



Spezielle Angebote für Frühjahr und Sommer 2024 (gültig bis Ende Oktober 2024)

Rund um den Spargel!

Wir bieten während der Spargelzeit (Mitte April bis Mitte Juni) frischen Spargel mit verschiedenen Beilagen an (ab 10 Personen):

Information:

- Eine Portion geschälter Spargel entspricht 350g
- Frischer Spargel kostet pro Portion 4,00€- 6,00€ (Der aktuelle Preis richtet sich nach dem Tagespreis des Spargels)
- Wahlweise wird der Spargel mit brauner Butter oder Hollandaise serviert

Folgende Beilagen können Sie wählen:

- Roher Schinken (Kernschinken geräuchert) und Butterschwenkkartoffeln	p. P.	9,00€
- Parmaschinken oder Serranoschinken und Butterschwenkkartoffeln	p. P.	9,50€
- Gekochter Schinken und Butterschwenkkartoffeln*	p. P.	9,00€
- 2 panierte Schnitzel (80g) und Butterschwenkkartoffeln*	p. P.	9,50€
- Frischer Lachs mit Dillweinsoße und Butterschwenkkartoffeln	p. P.	11,00€

Suppen mit Spargel ab 10 Personen:

- Spargelcremesuppe mit 2erlei Spargelstückchen	p. P. 4,50€
- Spargelsuppe mit weißen Spargel und Räucherlachstreifen	p. P. 5,00€
- Pastinaken Spargelsuppe	p. P. 4,50€
- Frühlingshafte Gemüse Minestrone mit Kohlrabi, Spitzkohl und Zuckerschoten	p. P. 4,50€

Salate mit Spargel/ ideal auch als Vorspeise ab 8 Personen:

- gebratener kalter Spargelsalat mit Cashewkernen, Kräutern und Mozzarella	p. P. 4,50€
- Spargelsalat mit Cranberries und Schinken	p. P. 4,50€
- Spargelsalat mit Erdbeeren und Ruccola	p. P. 4.50€

Gerichte fürs Frühjahr und den Sommer 2024 ab 10 Personen:

Lammlachse mit Olivenkruste, Kartoffelgratin, Ofengemüse	p. P. 25,00€	
2. Orangenhähnchenbrust in Estragonsoße, Bandnudeln, Fenchel Orangen Salat	p. P. 16,00€	
3. Schweinefiletmedaillons mit Paprika Dillsoße, Kräutergnocchi, Ratatouille	p. P. 18,00€	
4. Kalbsroulade (2St.) gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten, Rosmarinkartoffeln, Ruccola		
Tomatensalat	p. P. 19,00€	
5. Lachsfilet auf Fenchelgemüse, Orangenhollandaise, Ofenkartoffel "Mailänder Art"	p. P. 18,00€	
6. Kohlrabi Kartoffelgratin mit Lachs	p. P. 9,00€	
7. Spargellasagne mit Kochschinken	p. P. 9,00€	
8. 3 halbe Matjesfilets in HonigSenfsauce, Bratkartoffeln, gelber Bohnensalat	p. P. 14,50€	
9. Kalbsschnitzel (2St. 80g), Süßkartoffelgratin, Brokkoli Mandelbutter	p. P. 15,00€	
Vegetarisch:		

10. Penne mit Knoblauch Zitronenöl, Kräutern, Cocktailtomaten, Ruccola und gerösteten Pinienkernen

	р. Р.	9,00€
11. Nudelpfanne mit Spargel und Cocktailtomaten	p. P.	9,50€
12. Gefüllte Zucchini mit Gemüse und Schafskäse. Pfannenkartoffeln mit Kräuterdip	p. P.	10.00€

Wir lieben ANTIPASTI jeglicher Art ab 8 Personen:

Mozzarella Mango Salat mit Paprika	p. P. 4,00€
Rote Beete Carpaccio mit Weintrauben und Feldsalat	p. P. 4,00€
6. Melonen-Gurken-Feta Salat	p. P. 4,00€
9. Erdbeercocktail mit grünem Spargel	p. P. 4,50€

Als Knönung etwas Süßes zum Schluß:

1. Erdbeertiramisu	p. P. 4,00€
Joghurtmousse mit Rhabarberkompott	p. P. 3,50€
3. Crème brûllée mit frischen Erdbeeren oder Heidelbeeren	p. P. 4,00€
5. Zitroniges Panna Cotta mit Fruchtauflage	p. P. 3,50€

SUMMERFEELING ab 15 Personen

p. P. 23,00€

Vorspeisen: Antipastiplatte nach Art des Hauses/ Mozzarella Mango Salat mit Paprika Warmes Buffet: Kalbsrouladen mit Feta gefüllt/ mediterranes Kartoffelgratin/ Ratatouille/ Lachsfilet auf Fenchelgemüse mit Orangenhollandaise, Grilltomaten, Bandnudeln Dessert: Joghurtmousse mit Rhabarber- Erdbeersoße/ Mousse au chocolate

LUST AUF SONNE UND MEER ab 15 Personen

p. P. 24,00€

Vorspeise: Erdbeercocktail mit grünem Spargel/ Vitello Tonnato auf Thunfischcreme/ Melonen Gurken Feta Salat

Warmes Buffet: Schweinefiletmedaillons mit Paprika Dillsoße/ Rosmarinkartoffeln/ Gemüseauswahl/ Zanderfilet auf der Haut gebraten/ Pestohollandaise/ Kräutergnocchi/ vegetarisch: Champignon Kartoffelpfanne

Dessert: Kleine Käseplatte mit Baguette/ Erdbeertiramisu

© © Wir freuen uns auf Ihre Bestellung und beraten Sie gerne! © ©

Fleischerei und Partyservice Heuer, Hamelner Str. 11, 31848 Bad Münder, OT Hasperde, Tel.: 0 51 51/5 29 25

www.partyservice-heuer.de/ instagram: fleischerei.partyservice.heuer