



Spezielle Angebote für Frühjahr und Sommer 2020 (gültig bis Ende Oktober 2020)

Rund um den Spargel!

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

- 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. 7,50€
- Parmaschinken oder Serranoschinken und Butterschwenkkartoffeln p. P. 8,00€
- Gekochter Schinken und Butterschwenkkartoffeln* p. P. 7,50€
- 2 panierte Schnitzel (80g) und Butterschwenkkartoffeln* p. P. 7,50€
- Kalbsschnitzel (150g) und Butterschwenkkartoffeln* p. P. 10,00€
- Frischer pochierter Lachs mit Dillweinsauce und Butterschwenkkartoffeln p. P. 10,00€
- Frischer gebratener Lachs mit Dillweinsauce und Butterschwenkkartoffeln p. P. 10,00€

*wahlweise können Sie auch Salzkartoffeln oder Kroketten wählen.

Neue leckere Sommer-Salate:

- Tomaten- Feta Salat mit Kichererbsen p. P. 2,50€
- Mangosalat herb- fruchtig (Mango, Paprika, Rucola, Pinienkerne) p. P. 3,00€
- Süßkartoffel- Linsen- Salat p. P. 2,50€
- Erdbeer- Ruccolasalat mit Frischkäsenocken „Gärtnerinnen Art“ p. P. 3,00€
- Melonen- Gurken- Feta- Salat p. P. 2,50€
- Salat mit grünem Spaegel und Erdbeeren p. P. 3,00€

Suppenküche im Sommer 2020:

- Spargelcremesuppe mit weißen und grünen Spargelstücken p. P. 3,00€
- Spargelcremesuppe „Norwegen“ mit Krabben und geräucherter Lachs p. P. 3,50€
- Möhren- Orangen Suppe p. P. 2,50€
- Kohlrabicremesuppe mit Kochschinkenstreifen p. P. 2,50€
- Brokkolicremesuppe mit Frischkäse p. P. 2,50€

Verschiedene Menüs mit Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Geflügel und Fisch:

1. Variationen von weißen und grünen Spargel mit Kräuterhollandaise, dazu gebratene Hähnchenbrust und Butterschwenkkartoffeln p. P. 12,00€
2. Hähnchenbrustfilet „Natur“ mit Zitronenhollandaise auf Butterreis, Zucchinivariation und Cocktailtomaten p. P. 11,00€
3. Hähnchen Cordon bleu mit Passionsfruchthollandaise, Brokkoligratin, Süßkartoffelgratin p. P. 11,00€
4. Orangenhähnchen mit Estragon, Bandnudeln, Sommersalat mit Himbeerdressing p. P. 11,00€
5. Gefüllte Kalbsrouladen „Italia“ (gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten- 2St. p. P.), Kräutergnocchi und Fingermöhren p. P. 13,00€
6. Gespickte Lammkeule mit Balsamicojus, Süßkartoffelgratin und Ofengemüse p. P. 16,00€
7. Lammcarree mit mediterranem Kartoffelgratin, karamelierten Cherrytomaten, Prinzeßbohnenröllchen p. P. 17,00€
8. 2 Schweinenackensteaks mit Pfefferbutter, Grillgemüse, Bratkartoffeln p. P. 11,00€
9. Pochiertes Lachsfilet mit Schnittlauch- Kartoffelpüree und Sommergemüseplatte p. P. 12,00€

10. Rotbarschfilet „Natur“ mit Sauce bernaise, Duo aus Zuckerschoten und Cocktailschoten, Reis p. P. 12,00€
11. „Land und Meer“- 2 Schweinefiletmedaillons in Basilikumsoße, Lachsfilet Barbecue, Rosmarinkartoffeln, großzügige Salatplatte mit diversen Dressings p. P. 13,00€
12. Penne mit Knoblauch Zitronen Öl und Mini- Garnelen (mit Cocktailltomaten, Rucola und gerösteten Pinienkernen) p. P. 9,00€
- Vegetarische Gerichte:**
13. Grillgemüse mit Möhren- Ingwersoße, Süsskartoffelgratin oder mediterranes Gratin p. P. 8,50€
14. Gefüllte Zucchini mit Schafskäse, Grillkartoffel und Sour Creme p. P. 8,50€
16. Nudelpfanne mit weißen Spargel und Cocktailltomaten p.P. 8,50€
- Verschiedene Desserts:**
- Erdbeertiramisu p. P. 2,50€
 - Zitronenjoghurtmousse auf Mangospalten p. P. 2,50€
 - Blueberry Mix (Quarkcreme geschichtet mit Heidelbeeren) p. P. 2,50€
 - Crème brûlée mit frischen Erdbeeren p. P. 2,50€
 - Amaretto Erdbeerdessert p. P. 2,50€

Mediterranes Fingerfoodbuffet 2020 (ab 10 Personen) p. P. 20,00€

Warmes Buffet: Lachswürfel auf Ratatouille, Schweinefiletmedaillons an Pestosoße auf Reis
Kaltes Buffet: Antipastispiß, gefüllter Mozzarella mit Cocktailltomaten, Hähnchenbrusthappen auf Pestosoße, Saltuffospieß im Glas, Parmaschinken mit Melone, paniertes Schafskäse mit Olive, Minicanapeés mit Hartkäsevariation, Blätterteigminipastete mit mediterranem Frischkäse, italienischer Nudelsalat an Kräuterpesto und Mittelmeersalat im Glas, Chiabatta
Dessert: Panna Cotta mit Erdbeer- Rhabarbersoßer

Frühlingsbuffet (ab 10 Personen) p. P. 18,50€

Vorspeise: Spargelcremesuppe alternativ Tomatencarpaccio von 3erlei Tomaten mit Parmesansplittern
Warme Speisen: Lammrückenmedaillons auf Balsamicojus, Rosmarinkartoffeln oder Süsskartoffelgratin, Duett aus gelben und grünen Bohnen im Speckmantel
Dessert: Crème brûlée mit frischen Erdbeeren

Buffet für die warme Jahreszeit (ab 10 Personen) p. P. 18,50€

Vorspeise: Melonen- Gurken- Feta Salat, Erdbeer Rucola Salat
Warmes Buffet: Gefüllte Kalbsrouladen „Italia“, Süsskartoffelgratin, Kräutergnocchi, Ratatouille, Lachsfilet „Zitronenpfeffer“ auf Mangold, Rosmarinkartoffeln, Mediterrane Salatplatte mit italienischen Dressing
Dessert: Erdbeertiramisu, Kokos- Zitronengras Panna Cotta mit Mangopürree

Buffet „Urlaubszeit“ (ab 10 Personen) p. P. 19,00€

Vorspeise: Antipastiplatte, Rinderfiletcarpaccio, Blattsalate mit gebratenen Garnelen dazu Dressing, gefüllter Mozzarella an Tomatenpesto, Chiabatta
Warme Speisen: Orangenhähnchen mit Estragon, Süsskartoffelgratin, Grilltomaten, Lachsfilet „Barbecue“ Rosmarinkartoffeln, Ratatouille, Zucchini gefüllt mit Schafskäse, Bandnudeln
Dessert: Amarettini Himbeerdessert, Pfirsichlasagne

☺ ☺ **Wir freuen uns auf Ihre Bestellung und beraten Sie gerne, bleiben Sie gesund!!!!** ☺ ☺

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

www.partyservice-heuer.de