



„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 Heuer bereit!“

Qualität, Regionalität, Flexibilität und die Liebe zum Detail sind unsere Leitsätze!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Durchblättern dieses Prospektes und hoffen, dass für Sie etwas dabei ist.

Wir beraten Sie gerne!

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
[Instagram: fleischerei.partyservice.heuer](#)
[Facebook](#)

HH HERMANN HEUER 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	14,00 €
2.) Frische Champignoncremesuppe, Rinder- und Schweinefilet mit Pfifferlingen, Waldpilzsoße, frittierte Ananasscheiben, Prinzessbohnenröllchen, Gemüsegratin, Kroketten, Joghurt-Früchtedessert	17,00 €
3.) Tomatencremesuppe, Wildschweinkeule mit Pfifferlingen mit Wildsoße, Pfirsiche mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Kroketten oder Kartoffelklöße, Orangenmousse	18,00 €
Braten vom Schwein	
4.) Kassler in Blätterteig/ 300g	5,50 €
5.) Schinken in Zwiebelbrotteig/ 400 g	5,50 €
6.) Krustenbraten/ 400 g	5,50 €
7.) Pfefferschinken/ 400 g	5,50 €
8.) Spanferkelbraten/ 400 g	5,50 €
8a.) Spanferkelbraten/ 500 g	6,50 €
9) Ganzes Spanferkel ab 20 Personen (p. P. 1kg Frischgewicht mit Knochen)	7,50 €
10.) Jägerbraten Waliser Art/ 300g (gefüllt mit Thüringer Mett, Kochschinken und Pilzen)	5,50 €
11.) Süntelbraten/ 300g (gefüllt mit rohem Schinken, Röstzwiebeln und Kräuterbutter)	5,50 €
12.) Burgunderbraten mit Burgundersoße/ 400 g	5,50 €
13) Kassler Hawaii/ 2x 150g (2 Scheiben Kassler mit Ananas in Käse-Sahnesoße überbacken)	5,50 €
14.) Schweizer Lachsbraten/ 300g (gefüllt mit Käse, Kochschinken, Schmand)	5,50 €
15.) Schweinebraten Milano/ 300g (Lachsbraten gefüllt mit Kochschinken, Mozzarella und Ruccola)	5,50 €
16.) Gyrosbraten	5,50 €

Alle Braten werden aufgeschnitten serviert. Außerdem gehört jeweils ein Topf mit Soße dazu!

Klassiker:

20.) Grillteller mit Salatplatte (1Schnitzel, 1Kasseler in Blätterteig, 2 Schweinemedallions in Pilzrahmsoße)	9,00 €
21.) Zungenragout	7,50 €
22.) Schweinshaxe mit Sauerkraut oder Krautsalat, Zwiebelbrot	8,00 €
23.) Grünkohl mit Bregenwurst, Salzkartoffeln, Kassler oder Bauchfleisch <i>Extras: 1 Bregenwurst 200 g/ 3,00€ - 1Portion Kassler oder Bauchfleisch/ 2,00€</i>	9,00 €
24.) Gemischte Bratenplatte I: Rinderschmorbraten, Schweinerollbraten mit frischen Champignons, Rahmsoße, Prinzessbohnenröllchen, Kroketten	11,50 €
25.) Gemischte Bratenplatte II: Kasslerbraten, Schweinerollbraten mit frischen Champignons, Rahmsoße, Ananaschampagnerkraut, Salzkartoffeln	10,50 €

26.) Rouladenvariationen: 1 Schweineroulade gefüllt mit Brokkoli, 1 Kalbsroulade gefüllt mit Parmaschinken & Käse, ½ Rinderroulade gefüllt mit Speck und Zwiebeln, Butterschwenkkartoffeln, Gemüse nach Wahl	14,00 €
27.) Bayrischer Leberkäse, Specksalat, süßer Senf	8,00 €
27 A.) Zwiebelkuchen	4,50 €

Vorspeisen

28.) Antipastiplatte nach Art des Hauses	4,00 €
29.) Rinderfiletcarpaccio	4,50 €
30.) Tomate & Mozzarella	3,50 €
31.) Parmaschinken und Melonenspalte	4,00 €
32.) geräucherter Lachs an Radicchio, Kräuterbaguette	4,00 €
33.) Entenbruststreifen auf Feldsalat mit Orangenvinaigrette	4,50 €
34.) Krabbencocktail	4,50 €
35.) gefüllte Avocado mit Geflügelcocktail	4,00 €

Gulasch

37.) Szegediner Gulasch (mit Sauerkraut)	6,00 €
38.) Burgunder Saftgulasch (Rotwein und Pilzen)	6,00 €
39.) Gulasch „La Provence“ mediterran (Paprika, Zucchini, Zwiebel)	6,00 €

Geschnetzeltes und Pfannengerichte (nach Wunsch variierbar mit Hähnchen, Pute oder Schwein)

40.) Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons	6,50 €
41.) Hubertuspfanne (Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen & Erbsen in Sahnesoße), dazu Beilage nach Wahl und Salatplatte	9,00 €
42.) Schweinegeschnetzeltes „Exotic“ (überbacken mit Früchten und Käse)	6,50 €
43.) Toskanapfanne (Schweinegeschnetzeltes mit Paprika und Zucchini), Bandnudeln	8,50 €
44.) Geschnetzeltes „St. Malo“ (Schweinegeschnetzeltes mit Erbsenschoten und Cocktailtomaten in Safransoße), Butterspätzle	8,50 €

Schnitzelparade (mit geschnittenen Champignons und/ oder Zigeunersoße)

47.) Schnitzel 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)	6,00 €
51.) Cordon Bleu 150 g	4,00 €
53.) Schnitzel „Waldmeister Art“ 100g (mit geschnittenen Pilzen, Zwiebeln & Schinken) 100 g	3,50 €

Leckere Schweinereien

56.) Hubertussteak (2St. à 150g), Kartoffelgratin, Hirtenplatte	8,50 €
57.) Roulade vom Schwein/ 2St. (gefüllt mit Brokkoli & Kochschinken), Butterschwenkkartoffeln, überbackener Blumenkohl	8,50 €
58.) Schlemmerroulade Italia, Gnocchi, Salatplatte Küchenchef mit Dres.	8,50 €
69.) Kohlroulade mit Soße, Salzkartoffeln	6,50 €

60.) Frikadellen warm oder kalt/ 100 g	1,00 €
61.) Frikadellen warm oder kalt/ 140 g	1,80 €
62.) 2 gratinierte Frikadellen (in Kräuter- Käse Sahnesoße), Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln	8,50 €

Schweinefilet

66.) Schweinefilet mit frischen Champignons, Waldpilzsoße	8,00 €
67.) Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Rahmsauce, Kartoffelgratin, überbackener Brokkoli	12,00 €
68.) Mandelmedaillons/ 2St., Kartoffelgratin, Sellerie-Ananassalat	12,00 €
69.) Schweinefiletnest mit Pfifferlingen, Rösti, überbackenem Gemüse	12,00 €
70.) Schweinefiletpfanne „Gourmet“ (überbacken mit Käse) Butterschwenkkartoffeln, Salatplatte Küchenchef mit Dres.	12,00 €
71.) Schweinefiletmedaillons in Pestosauce, italienische Champignon-Kartoffelpfanne, Salatbeilage nach Wunsch	12,00 €
72.) Spanische Schweinefiletwickel (mit Serranoschinken und Camembert überbacken), Rösties und Ratatouillegemüse	12,00 €
73) Schweinefilet „mediterran“ gefüllt, Rosmarinkartoffeln, 3erlei Paprikagemüse	12,00€

Geflügelgerichte

75.) Putenbrust mit Früchtecurrysoße, Krokette, Blumenkohl à la crème	10,00€
76.) Putengeschnetzeltes (fruchtig überbacken) mit Reis und Salat	9,00 €
77.) Putengeschnetzeltes (mit Brokkoli & Champignons) dazu Kartoffelgratin	9,00 €
78.) Putengeschnetzeltes „La Provence“ dazu Bandnudeln	9,00 €
79.) Putenschnitzel „Florida“/ 2St. à 150g (mit Pfirsichen in Curryrahmsauce), Butterspätzle und grüner Salat	9,00 €
80.) Hähnchenbrust „Caprese“ mit Blutorangensauce, Mailänder Ofenkartoffel, Mittelmeersalat	9,00 €
81.) Putengeschnetzeltes „Roma“ (mit Zucchini, gelbe und rote Paprika, Hirtenplatte und Bandnudeln	9,50 €
82.) Hähnchenkeule/ warm oder kalt	3,00 €
84.) Hähnchenbrust in grüner Sahnesauce, Reis und Salatplatte „Nizza“ (mit Thunfisch)	9,00 €
87.) Hähnchenbrustfilet „Natur“ ital. Art auf tomatigen Gemüse und Bandnudeln	9,00 €
88.) Gefülltes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ (Blattspinat und Mozzarella), Gnocchi und Salatplatte „Nizza“ (mit Thunfisch)	9,00 €
89.) Hähnchenbrustfiletpfanne in Rahmsauce (mit Cocktailtomaten und Erbsenschoten) dazu Bandnudeln und Bauernsalat	9,00 €
90.) Hähnchengeschnetzeltes „Curry-Kokos“, Reis und Salatbeilage nach Wunsch	9,00 €
91.) Entenbrust mit Orangensauce, Kartoffelgratin und Rotkohl	15,00€

Vom Rind

101.) Rheinischer Sauerbraten, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln	13,0 €
102.) Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“, Rösti und gemischte Gemüseplatte	13,0 €
103.) Rinderroulade mit Salzkartoffeln, Apfelrotkohl oder Rosenkohl	12,0 €
104.) Rinderschmorsteaks auf Gemüsebeet mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln	11,00 €
105.) Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Butterschwenkkartoffeln, grüne Butterbohnen	11,00 €
106.) Rinderschmorbraten mit frischen Champignons, Soße, Kroketten und gemischte Gemüseplatte	11,00 €

Wildgerichte

108.) Wildragout mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Spätzle oder Kroketten	12,00 €
109.) Wildschweinkeule mit Pfifferlingen, Wildsoße, Kroketten und Apfelrotkohl dazu Pfirsiche & Preiselbeeren	16,00 €
110.) Rehkeule (nach Wunsch mit Bratäpfeln), Kartoffelklöße, Preiselbeerkompott, Rosenkohl	18,50 €
111.) Wildschweinmedaillons in Preiselbeer-Rotweinsoße, Ananasscheiben mit Preiselbeeren, Brokkoli und Mandelbutter, Kroketten	18,50 €

Kalbsgerichte

112.) Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösties und Brokkoli mit Mandelbutter	13,00 €
113.) 2 Kalbsroulade (gefüllt mit Parmaschinken und Käse), Butterschwenkkartoffeln, gemischte Gemüseplatte	13,00 €
114.) Kalbsbraten mit geschmorten Waldpilzen, Rahmsoße, Blumenkohl-Brokkoligemüse und Kroketten	13,00 €

Fischgerichte

115.) Lachsfilet auf Blattspinat mit Bandnudeln und Dill- WeinsöÙe	11,00 €
116.) Fischfilet in feiner Dillcreme, Petersilienkartoffeln, Salatplatte	10,00 €
117.) Kross gebratenes Zanderfilet auf Pesto Rosso Spaghetti mit Pinot Grigiohollandaise, Salat	11,00 €
118.) Pochiertes Lachsfilet in WeißweinsöÙe, Bandnudeln, Salate der Saison	11,00 €

119.) Lachsfilet mit Kräuterkruste auf Mangold, Butterschwenkkartoffeln 11,00 €

Nudelvariationen

121.) Lasagne "Bolognese"	5,50 €
122.) Lasagne mit Blattspinat und Mozzarella	5,50 €
123.) Gemüselasagne	5,50 €
124.) Tortellini mit Käse-Schinkensoße	5,50 €
127.) Spätzlepfanne (Hähnchenbrustfilet mit Spätzle und Erbsenschoten in SafransöÙe)	6,00 €

Beilagen

140.) Salzkartoffeln	2,00 €
141.) Kroketten	2,00 €
142.) Pommes Frites	2,00 €
143.) Rösti	2,00 €
145.) Kartoffelgratin	2,50 €
146.) Bratkartoffeln	2,50 €
147.) Butterschwenkkartoffeln	2,50 €
148.) Kartoffelklöße – 2 Stück	2,00 €
149.) Grillkartoffel in Folie mit Sourcream – Stück	3,00 €
150.) Speckkartoffelsalat	3,00 €
151.) Italienische Champignon-Kartoffelpfanne	3,00 €
152.) Reis	2,00 €
154.) Butterspätzle	2,00 €
156.) Bandnudeln	2,00 €

Gemüsebeilagen

160.) Sauerkraut	2,00 €
161.) Ananaskraut	2,00 €
163.) Apfelrotkohl	2,00 €
164.) gemischte Gemüseplatte	3,00 €
165.) überbackenes Gemüse	2,50 €
166.) überbackener Brokkoli	2,50 €
167.) Brokkoli mit Mandelbutter	2,50 €
168.) Rosenkohl mit Mandelbutter	2,50 €
169.) Blumenkohl-Brokkoli-Gratin	2,50 €
170.) Blumenkohl à la crème	2,50 €
171.) Rosenkohl à la crème	2,50 €
172.) Mischgemüse – Erbsen, Möhren	2,00 €
173.) Prinzessbohnenröllchen – Stück	1,80 €
174.) Grilltomate – Stück	1,50 €
175.) Ratatouille	2,50 €
176.) frische Champignons in Knoblauchsoße	2,50 €
177.) Paprikagemüse	2,00 €
178.) Wirsing-Rahmgemüse	2,00 €
179.) Frittierte Auberginenscheiben	2,00 €

Salate

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

198.) Herrensalat (Rindfleisch, Gurken, Paprika, Röstzwiebeln)	2,50 €
200.) Nudelsalat	2,50 €
201.) Tortellinisalat	2,50 €
202.) Schinken-Ei-Salat	2,50 €
203.) Eisbergsalat	2,00 €
204.) Hirtenplatte (Tomaten, Gurken, Schafskäse)	2,50 €
205.) Schlesischer Kartoffelsalat	2,50 €
206.) Mittelmeersalat (Gurke, Tomate, Paprika, Schafskäse, Pesto-Rosso-Dressing)	2,50 €
207.) Krabbencocktail	3,50 €
208.) Farmersalat	2,00 €
209.) Waldorfsalat	2,00 €
210.) Geflügelsalat	2,50 €
211.) Matjessalat	2,50 €
212.) Salat Prinzeß (Prinzessbohnen, Kidneybohnen, Tomaten, Schafskäse)	2,50 €
213.) Griechischer Salat (Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Essig Öl Dres.)	2,50 €
215.) Paprikasalat mit Schafskäse	2,50 €
216.) Tomate und Mozzarella	3,00 €
217.) Salatplatte „Küchenchef“ (frische Salate, Gemüse mit verschiedenen Dressings)	3,00 €
218.) Schichtsalat „Beatrice“	2,50 €
219.) Sommerkartoffelsalat (Kartoffeln, Porree, Ei, Mais, Ananas)	2,50 €
220.) Salatplatte „Nizza“ (mit Thunfisch)	2,50 €
221.) Schichtsalat „Mexico“ (mit Hackfleisch)	2,50 €

