ 3,50€
---	---------------

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

Kalte Platten / Kalte Buffets

280) Schlachteplatte (Thüringer Mett, Hausmacher Wurst)	8,50 €
281) Kleine Schlemmerplatte I (ab 8 Personen)	
Verschiedene Sorten Braten, Kochschinkenröllchen, Schweinefiletmedaillons, Käsespieße, Waldorfsalat	12,00€
282) Kleine Schlemmerplatte II (ab 8 Personen)	
verschiedene Sorten roher Schinken mit Melonenspalten, Thüringer oder Jägermett, Mettbällchen mit Tzatziki, kleine Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich, Hirtenplatte	13,00€
283) Rustikales Buffet (ab 8 Personen) Thüringer Mettmolle, Hausmacher Wurstsorten in Molle, gemischter Schinken und Mettwurstbrett, Käsebrett, Matjesfilet in Dillsauce, Salat nach Wunsch	14,00 €
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	16,00€
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, Farmersalat, Geflügelsalat, Obstsalat mit
 Eierlikörsahne 18,00 €

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, Buttersvariation/ Dessert: frische Obstplatte
 mit Amaretto-Mascarpone 21,00 €

287) Kalt / Warmes rustikales Buffet (ab 12 Personen) Warm:

Krustenbraten auf Sauerkraut kalt: Jägermettmolle

Zwiebelfleisch, versch. Hausm. Wurstsorten in Molle, rustikales

Käsebrett, Wurstsalat, Krautsalat

15,00 €

288.) Buffet für junge Leute:

Warm: Pfefferrahmgeschnetzeltes mit Reis

Kalt: Hähnchenkeulen, Mettbällchen, kleine Schnitzel, Käseplatte,

Nudelsalat, Hirtenplatte, Partybrötchen

16,00 €

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, versch. Brotsorten/ Dessert:

Bayrische Creme

17,00 €

290) Buffet für jeden Anlass (ab 15 Personen) Warm: Mediterranes

Pustageschnitzeltes mit Spätzle, überbackene Schnitzelpfanne und

Kräuterbaguette, Gemüsegratin

Kalt: Gemischte Bratenplatte mit Remoulade, Käsebrett,

Hirtenplatte

17,00 €

und Brotkorb gemischt

291) Italienisches Buffet "Mailand" (ab 15 Personen) Warm:

Mailänder Kalbsroulade (gef. mit Parmaschinken & Käse),

Tortellini in Käserahmsauce, Lasagne mit Blattspinat und Mozzarella

überbacken, Rosmarinkartoffeln/ Kalt: Antipastiplatte, Parmaschinken

auf Melone, Tomate auf Mozzarella, ital. Nudelsalat, ital. Käseauswahl,

Knoblauchgarnelen, Chiabatta/ Dessert: Tiramisu

20,00 €

- 292) **Italienisches Buffet „Florenz“** (ab 20 Personen) Warm: Hackfleischpizza, Lachsfilet auf Blattspinat mit Bandnudeln, Putenmedaillons überbacken mit Tomate und Mozzarella, Hähnchenbrustfilet auf ital. Gemüse, Rosmarinkartoffeln/ 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 20,00 €
- 293.) **Buffet „Toskana“** (ab 20 Personen) Warm: Zanderröllchen gefüllt mit Zuckerschoten in Hummerkrabbensoße, Reis, Backofensteaks „Milano“, Tomatengnocchi, Mittelmeersalat, Putengeschnetzeltes Florence, mediterranes Gratin, 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 21,00 €
- 294.) **Buffet „Herbstliche Impressionen“** (ab 30 Personen) Warm: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli, Kartoffelgratin, Burgunderbraten mit Rahmsauce, Sauerkraut, Salzkartoffeln, Wildragout mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Pfirsiche & 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 23,00 €
- 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 Dillsahnesauce, kleine Frikadellen mit Kräuterdip, Schweinefiletmedaillons "Natur" mit Früchten, Sommerkartoffelsalat, Hirtenplatte, Eisbergsalat, gem. Brotsorten, Butterplatte 20,00 €
- 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 Früchten der Saison	24,00€
296.) „Frühstück im Büro“ (natürlich auch für andere Anlässe – ab 8 Personen) Rührei, vier halbe Brötchen pro Person, garnierter Obstteller	14,00 €
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	15,00 €

Vegetarisch (siehe auch unter Salate und Gemüsebeilagen!)

305.) Gemüselasagne	6,50 €
306. Lauchtörtchen	2,00€
307.) Gemüse-Champignon- Kartoffelpfanne	6,00€
308.) Lasagne mit Blattspinat und Mozzarella	6,50 €
309.) Gemüsegratin	6,00€
311.) Hausgemachter Gemüsebratling (auf Wunsch vegan)	2,50 €
312.) Vegetarische Bowl (Gemüse der Saison/Dip)	5,50€

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

310.) Brotkorb gemischt	2,80 €
311.) Chiabattastange	2,50 €
312.) Baguettestange	3,00€
316.) Butterteller garniert	1,50 €
317.) Buttersvariation	2,00€
318.) Laugenkonfekt	1,80€

Für den Stehempfang: 1/2 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 Stehempfängen usw.

340.) Fingerfood Buffet I: Mettbällchen, Mandelmedaillons, Parmaschinken mit Crissinistange, Minicanapées mit Lachsvariationen und Forellenfilets, Krabbenschiffchen, Käsespieße, gefüllte Cocktailtomate mit Frischkäse, Minifrühlingsrolle mit Dip	16,00 €
---	---------

341.) Fingerfood Buffet II: Hähnchenspieß mit Cocktailsauce, 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	18,00 €
--	---------

**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 November 2023.

Ältere Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit!