



Der Partner für genüssliche Feste!

Fachgeschäft

Lange-Feld-Straße 24 • 30926 Seelze
Telefon: 0511-481140

Produktion

Kurzer Kamp 17 • 30926 Seelze
Telefon: 0511-401990 • Telefax: 0511-481304

Deftige SUPPEN

→ Gulaschsuppe.....	Liter	12,00 EUR
→ Erbsensuppe	Liter	9,00 EUR
→ Linsensuppe.....	Liter	9,00 EUR
→ Soljanka.....	Liter	11,00 EUR

SUPPEN auch als Vorspeise

→ Hochzeitssuppe	Liter	14,00 EUR
→ Broccolicremesuppe	Liter	11,00 EUR
→ Spargelcremesuppe.....	Liter	12,00 EUR
→ Champignoncremesuppe	Liter	11,00 EUR
→ Tomatencremesuppe.....	Liter	11,00 EUR

FINGER-FOOD

→ Melonenwürfel		
mit Lachsschinken	Stück	1,30 EUR
mit Parmaschinken	Stück	1,80 EUR
→ Mini-Frikadelle - garniert.....	Stück	1,00 EUR
→ Mini-Schinkenwürstchen.....	Stück	0,80 EUR
→ Halbes Ei - gefüllt und garniert.....	Stück	1,30 EUR
→ Käsewürfel - gespießt mit Früchten.....	Stück	1,00 EUR
→ Frischkäseförmchen	Stück	1,10 EUR
→ Tomate-Mozzarella-Spieß	Stück	1,10 EUR
→ Feta-Oliven-Spieß	Stück	1,10 EUR
→ Schinkenröllchen mit Spargel	Stück	1,70 EUR

→ **Schnittchen / Canapés**

mit Aal, Lachs, Forelle	Stück	3,00 EUR
mit gebratenem Roastbeef	Stück	3,50 EUR
mit Braten, Schinken und Salami	Stück	2,00 EUR
mit Käse und Geflügelaufschnitt	Stück	1,80 EUR
mit Mett und Wurstaufschnitt	Stück	1,60 EUR
→ Schweinemedailon - garniert	Stück	2,80 EUR
→ Hähnchenbrustmedailon - garniert	Stück	2,80 EUR
→ Hähnchenkeule geteilt	Stück	2,20 EUR

Heiße BRATEN

→ **Mexikobraten**

Schweinenacken gefüllt mit Mett-Jalapeño

scharf

kg	16,00 EUR
----	------------------

→ **Burgunderschinken**

in Rotwein eingelegt

kg	16,50 EUR
----	------------------

→ **Krustenbraten**

Schinken natur mit knuspriger Schwarte

kg	16,50 EUR
----	------------------

→ **Prager Schinken**

Schinken in Brotteig

kg	17,00 EUR
----	------------------

→ **Spießbraten**

Schweinebraten gefüllt

mit Zwiebeln und Kräutern

kg	16,00 EUR
----	------------------

Schwedenbraten

Schweinenacken gefüllt

mit Äpfeln und Pflaumen

kg	16,00 EUR
----	------------------

→ **Pfefferbraten**

Schweinenacken mit einer bunten

Pfefferkruste

kg	16,00 EUR
----	------------------

→ Griechischer Braten		
Nacken gefüllt mit Schafskäse und Oliven.....	kg	17,00 EUR
→ Gyrosbraten		
Griechische Spezialität mit Knoblauch (Schweinenacken).....	kg	16,00 EUR
→ Schweizerbraten		
Schweinenacken gefüllt mit einer Käse-Schinkenmischung	kg	16,00 EUR
→ Jägerbraten		
Schweinenacken gefüllt mit Pilzfarce und Kräutern	kg	16,00 EUR
→ Nacken, natur		
oder als Kasseler zubereitet	kg	16,00 EUR
→ Zigeunerschinken		
mit feuriger Paprikaumhüllung	kg	16,50 EUR
→ Broccolibraten		
Schweinenacken, gefüllt mit Broccoli & Mett	kg	16,00 EUR
→ Lauchbraten		
Schweinenacken, gefüllt mit frischem Porree	kg	16,00 EUR
→ Kasselerbraten vom Schweinerücken	kg	17,00 EUR
→ Italienischer Braten		
Schweinenacken, gefüllt mit Broccoli, Käse und Röstzwiebeln.....	kg	17,00 EUR
→ Jungschweinerücken		
mit leckerer Kruste	kg	17,00 EUR
→ Kasseler im Blätterteig	kg	18,00 EUR
.....	Portion	6,00 EUR
→ Putenbrust im Blätterteig	Portion	6,00 EUR
→ Schweinefilet im Blätterteig	kg	24,90 EUR

- **Spanferkel**
ab 10 kg kg **14,00 EUR**
- **Gourmetbraten**
Schweinenacken, gefüllt mit feiner Farce
aus Cognac, Maraschino-Kirschen,
Mandarinen, Röstzwiebeln,
grünem Pfeffer, Mett und Mandelstiften kg **17,80 EUR**
- **Schweinefilet im Ganzen gebraten** kg **24,90 EUR**
- **Lecker gegrillte Putenbrust** kg **19,80 EUR**
- **Schmorbraten nach Art des Hauses** kg **25,80 EUR**
- **Kalbsbraten aus der Keule** kg **40,00 EUR**
- **Warmer Leberkäse** kg **14,80 EUR**
- **Heiße Schweinshaxe** Stück **6,00 EUR**
- **Hähnchenkeule, heiß** Stück **2,50 EUR**

KOMPLETT-MENÜS ab 10 Personen

- **Gänsekeule, heiß**
mit Soße, Rotkohl und Klößen Preis auf Anfrage
- **Barbarie-Entenbrust**
mit Orangensoße, Rotkohl und Kroketten pro Person **22,00 EUR**
- **Lammkeule**
in Kräutersoße, Butterbohnen und
Kartoffelgratin pro Person **19,80 EUR**
- **Gepökelte Ochsenbrust**
mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln ... pro Person **19,80 EUR**
- **Grünkohl**
Bregenwurst, Kasseler und Kartoffeln pro Person **12,90 EUR**

→ **Putengeschnetzeltes**

delikat mit exotischen Früchten

und Wildreis..... pro Person **12,90 EUR**

mit Champignons und Wildreis pro Person **12,90 EUR**

→ **Zürcher Geschnetzeltes**

Spezialität vom Kalb

mit Weißwein und Mini-Champignons..... pro Person **16,90 EUR**

→ **Rahmgeschnetzeltes**

Schweinefilet mit Champignons,

Kräutern und Sahne pro Person **13,90 EUR**

→ **Gutsherrenpfanne**

zartes Rindfleisch mit Champignons

und Sahne pro Person **14,90 EUR**

BEILAGEN, heiß

→ **Sauerkraut**..... kg **9,50 EUR**

→ **Rotkohl** kg **9,50 EUR**

→ **Gemüseplatte** kg **10,00 EUR**

→ **Butterbohnen** kg **10,00 EUR**

→ **Salzkartoffeln** kg **9,50 EUR**

→ **Broccoli**..... kg **10,00 EUR**

→ **Wildreis** kg **11,00 EUR**

→ **Butterspätzle**..... kg **10,00 EUR**

→ **Kartoffelgratin** kg **10,00 EUR**

→ **Tortellinigratin** kg **10,50 EUR**

→ **Broccoligratin** kg **10,50 EUR**

SAUCEN

- **Warme Bratensauce** Liter **9,50 EUR**
- **Warme Rahmsauce mit Pilzen** Liter **11,50 EUR**

Unsere Geschenk-Highlights

- **Wurststräuße, Wurst Dosenbonbons, Geschenkkartons, Präsentkörbe, Flaschenpräsente und Geschenkgutscheine**



Kalte KÖSTLICHKEITEN

- **Buffet nach Art des Hauses**
verschiedene Hausmacher Wurstsorten, Steg, Mettigel, gemischtes Käsebrett, Grieben- und Zwiebelschmalz, Gurken und Zwiebeln pro Person **12,50 EUR**
- **Buffet Rustikal**
Braten, Schinkenvariationen, Käseplatte, Mettigel, Minischinkenwürstchen, Minifrikadellen, Brotkorb und Butter pro Person **14,50 EUR**
- **Käseplatte**
gemischt, je nach Sortenwahl pro Person **6,00 bis 8,00 EUR**
- **Fischplatte von Edelfischen**
Forelle, Aal, Lachs mit Sahnemeerrettich und Preiselbeer Meerrettich pro Person **10,00 bis 12,50 EUR**

→ **Kleines Festtagsbuffet (ab 10 Personen)**

gemischte Bratenplatte, Lachs, Forelle,
gemischte Käseplatte, Hähnchenkeule, Minifrikadelle,
Mettigel, 2 Salate nach Wahl, Brotkorb gemischt,
Butter, Sahnemeerrettich und Saucen pro Person **21,80 EUR**

→ **Festtagsbuffet (ab 20 Personen)**

Roastbeefplatte, gemischte Bratenplatte, Schweine- und
Hähnchenbrustmedaillons mit Früchten garniert,
Kochschinkenröllchen, Käseplatte mit Obst, Aal, Lachs, Graved
Lachs Forelle, Krabben, Melonenwürfel mit Lachsschinken,
Mettigel, 3 Salate nach Wahl, Brotkorb gemischt, Partybrötchen,
Butter, Sahnemeerrettich und Remoulade pro Person **25,90 EUR**

ab 30 Personen

erweitert um eine Putenbrust
auf Waldorfsalat pro Person **25,90 EUR**

→ **Italienisches Buffet (ab 20 Personen)**

Tomate-Mozzarella, Parmaschinken-Melone,
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, Antipasti,
Ciabatta, ital. Bauernsalat, gemischte Käseplatte,
ital. Braten gefüllt, Tortellini-Gratin, Bandnudeln
mit Putenstreifen in Tomatensoße, Tiramisu
..... pro Person **25,90 EUR**

→ **Brot gemischt** pro Person **1,50 EUR**

→ **Partybrötchen**Stück **0,50 EUR**

→ **Partysonne klein**Stück **7,90 EUR**

→ **Partysonne groß**Stück **13,90 EUR**

→ **Butter** pro Person **0,50 EUR**

SALATE

- **Kartoffelsalat** mit Joghurt oder Mayonnaise
 - **Krautsalat**
 - **Warmer Speckkartoffelsalat**
 - **Spitzkohlsalat**
 - **Bohnensalat** grüne oder Wachsbohnen
 - **Porreesalat**
 - **Griechischer Bauernsalat**
 - **Waldorfsalat**
 - **Krabbencocktail**
 - **Geflügelsalat** mit oder ohne Curry
 - **Obstsalat** mit frischen Früchten
 - **Sherrymatjessalat** mit feiner Sherry-Vinaigrette
 - **Dillhappen** Matjesfilet mit feiner Dillcreme
 - **Farmersalat**
 - **Eiersalat** verschiedene Sorten
 - **Mediterraner Nudelsalat** mit Mozzarella, Parmaschinken und getrocknete Tomaten
- Bitte erfragen Sie die aktuellen Ladenpreise!

Der süße Abschluss

- **Rote Grütze** kg **16,00 EUR**
- **Bayrische Creme** kg **17,00 EUR**
- **Mousse au Chocolat** kg **17,00 EUR**
- **Preiselbeer-Creme**..... kg **17,00 EUR**
- **Champagner-Creme** kg **17,00 EUR**
- **Waldbeerenmousse** kg **17,00 EUR**
- **Hausgemachter Vanillepudding** kg **15,00 EUR**
- **Tiramisu**
(ab 10 Personen) pro Person **3,50 EUR**
- **Traumdessert**
Ein Trio aus Schlagrahm, Himbeeren und Baiser
(ab 10 Personen) pro Person **3,50 EUR**
- **Vanillesoße** Liter **12,00 EUR**
- **Himbeersoße** Liter **12,00 EUR**
- **... weitere Desserts auf Anfrage**

Unser besonderer Service

- **Kombinierte Buffets nach Ihren Wünschen aus unserem Angebot, damit Sie sich in Ruhe Ihren Gästen widmen können**

... und noch einige HINWEISE zum Schluss

Für die Anlieferung stellen wir folgende Kosten in Rechnung

→ **Anlieferung ab 10,00 EUR und Aufwand**

Unser Partyservice steht Ihnen

→ **von Montag bis Samstag bis 18.30 Uhr zur Verfügung.**

→ **Sonntags ist dies nach Absprache möglich,**

wobei dann ein Aufschlag von 15% des Warenwertes erhoben wird.

→ **Leihgeschirr nur in Verbindung mit Ware** (Preise pro Tag)

Teller, groß	Stück	0,50 EUR
Teller, mittel	Stück	0,40 EUR
Messer oder Gabel	Stück	0,50 EUR
Kleiner Löffel	Stück	0,30 EUR
Dessertschälchen	Stück	0,40 EUR

→ **Leergutabholung**

nach telefonischer Rücksprache,

Berechnung erfolgt nach Aufwand

Geschirr gereinigt zurück, sonst berechnet nach Aufwand.

Auskunft zu allergenen Stoffen:

Aushang im Verkaufsraum, Beratung durch unsere Mitarbeiter.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferung durch höhere Gewalt. Mit diesem Prospekt verlieren alle bisherigen Angebote und Preislisten ihre Gültigkeit.

Stand 11/2022