Suppen und Eintöpfe

225.) Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Einlage	3,00 €
227.) gebundene Ochsenschwanzsuppe	3,50 €
228.) Brokkolicremesuppe	2,50 €
229.) Lauchcremesuppe	2,50 €
230.) Tomatensuppe „Pomodore“	2,50 €
231.) Kartoffelcremesuppe „Gourmet“ mit Kochschinken	3,50 €
232.) Kartoffelsuppe mit Krabben	3,50 €
233.) Hühnersuppe mit Einlage	3,00 €
234.) Kohlrabicremesuppe mit Kochschinken	2,50 €
235.) Erbseneintopf mit Rauchende	3,50 €
236.) Lammeintopf „Irish Stew“	3,50 €
237.) Gulaschsuppe „Ungarische Art“	3,50 €
240.) Minestrone	3,00 €
241.) Gemüseintopf	3,00 €
243.) Chili con Carne	3,50 €
244.) Käse- Lauchsuppe (mit Hackfleisch)	3,50 €

Desserts

251.) Bayrische Vanillecreme (mit saisonalen Früchten)	2,00€ /2,50 €
252.) Bayrische Schokoladencreme	2,00 €

253.) Pfirsichquarkspeise	2,00 €
254.) Heidelbeerquarkspeise	2,00 €
255.) Himbeercreme	2,00 €
257.) Rote Grütze mit Vanillesoße	2,00 €
258.) Obstsalat mit Eierlikörsahne	2,50 €
259.) Creme Brûlée	2,00 €
260.) Mousse au chocolate	2,00 €
261.) Tiramisu	2,00 €
262.) Bratäpfel mit Vanillesoße – Stück	2,50 €
263.) Mascarponecreme auf Himbeeren	2,50 €
264.) Welfenspeise	2,00 €
265.) Joghurt – Früchtetessert	2,50 €
266.) Rotweincreme	2,00 €
267.) Zitronencreme	2,00 €
268.) Orangenmousse	2,00 €
269.) Pfirsichlasagne	2,50 €
270.) Mascarpone Joghurt Dessert mit Schattenmorellen	2,50 €
272.) frische Obstplatte mit 2 Dips (als Fingerfood)	3,50 €

Kalte Platten / Kalte Buffets

280.) Schlachteplatte (Thüringer Mett, Hausmacher Wurst)	6,00 €
281.) Kleine Schlemmerplatte I (ab 5 Personen): Verschiedene Sorten Braten: Putenbrust, Kassler Aufschnitt, Roastbeef, Schweinebraten, Kochschinkenröllchen, Schweinefiletmedallions, Käsespieße, Waldorfsalat	7,50 €
282.) Kleine Schlemmerplatte II (ab 5 Personen): Verschiedene Sorten roher Schinken mit Melonenspalten, Thüringer oder Jägermett, kleinen Frikadellen mit Tzaziki, kleine Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich, Hirtenplatte	8,50 €
283.) Rustikales Buffet (ab 5 Personen): Thüringer Mettmolle, Hausmacher Wurstsorten in Molle, gemischter Schinken und Mettwurstbrett, Käsebrett, Matjesfilet in Dillsauce, Salat nach Wunsch	9,00 €
284.) Buffet „Standard“ (ab 10 Personen): Schweinebratenaufschnitt, Kassleraufschnitt, Roastbeefaufschnitt, Schinkenbrett, gemischte Mettwurstplatte, Thüringer Mettmolle, Kochschinkenröllchen mit Spargel, gemischte Käseplatte, gemischte Fischplatte, 2 Salate nach Wunsch	11,00 €
285.) Buffet „Surprise“ (ab 10 Personen): Schweinefiletmedaillons, kleine Schnitzel mit Apfelsinenkörbchen, Kochschinkenröllchen mit Spargel, Roastbeefplatte mit Remouladensauce, garnierte Eierplatte, geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Fischtopf „Hausfrauen Art“, gemischtes Käsebrett, Geflügelsalat, Obstsalat mit Eierlikörsahne	13,00 €

Kalt- Warme Buffets / warme Buffets

286.) Buffet „Exclusive“ (ab 15 Personen) :

Warm: Züricher Kalbsgeschnetzeltes, Rösti/ Kalt: Rehrücken
Hubertus mit Preiselbeersahen, Putenmedaillons mit Mandeln
paniert, Schinkenvariationen auf Melonenspalten mit „Old English
Orange Dip“, Käseplatte, Lachsvariation, Forellenfilets, Kräuterheilbutt
mit Sahnemeerrettich, Salatplatte Küchenchef mit Dressings, Waldorfsalat,
Schichtsalat „Beatrice“, gemischter Brotkorb & Baguette, Butterplatte/ 18,50 €
Dessert: frische Obstplatte mit Amaretto-Mascarpone Dip

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

Warm: Krustenbraten auf Sauerkraut
Kalt: Jägermettmolle Zwiebfleisch, versch. hausmacher Wurstsorten in 11,00 €
Molle, rustikales Käsebrett, Wurstsalat, Krautsalat

288.) Buffet für junge Leute:

Warm: Pfefferrahmgeschnetzeltes mit Safranreis
Kalt: Hähnchenkeulen, Mettbällchen, kleine Schnitzel, Käseplatte,
Nudelsalat, Hirtenplatte, Partybrötchen 11,00 €

289.) Bayrisches 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, Bayrische Creme, frische Brotsorten 13,00 €

290.) Buffet für jeden Anlass (ab 15 Personen):

Warm: Pustageschnetzeltes u. Spätzle, überbackene Schnitzelpfanne
und Kräuterbaguettes, Gemüsegratin kalt: gem. Bratenplatte mit
Remoulade, Käsebrett, Hirtenplatte und Brot 12,50 €

291.) Italienisches Buffet „Mailand“ (ab 15 Personen)

Warm: Mailänder Kalbsroulade (gefüllt mit Parmaschinken & Käse), 16,50 €
Tortellini in Käserahmsauce, Lasagne mit Blattspinat und Mozzarella
überbacken, Rosmarinkartoffeln/ Kalt: Antipastiplatte, Parmaschinken auf
Melone, Tomate Mozzarella, ital. Nudelsalat, ital. Käseauswahl,
Knoblauchgarnelen, Chiabatta/ Dessert: Tiramisu

292.) Italienisches Buffet „Florenz“ (ab 20 Personen)

Warm: Hackfleischpizza, Lachsfilet auf Blattspinat mit Bandnudeln,
Putenmedaillons überbacken mit Tomate & Mozzarella,
Hähnchenbrustfilet auf ital. Gemüse, mediterranes Kartoffelgratin/ Kalt:
Vitello Tonnato auf Thunfischcreme, eingelegte Oliven,
Wassermelonenspieße mit Schafkäse und ital. Dressing, ital. Käseplatte,
mediterraner Schichtsalat, Krabbencocktail, Chiabatta und Partybrötchen/
Dessert: Mascarpone auf Himbeeren, Panna Cotta mit Erdbeer-
Rhabarbersauce 17,50 €

294.) Buffet „Toskana“ (ab 20 Personen):

Warm: Seezungenröllchen gefüllt mit Zuckerschoten in
Hummerkrabbensoße, Reis, Backofensteaks „Milano“, Tomatengnocchi,
Salatplatte Nizza, Putengeschnetzeltes Florence,
Basilikumbandnudeln, Brokkoli-Blumenkohlgratin/
Kalt: Medaillons Roma, ital. Salamivariationen mit herzhafter
Garnitur, ital. Käseauswahl, Nudelsalat Italia, Chiabatta und Brötchenkranz,

Butter/ Dessert: Mascarpone mit Schattenmorellen, Panna Cotta mit Mangomousse 17,50€

295.) Buffet „Herbstliche Impressionen“ (ab 25 Personen):

Warm: Putengeschnetzeltes & Brokkoli, Kartoffelgratin, Burgunderbraten mit Rahmsoße, Ananaskraut, Salzkartoffeln, Wildragout mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Pfirsiche & Preiselbeeren, Butterspätzle

Kalt: Salatplatte Küchenchef und Dressings, Mandelmedaillons, Kochschinkenröllchen mit Spargel gefüllt, Hähnchenbrüste "Exotic" mit Currysoße, gemischtes Käsebrett, Fischplatte mit Sahnemeerrettich, Geflügelsalat nach Art des Hauses, Weißkrautsalat, Porree- Ananassalat, gemischter Brotkorb, Butter und Kräuterbutter 19,50 €

Dessert: Obstsalat mit Eierlikörsahne, Joghurt-Früchtedessert

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

Warm: Hubertuspfanne (Geschnetzeltes vom Schwein), überbackene Schnitzelpfanne, Spätzle, Kartoffelgratin/ Kalt: Käseplatte, gemischte Fischplatte mit Sahnemeerrettich, Matjesfilet in Dillsahnesoße, kleine Frikadellen, Schweinefiletmedaillons "Natur" mit Früchten, Sommerkartoffelsalat, Hirtenplatte, Eisbergsalat, gem. Brotsorten, Butterplatte 16,00 €

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

Warm: 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 mit Dressing, gemischter Brotkorb und Buttervariation/ Dessert: Frische Obstplatte mit Dips, Vanillecreme mit saisonalen Früchten 19,50 €

298.) „Frühstück im Büro“ (natürlich auch für andere Anlässe – ab 8 Personen): Rührei, vier halbe Brötchen pro Person, garnierter Obstteller 9,50 €

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

Tomatencremesuppe „Pomodore“, gemischte Minicanapeés (Käse, Fisch, Braten), Mandelmedaillons, Mettbällchen, Käsespieße, Rösti mit Graved Lachs, Obstsalat mit Eierlikörsahne 10,00 €

Vegetarisch (siehe auch unter Salate und Gemüsebeilagen!)

305.) Gemüselasagne 5,50 €

306.) Lasagne mit Blattspinat und Mozzarella 5,50 €

308.) Hausgemachter Gemüsebratling 2,50 €

309.) Pfifferlingsgratin, Baguette 5,50€

Brot und Butter (Preise pro Stück)

310.) Brotkorb gemischt	1,50 €
311.) Chiabattastange	2,00 €
312.) Baguette mit Tomate Mozzarella (lauwarm)	2,50 €
313.) Brötchenkranz (verschiedene Sorten)	4,50 €
314.) Kräuterbaguette	2,50 €
315.) Kräuterbutter	1,50 €
316.) Butterteller garniert	1,00 €
317.) Baguette	2,00 €

Für den Stehempfang: ½ belegte Bguettebrötchen oder Brot mit...

320.) Thüringer Mett	1,70 €
321.) Aufschnitt	1,70 €
322.) Käse	1,70 €
323.) Bratenaufschnitt	1,70 €
324.) harte Mettwurst gemischt	1,70 €
325.) roher Schinken gemischt	1,70 €
326.) Lachs, Forelle	1,70 €
327.) Krabbencocktail	2,20 €

Canapée (Stückpreise)

330.) gemischte Platten (Käse, Fisch, Braten, Schinken, Mettwurst)	1,90 €
331.) geräucherter Lachs oder Graved Lachs	2,00 €
332.) Krabbencocktail	2,20 €
334.) Forellenfilet	2,00 €
335.) Hähnchenbrustfilet	2,00 €
336.) Mandelmedaillons	2,00 €
337.) Schweinefiletmedaillons	2,00 €
338.) Hubertus (Entenbrust)	2,50 €

Fingerfood (siehe auch separate Liste!!!)

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 verschiedenen Belägen, Krabbenschiffchen, Käsespieße, gefüllte Cocktailltomate mit Frischkäse, Minifrühlingsrolle mit Dip	12,00 €
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, halbes garniertes Ei, Paprikaspalte mit Bresso	14,00 €

Geschirrausleih:

Pro Teil/ Geschirr - 0,25€ (bei sauberer Rückgabe,
sowie 0,50€- bei schmutziger Rückgabe).

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, dafür berechnen wir:

- ab Hasperde bis zu 5 km Entfernung	7,00 €
- ab Hasperde bis zu 10 km Entfernung	10,00 €
- ab Hasperde bis zu 20 km Entfernung	16,00 €
Weitere Entfernungen auf Anfrage!	

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!!!

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 2021. Ältere Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit!