



## Spezielle Angebote für Frühjahr und Sommer 2018 (gültig bis Ende Oktober 2018)

### 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. 6,50€
- Parmaschinken oder Serranoschinken und Butterschwenkkartoffeln p.P. 7,00€
- Gekochter Schinken und Butterschwenkkartoffeln\* p. P. 6,50€
- 2 panierte Schnitzel (80g) und Butterschwenkkartoffeln\* p. P. 6,50€
- Kalbsschnitzel (150g) und Butterschwenkkartoffeln\* p. P. 9,00€
- Frischer pochierter Lachs mit Dillweinsauce und Butterschwenkkartoffeln p. P. 9,00€
- Frischer gebratener Lachs mit Dillweinsauce und Butterschwenkkartoffeln p. P. 9,00€

\*wahlweise können Sie auch Salzkartoffeln oder Kroketten wählen.

### Diverse Antipasti ab 6 Personen (Stellen Sie sich ihr Vorspeisenbuffet selbst zusammen):

- Antipastiplatte nach Art des Hauses p. P. 3,00€
- Rinderfiletcarpaccio mit Rucola p. P. 4,50€
- Spargel- Erdbeersalat (nur in der Saison) p. P. 3,00€
- Saltuffo Carpaccio p. P. 3,50€
- Vorspeisenplatte Meer:

- Nordseekrabben mit Matjestatar/ Graved Lachsrollchen mit Dips p. P. 4,50€
- Gefüllter Mozzarella an Tomatenpesto p. P. 2,50€
- Lachscarpaccio mit Fenchelsalat p. P. 3,50€
- Vitello Tonnato auf Thunfischcreme p. P. 3,50€
- Wassermelonenspieße mit Schafskäse St. 1,00€

### Suppenküche im Sommer 2018 (ab 6 Personen):

- Tomatensuppe mit Basilikumklößen p. P. 2,80€
- Spargelcremesuppe mit weißen und grünen Spargelstücken p. P. 2,80€
- Spargelcremesuppe „Norwegen“ mit Krabben und ger. Lachs p. P. 3,00€
- Kohlrabicremesuppe mit Kochschinkensteifen p. P. 2,50€
- Grüne Erbsensuppe mit Shrimps p. P. 2,80€
- Karottencremesuppe mit Kokosnuss p. P. 2,50€

### Neue Salate 2018 (ab 6 Personen):

- Gemischte Blattsalate der Saison mit Eiviertel, Balsamico- Honigdressing p. P. 2,00€
- Pastasalat mit Thunfisch p. P. 2,00€
- Spargel- Orangensalat p. P. 2,50€
- Caesar`s Salat mit Parmesanraspeln p. P. 2,50€
- Ruccolasalat mit gebratenen Garnelen, Dressing p. P. 3,00€

### Verschiedene neue Menüs (ab 6 Personen):

1. Lachswürfel in Basilikumsahne, Bandnudeln, Spargel- Orangensalat p. P. 11,00€
2. Rosa gebratenes Schweinefilet mit Schalotten- Frischkäse- Soße, Brokkoli mit Mandelbutter, Kroketten oder wahlweise Butterschwenkkartoffeln p. P. 11,00€

- |   |              |
|---|--------------|
| 3. Pfannengyros mit Tzatziki, Reis und Krautsalat   | p. P. 9,50€  |
| 4. Gyros überbacken, Reis und Mittelmeersalat   | p. P. 9,50€  |
| 5. Schweinefilet mit Früchte Currysoße, Bohnenröllchen und Paprika- Kartoffelpüree  | p. P. 11,00€ |
| 6. Putengeschnetzeltes in Kerbel- Estragonsoße, Gemüserais und Caesar`s Salat   | p. P. 9,00€  |
| 7. Knusperschnitzel (2 St. à 100g), Curry-Aprikosen- Soße, Bratkartoffeln, Leipziger Allerlei   | p. P. 9,00€  |
| 8. Hähnchenbrustfilet im Schinkenmantel auf Tomatenragout mit Basilikumgnocchi  | p. P. 10,00€ |
| 9. Buntes Hühnerfrikassee, Reis, grüner Salat   | p. P. 8,50€  |
| 10. Garnelen- Spargelpfanne mit chinesischen Nudeln   | p. P. 10,00€ |
| 11. Vegetarisch: Mediterranes Gemüseragout mit Kräutergnocchi   | p. P. 6,00€  |
| 12. Matjesfilets (3 St. p. P.) „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln  | p. P. 7,00€  |
| 13. Lachsfiletspieß mit Zitronengras dazu Orangenhollandaise, Basilikumbandnudeln, Ratatouille  | p. P. 11,00€ |
| 14. Involtinis (vom Schwein p. P. 2 St.) gefüllt mit Parmaschinken und getrockneten Tomaten, Rosmarinkartoffeln, Salatplatte „Küchenchef“ mit versch. Dressings | p. P. 10,00€ |
| 15. Schweinefilet gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella, mediterranes Kartoffelgratin, Grillgemüse  | p. P. 11,00€ |

**Verschiedene neue Desserts 2018:**

- |  |             |
|--|-------------|
| - Amaretto- Erdbeerdessert                       | p. P. 2,00€ |
| - Zitronenjoghurtmousse auf Mangospalten         | p. P. 2,00€ |
| - Himbeer- Vanillequark mit Feigen und Pistazien | p. P. 2,00€ |
| - Kirsch Panna Cotta mit Sauerkirschdessert      | p. P. 2,00€ |
| - Crème brûlée mit frischen Erdbeeren            | p. P. 2,00€ |
| - Crème brûlée mit frischen Heidelbeeren         | p. P. 2,00€ |

**Buffet „Summerfeeling“ (ab 20 Personen) p. P. 18,00€**

*Vorspeise:* Gefüllter Mozzarella an Tomatenpesto, Wassermelonenspieße mit Schafskäse in ital. Dressing, Saltuffocarpaccio, Tomate Mozzarella mit frischen Basilikum, Ciabatta und Olivenbutter

*Hauptspeise:* Lachswürfel in Basilikumsahne, Kräutergnocchi, Ratatouille/ Schweinefilet gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella, Soße, mediterranes Kartoffelgratin, großzügige Salatplatte mit Balsamico- und ital. Dressing

*Dessert:* Amaretto Erdbeerdessert, Zitronenjoghurtmousse auf Mangopüree

**Buffet „Lust auf Sonne & Meer“ (ab 15 Personen) p. P. 18,00€**

*Vorspeise:* Vorspeisenplatte Meer- Nordseekrabben/ Matjestatar/ Graved Lachsrollchen mit Dips, Blattsalate mit Mozarellakugeln und Cocktailtomaten dazu Mango Chilidressing, Spargel Erdbeersalat, Ciabatta

*Warme Speisen:* Hähnchenbrustfilet im Schinkenmantel auf Tomatenragout, Rosmarinkartoffeln/ Schweinefilet rosa gebraten mit Schalotten Frischkäse Soße, Kräuterbandnudeln, Brokkoli Mandelbutter

*Kaltes:* Käseplatte mit Früchten, Antipastispeiß, Wassermelonenspieße, Mettbällchen mit Schafkäse, Brötchenkranz, Pestobutter

*Dessert:* Frische Obstplatte mit Dips, Himbeer Vanillequark mit Feigen und Pistazien

**Buffet „Rund ums Mittelmeer“ ( ab 20 Personen) p. P. 18,00€**

*Vorspeise:* Antipastiplatte, Rinderfiletcarpaccio, Saltuffocarpaccio, Tomate Mozzarellaspieße, Ciabatta, Paprikabutter

*Warmes Buffet:* Involtinis vom Schwein (gefüllt mit getrockneten Tomaten und Parmaschinken), Rosmarinkartoffeln, mediterranes Gemüseragout/ Hähnchenbrüste mediterran (gefüllt mit Paprika und Schafskäse), Paprikahollandaise, Basilikumgnocchi, ital. Tomatensalat mit Staudensellerie/ Lachsfilet mit mediterraner Kräuterkruste auf Mangold, Bandnudeln

*Dessert:* Käse als Fingerfood, Baguette, Mascarpone Joghurt mit frischen Erdbeeren, Mousse au chocolate

☺ ☺ **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](http://www.partyservice-heuer.de)