

# PRIVAT CATERING

Hochzeit/Taufe/

Gartenfest oder

Andere Herzensangelegenheiten



Ganz Privat – ganz individuell – so ist unser Privat Catering.

Die individuelle, vor allem auch in „diesen Zeiten“, sehr persönliche Betreuung unserer Kunden hat für uns oberste Priorität. Wir und unsere Mitarbeiter sind Ihre Ansprechpartner – Ihre Feier nehmen wir sehr ernst, deshalb bringen wir unser Know-how, Charisma und beste Qualität ein.

Im Anhang finden Sie einige Vorschläge für Ihre Veranstaltung, Feier oder Party. Natürlich können wir auch ganz individuelle Angebote erstellen.

Gläser, Geschirr und weiteres Equipment stehen zur Verfügung.

Ihre Familie Alfred & Kathrin Schlüter

## MENÜVORSCHLAG 1

*Italienisches Buffet* ab 20 Personen (unter 20 Personen +€2,00 pro Person)

### **Kalte Vorspeisen:**

Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Lachscarpaccio auf Ruccola mit gerösteten Pinienkernen und Parmesanflocken, Baguette und Kräuterbutter

### **Hauptgerichte:**

Hähnchenbrust „Toscana“ Hähnchenbrustfilet in hausgemachter fruchtiger Tomatensoße mit Mozzarella gratiniert

Schweinefilet „Funghi“ mit Pilzen und Cremiger Soße

Wildlachs „Spinaci“ auf Blattspinat

Mit Kartoffelgratin, Kroketten, Salzkartoffeln & sc. Hollandaise

### **Dessert:**

Mousse au Chocolate mit Vanillesoße

Tiramisu

p.P. € 25,90

## MENÜVORSCHLAG 2

*Norddeutsches Buffet* ab 20 Personen (unter 20 Personen +€2,00 pro Person)

### **Kalte Vorspeisen:**

Große Fischplatte mit Räucherlachs, Forelle, Nordseekrabben

Rustikale Käseplatte mit Landbrot & Butter

Bunte Salatplatte mit Dressing

### **Hauptgerichte:**

Niedersachsenbraten (gepökelt) auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln

Schweineschnitzel & knusprige Putenschnitzel, Erbsen und Wurzeln, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Paprikasoße

### **Dessert:**

Joghurtcreme mit fruchtigem Erdbeertooping

Mousse au Chocolate mit Vanillesoße

p.P. € 25,90

### MENÜVORSCHLAG 3

*Braten Buffet* ab 20 Personen (unter 20 Personen +€2,00 pro Person)

#### Hauptgerichte:

Hausgemachte Rinderroulade (180gr) mit Rotkohl & Salzkartoffeln

Schweinerücken (150gr) mit feinen Kräutern bestrichen, am Stück gebraten mit pikanter Soße, dazu Kroketten und Gemüseauswahl mit sc. Hollandaise

#### Dessert:

Mousse au Chocolate mit Vanillesoße

p.P. € 19,90

### MENÜVORSCHLAG 4

*Christmas* ab 10 Personen

Salatplatte der Saison

½ Flugentenbrust und 1 Entenkeule

mit Kartoffel, Kroketten, Rosenkohl, sc. Hollandaise und Soße

Desserttraum

€ p.P. 19,80

### MENÜVORSCHLAG 5

*Martin's Day* ab 10 Personen

Salatplatte der Saison

½ Gänsebrust und 1 Gänsekeule

mit Kartoffel, Klößen, Rotkohl und Soße

Winter Desserttraum

€ p.P. 22,80

#### MENÜVORSCHLAG 6

### Grünkohl Buffet ab 10 Personen

Nr. 54 Hausgemachter Grünkohl

2 Sorten Kassler, Bremer Pinkel, Kohlwurst, Schweinebauch

Kartoffel, süsse Kartoffeln, Senf

€ p.P. 14,50

#### MENÜVORSCHLAG 7

### STEAK Buffet ab 5 Personen

1 Arg. Rindersteaks, 1 Putensteaks, 1 Schweinesteaks, 1 Filetspieße

Bratkartoffel, Kartoffelecken mit sour creme, Pfeffersoße, sweet chilli Soße

€ p.P. € 19,90

#### MENÜVORSCHLAG 8

UNSER TIP !!

### Schnitzel Buffet ab 5 Personen

Ver. Schweineschnitzel & Putenschnitzel natur, überbacken & gefüllt (4 Stück)

Bratkartoffel, Kartoffelecken mit sour creme, Paprika Soße

€ p.P. € 14,50



Lust auf Genuss.....Wir liefern auch für kleine Familienfeiern  
oder Treffen mit Freunden ! (ab 12 Personen pro Gericht)

### Toskanabraten

250gr Schweinerücken mit italienischen Kräutern mariniert, 2 x Gemüse,  
Rosmarinkartoffeln, Kroketten und Sauce

€ p.p. 14,80

### Rinderroulade

200gr hausgemachte Rinderroulade, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln,  
Kroketten und Sauce

€ p.p. 16,50

### Schinkenkrustenbraten

250gr Schinkenkrustenbraten, Butterbohnen, Salzkartoffeln, Kroketten und  
Sauce

€ p.p. 13,80

### Putengeschnetzeltes

350gr putengeschnetzeltes in Curryfruchtsoße, Reis, Kroketten und gemischter  
Salat mit Dressing

€ p.p. 12,90

### Rinderschmorbraten

250gr Rinderschmorbraten, 2 x Gemüse, Salzkartoffeln, Kroketten, Sauce 6 sc.  
Hollandaise

€ p.p. 15,90

### Gyros

250gr Geschnetzeltes nach Gyrosart mit Pommes, Butterreis, Krautsalat und  
Tzaziki

€ p.p. 13,90

## Frühstücksbüffet zu Hause.....geniessen wie im Restaurant!

Ab 20 Personen

Räucherfisch (Forelle, Graved Lachs), Käse, Schinken, Kassler, Mettwurst, Jägermett, halbe Eier, Eiersalat, Blätterteigpasteten, Datteln im Speckmantel, Honigmelone mit Schinken, Tomate Mozzarella, Schinken-Tomate- Ei-Majo Torte, Rührei mit Bacon, Frikadellen, Joghurt mit Früchten, rote Grütze, Marmelade, Honig, Kaffee, Tee, Milch und Mineralwasser

€ p.P. € 15,50

Frühstücksbüffet inkl. Suppe z.B. Hochzeitssuppe und Stuten

€ p.P 21,00

## EINTÖPFE/SUPPEN für Sie zu Hause !

Ab 20 Liter !

	1 Liter
Erbseintopf mit Wurst und Kasseler Fleisch	€ 6,50
Hochzeitssuppe mit Fleischklösschen, Eierstich, Blumenkohl	€ 7,50
Gulaschsuppe	€ 7,80
Serbische Bohnensuppe scharf und Deftig	€ 6,50
Gyrossuppe	€ 7,50
Porree-Hack Käsesuppe	€ 6,80
Chili con Carne mit Baguette	€ 8,00

Kleiner Empfang zu Hause .....

Brötchen, Schnittchen oder Fingerfood ?

Belegte Brötchen ab 15 Personen:

4 halbe Brötchen

Mett, Ei, Käse, Kassler € 6,80

4 halbe Brötchen

Räucherlachs, Mett, Schinken, Feiner Käse € 7,60

Schnittchen ab 15 Personen:

5 rustikale Schnittchen

Mett, Ei, Käse, Kassler, Käse € 7,50

5 rustikale Schnittchen mit Fisch

Räucherlachs, Mett, Ei, Käse, Kassler, Käse € 10,00

Fingerfood & Schnittchen ab 15 Personen:

3 rustikale Schnittchen Mett, Ei, Käse & 10 Fingerfoods -Tomate Mozzarella, Blätterteigschnecken, kleine Frikadelle, Feige im Speckmantel, Nuggets, Frühlingsrolle, Mini Würstchen, Schinkenröllchen gefüllt, kl. Schnitzel, Käse mit Weintraube

p.P. € 17,00

mit Räucherfisch und Steinofen Forelle

p.P. € 19,00

## Extras

Servicekraft pro Stunde	€	25,00
Gläser pro Stück	€	0,20
Messer und Gabel	€	0,60
Teller pro Stück	€	0,80
Salatschalen	€	0,40
Chaving Dish mit Brennpaste	€	5,00
Stelltisch mit Husse	€	20,00