



FRISCH · GESUND · LECKER



OSTERHOF

Catering



Der Osterhof Catering Service Frisch – gesund – lecker

Sie möchten sich bei Ihrer Veranstaltung voll und ganz Ihren Gästen widmen, aber trotzdem einen erstklassigen Service bieten? Dann stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Das Team vom Osterhof bietet Ihnen ein hervorragendes Catering für betriebliche Veranstaltungen und private Events in der Region. Frische Delikatessen aus der eigenen Küche und ein exzellenter Service stehen dabei im Mittelpunkt – immer mit den individuellen Wünschen der Kunden im Blick.

Ob Hausmannskost, Fingerfood oder belegte Brote: Alle Gerichte werden mit Liebe und Fachkunde frisch zubereitet und abgeschmeckt. Genuss ist ein Stück Lebensfreude, denn gutes Essen leistet einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden. Dessen ist sich das Team bewusst und tut alles, um seinen hohen Standard stets aufs Neue zu erfüllen. „Das schönste Kompliment für uns ist, wenn es unseren Kunden geschmeckt hat.“ – Da sind sich alle einig.

Eine Spezialität unseres Hauses sind unsere vielfältigen Buffets, die alle kulinarischen Sinne verzaubern: Wählen Sie zwischen mediterranen Köstlichkeiten, deftigen, norddeutschen Leckereien, sommerlich leichten Speisen und vielen weiteren exquisiten Variationen für Ihre Feierlichkeiten. Fragen Sie uns gerne zu unseren unterschiedlichen Buffets – wir finden garantiert das perfekte Arrangement für Ihre Veranstaltung.

Wenn Sie es wünschen, übernehmen wir die gesamte Planung und Organisation Ihres Festes: Wir liefern pünktlich Ihr bestelltes Menü und unsere erstklassige Service-Mannschaft kümmert sich um Gläser, Besteck und Geschirr, deckt und räumt ab und hat dabei immer ein offenes Ohr für die Wünsche Ihrer Gäste. Zudem stellen wir Ihnen gerne Festzelte sowie Tische und Bänke zur Verfügung und kümmern uns um die passenden Räumlichkeiten nebst geeigneter Musik und Dekoration für Ihre Veranstaltung. Selbstverständlich übernehmen wir auf Wunsch auch den gesamten Auf- und Abbau des benötigten Inventars.

Wir stehen Ihnen auch gerne für ausgefallene Wünsche zur Verfügung: Sprechen Sie mit uns – wir finden eine Lösung, die Sie und Ihre Gäste vom Osterhof Catering überzeugt!





Eintöpfe und Suppen

Wählen Sie nach Lust und Laune: Vom deftigen Pfundstopf bis zur leichten Vorsuppe bieten wir Eintöpfe und Suppen für den kleinen, aber auch den großen Hunger!

Gyrossuppe 3,60 €

» Delikate Cremesuppe mit buntem Paprika, Zwiebeln, Mais und zartem Gyrosfleisch, typisch griechisch abgeschmeckt

Chili con Carne. 6,00 €

» Mexikanische Spezialität mit Rinderhackfleisch, Bohnen, Zwiebelstücken und Paprika in einer scharf gewürzten Sauce

Gulaschsuppe „Ungarische Art“ . . 4,20 €

» Kräftige Gulaschsuppe vom Rind mit Zwiebeln und Paprikastreifen, typisch ungarisch abgeschmeckt

Erbsensuppe. 3,60 €

» Herzhafte Erbsensuppe mit Kartoffelwürfeln, Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Porree, herzhaft gewürzt mit geräuchertem Speck

Vorsuppen

Käse-Lauch-Suppe. 1,50 €

» Hackfleisch, Lauch, Schmelzkäse und Sahne

Tomatencremesuppe. 1,50 €

» mit Fleischklößchen und Sahnehaube

Brokkolicremesuppe. 1,60 €

» mit Fleischklößchen und Sahnehaube

Spargelcremesuppe 1,90 €

» mit frischem Spargel, Fleischklößchen und Sahnehaube

Champignonsuppe. 1,60 €

» mit frischen Champignons und Sahnehaube

Blumenkohlsuppe 1,60 €

» mit Fleischklößchen und Sahnehaube

Kürbissuppe. 2,30 €

» mit Streifen vom Räucherlachs und Sahnehaube

Rinderkraftbrühe. 2,20 €

» mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich

Salate

Kartoffelsalat mit Mayonnaise . . . 2,50 €

» klassisch mit Ei und Gewürzgurke

Kartoffelsalat mit Speck. 2,20 €

» Kirschtomaten und Rucola in feiner Essig-Öl-Marinade

Nudelsalat 2,80 €

» Spezialität des Hauses mit Pinienkernen

Frische Blattsalate mit

Cocktailtomaten 1,80 €

» Mozzarella und frischem Basilikum

Reis-Porree-Salat. 1,20 €

» in einer milden Currymarinade

Krautsalat 1,00 €

» mit Paprikastreifen

Gemischter Salat 1,90 €

» mit Blattsalaten der Saison, Möhren, Gurken, Cocktailtomaten, Radieschen, Paprika

Geflügelsalat 2,20 €

» in einer Currysalatmayonnaise mit Broccoli

Salat „Frutti di Mare“ 3,00 €

Gurkensalat 1,00 €

» in einer feinen Marinade aus Essig, Öl und Dill

Möhrenrohkost. 1,00 €

» Möhrenjulienne mit Äpfeln süß mariniert

Griechischer Salat 3,20 €

» Blattsalate der Saison mit Fetakäse, Oliven, Paprika, Cocktailtomaten, Zwiebeln und Peperoni

Wahlweise Essig-Öl-Dressing, Frenchdressing, Kräuter-Knoblauch-Dressing oder Cocktaildressing



Fingerfood ab 0,70 €

Diese Vielfalt zergeht auf der Zunge: Stellen Sie sich nach Lust und Laune kleine Leckerbissen zusammen, die selbst im Stehen bequem ohne Besteck genossen werden können. Diese Köstlichkeiten können Sie ab 15 Personen bei uns bestellen!

Warm

» Bruschetta, gefüllte Blätterteigtaschen, kleine Rosmarinkartoffeln, überbackene Ofenkartoffeln, Mini-Quiche mit Spinat, Feigen und Pflaumen im Speckmantel, rosa gebratene Entenbrust

Kalt

» Gefüllte Eier, Tomaten-Mozzarella-Spieße, Käsespieße, gefüllte Kirschtomaten, kleine Frikadellen, kleine Würstchen, Mini-Camembert mit Preiselbeersahne, Pumpernickeltaler mit Frischkäse, Melonen-Spieße mit Parmaschinken, Paprikaschiffchen, Schinkenröllchen mit Rucola, Schafskäse-Zucchini-Spieße, mit Bärlauchcreme gefüllte Minipaprika, gefüllte Champignons, Lachsmousse mit Gurkenschiffchen, Bärlauchmousse mit Pumpernickelkruste, Frutti-di-mare-Salat, Baguettebrot.

Desserts

» Melonenschiffchen, Mini-Plaugen Kuchen, Mini-Kirschkuchen, Rote Grütze, Erdbeeren im Schokomantel, Ananas im weißen Schokomantel, Schokoladenflammerie, Zitronencreme, Mousse von dunkler und weißer Schokolade, frischer Obstsalat.





Canapés

Unsere Osterhofbrote sind herzhaft und vor allem reichlich belegt. Typisch nordisch – rustikal und deftig – sind sie eine gesunde Variante für Ihre Festlichkeiten.

Osterhofbrote, pro Person 9,90 €

- » Gekochtes Ei, verschiedene Käsesorten, gefüllte Schinkenröllchen, Geflügelsalat, Frikadelle, roher Schinken, Rauchmettwurst

Rustikale Osterhofbrote

pro Person 11,40 €

- » Katenschinken, Salami vom Wildschwein, Geräucherter Lachs, Zwiebelmett, Kasseleraufschnitt, verschiedene Käsesorten

Osterhofer Gourmetbrote

pro Person 14,90€

- » Roastbeef, Filetmedaillons vom Schwein, Katenschinken, gefüllte Schinkenröllchen, Räucherlachs, Räucheraal auf Rührei, Forellenfilets, französische Käsesorten, Geflügelsalat und Zwiebelmett

Hollingstedter Platten . . . 18,90 €

- » Ab 10 Personen

Aufschnittplatte

- » Roastbeef, Kasseler, Putenbrust, Salami vom Wildschwein, Zwiebelmett, Schinken, kleine Frikadellen, kleine Schnitzel, Schweinemedallions

Fischplatte

- » Forellenfilets, Räucheraal, Makrelenfilets

Käseplatte

- » Verschiedene Käsesorten, Auswahl an Weichkäse, Frisch- und Schnittkäse, mit frischen Früchten garniert

Salate

- » Tomate/Mozzarella mit frischem Basilikum, bunter Salat und Geflügelsalat, dazu Remouladensauce, Brot und Brötchenvariationen mit Butter

Italienisches Buffet 25,90 €

- » Ab 20 Personen

Kalt

- » Antipasti: Auberginen, Zucchini, eingelegter Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, marinierte Artischockenherzen, Salat von Rigatonis mit Shrimps, Blattsalate mit Kräuter-Knoblauch-Dressing, Melonenviertel mit Parmaschinken, Frutti di Mare – Meeresfrüchte in Knoblauchdressing, Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan, Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfisch

Suppe

- » Minestrone-Gemüsesuppe

Warm

- » Piccata Milanese – in Käse-Eihülle gebratenes Putenfleisch, Tortellini à la Chef, Lammrücken mit Thymianjus, gedünsteter Lachs mit Garnelen, Reis, Paprikagemüse, Bohnen, Rosmarinkartoffeln

Desserts

- » Tiramisu – italienische Frischkäsespezialität mit Kaffee, Amaretto und Bisquitboden, frischer Obstsalat mit Amarettini, Panna Cotta mit Früchten

Rustikales Buffet 29,90 €

- » Ab 20 Personen

Suppe

- » Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen

Aufschnittplatte

- » Roastbeef, Kasseler, Putenbrust, Salami, Zwiebelmett, Schinken, kleine Frikadellen, kleine Schnitzel, Schweinemedallions

Fischplatte

- » Räucherlachs, Forellenfilets, Räucherfischkonfekt, Räucheraal, Krabben auf Rührei

Salate

- » Fleischsalat, gemischter Salat mit Blattsalaten der Saison, dazu Remouladensauce, Brot und Brötchenvariationen mit Butter

Warm

- » Panierte Schweineschnitzel, Krustenbraten, gebratenes Hähnchenbrustfilet, Gratinkartoffeln, Bratenjus, gebratene Champignons und Zwiebeln, geschmortes Sauerkraut mit Speck, Erbsen und Möhren mit Sauce hollandaise

Käseplatte

- » (Wahlweise auch ein Dessert möglich) Verschiedene Käsesorten, Auswahl an Weichkäse, Frisch- und Schnittkäse, mit frischen Früchten garniert





Mediterranes Buffet 22,90 €

» Ab 20 Personen

Kalt

» Tomate/Mozzarella mit frischen Basilikum, gebratene Garnelen mit Knoblauchmayonnaise, in Knoblauchöl und Kräutern gebratenes Gemüse, Zucchini, Paprika, Auberginen, Melonenschiffchen mit Schinkenvariationen, Vitello tonnato, Meeresfrüchtesalat mit Tomatenstreifen und Olivenöl, italienische Salami und Coppa mit mariniertem Schafskäse, Blattsalate mit Balsamico-Dressing

Suppe

» Minestrone oder Bouillabaisse

Warm

» Coq au Vin – in Rotwein gegarte Hähnchenkeule, geschmorte Lammkeule mit Tomaten- Oliven-Sauce, Paella – spanisches Reisgericht mit Edelfischen, Muscheln und Garnelen, gebratene Schweinemedallions, Zucchini Gemüse, Ratatouille, Polenta, gebackene Kartoffeln

Desserts

» Panna Cotta mit Früchten, Creme Caramel, Tota Amaretto – Biscuitschnitte mit Amarettocreme

Sommerliches Buffet 37,90 €

» Ab 20 Personen

Kalt

» Parmaschinken und Orangenvinaigrette auf Cantaloup-Melone, Avocado-Mango-Fächer mit gebratenen Riesengarnelen, rosa gebratene Entenbrust auf Rote-Beete-Salat, Feldsalat mit marinierten Pfifferlingen, Tomate/Mozzarella und frischem Basilikum, Rindercarpaccio mit Rucola und frischem Parmesan, sommerliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Suppe

» Pfifferlingcreme oder kalte Gurkensuppe

Warm

» Roastbeeftranche vom Rind mit Pfifferlingsrahm, Saiblingsfilet im Weißwein-Tomaten-Zucchini-Sud, Hähnchenbruststreifen in Ananas-Kokos-Sauce, Baby-Pak-Choi – asiatisches Gemüse aus dem Wok und Süßkartoffelcurry, Quartett von knackigem Sommergemüse, Basmatireis, Kartoffelgratin

Desserts

» Quark-Basilikum-Mousse, Schokoladencreme brulée, Brombeergürtze mit Bourbonvanillesauce

Herren-Buffet 44,90 €

» Ab 20 Personen

Kalt

» Melonenschiffchen mit Schinkenvariationen, geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich, Heilbutt, Räucheraal, geräuchertes Forellenfilet, Preiselbeermeerrettich, Garnelenschwänze in Knoblauchmayonnaise, geräucherte Entenbrust, Geflügelsalat in feiner Currysauce, Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Tartar, Rehrücken mit Preiselbeersahne, Medaillons vom Schweinefilet auf Champignonsalat, Blattsalate, Rohkostsalate, Sprossensalat, verschiedene Dressings

Suppe

» Rinderbouillon mit Gemüsejulienne

Warm

» Rinderfiletbraten mit Sauce bordelaise, Zucchini Gemüse und Macaire-Kartoffeln, geschmorte Lammkeule in Knoblauchsauce mit Salzkartoffeln und grünen Bohnen, gebratenes Zanderfilet in Rieslingsauce mit buntem Reis

Käseplatte

» Weichkäseauswahl mit Früchten garniert, Brotkonfekt mit Schmalz und Butter

Osterhof-Buffet 29,90 €

» Ab 20 Personen

Kalt

» Melonenschiffchen mit Kernschinken, Geflügelsalat, Medaillons vom Schweinefilet auf Pilzsalat, Roastbeef, rosa gebraten, mit Remoulade, geräucherte Putenbrust mit Früchten, friesische Fischerplatte mit verschiedenen Räucherfischen: Lachs, Aal, Schillerlocke, Makrele, Forellenfilet

Suppe

» Lauch-Kartoffel-Suppe

Warm

» Geschmorte Entenkeule mit Orangensauce, ofenfrische Kalbshaxen, Krustenbraten mit Rahmsauce, Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln und Bratkartoffeln

Salate

» Salatauswahl der Saison: Rohkostsalate, Krautsalat mit Speck, Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Desserts

» Früchtecrème, frischer Obstsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce





Geflügel

Frisch und saftig – das sind unsere delikaten Geflügelgerichte. Lassen Sie sich die leichten Köstlichkeiten schmecken.

Cordon bleu **8,60 €**

» Hähnchenschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Kartoffelröstis, buntes Gemüse und Sauce hollandaise

Putengeschnetzeltes **8,90 €**

» Geschnetzeltes von der Pute in feiner Currysahnesauce mit Früchten, dazu Reis und Sahnesalat

Hühnerfrikassee **7,20 €**

» Hühnerfrikassee in einer hellen Sauce mit Spargel, Erbsen, Möhren und Champignons, dazu Pasteten

Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ . . . **7,40 €**

» Gebratene Hähnchenfilets in feiner Rahmsauce mit Babykarotten, grünen Bohnen, Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln

Hähnchenroulade „Florenz“ **9,90 €**

» Hähnchenbrustroulade mit einer leckeren Füllung aus Blattspinat und Käse, dazu Salzkartoffeln, Romanescogemüse und Sauce béarnaise

Paniertes Hähnchenschnitzel . . . **8,90 €**

» Paniertes Hähnchenschnitzel mit einer würzigen Tomaten-Paprika-Sauce, Bratkartoffeln und gemischter Salat

Putenoberkeule **7,50 €**

» Putenoberkeule in einer Geflügelsauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

Gebratene Putenschnitzel **8,10 €**

» mit Kartoffelgratin, Erbsen und Möhren, dazu einen bunten Salat

Fisch

Frisch, gesund und lecker kommt der Eiweißlieferant Fisch bei uns auf den Tisch. Lassen Sie es sich schmecken und genießen Sie die leichte Kost!

Gebratener Seelachs **6,20 €**

» Seelachs gebraten in Petersiliensauce mit Herzoginkartoffeln und Leipziger Allerlei

Kabeljau **6,90 €**

» Gedünstetes Filet in herzhafter Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln

Thunfischsteak **9,90 €**

» Gebratenes Thunfischsteak unter einer Kräuterkruste an Weißweinsauce mit Zuckerschoten und Mandel-Croquettes

Matjes „Hausfrauen Art“ **8,20 €**

» Matjesfilet in einer Apfel-Zwiebel-Sahne-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat

Lachslasagne **6,90 €**

» Lachslasagne gefüllt mit frischem Lachs und feinem Blattspinat in rahmiger Bechamelsauce gebacken

Lachsfilet **10,50 €**

» Zarte Lachsfiletstücke auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln und Sauce hollandaise

Paella **7,50 €**

» Spanische Spezialität mit goldgelbem Reis, erlesenen Meeresfrüchten, zartem Hühnerfleisch und knackigem Gemüse

Vom Rind

Unsere Gerichte vom Rind sind echte Leckerbissen: zart und saftig für jeden, der gerne herzhaft isst.

Rinderroulade in kräftiger Sauce . **9,90 €**

» Klassische Rinderroulade mit Speck, gefüllt mit Zwiebeln und Gurken, in einer mit Rotwein verfeinerten Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl

Sauerbraten **9,00 €**

» Zarter Rinderbraten in süßsaurer Sauce mit Kartoffelklößen und Butterbohnen

Tafelspitz in Meerrettichsauce . . . **9,50 €**

» Zartes, gekochtes Rindfleisch in einer köstlichen Meerrettichsahnesauce, dazu Kartoffeln und Prinzessbohnen

Pikantes Kesselgulasch vom Rind . **7,90 €**

» Herzhafter Gulasch mit geschmortem Rindfleisch, roten und grünen Paprika und Zwiebeln, dazu Butterspätzle, Erbsen und Möhren

Rindergeschnetzeltes Stroganoff **14,90 €**

» Zartes Geschnetzeltes vom Filet mit Champignons, dazu Bandnudeln und Brokkoli

Rinderbraten **9,00 €**

» Rinderbraten in herzhafter Rahmsauce, Kartoffelrösti und Rotkohl

Vom Schwein

Gerichte vom Schwein – klassische und preiswerte Delikatessen für größere Festivitäten.

Schweinemedallions **9,90 €**

» Schweinemedallions mit Speck umwickelt, dazu Petersilienkartoffeln, Brokkoli und Sauce béarnaise

Schweinelendchen **11,50 €**

» Zarte Schweinelendchen mit Champignon-Speck-Rahmsauce, mit Rotwein fein abgeschmeckt, dazu Kartoffelrösti und Bohnenbündchen

Jägerschnitzel/Zigeunerschnitzel . **9,10 €**

» Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln und einem gemischten Salat

Geschnetzeltes Züricher Art . . . **7,00 €**

» Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln und Champignons, dazu Spätzle und Speckbohnen

Schweinebraten **7,90 €**

» Schweinebraten in Bratensauce mit Salzkartoffeln, Erbsen und Möhren

Schweineroulade **10,30 €**

» Zarte Schweineroulade gefüllt mit Tomate und Mozzarella in Tomatensauce, dazu Reis und gemischten Salat

Schweinerippchen **7,80 €**

» Geschmorte Rippchen vom Schwein mit Bratenjus, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln





Rustikales

Hausgemachte Spezialitäten aus der Region bieten Ihnen eine große geschmackliche Vielfalt.

Kasseler im Schlafrock 6,20 €

» Kasseler im Blätterteig, Erbsen und Wurzeln, dazu Bratkartoffeln und Cocktailsauce

Kasseler 5,90 €

» Kasseler auf Sauerkraut mit Stampfkartoffeln und Rahmsauce

Krustenbraten 8,20 €

» Krustenbraten mit leckerem Krautsalat und Kartoffelgratin

Sauerfleisch 7,20 €

» Schweinenacken gepökelt mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Gewürzgurke

Burgunderschinken 7,90 €

» Heißer Burgunderschinken mit Ananaskraut und Partybrot

Pfefferbraten 8,10 €

» mit einer Pfeffersauce, Salzkartoffeln und Rosenkohl mit Speck

Gegrillte Schweinshaxen 7,90 €

» Gegrillte Schweinshaxen, dazu Sauerkraut, Bratkartoffeln, Remouladensauce, Currysauce und Brot

Hackfleischkissen 6,20 €

» Gemischtes Hackfleisch in Blätterteig mit Erbsen, Wurzeln und Bratkartoffeln

Bratenplatte 10,90 €

» Kasseler, Roastbeef, Putenbrust kalt aufgeschnitten mit Remouladensauce und gemischtem Salat, dazu Bratkartoffeln

Geschmorte Lammhaxen 10,90 €

» Lammhaxen in einer Rotwein-Rosmarinjus mit Mandelbroccoli und Rosmarinkartoffeln

Kasseleraufschnitt und geräucherte Putenbrust 7,90 €

» mit Krautsalat, Bratkartoffeln und Remouladensauce



Tisch-Barbecue 17,50 €

Grillen Sie ab sofort gesünder und sorgen Sie für ein geselliges Vergnügen für vier bis zehn Personen mit unserem Tisch-Barbecue! Durch das in der Tischplatte integrierte Bratrost schaffen Sie ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis für drinnen und draußen – ganz ohne Rauch und Dampf durch regelbare Hitze und Luftzufuhr.

Unser Angebot beinhaltet:

» Mit Kräutern mariniertes Rindfleisch, in Knoblauch eingelegte Schweinemedallions, Scampispiße mit Paprika, Zwiebeln, mariniertes Hähnchenfleisch am Spieß mit Paprika und Zucchini, kleine Partybrötchen, Nudelsalat mit Fleischwurst, Erbsen und Möhrenjulienne, Tomate/Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamicomarinade, gemischter Salat, Spareribs in Barbecuemarinade, Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing mit Zwiebeln und Dill, Kräuterquark, Paprika-Chili-Steaksauce, Currysauce, süßsaure Sauce, Ajoli, Avokadodip
» Barbecue-Tisch und Grill

Wild

Hirschgulasch. 9,90 €

» Hirschgulasch in einer Preiselbeersauce mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zapfenkroketten

Gebratener Rehrücken 17,90 €

» in Rotweinjus, Bohnenbündchen und Salzkartoffeln

Geschmorter Hasenbraten 9,90 €

» in Bratensauce mit Speck, Rosenkohl, Kartoffelgratin

Dammwildbraten. 9,90 €

» mit Waldpilzrahmsauce, Rosenkohl, Kartoffelklößen





Saisonales

Grünkohl 8,90 €
» mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke, dazu
Bratkartoffeln und süße Kartoffeln

Rübenmus 7,90 €
» mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke

Frischer Spargel 13,90 €
» mit rohem und gekochtem Schinken, Kartoffeln
und Sauce hollandaise

Frischer Spargel 13,90 €
» mit Schweinefilet, Kartoffeln und
Sauce hollandaise

Frischer Spargel 14,95 €
» mit gebratenem Lachsfilet, Kartoffeln
und Sauce hollandaise

Schmackhafte Kohlrouladen 8,90 €
» mit einer Specksauce und Salzkartoffeln,
dazu einen Möhrensalat



Käsespezialitäten

Käsebrett 8,90 €
» Verschiedene Weichkäsesorten und Käseigel
an Salatblätter und frischen Früchten



Desserts

Unsere süßen Schlemmereien sorgen für einen geschmacklichen Abschluss. Selbstverständlich stammen die köstlichen Desserts aus unser eigenen Küche.

» **Rote Grütze** 1,60 €

» **Schokoladenflammerie** 1,20 €

» **Vanilleflammerie** 1,20 €

» **Zitronencreme** 2,50 €

» **Mousse von der weißen Schokolade** 1,80 €

» **Mousse von der dunklen Schokolade** 1,80 €

» **Amaretto-Mandel-Parfait** 2,90 €

» **Frischer Obstsalat** 2,90 €

» **Tiramisu** 2,30 €

» **Götterspeise** 1,00 €

» **Erdbeerparfait** 2,90 €

» **Mohnparfait** 2,90 €

» **Grand-Marnier-Parfait** 2,90 €

» **Kaffeeparfait** 2,90 €

» **Lemonparfait** 2,90 €



So bringen wir Sie auf den Geschmack: Unsere Lieferkonditionen

Bevor wir Ihre Gäste und Sie mit unseren Delikatessen verwöhnen können, möchten wir Ihnen einen kurzen Überblick über unsere Geschäftsbedingungen geben:

- » Bitte bestellen Sie nach Möglichkeit eine Woche im Voraus!
- » Beliefert werden Gesellschaften ab mindestens 10 Personen.
- » Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- » Bis zu einer Entfernung von 20 km liefern wir frei Haus.
- » Unsere Lieferung erfolgt gegen Barzahlung.
- » Sollten Sie Ihre Bestellung kurzfristig absagen müssen (drei Tage vor Liefertermin), stellen wir Ihnen 30 % des Bestellwertes als Aufwandsentschädigung in Rechnung.
- » Geschirr und Besteck berechnen wir mit 1,00 € pro Person (bei ungereinigter Rückgabe 1,50 €)
- » Sauber abgegebene Gläser berechnen wir mit 0,30 €/Stück.

- » Die Gebühr pro Chafing-Dish beträgt 5,00 €, zuzüglich 1,50 € für Brennpaste.
- » Service und Dekoration werden nach Angebot oder Aufwand abgerechnet.
- » Die Rückgabe aller gelieferten Behältnisse, wie Platten etc., erfolgt durch den Kunden am Tag nach der Lieferung in gesäubertem Zustand.
- » Wünschen Sie alternativ eine Abholung, wird dies extra berechnet.

Sie haben Interesse an einem Service, der hier nicht genannt ist? Sprechen Sie uns gerne auf Ihre Wünsche an, damit wir ein individuelles Angebot für Sie erstellen können!



