



„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

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, Krokette, Joghurt-Früchtedessert | 17,00 € |
| 3.) Tomatencremesuppe, Wildschweinkeule mit Pfifferlingen, Wildsoße, Pfirsiche mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Krokette oder Kartoffelklöße, Orangenmousse | 18,00 € |

Der Jahreszeit entsprechend, bieten wir Ihnen komplette Menüs mit Spargel, Lamm, Geflügel oder Wild an. Lassen Sie sich bei uns beraten!

Braten vom Schwein (ab 6 Personen)

- | | |
|---|--------|
| 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) Spanferkelbraten im Ganzen ab 20 Personen | 7,50 € |
| 10.) Zwiebelbraten (gefüllt mit Röstzwiebeln und Pilzen) 300 g | 5,50 € |
| 11.) Jägerbraten Waliser Art (gefüllt mit Thüringer Mett, Kochschinken und Pilzen) 300 g | 5,50 € |
| 12.) Süntelbraten (gefüllt mit rohem Schinken, Röstzwiebeln und Kräuterbutter) 300 g | 5,50 € |
| 13.) Burgunderbraten mit Burgundersoße 400 g | 5,50 € |
| 14.) Kassler Hawaii, 2 Scheiben Kassler mit Ananas in Käse-Sahnesoße überbacken 2 x 150 g | 5,50 € |
| 15.) Schweizer Lachsbraten (gefüllt mit Käse, Kochschinken, Schmand) | 5,50 € |
| 16.) Schlemmerbraten mit Brokkoli-Schmandfüllung (als Lachs- oder Nackenbraten) | 5,50 € |
| 17.) Schweinebraten mit Blattspinat-Gorgonzolafüllung | 5,50 € |
| 18.) Schweinebraten Milano (Lachsbraten gefüllt mit Kochschinken, Mozzarella und Ruccola) | 5,50 € |

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

Spezialitäten des Hauses

19.) Kleiner Grillteller mit Salatplatte	8,00 €
20.) Großer Grillteller mit Salatplatte	9,00 €
21.) Zungenragout dazu Blätterteigmonde (Stück 0,30 €)	7,50 €
22.) Schweinshaxe mit Sauerkraut oder Krautsalat, Zwiebelbrot	7,00 €
23.) Grünkohl mit Bregenwurst, Salzkartoffeln, Kassler oder Bauchfleisch	9,00 €
1 Bregenwurst 200 g	3,00 €
1 Portion Kassler oder Bauchfleisch	2,00 €
24.) Gemischte Bratenplatte I: Rinderschmorbraten, Schweinerollbraten mit frischen Champignons, Rahmsoße, Prinzessbohnenröllchen, Kroketten	10,50 €
25.) Gemischte Bratenplatte II: Kasslerbraten, Schweinerollbraten mit frischen Champignons, Rahmsoße, Ananashampagnerkraut, Salzkartoffeln	9,50 €
26.) Rouladenvariationen: Schweineroulade gefüllt mit Brokkoli, Kalbsroulade gefüllt mit Parmaschinken & Käse, Rinderroulade gefüllt mit Speck und Zwiebeln, Butterschwenkkartoffeln, Gemüsebeilage	13,00 €
27.) Bayrischer Leberkäse, Specksalat, süßer Senf	7,50 €

Vorspeisen

28.) Orangencarpaccio	3,50 €
29.) Rinderfiletcarpaccio	4,00 €
30.) Tomate & Mozzarella	3,00 €
31.) Parmaschinken und Melonenspalte	3,50 €
32.) geräucherter Lachs an Radicchio, Kräuterbaguette	3,50 €
33.) Entenbruststreifen auf Feldsalat mit Orangenvinaigrette	4,00 €
34.) Krabbencocktail (einzeln im Glas), Baguette	4,00 €
35.) gefüllte Avocado (Geflügelcocktail)	3,50 €

Gulasch

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

Als Beilage empfehlen wir Kräuterbaguettes, Nudelvariationen oder Reis!

Geschnetzeltes und Pfannengerichte

40.) Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons	6,50 €
41.) Hubertuspfanne (mariniertes Schweinefleisch gebraten mit Pilzen und Erbsen) Reis und Salatplatte	9,00 €
42.) Schweinegeschnetzeltes „Exotic“ (überbacken mit Früchten und Käse)	6,50 €
43.) Schweinefleischpfanne „Toskana“ (Paprika, Zucchini), Bandnudeln	8,50 €
44.) Schweinegeschnetzeltes „St. Malo“ (Erbsenschoten und Cocktailtomaten in Safransoße), Butterspätzle oder Reis	8,50 €
45.) Knoblauchkräuterpfanne (Brokkoli und Mais) mit Kartoffelgratin	8,50 €
46.) Delfterpfanne (Schweinegeschnetzeltes mit Mais, Möhren und Lauch) und Bandnudeln	8,50 €

Schnitzelparade

47.) Schnitzel mit Pilzen 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 €
52.) Parmesanschnitzel 150 g	4,00 €
53.) Schnitzel „Waldmeister Art“ (mit Champignons) 100 g	3,50 €
54.) Pfifferlingsschnitzel, Kartoffelgratin, Eisbergsalat	9,50 €

Leckere Schweinereien

56.) Hubertussteak, Kartoffelgratin, Hirtenplatte (2 St.)	8,50 €
57.) Schweinerückensteaks, Paprikagemüse und Rösti (2 St.)	8,50 €
58.) Schweinefleischrouladen 2St. (gefüllt mit Brokkoli & Kochschinken), Butterschwenkkartoffeln, überbackener Blumenkohl	8,50 €
59.) Schlemmerroulade „Schweizer Art“ 2St., Rösti, überbackenes Gemüse oder Hirtenplatte	8,50 €
60.) Schlemmerroulade Italia, Gnocchi, Salatplatte Küchenchef	8,50 €
61.) Backofensteak Hallali, Kartoffelgratin, Gemüsebeilage	8,50 €

62.) Kohlroulade mit Soße, Salzkartoffeln	6,50 €
63.) Frikadellen warm oder kalt 100 g	1,20 €
64.) Frikadellen warm oder kalt 140 g	1,60 €
65.) 2 Gratienierte Frikadellen, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln	8,00 €

Schweinefilet

66.) Schweinefilet mit frischen Champignons, Waldpilzsoße	7,50 €
67.) Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Rahmsoße, Kartoffelgratin, überbackener Brokkoli oder Chinakohlsalat	12,00 €
68.) Mandelmedallons, Kartoffelgratin, Sellerie-Ananassalat	12,00 €
69.) Schweinefiletnest mit Pfifferlingen, Rösti, überbackenem Gemüse oder Hirtenplatte	12,00 €
70.) Schweinefiletplatte „Gourmet“, überbacken mit Käse, Butterschwenkkartoffeln, Salatplatte Küchenchef	12,00 €
71.) Schweinefiletmedallons in Käsesoße, Möhren-Zucchini-Gemüse, Bandnudeln	12,00 €
72.) Schweinefiletmedallons in Pestosauce, italienische Champignon-Kartoffelpfanne, Salatbeilage	12,00 €
73.) Schlemmerfilet mit Wirsingfüllung, Kroketten, Gemüseplatte	12,00 €
74.) Spanische Schweinefiletwickel – mit Serranoschinken und Camembert, Rösties, Ratatouillegemüse	12,00 €
74.A) Schweinefilet „mediterran“, Rosmarinkartoffeln, 3erlei Paprikagemüse	11,00€

Geflügelgerichte

75.) Putenbrust mit Früchtecurrysoße, Herzoginnenkartoffeln, Blumenkohl à la crème	10,00 €
76.) Putengeschnetzeltes (fruchtig überbacken), Reis, Salat	9,00 €
77.) Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Champignons, Kartoffelgratin	9,00 €
78.) Putengeschnetzeltes „La Provence“, Bandnudeln	9,00 €
79.) Putenschnitzel (2 St. à 150 g) „Florida“ (mit Pfirsichen in Curryrahmsoße) Butterspätzle und grüner Salat	9,00 €
80.) Pfifferlingspfanne (Putengeschnetzeltes mit Pfifferlingen, Cocktailtomaten, Erbsen), Butterschwenkkartoffeln	9,00 €
81.) Hähnchenbrust „Caprese“, Blutorangensoße, Mailänder Ofenkartoffel, Mittelmeersalat	9,00 €
82.) Palermopfanne (Hähnchengeschnetzeltes, Staudensellerie, Möhren), Basilikumnudeln, grüner Salat	9,00 €

83.) Putengeschnetzeltes „Roma“ (mit Zucchini, gelbe und rote Paprika,) Hirtenplatte, Bandnudeln	9,50 €
84.) Hähnchenkeulen, warm oder kalt, Stück	3,00 €
85.) Hähnchenbrust im Knuspermantel, frittierte Ananasscheiben, Pommes Frites	9,00 €
86.) Hähnchenbrust in grüner Soße, Butterreis, Salatplatte „Nizza“	9,00 €
87.) Hähnchenbrustfilet auf ital. Art, Gemüse, Bandnudeln	9,00 €
88.) Gefüllte Hähnchenbrustfilets, „Florentiner Art“ mit Blattspinat und Mozzarella, Gnocchi, Nizzaplatte	9,00 €
89.) Hähnchenbrustfiletpfanne in Rahmsoße, Bandnudeln, Bauernsalat	9,00 €
90.) Hähnchengeschnetzeltes „Curry-Kokos“, Butterreis und Salatvariation	9,00€
91.) Entenbrust in Orangensoße, Kartoffelgratin, Gemüsebeilage	13,50 €

Im November und Dezember jeden Jahres gibt es spezielle Geflügelangebote.

Wir informieren Sie gern!

Vom Rind

100.) Zwiebelgeschnetzeltes mit Pfifferlingen	9,00 €
101.) Rheinischer Sauerbraten, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln	11,00 €
102.) Rinderfilet Geschnetzeltes „Stroganoff“, Rösti, Gemüseplatte	13,00 €
103.) Rinderroulade, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl oder Rosenkohl	11,00 €
104.) Rinderschmorsteaks auf Gemüsebeet mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln	11,00 €
105.) Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Butterschwenkkartoffeln, grüne Butterbohnen	11,00 €
106.) Rinderschmorbraten mit frischen Champignons, Kroketten, gemischte Gemüseplatte	11,00 €
107.) Rindfleischpfanne „Asia“, Butterreis, Salat	11,00 €

Wildgerichte

108.) Wildragout mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Spätzle oder Krokette	11,00 €
109.) Wildschweinkeule mit Pfifferlingen, Rahmsoße, Herzoginnenkartoffeln, Apfelrotkohl, Pfirsiche & Preiselbeeren	15,00 €
110.) Rehkeule mit Bratäpfeln, Kartoffelklöße, Preiselbeerkompott, Rosenkohl	18,00 €
111.) Wildschweinmedaillons in Preiselbeer-Rotweinsoße, Ananasscheiben mit Preiselbeeren, Brokkoli und Mandelbutter, Krokette	18,00 €

Kalbsgerichte

112.) Züricher Geschnetzeltes, Rösti, Brokkoli in Mandelbutter	13,00 €
113.) 2 Kalbsroulade gefüllt mit Parmaschinken und Käse, Butterschwenkkartoffeln, Gemüseplatte	13,00 €
114.) Kalbsbraten mit geschmorten Waldpilzen, Rahmsoße, Blumenkohl-Brokkoligemüse, Krokette	13,00 €

Fischgerichte

115.) Lachsfilet auf Blattspinat mit Bandnudeln und Dill-Weinsoße	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 Weißweinsoße, Bandnudeln, Salate der Saison	11,00 €
119.) Seezungenröllchen gefüllt mit Zuckerschoten in Hummer-Krabbensoße, Gnocchi, Salatplatte	12,00 €
119.A) Lachsfilet mit Kräuterkruste auf Mangold, Butterschwenkkartoffeln	11,00 €

Matjesfilet bereiten wir Ihnen mit verschiedenen Soßen zu. Falls Sie an einem warmen Essen mit Matjesfilets interessiert sind, beraten wir Sie gern!

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 €

125.) Spaghetti mit Lachsrahmsoße	6,00 €
126.) Bandnudeln mit Shrimps	6,00 €
127.) Spätzlepfanne (Hähnchenbrustfilet mit Spätzle und Erbsenschoten in Safransoße)	6,00 €

Kleine Mahlzeiten für Zwischendurch

130.) Zwiebelkuchen	3,50 €
131.) Pizza Salami	3,00 €
132.) Pizza Hawaii	3,00 €
133.) Pizza Bolognese	3,50 €
134.) Lauchtörtchen	1,50 €
135.) Schinken-Käsetörtchen	1,50 €
136.) Waliser Fleischpastete in Blätterteig	2,00 €
137.) Hausgemachter Gemüsebratling	2,00 €

Beilagen

140.) Salzkartoffeln	2,00 €
141.) Kroketten	2,00 €
142.) Pommes Frites	2,00 €
143.) Rösti	2,00 €
144.) Herzoginnenkartoffeln	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	2,00 €
150.) Speckkartoffelsalat	2,50 €
151.) Italienische Champignon-Kartoffelpfanne	2,50 €
152.) Butterreis	2,00 €
153.) Curryreis	2,00 €
154.) Butterspätzle	2,00 €
155.) Kräuterbaguette – Stück	2,50 €
156.) Bandnudeln	2,00 €

Gemüsebeilagen

160.) Sauerkraut	1,50 €
161.) Ananaskraut	1,80 €
162.) Champagnerkraut	1,80 €
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	1,50 €
174.) Grilltomate – Stück	1,50 €
175.) Ratatouille	2,50 €
176.) frische Champignons in Knoblauchsoße	2,00 €
177.) Paprikagemüse	2,00 €
178.) Wirsing-Rahmgemüse	2,00 €
179.) Frittierte Auberginenscheiben	2,00 €
180.) Rahmchampignons	2,00 €
181.) Pfifferlingsgratin	2,50 €
182.) Überbackene Pilzpfanne mit Mozzarella	2,50 €

Salate

190.) Krautsalat	1,50 €
191.) Weißkrautsalat	2,00 €
192.) gemischte Salatplatte	2,00 €
193.) Rohkostplatte mit zwei Dips	2,50 €
194.) Chinakohlsalat	1,50 €
195.) Sellerie-Ananassalat	2,00 €
196.) Clubsalat (Ananas, Porree, Äpfel)	2,00 €
197.) Italienischer Tomatensalat mit Staudensellerie	2,00 €
198.) Herrensalat (Rindfleisch, Gurken, Paprika, Röstzwiebeln)	2,00 €
199.) Leichte Sommersalatplatte (Blattsalat mit Kochschinken und Käsestreifen)	2,00 €
200.) Nudelsalat	2,00 €
201.) Tortellinisalat	2,00 €
202.) Schinken-Ei-Salat	2,00 €
203.) Eisbergsalat	1,50 €
204.) Hirtenplatte (Tomaten, Gurken, Schafskäse)	2,00 €
205.) Schlesischer Kartoffelsalat	2,00 €

206.) Mittelmeersalat (Gurke, Tomate, Paprika, Schafskäse, Pesto-Rosso-Dressing)	2,00 €
207.) Büsumer Krabbencocktail	3,00 €
208.) Farmersalat	2,00 €
209.) Waldorfsalat	2,00 €
210.) Geflügelsalat	2,50 €
211.) Matjessalat	2,50 €
212.) Salat Prinzeß (Prinzessbohnen, Kidneybohnen, Tomaten, Schafskäse)	2,00 €
213.) griechischer Salat	2,00 €
214.) Brokkoli-Spargelsalat	2,00 €
215.) Paprikasalat mit Schafskäse	2,00 €
216.) Tomate und Mozzarella	2,00 €
217.) Salatplatte „Küchenchef“ (frische Salate, Gemüse mit verschiedenen Dressings)	2,50 €
218.) Schichtsalat „Beatrice“	2,00 €
219.) Sommerkartoffelsalat (Kartoffeln, Porree, Ei, Mais, Ananas)	2,00 €
220.) Salatplatte „Nizza“	2,00 €
221.) Schichtsalat „Mexico“ (mit Hackfleisch)	2,50€

Suppen und Eintöpfe

225.) Klare Brühe mit Einlage (Hochzeitssuppe)	2,50 €
226.) Klare Ochsenchwanzsuppe	3,00 €
227.) gebundene Ochsenchwanzsuppe	3,00 €
228.) Brokkolicremesuppe	2,50 €
229.) Lauchcremesuppe	2,50 €
230.) Tomatensuppe „Pomodore“	2,50 €
231.) Kartoffelcremesuppe „Gourmet“ mit Kochschinken	2,50 €
232.) Büsumer Kartoffelsuppe mit Krabben	3,50 €
233.) Hühnerbrühe	2,50 €
234.) Kohlrabicremesuppe mit Kochschinken	2,50 €
235.) Erbseneintopf mit Rauchende	3,00 €
236.) Lammeintopf „Irish Stew“	3,50 €
237.) Gulaschsuppe „Ungarische Art“	3,00 €
238.) Mitternachtssuppe	3,00 €
239.) Serbischer Bohneneintopf	3,00 €
240.) Minestrone	2,50 €
241.) Gemüseintopf	2,50 €
242.) Niedersächsische Steckrübensuppe	2,50 €
243.) Chili con Carne	3,00 €
244.) Käse- Lauchsuppe (mit Hackfleisch)	3,00€

Desserts

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

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	7,00 €
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	8,00 €
283.) Rustikales Buffet (ab 8 Personen) Thüringer Mettmolle, Hausmacher Wurstsorten in Molle, gemischter Schinken und Mettwurstbrett, Käsebrett, Matjesfilet in Dillsauce, Salat nach Wunsch	9,00 €
284.) Buffet „Standard“ (ab 12 Personen) Schweinebratenaufschnitt, Kassleraufschnitt, Roast- beefaufschnitt, Schinkenbrett, gemischte Mettwurst-	

- platte, Thüringer Mettmolle, Kochschinkenröllchen mit Spargel, gemischte Käseplatte, gemischte Fischplatte, 2 Salate nach Wunsch 10,50 €
- 285.) **Buffet „Surprise“** (ab 12 Personen) Schweinefilet-medailleurs, kleine Schnitzel mit Apfelsinenkörnchen, Kochschinkenröllchen mit Spargel, Roastbeefplatte mit Remouladensoße, garnierte Eierplatte, geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Fischtopf „Hausfrauen Art“, gemischtes Käsebrett, Maissalat, Geflügelsalat, Obstsalat mit Eierlikörsahne 13,00 €

Kalt- Warme Buffets / warme Buffets

- 286.) **Buffet „Exclusive“** (ab 15 Personen) warm: Züricher Kalbsgeschnetzeltes, Rösti, Salatplatte Küchenchef Kalt: Rehrücken Hubertus mit Preiselbeersahnen, Putenmedailleurs mit Mandeln paniert, Schinkenvariationen auf Melonenspalten mit „Old English Orange Dip“, Käseplatte, Lachsvariationen, Forellenfilets, Kräuterheilbutt mit Sahnemeerrettich, Waldorfsalat, Schichtsalat „Beatrice“, frische Obstplatte mit Amaretto-Mascarpone Dip, Partybrötchen und gemischte Brotsorten Butterplatte 18,00 €
- 287.) **Kalt / Warmes rustikales Buffet** (ab 12 Personen) warm: Krustenbraten auf Sauerkraut kalt: Jägermettmolle Zwiebelfleisch, versch. Hausm. Wurstsorten in Molle, rustikales Käsebrett, Wurstsalat, Krautsalat 11,00 €
- 288.) **Nieders. Bauernbuffet** (ab 15 Personen) warm: Steckrübencremesuppe, warmer Leberkäse mit süßem Senf kalt: Hausmacher Wurstmolle, Thür. Mett, Sauerfleisch mit Remoulade, Apfelschmalztopf und Harzer Käse, gem. Fischplatte, rustikales Käsebrett, Speckkartoffelsalat, Krautsalat, Rote Grütze mit Vanillesoße 12,00 €
- 289.) **Buffet für junge Leute:** warm: Pfefferrahmgeschnetzeltes mit Safranreis kalt: Hähnchenkeulen, Mettbällchen, kleine Schnitzel, Käseplatte, Nudelsalat, Hirtenplatte, Partybrötchen 11,00 €
- 290.) **Bayerisches Buffet** (ab 15 Personen) Minihaxe, warmer Leberkäse mit süßem Senf, Weißwurst mit Specksalat u. Sauerkraut, Bayrischer Wurstsalat, Laugenstange mit Kräuterbutter, frischer Landschinken, Bayrischer Obazda, Bayrische Creme, frischen Brotsorten 12,50 €
- 291.) **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 12,00 €
- 292.) **Italienisches Buffet "Mailand"** (ab 15 Personen) warm:
Mailänder Kalbsroulade (gef. mit Parmaschinken &
Käse), Tortellini in Käserahmsoße, Lasagne mit
Blattspinat und Mozzarella überbacken,
Rosmarinkartoffeln kalt: Antipastiplatte, Parmaschinken
auf Melone, Tomate auf Mozzarella, ital. Nudelsalat,
ital. Käseauswahl, Knoblauchgarnelen, Tiramisu oder
frische Obstplatte mit Dip, Ciabattabrot 16,00 €
- 293.) **Italienisches Buffet „Florenz“** (ab 20 Personen)
warm: Hackfleischpizza, Lachsfilet auf Blattspinat mit
Bandnudeln, Putenmedaillons überb. mit Tomate und
Mozzarella, Hähnchenbrustfilet auf ital. Gemüse mit
grünen Nudeln kalt: Vitello Tonnato auf
Thunfischcreme, eingel. Oliven, Wassermelonenspieße
mit Schafskäse in ital. Dressing, ital. Käseauswahl
Meeresfrüchtesalat, mediterraner Schichtsalat,
Mascarpone auf Himbeeren, Panna Cotta mit
Erdbeer- Rhabarbersoße, Chiabatta- und
Partybrötchen 17,00 €
- 294.) **Buffet „Toskana“** (ab 20 Personen) Vorspeise: Gemüse-
Carpaccio, warme Speisen: Seezungenröllchen gefüllt
mit Zuckerschoten in Hummerkrabbensoße, Butterreis,
Backofensteaks „Milano“, Tomatengnocchi, Salatplatte
Nizza, Putengeschnetzeltes Florence,
Basilikumbandnudeln, Brokkoli-Blumenkohlgratin
kalte Speisen: Medaillons Roma, ital. Salamivariationen
mit herzhafter Garnitur, ital. Käseauswahl, Nudelsalat
Italia, Mascarpone mit Schattenmorellen, Panna Cotta
mit Mangomousse, Ciabatta, Brötchenkranz,
Buttervariationen 17,00 €
- 295.) **Buffet „Herbstliche Impressionen“** (ab 30 Personen)
warme Speisen: Putengeschnetzeltes & Brokkoli,
Salatplatte Küchenchef und Dressings, Kartoffelgratin,
Burgunderbraten mit Rahmsoße, Ananaskraut,
Salzkartoffeln, Wildragout mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl,
Pflirsiche & Preiselbeeren, Butterspätzle kaltes Büffet:
Mandelmedaillons, Kochschinkenröllchen mit Spargel
gefüllt, Hähnchenbrüste "Exotic" mit Currysoße,
gemischtes Käsebrett, Fischplatte
(Wacholderforellenfilet, ger. Lachs, Graved Lachs,

- Sahnemeerrettich], Geflügelsalat nach Art des Hauses,
Weißkrautsalat, Porree- Ananassalat. Dessert:
Obstsalat mit Eierlikörsahne, Joghurt-Früchtedessert,
Brotkorb gemischt, Butter & Kräuterbutter 19,00 €
- 296.) **Buffet „Gutsherren Art“** (ab 20 Personen)
warm: Hubertuspfanne [geschn. Schweinefleisch]
überbackene Schnitzelpfanne, Spätzle, Kartoffelgratin
kalt: Käseplatte gem., Fischplatte gem. mit
Sahnemeerrettich, Matjesfilet in Dillsahnesoße, kleine
Frikadellen mit Kräuterdip, Schweinefiletmedaillons "Natur"
mit Früchten, Sommerkartoffelsalat, Hirtenplatte,
Eisbergsalat, gem. Brotsorten, Butterplatte 16,00 €
- 297.) **„Leichtes Sommerbuffet“** (ab 20 Personen)
Warme Speisen: Putenröllchen gefüllt mit Frischkäse,
Tomatengnocchi, pochierter Lachs in Weißweinsauce.
Bandnudeln, Schweinefiletmedaillons in Käsesauce,
Grillgemüse, Röstitaler, Wahlweise frische Salate der
Saison oder Frühlingsgemüse geschmort. Kalte Speisen:
Hähnchenbrustfilets auf Orangenscheiben, spanischer
Serranoschinken mit Galiamelonenspalten,
Mandelmedaillons fruchtig garniert, Käsevariationen als
Fingerfood, Kräutershrimps in Avocados,
Lachsvariationen mit Sahnemeerrettich, leichte
Sommersalatplatte, Chinakohlsalat Dessert: frische
Obstplatte mit Dips, Vanillecreme mit frischen
Erdbeeren, Brotkorb gemischt 19,00 €
- 298.) **„Frühstück im Büro“** (natürlich auch für andere Anlässe
– ab 8 Personen) Rührei, vier halbe Brötchen pro
Person, garnierter Obstteller 9,00 €
- 299.) **Buffet „Klein aber Fein“** (ab 10 Personen)
Tomatencremesuppe „Pomodore“, gemischte
Minicanapeés (Käse, Fisch, Braten), Mandelmedaillons,
Metzbällchen, Käsespieße, Rösti mit Graved Lachs,
Obstsalat mit Eierlikörsahne 10,00 €

Vegetarisch (siehe auch unter Salate und Gemüsebeilagen!)

- 305.) Gemüselasagne 5,00 €
306.) Lasagne mit Blattspinat und Mozzarella 5,00 €
307.) Gemüsegratin 4,50 €
308.) Hausgemachter Gemüsebratling 2,00 €

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

310.) Brotkorb gemischt	1,50 €
311.) Chiabattastange	2,00 €
312.) Tomatenchiabatta	2,00 €
313.) Brötchenkranz (verschiedene Sorten)	4,50 €
314.) Kräuterbaguette	2,50 €
315.) Kräuterbutter	1,00 €
316.) Butterteller garniert	0,80 €

Für den Stehempfang: 1/2 belegte Brötchen 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 €
333.) Aal	2,50 €
334.) Forellenfilet	2,00 €
335.) Hähnchenbrustfilet	2,00 €
336.) Mandelmedaillons	2,00 €
337.) Schweinefiletmedaillons	2,00 €
338.) 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	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, 14,00 €
Blätterteigminipastete mit Frischkäse, Zakouskilöffel mit
halben Ei, Paprikaspalte mit Bresso

**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: 5,00 €
- ab Hasperde bis zu 10 km Entfernung: 7,00 €
- *ab Hasperde bis zu 20 km Entfernung 14,00 €*

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 Januar 2019. Ältere Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit!