



PARTYSERVICE

schröder

Edle Kanapees
Feinkostsalate
Brunch
Mediterranes
Fingerfood
Feinkost
Westfälisch
Nudeln
Braten
Käseplatten
Curywurst XXL
Edle Schnittchen
Brot
Partybällchen
Menüs
Suppen
Desserts
Fisch



Fleischereifachgeschäft & Partyservice

schröder

Inhaber : Peter Schmidt

Inselbogen 1 * 48151 Münster

Tel. 0251 - 97 25 00 Fax 0251 - 97 25 02 6

Mail: schmidt@partyservice-schroeder.de

Webseite: www.partyservice-schroeder.de



Gültig ab: **01-03-2015** - Prospekte älteren Datums verlieren ihre Gültigkeit. Preise können abweichen!

2
0
1
5

Inhaltsverzeichnis

Titelblatt

Inhaltsverzeichnis

Herzlich Willkommen		1
Belegte Partybrötchen		2
Cocktailhappen * Canapes * Edle Handschnittchen * Brötchen		3
Snacks * Partyhappen * Fingerfood * Mettvariationen * Fladenbrotorten	Teil 1	4
Snacks * Partyhappen * Fingerfood * Mettvariationen * Fladenbrotorten	Teil 2	5
Vorspeisen, ital. Vorspeisen und Spezialitäten auf dem Löffel angerichtet		6
Kalte Fleisch- und Bratenspezialitäten * Käse		7
Fischspezialitäten kalt und warm		8
Käse, Brotaufstriche und Brot		9
Feine Suppen, Eintöpfe und Westfälische Küche		10 + 11
Hauptgerichte: Gratins, Auflauf zum satt essen....		12
Spezialitäten vom Schwein		13 + 14
Spezialitäten vom Rind, Kalb und Weidelamm		15 + 16
Spezialitäten vom Geflügel		17
Italienische Spezialitäten und Nudelgerichte		18 + 19
Beilagen		20
Bratensoßen * Dipps * Salatdressings- und Saucen		21
Salate		22 + 23
Menüvorschläge 1 - 3	ab 10 Pers.	24
Menüvorschläge 4 - 6 & Westfälisches Menü	ab 10 Pers.	25
Desserts		26
Kuchen, Gebäck und Plunderteile		27
Getränke und Kaffee		28
Lieferung, Abholung, Geschirr, Öffnungszeiten		29

Herzlich Willkommen !



Sehr geehrte Kunden,

auf den folgenden Seiten wollen wir Ihnen einen Überblick über unser vielfältiges Angebot geben. Sie finden in unserem Prospekt zahlreiche kulinarische Köstlichkeiten, die sicher Ihren Geschmack treffen werden. Natürlich bieten wir Ihnen auch verschiedene vegetarische Gerichte an, die wir mit einem  entsprechend gekennzeichnet haben.

Wir ?

Das ist übrigens unser Team mit rund 16 qualifizierten Mitarbeitern, die sich um Ihre Wünsche freundlich und mit größter Sorgfalt kümmern und für die Qualität und Frische immer an erster Stelle stehen.

Übrigens: Ihre Tipps, Anregungen oder auch Rezepte sind uns immer sehr willkommen!

Preise ?

Wir werden häufig nach unseren Preisen gefragt - das ist gerade heutzutage sehr verständlich. Wie Sie sehen werden, sind zu den Artikeln unseres Kataloges Einzelpreise angegeben. Sicher ist das eine gewisse Orientierungshilfe, jedoch läßt sich ein exakter Gesamtpreis erst dann errechnen, wenn alle wirklich benötigten Artikel kalkuliert sind und alle Angaben zu Ihrer Veranstaltung (wie z.B. eine eventuelle Eigenleistung, Anlieferung oder Abholung usw.) genau vorliegen.

Unser Vorschlag falls Sie vorab einen genauen Preis benötigen:

Wenn Sie eine Speisenauswahl getroffen haben, errechnen wir den entsprechenden Preis anhand der von Ihnen gewünschten Artikel und Leistungen.

Die erforderlichen Mengen kalkulieren wir nach unseren Erfahrungswerten und Ihren Informationen.

Sollten Sie noch unschlüssig sein, beraten wir Sie natürlich sehr gerne, stellen mit Ihnen eine Speisenauswahl für Ihre Veranstaltung zusammen und erstellen im Anschluss ein entsprechendes Angebot.

Ein Hinweis für unsere Kunden, die gerne vegetarisch essen wollen oder auch auf Allergien achten müssen: Wie Sie sehen, bieten wir bereits zahlreiche vegetarische Gerichte an. Falls Sie eines der Fleischgerichte in vegetarischer Form bestellen möchten, sprechen Sie uns gerne darauf an.

Gerne bereiten wir unsere Gerichte - sofern möglich - auch vegetarisch zu.

Falls Allergien vorliegen, nehmen wir natürlich auch darauf Rücksicht, sofern uns das möglich ist.

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie neugierig gemacht haben !

Ihr Peter Schmidt und das Team der Fleischerei Schröder

Wir bilden selbstverständlich aus !



Eine Broschüre und Informationen dazu erhalten bei uns im Geschäft oder auch auf unserer Internetseite !

Seite 2: Belegte Party - Brötchen (gemischte Sorten)

Fisch

Stück:

Lachs	2,20 €
Wildlachs	2,20 €
Graved Lachs	2,20 €
Forellen - Filet	2,20 €
Aal - Filet	Tagespreis
Makrelen - Filet geräuchert	2,20 €
Lachs - Tatar	2,20 €
Shrimps - oder Krabbencocktail mit Früchten	2,20 €
Nordseekrabben mit feiner Mayonnaise	2,50 €
Thunfisch - Tatar mit Gürkchen	2,20 €
Matjes - Tatar	2,20 €

Edle Aufschnittsorten

Roastbeef	2,20 €
Serano-Schinken	2,20 €
Franz. Gebirgsschinken	2,20 €
Westfälischer Knochenschinken luftgetrocknet	1,80 €
Westfälischer Knochenschinken geräuchert	1,80 €
Schwarzwälder Schinken mild geräuchert	1,80 €
Gekochter Schinken	1,80 €
Schweinebratenaufschnitt	1,80 €
Kasselerbratenaufschnitt	1,80 €
Putenbrust	1,80 €
Edle gemischte Dauerwurstsorten	1,80 €
<i>z. B. span. Edelsalmi, Chambell, Rauchfleisch usw.</i>	
Feine Leberwurst - Creme mit Gürkchen	1,80 €
Gutsherren - Leberwurst	1,80 €
Schweinefilet im Kräutermantel	2,40 €

Frisches Mett	1,80 €
---------------	--------

Käse

Pikantje	1,80 €
Gouda jung	1,80 €
Brie	1,80 €
Pfefferkäse, Paprikakäse, Brennesselkäse	1,80 €
Butterkäse	1,80 €
Tete de moine - Rosen	1,80 €
Mozzarella mit Cocktail-Strauchtomate und Basilikum	1,80 €
Hausgemachte Frischkäsecreme	1,80 €
Chaumes mit Walnüssen	1,80 €
Chaumes mit Obst	1,80 €
Camembert mit Wallnüssen	1,80 €
Camembert mit Obst	1,80 €
Obazda - bayrische Käsespezialität mit Camembert	1,80 €

Vegetarische Variationen

Ei & Kaviar	1,80 €
	1,80 €
Delikatess - Salate vegetarisch	1,80 €
Radieschen und Gurke	1,80 €

Seite 3: Schnittchen, Canapee, Cocktailhappen & 1 / 2 belegte Brötchen

<u>Fisch:</u>	Canapé	Cocktailhappen	1/2 Brötchen & Schnittchen
	Tagespreis	Tagespreis	Tagespreis
Aal - Filet	2,20 €	2,20 €	2,40 €
Lachs - Tatar	2,20 €	2,50 €	2,40 €
Lachsrouladen mit Frischkäse - Füllung	2,20 €	2,20 €	2,40 €
Matjes - Tatar	2,20 €	2,20 €	2,40 €
Nordseekrabben mit feiner Mayonaise	2,50 €	2,50 €	3,00 €
Shrimps - oder Krabbencocktail mit Früchten	2,20 €	2,20 €	2,40 €
Thunfisch - Tatar mit Gürkchen	2,20 €	2,20 €	2,40 €
Makrelen - Filet geräuchert	2,20 €	2,20 €	2,40 €
Lachs, Graved Lachs, Wildlachs, Forelle	2,20 €	2,20 €	2,40 €

<u>Aufschnitt:</u>	Canapé	Cocktailhappen	1/2 Brötchen & Schnittchen
Edle gemischte Dauerwurstsorten	2,00 €	2,00 €	1,40 €
Feine Leberwurst - Creme mit Gürkchen	2,00 €	2,00 €	1,40 €
Franz. Gebirgsschinken	2,00 €	2,00 €	2,00 €
Gekochter Schinken	2,00 €	2,00 €	1,40 €
Gutsherren - Leberwurst	2,00 €	2,00 €	1,40 €
Kasselerbratenaufschnitt	2,00 €	2,00 €	1,40 €
Putenbrust	2,00 €	2,00 €	1,40 €
Rinderfilet im Kräutermantel	2,50 €	2,50 €	2,50 €
Roastbeef	2,20 €	2,20 €	2,00 €
Schwarzwälder Schinken mild geräuchert	2,00 €	2,00 €	1,40 €
Schweinebratenaufschnitt	2,00 €	2,00 €	1,40 €
Schweinefilet im Kräutermantel	2,40 €	2,40 €	2,40 €
Serano-Schinken	2,20 €	2,20 €	2,00 €
Westfälischer Knochenschinken geräuchert	2,00 €	2,00 €	1,40 €
Westfälischer Knochenschinken luftgetrocknet	2,00 €	2,00 €	1,40 €
Frisches Mett - wahlweise mit oder ohne Zwiebeln	2,00 €	2,00 €	1,40 €

<u>Käse</u>	Canapé	Cocktailhappen	1/2 Brötchen & Schnittchen
Brie, Butterkäse	2,00 €	2,00 €	1,40 €
Camembert mit Obst oder mit Walnüssen	2,00 €	2,00 €	1,50 €
Chaumes mit Obst oder mit Walnüssen	2,00 €	2,00 €	1,50 €
Gouda jung, Pikantje, Mozzarella	2,00 €	2,00 €	1,40 €
Hausgemachter Landfrischkäse mit Schnittlauch	2,00 €	2,00 €	1,50 €
Mozzarella mit Cocktail-Strauchtomate & Basilikum	2,00 €	2,00 €	1,50 €
Obazda - bayrische Käsespezialität mit Camembert	2,00 €	2,00 €	1,50 €
Peppadew - Frischkäsecreme (leicht pikant)	2,00 €	2,00 €	1,50 €
Pfefferkäse, Paprikakäse, Brennesselkäse	2,00 €	2,00 €	1,40 €
Tete de moine - Rosen	2,20 €	2,20 €	2,20 €

<u>Vegetarische Variationen</u>	Canapé	Cocktailhappen	1/2 Brötchen & Schnittchen
Delikatess - Salate vegetarisch	2,00 €	2,00 €	1,50 €
Ei & Kaviar	2,00 €	2,00 €	1,50 €
	2,00 €	2,00 €	1,50 €
Radieschen und Gurke	2,00 €	2,00 €	1,40 €
Rote Beete und feine Mayonnaise-Creme	2,00 €	2,00 €	1,40 €

Bestellen Sie gerne auch Körnerbrötchen, 6 - Korn oder andere Brötchen: Mehrpreis 0,30 € pro Hälfte

Seite 4: Fingerfood Teil 1

Chili - Sticks		Stück	0,80 €
Käsespieße "süß" mit Obst (Weintraube usw.)	Gouda	Stück	1,00 €
Käsespieße "pikant" mit Gürkchen, Silberzwiebel, Amsterdamer Zwiebel usw.	Gouda	Stück	1,00 €
Mozzarella - Spieße mit Cocktailltomate und Basilikum		Stück	1,30 €
Cocktailltomatenspieße mit Silber- oder Amsterdamer Zwiebeln (gelb)		Stück	0,50 €
Partybällchen (Frikadellen-Bällchen)		Stück	0,90 €
Partypralinen (Frikadellentaler, einzelnd garniert)	O	Stück	1,20 €
Cevapcici-Bällchen		Stück	0,90 €
1 / 2 Cevapcici-Röllchen gebraten		Stück	0,90 €
Partyschnitzelchen vom Schweinerücken	<u>klassisch paniert</u>	Stück	1,50 €
Hähnchen - Partyschnitzel - vom Hähnchenbrustfilet	<u>klassisch paniert</u>	Stück	1,80 €
1 / 2 Hähnchenknusper - Schnitzel		Stück	1,10 €
1 / 4 Hähnchenknusper - Schnitzel	<u>mit Spieß</u>	Stück	0,60 €
1 / 2 Hähnchenbrustfilet mit Mandel-Butterkruste		Stück	1,80 €
1 / 2 Hähnchen - Keulen gebraten		Stück	1,20 €
Hähnchen-Ananas-Spieß (Hähnchenbrustfilet)	<u>gebraten</u>	Stück	1,60 €
zusätzlich mit Erdnuß-Dipp	<u>Dipp:</u>	Port.	0,50 €
Edler Puten-Spießtaler mit Obst		Stück	1,20 €
Lachs - Roulade auf Schwarzbrot -, Vollkorn- oder Weißbrottaler		Stück	2,20 €
Schwarzbrottaler "Lachstatar" mit Lachstatar und Dill		Stück	2,00 €
Schwarzbrottaler "Obst" mit Frischkäse und Obst		Stück	1,50 €
Schwarzbrottaler "Lachs" auf Frischkäse		Stück	1,80 €
Schwarzbrot - Praline "Käse-Mix" mit Frischkäse, Gouda, pik. PeppaDew		Stück	1,00 €
Vollkorntaler mit Lachstatar und Dill		Stück	2,00 €
Vollkorntaler "Lachs" mit Frischkäse		Stück	1,80 €
Vollkorntaler "Obst" mit Frischkäse und Obst		Stück	1,50 €
Pumpernickel-Ecken mit Gouda		Stück	1,00 €
Käsecreme-Röllchen (Gouda-Röllchen mit Ei)		Stück	1,10 €
(angerichtet auf Salzkräckern, Schwarzbrot- oder Vollkorntalern)			
Mini-Pizzen (ca. 50 g, verschieden belegt)		Stück	0,90 €
Schweinfilet-Medaillon mit Mandarinenfilet und Frischkäsehaube		Stück	2,50 €
mit Wild-Kräutermantel, medium gebraten, edel garniert			
Rinderfilet-Medaillons mit Früchten garniert und Frischkäsehaube		Stück	4,20 €
mit Wild-Kräutermantel, medium gebraten, edel garniert			
Kasseler-Röllchen "Peppa" mit PepperDewcreme (mild)		Stück	1,10 €
Kasseler-Röllchen "Pesto" mit Pestofrischkäse		Stück	1,10 €
Schweinebraten - Röllchen mit Pesto - Creme		Stück	1,10 €
Schweinebraten - Röllchen mit Thunfisch - Creme		Stück	1,10 €
Halbe Eier mit Remouladen - Dipp und Kaviar		Stück	1,00 €
1/2 Roastbeef-Röllchen "Peppa" mit PepperDewcreme (mild)		Stück	1,10 €
		Stück	1,10 €
1/2 Spargelröllchen mit Kochschinken & Remoulade		Stück	1,10 €

Seite 5: Fingerfood Teil 2

Crepes-Röllchen "Lachs" mit Frischkäse & Lachs	Stück	1,50 €
Crepes-Röllchen "MIXED" mit Kräuterfrischkäse	Stück	1,30 €
gefüllt z.B. mit: herzhafter Dauerwurst, eingelegten Tomaten, Kochschinken usw. - gerne auch eigene Ideen)		

Blätterteig - Schnecke mit Blattspinat und Fetakäse	Stück	1,20 €
Blätterteig - Schnecke mit Blattspinat und frischem Lachs	Stück	1,40 €
Blätterteig - Schnecke mit Feta und Thunfisch	Stück	1,40 €
Blätterteig - Schnecke mit Salami - Paprika (Pikante Rolle)	Stück	1,20 €
Blätterteig - Schnecke mit Kochschinken Käse (Berner Rolle)	Stück	1,20 €
Blätterteig - Schnecke mit Knochenschinken und Frischkäse	Stück	1,20 €

Gebackener Kartoffelrösti mit Frischkäse und Lachs	Stück	2,00 €
--	-------	--------

Wurstbrötchen "Snack" mit hausgemachtem Mett	eigene Herstellung	Stück	1,80 €
--	--------------------	-------	--------

Verschiedene Fladenbrottorten mit Frischkäsecreme, z.B.:

"Braten" - mit Frischkäsecreme und Schweinebraten, Kasseler oder Putenbraten belegt	1 Torte = ca. 1,2 kg 100 g	1,49 €
"Kochschinken" - mit Frischkäsecreme und gekochtem Schinken belegt	1 Torte = ca. 1,2 kg 100 g	1,49 €
"Lachs" - mit Frischkäsecreme und Lachs oder Graved Lachs belegt	1 Torte = ca. 1,2 kg 100 g	1,79 €
"Serano" - mit Frischkäsecreme und Seranoschinken belegt	1 Torte = ca. 1,2 kg 100 g	1,79 €

Quiche Lorraine Tarte (mit Schinken, Zwiebel usw.)	rund, ca. 300 g	Stück	3,50 €
Quiche Lorraine - Happen (mit Schinken, Zwiebel usw.)		Stück	1,20 €
Gemüse - Quiche Tarte	rund, ca. 300 g	Stück	3,50 €
Gemüse - Quiche - Happen		Stück	1,20 €
Quiche Lorraine / Gemüse-Quiche vom Blech	1 Blech ca 3,0 kg	100 g	1,29 €
Wirsing - Hackfleischtorte vom Blech	1 Blech ca 3,0 kg	100 g	1,19 €
Zwiebelkuchen vom Blech	1 Blech ca 3,0 kg	100 g	1,19 €

Anti-Pasti-Spieße mit ital. Spezialitäten	gemischt	Stück	1,80 €
---	----------	-------	--------

Aprikosen im Schinkenmantel / Speckmantel	Stück	0,90 €
Datteln im Schinkenmantel / Speckmantel	Stück	0,90 €
Pflaumen im Speckmantel / Speckmantel	Stück	0,90 €

Bier- oder Pfefferbeißer (ganz)		Stück	1,20 €
Bier- oder Pfefferbeißer > 1/3	mit Spieß	Stück	0,40 €
Mettendchen (ganz)		Stück	1,50 €
Große Frikadelle, dekoriert		Stück	1,50 €

Mett - Igel		100 g	1,09 €
Mett - Igelfamilie		nach Aufwand-Grundpreis 100 g	1,15 €
Mett - Schweinchen im Zwiebelbett		100 g	0,99 €
Mett - Schweinfamilie im Zwiebelbett		nach Aufwand-Grundpreis 100 g	1,09 €
Mett - Maus im Zwiebelbett			1,19 €

Seite 6: Auf dem Löffel angerichtet & verschiedene Vorspeisen

Auf dem Löffel angerichtet:

Aalfilet	Stück	3,00 €
Wildlachsfilet oder Tatar	Stück	2,40 €
Graved Lachsfilet	Stück	2,40 €
Forellenfilet	Stück	2,40 €
Matjestatar	Stück	2,40 €
Lachstatar	Stück	2,40 €
Nordseekrabben mit Cocktaildipp	Stück	2,50 €
Krabbencocktail mit Früchten	Stück	2,40 €
Roastbeef, rosa gebraten mit feiner Remoulade	Stück	2,20 €
Zarter Kasseler- und Putenbraten	Stück	2,00 €
Gemischte edle Weichkäsesorten	Stück	2,00 €
Pumpernickel mit Gorgonzola und Birne	Stück	2,20 €
Pumpernickel mit Käseelke (Tete de moin) mit Obst	Stück	2,20 €
1/2 Ei mit Kaviar	Stück	2,00 €
Mozzarella mit Kirschtomate, Basilikum und Balsamico - Jus	Stück	2,20 €



Sie haben andere Wünsche? Kein Problem - sprechen Sie uns einfach an!

Vorspeisen

Italienische Vorspeisen - Platten, z.B. mit: gegrillten Auberginen, gebratenen Zucchini, gegrillten Champignons, gegrillter, bunter Paprika gefüllten Champignons mit Frischkäse, getrockneten, eingelegten Tomaten Artischocken - Herzen mit frischem Dill eingelegten Pepperoni, Oliven, Schafskäse und Zwiebeln	Port.	5,50 €
--	-------	--------

*** Hinweis:

Sollte einmal ein Artikel wider erwarten nicht verfügbar sein, ergänzen wir ggf. die gemischten Platten mit einem anderen Artikel.

Caprese	Port.	3,20 €
Mozzarella-Käse in Scheiben, Strauch-Tomatenscheiben und Balsamico - Dressing mit frischem Basilikum		



Kirschtomaten - Mozzarella - Spießchen	Stück	1,30 €
--	-------	--------



Carpaccio vom Rinderfilet	Port.	5,90 €
mariniertes, hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Scheiben		



Vitello Tonnato	Port.	4,90 €
dünn geschnittenes gegartes Kalbfleisch, in Thunfisch-Sardellen-Capernsoße eingelegt		

Tonnato Majale	Port.	3,90 €
dünn geschnittener gegarter Schweinerücken, in Thunfisch-Sardellen-Capernsoße eingelegt		

Tonnato Tacchino	Port.	3,90 €
dünn geschnittene gegarte Putenbrust, in Thunfisch-Sardellen-Capernsoße eingelegt		

Edel-Schinken mit Honig - Melone	Port.	3,90 €
Spezialitäten aus Italien oder Spanien , dekorativ angerichtet		

Knochenschinken mit Honig - Melone	Port.	3,50 €
hausgemachter westfäl.Schinken, dekorativ angerichtet		



Krabbencocktail mit frischen Krabben	Port.	3,80 €
--------------------------------------	-------	--------

Seite 7: Kalte Platen, dekorativ hergerichtet

Roastbeef - Platte "klassisch" <i>zartes Roastbeef, medium gebraten, dünn geschnitten und dekorativ auf Platten angerichtet</i>	Port.	4,80 €
Roastbeef - Platte "klassisch plus" <i>mit Dipp etc.</i> <i>inkl. eingelegten feinen Gurken, Remouladen-Soße und Honig-Senf-Dill-Dipp</i>	Port.	5,50 €
1 / 2 Roastbeef - Röllchen <i>gefüllt mit Frischkäse - Creme oder Pepa Dewcreme (fruchtig-pikant)</i>	Stück	1,10 €
Gemischte Edel - Schinken mit Honig - Melone <i>Spezialitäten aus Spanien, Italien oder Frankreich, luftgetrocknet und geräuchert</i>	Port	3,90 €
Westfälischer Knochenschinken klassisch (ohne Melone)	Port.	3,50 €
Westfälischer Knochenschinken mit Honig - Melone	Port.	3,50 €
Spargel - Röllchen mit gekochtem Schinken und Remouladencreme	Stück	2,00 €
Edle Aufschnittplatten, schön dekoriert (<u>Scheiben dünn geschnitten</u>) <i>Hier stehen Ihnen natürlich alle Sorten zur Auswahl, die wir anbieten!</i>	100 g ab	3,50 €
Edle Bratenplatten, schön dekoriert (<u>Scheiben ca. 5 mm</u>) - zartem Schweinebraten - mild geräuchertem Kasselerbraten - verschiedenen gefüllten Braten (z. B. Aprikose, Backpflaume, Mischobst) - verschiedenen Geflügelbraten - gekochtem Schinken - andere Sorten können Sie gerne bei uns probieren und dann auswählen!	***** 100 g ab	3,50 €
Edle gemischte Käseplatte <i>zahlreiche Käsevariationen mit Obst dekoriert</i>	Port.	3,00 €
Putenbrust "Marengo" <i>Gebratenens Putenbrust-Filet, dünn geschnitten mit herzhaftem Mais-Paprikasalat, dazu Cumberlandsauce</i>	Port.	4,90 €
Hähnchen-Brustfilet mit Mandelbutterkruste	Stück	1,80 €
Schweinfilet-Medaillon mit Mandarinenfilet und Frischkäse <i>im Kräutermantel, medium gebraten</i>	Stück	2,50 €
Rinderfilet-Medaillons mit Früchten garniert und Frischkäsehaube <i>medium gebraten, edel garniert</i>	Stück	4,20 €
Verschiedene Fladenbrotorten mit Frischkäsecreme, z.B.:		
"Braten" - mit Frischkäsecreme und Schweinebraten, Kasseler oder Putenbraten belegt	1 Torte = ca. 1,2 kg 100 g	1,49 €
"Kochschinken" - mit Frischkäsecreme und gekochtem Schinken belegt	1 Torte = ca. 1,2 kg 100 g	1,49 €
"Lachs" - mit Frischkäsecreme und Lachs oder Graved Lachs belegt	1 Torte = ca. 1,2 kg 100 g	1,79 €
	1 Torte = ca. 1,2 kg 100 g	1,79 €

Besonders empfehlen wir unseren Spezialdipp - und der schmeckt wirklich super zu allem:

Der Spezial-Dipp: natürlich nach eigenem Rezept! Der schmeckt einfach - und zwar genial!

Was ist drin? z.B. Senf, ein bisschen Ketchup, Mayonnaise... und der Rest wird nicht verraten !

100 g 0,88 €

Seite 8: Fisch ...kalt & heiß !

Gemischte Fischplatte "Klassik"

z.B. mit Wild-Räucherlachs, Graved Lachs, Heilbutt-, Forellen- und Makrelenfilet usw.



Port. 3,50 €

Spezial - Fischplatte "nach Art des Hauses"

z.B. mit verschied. Lachssorten, Nordsee-Krabben, Forellen-Filet, geräucherter Aal, Stremel-Lachs, gebratenen Scampi-Spießchen und zweierlei Dressing : Senf-Honig-Dilldressing und Cocktailsauce

Port. 5,90 €

Fladenbrot-Torte " LACHS" - belegt mit Frischkäsecreme und Lachs

1 Torte = ca. 1,2 kg 100 g 1,79 €

Krabbencocktail von frischen Krabben

im dekorativen Glas oder in der Porzellan - Schale

Port. 3,80 €

Matjesfilet mit roten Zwiebelringen

Port. 1,80 €

Lachsplatte mit Räucherlachs und oder Graved Lachs

Port. 3,50 €

Warme Gerichte mit Fisch

Lachslasagne

mit frischem Lachs, italienischen Nudel-Teigplatten und herzhafter Sahne-Kräutersauce



Port. 7,90 €

Lachs - Spinat - Lasagne

mit frischem Lachs, Blattspinat, italienischen Nudel-Teigplatten und herzhafter Sahne-Kräutersauce



Port. 7,90 €

Gebratenes Lachssteaks (ca.150 g) mit Sahne - Lauch - Gemüse

Herzhaft gebratenes Lachsfilet (ca. 150 g), dazu wir ein ein Sahne-Lauchgemüse gereicht



Port. 7,90 €

Fischpfanne " Norderneyer Art "

zarte, gemischte Fisch - Filets, Lachs und Krabben in einer Riesling-Sahnesoße, mit Zitrone und Dill abgeschmeckt



Port. 7,90 €

Westfälische Kartoffelsuppe "Lachs"

mit feinen Lachsstreifen oder Lachswürfeln



Port. 5,50 €

Seite 9: Käse, Butter, Schmalz & Brot

Käseplatte bunt gemischt, mit internationalen Käsesorten	Port.	3,00 €
Käsespieße "süß" mit Obst (Weintraube usw.)	Gouda Stück	1,00 €
Käsespieße "pikant" mit Gürkchen, Silberzwiebel, usw.	Gouda Stück	1,00 €
Mozzarella - Spieße mit Cockailtomate und Basilikum	Stück	1,30 €
Schwarzbrot - Praline "Käse-Mix" mit Frischkäse, Gouda, Peppa Dew	Stück	1,00 €
Pumpnickel-Ecken mit Gouda	Stück	1,00 €
Landfrischkäse mit Schnittlauch und feinen Zwiebelchen	100 g	1,59 €
Pesto - Frischkäsecreme	100 g	1,99 €
Bärlauch - Frischkäsecreme (saisonal mit frischen Bärlauch)	100 g	1,99 €
Thunfisch - Frischkäsecreme mit Capern	100 g	1,69 €
PepaDew - Frischkäsecreme : fruchtig-pikant	100 g	1,99 €
Obazda - bayrische Käsespezialität mit Camembert und Paprika	100 g	1,99 €

Butter & Schmalz

Landbutter dekoriert	kg	12,80 €
Kräuterbutter dekoriert	kg	13,50 €
Chili - Butter ...die ist schon etwas schärfer!	kg	13,50 €
Knoblauchbutter dekoriert	kg	13,50 €
Schmalzkugel	Stück	0,90 €
Griebenschmalzkugel	Stück	0,90 €
Hubertusschmalzkugel	Stück	1,20 €
Französisches Gänserillettes	Preis auf Anfrage	

Brot, Baguette, Partybrötchen

Baguette französisch (400g)	Stück	2,60 €
Baguette gemischt (Mohn, Zwiebel, Sesam usw.)	Stück	2,60 €
Brötchen, einfach (großes)	normal Stück	0,40 €
Ciabatta Sorten: Bärlauch / Pepperoni / Tomate / Olive	Stück	3,20 €
Drei - Saat	Stück	3,20 €
Kasseler, Doppelback	Stück	3,20 €
Laugen - Brezel 100 g	Stück	1,50 €
Laugen - Brezel 150 g	Stück	2,00 €
Laugen - Partymix	Stück	0,50 €
Laugenbrötchen, groß	Stück	1,00 €
Laugenstangen (ca. 20 cm)	Stück	0,90 €
Minibaguette	Stück	1,30 €
Minibaguette Sesam	Stück	1,30 €
Minibaguette Mohn	Stück	1,30 €
Minibaguette Zwiebel	Stück	1,30 €
Münsterländer Partybrot	Stück	3,30 €
Partybrötchen gemischt	Stück	0,50 €
Rosinenbrot	Stück	2,00 €
Vitalstange (rundes Mehrkorn, ca 6 cm)	Stück	3,20 €
Vollkornbrötchen, 6 - Korn (großes)	Stück ab	0,75 €
Wagenrad groß	aus 30 Brötchen Stück	12,90 €
Wagenrad mittel	aus 15 Brötchen Stück	8,90 €
Zehnkornstange	Stück	3,20 €

Seite 10: Suppen Teil 1

...wir empfehlen als Hauptspeise 500 ml. pro Person

Hochzeitssuppe / Rinderkraftbrühe <i>mit Fleischeinlage, Eierstich, Markklöschen und Juliennes - Gemüse</i>		Port.	4,50 €
Hühnerkraftbrühe <i>mit Fleischeinlage, Eierstich, Markklöschen und Juliennes - Gemüse</i>		Port.	4,50 €
Italienische Gemüse-Minestrone <i>reichhaltige "rote" Gemüsesuppe mit Gemüsen der Saison</i>	 veg.	Port.	4,50 €
Fünf-Kräutercremesuppe <i>mit frischen gemischten Kräutern</i>	 veg.	Port.	4,50 €
Riesling - Käsecremesuppe <i>mit Lauch, Schmelzkäse, Sahne und mit Riesling-Wein abgeschmeckt</i>	 veg.	Port.	4,50 €
Pfifferling - Kräutercremesuppe <i>mit Pfifferlingen, frischen Kräutern und Sahne</i>	 veg.	Port.	5,50 €
Tomatencremesuppe <i>aus frischen Strauch - Tomaten und frischen Kräutern</i>	 veg.	Port.	4,50 €
Möhren - Ingwer - Cremesuppe <i>aus frischen Karotten, mit Kokosnussmilch</i>	 veg.	Port.	4,50 €
Kürbis - Currycremesuppe <i>mit feinen Kürbiswürfeln</i>	 veg.	Port.	4,50 €
Broccolicremesuppe <i>aus frischem Broccoli mit feinen Möhrenstreifen</i>	 veg.	Port.	4,50 €
Spinat - Cremesuppe <i>aus frischem Spinat, frischen Kräutern und Sahne verfeinert</i>	 veg.	Port.	4,50 €
Spargelcremesuppe <i>mit Spargel - Stücken</i>	 veg.	Port.	4,50 €
Westfälische Kartoffelsuppe "Mettendchen" <i>von frischen Kartoffeln, mit feinen Mettendchenscheiben, geräucherten Schinkenwürfeln und Lauch</i>	<u>klassisch</u>	Port.	4,50 €
Westfälische Kartoffelsuppe "Lachs" <i><u>mit feinen Lachsstreifen oder Lachswürfeln</u></i>		Port.	5,50 €
Westfälische Kartoffelsuppe "vegetarisch" <i>mit Lauch und Gemüse</i>	 veg.	Port.	4,50 €
Ungarische Gulaschsuppe <i>mit Paprikastreifen, Zwiebeln und Pilzen</i>		Port.	4,50 €
Käselauchcremesuppe <i>mit Hackfleisch, Lauch, Schmelzkäse und Sahne verfeinert</i>	veget. möglich	Port.	4,50 €
Gyrosrahmsuppe leicht pikant <i>mit feinem Schweingeschnetzelten, Mais und vielem mehr</i>		Port.	4,50 €

Seite 11: Suppen Teil 2

...wir empfehlen als Hauptspeise 500 ml. pro Person

Reitersuppe <i>mit Hackfleisch, Paprikastreifen, Kidneybohnen, Mais und Ananas</i>	mit Ananas !	Port.	4,50 €
Mitternachtssuppe <i>mit Hackfleisch, Paprikastreifen, Kidneybohnen und Mais</i>		Port.	4,50 €
Rostocker Ofensuppe (leicht pikant mit fruchtiger Note) <i>mit Schweinegeschnetzeltem, Tomaten, Paprika, Ananas und vielem mehr, im Ofen gegart</i>		Port.	4,50 €
Westfälische Erbsensuppe <i>nach Hausfrauen Art, mit reichlich Fleischeinlage</i>		Port.	4,50 €
Hausgemachter Linseneintopf <i>mit Mettendchenscheiben und reichlich Fleischeinlage zubereitet</i>		Port.	4,50 €
Serbischer Bohneneintopf <i>mit leckerer Fleisch- und Wursteinlage</i>		Port.	4,50 €
Stilmus - Eintopf		Port.	4,50 €
Bigosch (Bigos) - deftiger polnischer Krauttopf <i>mit Sauerkraut, Weißkohl, Rindfleisch, Schweinefleisch, Krakauer, Zwiebeln usw.</i>		Port.	4,50 €
Chili con carne (mit Hackfleisch) <i>Texanisch-mexikanisches Gericht mit Rinderhack, roten Bohnen, Mais und Paprikastreifen, Chili</i>		Port.	5,50 €
Chili sin carne (ohne Fleisch) <i>mit feinen Gemüsen , roten Bohnen, Mais und Paprikastreifen etc.</i>	 veg.	Port.	4,50 €

Westfälische Küche & Grünkohl

Pfefferpotthast <i>Rindfleisch in Butterschmalz kräftig angebraten und mit viel Zwiebeln, und etwas Lorbeerblättern und Nelken weich geköchelt, zum Schluss wird mit reichlich Pfeffer, evtl. einigen Kapern und Zitronensaft abgeschmeckt.</i>	ca. 350 ml	Port.	4,90 €
Töttchen nach unserem Hausrezept <i>DIE westfälische Spezialität aus dem Münsterland! Bei uns nur aus reinem Fleisch, Zwiebeln und feinen Gewürzen, kräftig im Geschmack !</i>	ca. 350 ml	Port.	4,50 €
Grünkohl vegetarisch - mit gedünsteten frischen Zwiebeln, ohne Fleisch	 veg.	Port.	4,50 €
Grünkohl natur - mit Mettendchenscheiben und Schinkenwürfeln, ohne Kartoffeln		Port.	4,50 €
Grünkohl-Eintopf <i>mit geräucherten Mettendchenscheiben, Zwiebeln, Schinkenwürfeln und frischen Kartoffeln</i>		Port.	4,90 €

Zum Grünkohl bieten wir Ihnen zusätzlich gerne an:

Kasslerscheibe von Schweinerücken	ca. 100 g	Stck.	1,80 €
Schröder's hausgemachte Mettendchen	ca. 100 g	Stck.	1,80 €
Schröder's hausgemachte Kohlwurst <i>mit frischen Zwiebeln</i>	ca. 100 g	Stck.	1,80 €
Schröder's hausgemachter " Oldenburger Pinkel " <i>mit Grütze</i>	ca. 100 g	Stck.	1,80 €
Wiener Würstchen <i>im Saitling</i>	ca. 80 g	Stck.	1,20 €
Geflügel - Wiener <i>im Saitling</i>	ca. 80 g	Stck.	1,50 €
Krakauer Würstchen	ca. 120 g	Stck.	1,80 €

Seite 12: Gratins und Aufläufe - Die Große Portion zum sattessen !

...wir empfehlen als Hauptspeise 500 ml. pro Person

Kartoffel-Gratin " Grönland "			Port.	6,50 €
<i>mit feinen Lachsstücken, Krabben, Kartoffeln, Blattspinat und Käseraspeln</i>				
Kartoffelgratin klassisch			Port.	4,60 €
<i>...unser Tipp !</i>				
Kartoffel-Gemüsegratin mit Erbsen, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl usw.			Port.	4,80 €
Kartoffel-Apfel-Lauchgratin			Port.	4,80 €
<i>mit frischen Apfelvierteln, Lauch und Kartoffeln</i>				
Gemüsegratin			Port.	4,80 €
<i>mit Blumenkohl, Rosenkohl, Erbsen & Möhren, Brokkoli und anderen Gemüsen</i>				
Gemüse-Ragout " Provence "			Port.	4,95 €
<i>aus gebratenen Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Kartoffelecken und frischen ital. Kräutern</i>				
Gemüse-Nudelgratin			Port.	5,50 €
<i>mit verschiedenen Gemüsen, Sahne, Kräutern und bunten Spiralnudeln und Käse überbacken</i>				
Hähnchen-Gemüsegratin			Port.	6,50 €
<i>mit Hähnchenbrustfiletmedaillons, Kartoffelscheiben und verschiedenen Gemüsen</i>				
Hackfleisch - Gemüse - Gratin			Port.	5,95 €
<i>mit Schweinehack, Karotten und anderen gemischten Gemüsen</i>				
Tortellini - Zucchini - Auflauf / Gratin		auch	Port.	6,50 €
<i>Frische, große Tortellini mit Zucchini, frischen Tomaten und Käse überbacken</i>				
		auch	Port.	
<i>Frische, große Tortellini mit gebratener Paprika, einer Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken - unser Tipp !</i>				
Frische Champignons in Knoblauchsoße			Port.	5,90 €
<i>in einer leckeren Knoblauch-Kräuter-Rahmsauce und mit Zwiebelringen gebraten</i>				
Wirsing-Gemüseauflauf		auch	Port.	5,50 €
<i>mit frischem Wirsing, Gemüsen, Schinkenwürfeln von gekochtem Schinken und Sahnesauce</i>				
Jägerauflauf mit Butterspätzle			Port.	5,50 €
<i>mit frischem Wirsing, frischen Pilzen, Schinkenwürfeln, Butter - Spätzle und Sahnesauce</i>				

Geschnetzeltes & Gulasch

Filet - Rahmtopf mit zartem Schweinefilet <i>Feine Schweinefiletmedallions mit ganzen Pilzen in einer dunklen Rahm-Sahnesoße</i>	Port.	8,50 €
Filetgeschnetzeltes " Cafe de Paris " aus zartem Schweinefilet <i>Schweinefiletgeschnetzeltes mit Pilzen, in einer Sahne-Sauce nach Art Hollandaise</i>	Port.	8,50 €
Zürcher "Pfifferling - Geschnetzeltes" <i>zartes Schweinegeschnetzeltes in einer Rahmsauce mit Pfifferlingen</i>	Port.	7,90 €
Zürcher Rahmgeschnetzeltes <i>zartes Schweinegeschnetzeltes in einer Sahnesauce mit Champignons</i>	Port.	6,90 €
Gyros-Rahmgeschnetzeltes mit Metaxasoße	Port.	6,90 €
Schweinegulasch nach Gutsherren Art <i>zartes Schweinegulasch mit Pilzen, Paprikastücken und Zwiebeln</i>	Port.	5,90 €

Braten

Schweine - Rücken (sehr mager) inkl. Bratensoße <i>mit Zwiebel-Senffüllung</i>	Port.	6,50 €
<i>mit Brokkoli</i>	"	"
<i>mit Mett, Zwiebeln und Kräutern</i>	"	"
<i>mit Mett und Paprikastreifen</i>	"	"
<i>mit Pilzen</i>	"	"
<i>mit gekochtem Schinken und Käse " Cordon bleue "</i>	"	"
<i>mit Ananas</i>	"	"
	"	"
Kasseler - Rückenbraten, mild geräuchert und sehr mager <i>natur oder auch gefüllt, z.B. mit Trockenobst wie Pflaume, Aprikose oder Apfel oder frischer Ananas</i>	Port.	6,90 €
Gyrosbraten vom mageren Schweinerücken, herzhaft gewürzt	Port.	6,50 €
Schweine - Nacken (leicht marmoriert) inkl. Bratensoße <i>mit Zwiebel-Senffüllung</i>	Port.	5,90 €
<i>mit Brokkoli</i>	"	"
<i>mit Mett, Zwiebeln und Kräutern</i>	"	"
<i>mit Mett und Paprikastreifen</i>	"	"
<i>mit Pilzen</i>	"	"
<i>mit gekochtem Schinken und Käse " Cordon bleue "</i>	"	"
<i>mit Ananas</i>	"	"
<i>mit Pflaumen, Mandarinen, Äpfeln oder einzelnen Onstsorten</i>	"	"
Kasseler - Nackenbraten, mild geräuchert, leicht marmoriert <i>natur oder auch gefüllt, z.B. mit Trockenobst wie Pflaume, Aprikose oder Apfel oder frischer Ananas</i>	Port.	6,50 €
	Port.	5,90 €

Seite 14: Leckeres mit Schwein Teil 2

Braten, Haxen und Spanferkel

Ofenfrischer Grill -oder Backschinken mit Kruste, am Stück gebraten	100 g	1,29 €
<i>Der Klassiker: mild gepökelt, herzhaft im Geschmack</i>		
Backschinken im " Zwiebelmantel "	100 g	1,45 €
<i>in Scheiben geschnittener Backschinken ohne Schwarte, mit gerösteten Senf - Zwiebelringen aus der Pfanne überbacken</i>		
Spanferkel (wir empfehlen 600g pro Person)	ab 20 Pers. mögl.	100 g 1,09 €
<i>(kann leider nur halbiert gebraten werden!)</i>		
Spanferkel - Schinken (ohne Knochen, ca. 3,5 - 4,0 kg)	 ab 10 Pers. mögl.	100 g 1,89 €
Spanferkel - Haxen gebraten	...die kleinere Alternative zur großen Grillhaxe	ca. 250 g Stück 3,00 €
Grillrippe " Burgunder Art " im Ganzen gebraten, super saftig !!	100 g	1,25 €
Grillhaxe, knusprig gebraten	ca. 900g	100 g 0,59 €

Feine Rouladen, Schnitzel und Currywurst XXL !

Schweinerouladen XL (groß) - Hausfrauen Art mit Speck, Zwiebel, Gurke und Senf	ca. 280 g	Stück	4,50 €
Schweinerouladen XL (groß) - herzhaft gefüllt mit Mett, Zwiebeln und Kräutern	ca. 280 g	Stück	4,50 €
Schweinerouladen M (mini) - Hausfrauen Art mit Speck, Zwiebel, Gurke und Senf	ca. 140 g	Stück	2,20 €
Schweinerouladen M (mini) - herzhaft gefüllt mit Mett, Zwiebeln und Kräutern	ca. 140 g	Stück	2,20 €
Schweineschnitzel XL klassisch paniert	ca. 220 g	Stck.	4,00 €
Schweineschnitzel M klassisch paniert	ca. 120 g	Stck.	2,20 €
Partyschnitzelchen klassisch paniert	ca. 90 g	Stck.	1,50 €
Currywurst "Spezial" - unsere Rostbratwurst aus dem Pott inkl. Baguette !	ab 10 Port.	Port.	4,50 €
<i>Pro Portion 2 große Rostbratwürstchen á 120 g in Scheiben geschnitten und gebraten in reichlich leckere Currysauce ! natürlich alles aus eigener Herstellung. Baguette ist auch schon dabei !</i>			

Unsere klassischen Saucen zum Schnitzel:

Champignonrahmsauce	100 ml	0,85 €
Jägersauce	100 ml	0,85 €
Zigeunersauce	100 ml	0,85 €
Rahmsauce	100 ml	0,59 €

Leberkäse & Weißwurst

Ofenfrischer Leberkäse gebacken - der Klassische (fein)	> fein	100 g	1,29 €
Ofenfrischer Hackbraten gebacken (grob mit frischer Zwiebel)	> grob	100 g	1,39 €
Ofenfrischer Leberkäse mit Käse gebacken (Gouda)	> mit Käse	100 g	1,49 €
Ofenfrischer Pizza-Leberkäse gebacken mit Paprika, Salami, Käse, Pilzen,Organo etc.		100 g	1,49 €
Münchener Weißwurst		100 g	1,49 €

Unsere Lieferungen erfolgen ohne Geschirr und Besteckteile, Wärmebehälter werden gesondert berechnet.



Braten

Rinderbraten "klassisch" in dunkler Rotweinsauce <i>im eigenen Saft zart geschmort</i>	inkl. Sauce	Port.	7,90 €
Westfälisches Rindfleisch mit Zwiebelsauce <i>Helle Zwiebelsauce mit Weißwein, süß-sauer abgeschmeckt</i>	inkl. Sauce	Port.	8,50 €
Geschmorter Sauerbraten "nach westfälischer Art" <i>mit klassischer Sauerbratensauce</i>	inkl. Sauce	Port.	7,90 €
Geschmorter Sauerbraten "nach rheinischer Art" mit Rosinen <i>mit Rosinen süßlich abgeschmeckt</i>	inkl. Sauce	Port.	7,90 €
Roastbeef am Stück - in der Folie gegart <i>herzhaft mit Senf gewürzt und medium am Stück gebraten</i>		100 g	3,95 €

Gulasch, Geschnetzeltes und Rouladen

Rindergulasch nach Gutsherren Art				Port.	6,50 €
mit Paprikastreifen, Zwiebeln und Pilzen					
Rindergeschnetzeltes nach Gutsherren Art				Port.	6,50 €
Zartes Rindergeschnetzeltes mit feinen Paprikawürfeln, Champignons und Zwiebeln					
Rindergeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen				Port.	7,20 €
Zarte Rindfleischstreifen geschmort mit frischen Pfifferlingen und Kräutern					
Rindergeschnetzeltes Stroganoff				Port.	6,90 €
Rindergeschnetzeltes in einer Sauerrahmsauce, mit Zwiebel oder Schalotte und Senf abgeschmeckt					
Rinderrouladen Mini - nach hausfrauen Art	inkl. Rotweinsauce	120-130g	(2,5 Stck. = 1 Port.)	Stück	2,80 €
Klassisch gefüllt mit Gurke, Zwiebel, magerem Speck und Senf					
Rinderrouladen XL - nach hausfrauen Art	inkl. Rotweinsauce	ca. 280g		Stück	5,50 €
Klassisch gefüllt mit Gurke, Zwiebel, magerem Speck und Senf					
Chili con carne "originale"				Port.	5,90 €
Texanisch-mexikanisches Gericht mit feinen Rindfleischwürfeln					
roten Bohnen, Mais und Paprikastreifen, Böhnchen, Chili etc.					

Seite 16: Leckeres mit Kalb- und Lammfleisch

Kalb

Kalbsschmorbraten aus der Kalbsnuß <i>zarte Kalbsnuß geschmort mit Sauce</i>	350 g / Person	Port.	9,50 €
Kalbsgulasch <i>mit Pfifferlingen, feinen Zwiebeln, Spargel, Kräutern und Weißwein</i>	350 g / Person	Port.	7,90 €
Kalbsgeschnetzeltes <i>mit Pfifferlingen, feinen Zwiebeln, Spargel, Kräutern und Weißwein</i>	350 g / Person	Port.	7,90 €
Kalbsgulasch aus der Haxe - nach Osso Buco Art <i>mit Möhren, Zwiebeln, pürierten Strauchtomaten, frischem Knoblauch, Basilikum und Thymian</i>	350 g / Person	Port.	7,90 €
Kalbsrouladen "Serrano" mit Soße <i>zarte Rouladen, gefüllt mit Serrano - Schinken, Pfifferlingen, süßem Senf und frischem Thymian</i>	120-130g	Stück	3,50 €
Kalbsrouladen "Schinken und Tomate" mit Soße <i>zarte Rouladen, gefüllt mit Edel - Schinken, eingelegten Tomaten und frischem Salbei und Kräutern</i>	120-130g	Stück	3,50 €
Ragout fin <i>zartes Kalbfleisch mit Champignonköpfen, Spargelspitzen und Weißwein abgerundet</i>		100 g	2,49 €

Lamm

Gebratene Lammkeule mit Soße <i>mit Rosmarin, Thymian und leichter Knoblauchnote</i>		100 g	2,49 €
Lamm - Ragout (Stifado) aus der Keule <i>z.B. mit grünen Bohnen, Kartoffelecken und Tomate und Paprika</i>	(ca. 500g / Per.)	100 g	1,49 €

Seite 17: Leckeres mit Geflügel

...wir empfehlen 350 g pro Person

Hähnchen-Knusperschnitzel <i>wahlweise mit heißer Ananas und Pfirsich</i>	(warm)	Stück	2,00 €
			
Hähnchenbrustfilet-Schnitzel - klassisch paniert	(warm)	Stück	2,00 €
Hähnchenbrustfilet " Hawaii "		Port.	6,50 €
<i>Hähnchenbrust-Filet mit gekochten Schinkenwürfeln, Ananasstücken und Käse überbacken</i>			
Puten - Geschnnetztes "Zürcher Art "		Port.	6,50 €
<i>zartes Putengeschnetztes von der Putenbrust in einer dunklen Rahmsauce mit Champignons</i>			
Puten - Gulasch "Zürcher Art "		Port.	6,50 €
<i>zartes Putengulasch in einer dunklen Sahnesauce mit Pilzköpfen</i>			
Puten - Medaillons "à la creme"		Port.	6,90 €
<i>feine Putenfiletmedaillons in einer Riesling-Sahnesauce mit frischen Kräutern</i>			
Puten - Geschnnetztes "à la creme"		Port.	6,90 €
<i>feines Putenfiletgeschnetztes in einer Riesling-Sahnesauce mit frischen Kräutern</i>			
Puten - Gulasch "à la creme"		Port.	6,90 €
<i>feines Putenfiletgeschnetztes in einer Riesling-Sahnesauce mit frischen Kräutern</i>			
Puten - Currygeschnetztes mit Obst		Port.	6,50 €
<i>feines Putenfiletgeschnetztes in einer Curry - Fruchtsauce</i>			
Puten - Currymedaillons mit Obst		Port.	6,50 €
<i>feines Putenfiletmedaillons in einer Curry - Fruchtsauce</i>			
Puten - Geschnnetztes "asiatisch, süß-sauer"		Port.	6,50 €
<i>typisch asiatisch, süß-sauer abgeschmeckt, mit zartem Fleisch und vielen Gemüsen</i>			
Puten - Gulasch "asiatisch, süß-sauer"		Port.	6,50 €
<i>typisch asiatisch, süß-sauer abgeschmeckt, mit zartem Fleisch und vielen Gemüsen</i>			
Puten - Roulade "Ruccola" mit Ruccola, eing. Tomaten und Schinken	120 g	Stück	2,50 €
Puten - Roulade "Classic" mit Magerem Speck, Zwiebel, Gurke und Senf	120 g	Stück	2,30 €
Putenbraten " Marengo " mit Soße		Port.	7,50 €
<i>herzhaft gewürzte, saftige Putenbrust</i>			
		Port.	6,90 €
<i>mit Spargelspitzen, Champignonköpfen und einer Weißwein-Sahnesauce</i>			
Hähnchen-Gemüsegratin		Port.	6,50 €
<i>mit Hähnchenbrustfiletmedaillons, Kartoffelscheiben und verschiedenen Gemüsen</i>			

Seite 18: Italienische Spezialitäten & Nudelgerichte Teil 1

Italienische gemischte Vorspeisenplatten z. B. mit : gegrillten Auberginen, gegrillten Zucchini, gebratenen Champignons, gefüllten Champignons mit Frischkäse, marinierten Tomatenscheiben, Artischocken - Herzen, gegrillten und eingelegten Paprikaschoten, eingelegten milden Pepperoni, eingelegten grünen und schwarzen Oliven, verschiedenen Schafskäsesorten usw.	Port.	5,50 €
Caprese Mozzarella - Käse und Scheiben von frischen Strauchtomaten mit Balsamico - Dressing und frischem Basilikumblättern	Port.	3,20 €
Edelschinken mit Honig - Melone wahlweise mit franz. Gebirgsschinken, österreichischem Schwarzgeräuchertem (Edelschinken) spanischem Seranoschinken oder Parmaschinken	Port.	3,90 €
Vitello tonnato rosa gebratenes Kalbfleisch in Thunfischsoße	Port.	4,90 €
Schweinelachs "Majale tonnato" rosa gebratenes Schweinerückenfilet in Thunfischsoße	Port.	3,90 €
Putenbrustfilet "Tacchino tonnato" rosa gebratenes Putenbrustfilet in Thunfischsoße	Port.	3,90 €
Carpaccio "manzo" Rohes, hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit einer leckeren Marinade aus Majonnaise, Senf, frischem Zitronensaft, Worcestersoße, Salz und schwarzem Pfeffer	Port.	5,90 €
Rinderfilet im Kräutermantel Gegartes Rinderfilet, dünn geschnitten mit unserer hauseigenen grünen Senf-Soße	Port.	5,90 €
Schweinefilet im Kräutermantel Gegartes Schweinefilet, dünn geschnitten mit unserer hauseigenen grünen Senf-Soße	Port.	4,90 €
Weißer Bohnen in herzhafter Tomatensoße mit frischem Knoblauch	Port.	4,50 €
Bruschetta "klassisch" mit Tomaten - Würfel und Balsamico (ab 12 Stück)	Stück	1,20 €
Bruschetta mit Petersilien - Basilikum - Pesto (ab 12 Stück)	Stück	1,00 €
Bruschetta mit Tomaten - Pesto (ab 12 Stück)	Stück	1,00 €
<u>Nudelgerichte & mehr...</u>		
Tortellini "alla panna" Frische Tortellini mit Schinken - Sahne - Soße, Pilzen, Mark - Erbsen und feinen Kräutern	Port.	6,50 €
Tortellini - Auflauf "Italia" Frische Tortellini mit Tomaten, Mais, Paprika, roten Zwiebeln und fruchtiger Tomaten-Soße	Port.	6,50 €
Tortellini - Zucchini - Gratin	Port.	6,50 €
Tortellini - Gemüse - Gratin Frische Tortellini mit verschiedenen Gemüsen, Sahnesoße und Käse überbacken	Port.	6,50 €
Lasagne bolognese Hausgemachte Lasagne, mit Hackfleisch und Käse überbacken	Port.	6,50 €

Seite 19: Italienische Spezialitäten & Nudelgerichte Teil 2

Gemüse - Lasagne	Port.	6,50 €	
Hausgemachte Lasagne mit verschiedenen Gemüse und Käse überbacken			
Lasagne " Ruccola"	Port.	7,90 €	
Hausgemachte Lasagne mit frischem Ruccola, Serano- oder Gebirgsschinken und geriebenem ital. Parmesankäse			
Cannelloni bolognese	Port.	6,50 €	
Gefüllte Nudel-Röllchen mit Hackfleisch und Tomatensoße			
Cannelloni mit Spinat & Ricotta-Käse (ital. Frischkäse)	Port.	6,50 €	
Gefüllte Nudel-Röllchen mit Blattspinat, Ricotta - Frischkäse und Tomatensoße			
Spaghetti bolognese		Port.	5,90 €
Spaghetti mit Hackfleisch - Tomatensoße			
Spaghetti "Carbonara"	Port.	5,90 €	
Spaghetti mit Schinkenwürfeln und Sahne-Soße			
Spaghetti "al Pesto"	Port.	5,90 €	
Spaghetti mit Pesto - Soße (Pesto verde, Pesto rosso)			
Spaghetti "aglio e olio"		Port.	5,90 €
Spaghetti mit Tomatenwürfeln, frischem Knoblauch und Chili - Schoten			
Penne "al arrabiata"	Port.	5,90 €	
Penne mit Tomatensoße, ein wenig Chili, Schinkenwürfeln und frischem Knoblauch			
Tagliatelle mit "Pfiff"	Port.	6,50 €	
Weiße Bandnudeln mit Pfifferling - Rahmsoße und frischen Kräutern			
Lachs - Lasagne	Port.	8,50 €	
Lasagne mit frischem Lachs und herzhafter Kräutersauce (mit Dill)			
Lachs - Spinat - Lasagne	Port.	8,50 €	
Lasagne mit frischem Lachs und herzhafter Kräutersauce (mit Dill) und Blattspinat			
Lachssteak mit Sahne - Lauch - Gemüse	Port.	8,50 €	
Frisches Lachssteak (ca. 150g) auf gebratenem Lauchgemüse			
Kalbsgulasch aus der Haxe - nach Osso Buco Art	Port.	7,50 €	
mit Möhren, Zwiebeln, pürierten Strauchtomaten, frischem Knoblauch, Basilikum und Thymian			
Italienische Gemüse-Minestrone	Port.	4,50 €	
reichhaltige "rote" Gemüsesuppe mit Gemüsen der Saison			

Seite 20: Beilagen

Frische Salzkartoffeln mit Butter		Port.	2,40 €
Frische Petersillienkartoffeln mit Butter		Port.	2,40 €
Schwenkkartoffeln - Kleine Partykartoffeln im Backofen geröstet		Port.	2,40 €
Bratkartoffeln mit Zwiebel- und Speckwürfeln		Port.	2,40 €
Rosmarin-Kartoffeln, Thymian-Kartoffeln oder Kartoffel - Ecken		Port.	2,40 €
Folienkartoffel mit Kartoffelcreme	250 g	Stück	3,40 €
Kartoffelgratin nach französischer Art		Port.	2,40 €
Kartoffel - Gemüsegratin		Port.	2,40 €
Kartoffel - Spinat - Gratin		Port.	2,40 €
Kartoffel - Knödel		Port.	2,40 €
Kartoffel - Röstie frisch aus dem Backofen		Port.	2,40 €
Kartoffel - Pürree "klassisch" mit Butter, Sahne und Muskatnuß		Port.	2,40 €
Kartoffel - Pürree "spezial" zusätzlich mit gebratenen Schinkenwürfeln		Port.	2,50 €
Kartoffel - Speck - Salat nach bayrischer Art	warm	Port.	2,50 €
Gemüsevariationen mit Hollandaise oder Kräuterbutter		Port.	2,40 €
z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Rosenkohl, Erbsen, Möhren, feine Bohnen usw.			
Einzelne Gemüsesorten z.B Blumenkohl, Brokkoli usw. o. Hollandaise		Port.	2,40 €
Böhnchenbouquet / Wickelböhnchen		Stück	1,00 €
Prinzess-Böhnchen mit feinem, geräuchertem Speck umwickelt			
Prinzess - oder feine Speckböhnchen		Port.	2,40 €
Feine, junge Böhnchen mit geräucherten Schinkenwürfeln			
Überbackene Gemüsegratins		Port.	2,40 €
wahlweise : Blumenkohl, Rosenkohl, Brokkoli, Erbsen & Möhren			
Gebratene frische Champignons in Knoblauch-Kräutersoße	Beilagenportion		3,50 €
Langkorn - Reis mit zerlassener Butter		Port.	2,20 €
Wildreis		Port.	2,20 €
Basmati - Duftreis		Port.	2,40 €
Butterspätzle		Port.	2,40 €
Apfelrotkohl		Port.	2,40 €
Sauerkraut "klassisch"		Port.	2,40 €
Sauerkraut "Ananas" fruchtig mit Ananasstücken		Port.	2,40 €
Semmel - Knödel		Port.	2,40 €
Speck - Knödel		Port.	2,40 €
Gries - Knödel		Port.	2,40 €
Backofen - Kroketten		Port.	2,40 €
Verschiedene Nudelsorten, z.B. Penne, Bandnudeln, Spiralnudeln, Spaghetti etc.		Port.	2,20 €
Sauce Hollandaise	60 ml	Port.	0,30 €
Spargel (frischer Spargel nur in der Saison !)	kg		Tagespreis

Unsere Lieferungen erfolgen ohne Geschirr und Besteckteile, Wärmebehälter werden gesondert berechnet.

Seite 21: Saucen, Dipps & Dressings

Verschiedene Braten- und Schnitzelsaucen zu ihrer Auswahl:	100 g	0,85 €
Zigeuner-Soße mit Paprikastreifen und Zwiebeln		"
Jägersoße mit frischen Pilzen		"
Zwiebelsauce süß-sauer eine helle Sahnesoße, mit Zwiebelstücken und Sahne verfeinert		"
Senf-Sahnesauce mit süßem Senf abgeschmeckt		"
Riesling-Sahnesoße Klassische Weißwein-Sahnesoße		"
Soße " Café de paris " nach einer Art Soße Hollandaise mit Estragon		"
Curry-Soße ohne Früchte		"
Curry-Frucht-Soße mit gemischten Fruchtstücken		"
Aprikosensoße mit Mango - Chutney	100 g	0,99 €
Dunkle Rotwein - Soße oder helle Geflügel - Soße	100 g	0,59 €
Sauce Hollandaise	Port.	0,30 €
Sauce Bénaise (mit Estragon)	Port.	0,30 €
Dipps:		
Cumberlandsoße	100 g	2,59 €
Ernuß - Dipp / Ernusssauce	100 g	2,49 €
Thunfischsoße	100 g	1,25 €
"Spezial-Soße" (Senf-Ketchup-Mayonaise-Dipp) ...mehr wird nicht verraten !	100 g	0,99 €
Kartoffelcreme	100 g	0,99 €
Remouladensoße	100 g	0,99 €
Frankfurter Sauce (auch grüne Sauce)	100 g	0,99 €
Tzaziki oder Knoblauchcreme-Dipp	100 g	0,99 €
Salat-Dressings		
1000 - Islanddressing	100 g	0,85 €
Balsamico-Dressing		"
Cocktaildressing		"
Joghurtdressing		"
Vinaigrette		"
Zitronen - Sahne - Dressing		"
		"
Preisselbeer - Sahne		"

Dazu empfehlen wir auch unsere leckeren Salate von Seite 22 + 23

Seite 22: Salate Teil 1

unsere Empfehlung: 200 - 250 g pro Person

Käsesalat		100 g	1,45 €
mit Gouda-Würfeln, Paprika, Ananas und Silberzwiebeln			
Nudelsalat "klassisch"		100 g	1,09 €
mit feinen Erbsen und Wurststreifen			
Nudelsalat "Mandarine"		100 g	1,09 €
mit feinen Erbsen und Mandarinenfilets			
Fleischsalat		100 g	1,09 €
nach Hausrezept mit Gurkenstreifen und Mayonnaise			
Farmersalat		100 g	1,19 €
Gurkensalat mit Essig-Öldressing und Dill		100 g	1,05 €
mit Essig-Öldressing und Dill und Apfel		100 g	1,15 €
Heringssalat		100 g	1,45 €
mit roter Beete			
Krabbensalat		100 g	2,89 €
Krabben in leichter Mayonnaise			
Krautsalat natur		100 g	0,85 €
klassisch mit Essig & Öl angemacht			
Krautsalat "spezial "		100 g	1,25 €
mit Schinkenwürfeln, Schnittlauch, ein wenig Mayonnaise und Zucker verfeinert			
Krautsalat "griechisch"		100 g	1,35 €
mit Feta, Gurken, Zaziki, Paprika usw.			
Rotkrautsalat "Apfel"		100 g	1,25 €
mit Apfel, Orange, Pinienkernen und Joghurt			
Reis - Currysalat mit Früchten (mit oder ohne Rosinen)		100 g	1,05 €
Fruchtiger Reissalat mit Obst			
Eier - Fenchel - Salat		100 g	1,25 €
mit Fenchel und frischer Petersilie			
Waldorf- oder New Yorker Salat		100 g	1,55 €
Sellerie-Salat mit Obst			
Wurstsalat mit Essig - Öl-Dressing "klassisch"	ohne Käse	100 g	1,25 €
mit Gurke, Essig & Öl			
Spaghetti - Wurstsalat "italia"	mit Käse	100 g	1,29 €
Feine Schinkenwurst wie Spaghetti geschnitten, Gurke, Radieschen, Käse und Essig & Öldressing			
Kartoffelsalat nach " Hausfrauen Art "		100 g	1,09 €
mit Ei, Gurke, Mayonnaise und frischer Schnittlauch			
Kartoffel-Speck-Salat nach " bayrischer Art "		100 g	1,09 €
klassisch mit Essig & Öl-Marinade und Schinkenwürfeln			
Spargelsalat		100 g	1,79 €
Schlemmersalat	mit Spargel, Cocktailtomate und gek. Schinken	100 g	1,59 €
Brokkoli - Schinkensalat		100 g	1,49 €

Seite 23: Salate Teil 2

unsere Empfehlung: 200 - 250 g pro Person

Möhren-Apfel-Rohkostsalat Klassisch	100 g	1,09 €
mit feinen Möhren- und Apfelstreifen und Zitrone		
Möhren-Apfel-Rohkostsalat "Miracel"	100 g	1,09 €
mit feinen Möhren- und Apfelstreifen, Zitrone und Mircel Whip		
Eiersalat klassisch	100 g	1,25 €
mit gekochtem Schinken & Pilzen		
Geflügelsalat	100 g	1,85 €
mit Spargelspitzen, Pfirsichen und Ananas		
Straßburger Salat	100 g	1,25 €
mit Weißkraut, Joghurt-Sahnedressing, Weintrauben & Ananas		
Wormser Krautsalat	100 g	1,15 €
wie Straßburger, aber ohne Weintrauben & Ananas		
Balkansalat	100 g	1,35 €
mit Tomaten, Schlangengurke, Kidneybohnen und Paprika		
Hirtensalat	100 g	1,55 €
wie Balkansalat, aber mit Schafskäse		
Eisbergsalat mit Mandarinenfilet oder Pfirsichstücken	100 g	1,25 €
mit fruchtigem Zitronen-Sahnedressing		
Italienischer Salat	100 g	1,49 €
mit Tomate, Paprika, Mais Gurke, grüne Salat usw. Balsamico-,Joghurt- oder Cocktaildressing		
Porreésalat	100 g	1,25 €
mit Porreé, frischem Apfel & Ananas und einer leichten Mayonnaise		
Böhnchensalat	100 g	1,15 €
wahlweise mit gelben oder grünen feinen Böhnchen und Essig - Öl-Dressing		
Schichtsalat	100 g	1,29 €
mit Porreé, Mais, Ananas, Äpfeln, etwas Miracel Whip, gekochten Eiern		
Gartensalat	100 g	1,19 €
mit gelben u. grünen Böhnchen, Schlangengurke, Zwiebeln, feinen Möhren und Joghurtdressing		
Pfälzer Pilzsalat mit Champignons und Stockschwämmchen u. Lauchzwiebel	100 g	2,49 €
Tortellini - Salat mit Thunfisch	100 g	1,99 €
Spaghetti - Salat "Romana"	100 g	1,99 €
mit Spaghetti al dente, Cocktailtomaten, gebratener Paprika, Zucchini, Ruccola, Pinienkernen, Olivenöl		
Rohkost - Salatplatte	100 g	1,59 €
von frischen Saisonsalaten inkl. Balsamico-,Joghurt- oder Cocktaildressing		
Frischer Tomatensalat mit roten Zwiebeln, frischen Kräutern und Olivenöl	100 g	1,09 €
Zucchini - Salat	100 g	2,09 €
Staudensellerie - Salat	100 g	1,19 €



Seite 24: Menü 1 - 3

(bei geringerer Personenzahl nach Absprache)

Menü 1

pro Pers. 18,90 €

Herzhafte Gulaschsuppe
Saftiger Grillschinken mit knackiger Kruste
Parmaschinken mit Melone
Kasselerbratenplatte edel garniert
Putenbratenplatte edel garniert
Cumberlandsöße
Waldorfsalat
Geflügelsalat
Krautsalat natur
Käsebrett mit internationalen Spezialitäten und Obstgarnitur
Brotkorb mit Partybrötchen
Butter garniert
Herrencreme
Rote Grütze mit Vanillesöße

Menü 2

pro Pers. 22,90 €

Schweine-Filetrahmmedaillons in einer Sahnesöße mit Champignons
Schweinerückenbraten nach Wahl
Französisches Kartoffelgratin
Butterspätzle
Gemüseplatte mit Soße Hollandaise
Schweinefiletmedaillons mit Früchten garniert, auf Platten angerichtet
Schinken mit Melone
Edle Bratenplatten mit Cumberlandsöße
Schinkenröllchen mit Spargel
Fischplatte mit Lachs, Forelle, Räucherfisch
Eisbergsalat und Waldorfsalat
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen
Butter garniert
Käsebrett mit internationalen Spezialitäten und Obstgarnitur
Karamellcreme
Mandarinen - Sahnequark

Menü 3

pro Pers. 14,50 €

Hähnchenschnitzel " Hawaii "
Hähnchenschnitzel mit Mandelbutter
Partybällchen dekoriert
Bier - oder Pfefferbeißer im Korb oder auf Platte angerichtet
Gemischte Bratenplatte
Hausgemachter Spezial-Dipp
Waldorfsalat
Krautsalat
Ital. Salat mit Balsamico - Dressing (oder Joghurt - Dressing)
Brotkorb mit Partybrötchen
Butter garniert
Schmandmousse mit Beerenkompott

Unsere Lieferungen erfolgen ohne Geschirr und Besteckteile, Wärmebehälter werden gesondert berechnet.

Seite 25: Menü 4 - 7

(bei geringerer Personenzahl nach Absprache)

Menü 4

pro Pers. 16,50 €

Suppe (nach Wahl)

Rinderrouladen "Hausfrauen Art" mit einer leckeren Soße

Französisches Kartoffelgratin

Apfelrotkohl mit frischem Apfel & Apfelmus verfeinert

Halbe Birnen & Pfirsiche, mit einer leichten Käsecreme gefüllt

Rot- oder Weißweinschaumcreme

Menü 5

pro Pers. 17,90 €

Suppe (nach Wahl)

Schweine-Filetrahmmedaillons in einer Sahnesoße mit Champignons heiß

Hähnchen-Knusperschnitzel mit Pfirsich & Ananas

Französisches Kartoffelgratin

Butterspätzle

Gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise od. Kräuterbutter

(Mehrpreis für frischen Spargel nach Tagespreis)

Eisbergsalat mit Mandarinenfilets & Zitronensahne-Dressing

Herrencreme mit Schokoladenraspeln

Menü 6

pro Pers. 18,90 €

Suppe (nach Wahl)

Schweine-Geschnetzeltes mit Pfifferlingen heiß

Hähnchenbrust-Filet in Mandelbutter

Schwarz-weißer Wildreis

Petersilien-Kartoffeln mit Butter

Gemüsegratin mit gemischten Gemüsen

Curry-Fruchtsoße mit ganzen Fruchtstücken

Ital. Salat mit Balsamico-Dressing

Bayrisch Creme mit frischen Erdbeeren garniert

Menü 7 : Westfälisches Büffet

pro Pers. 18,50 €

Orig. westf. Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen

Knuspriger Backschinken - am Stück gebraten -

Kleine, gebratene Kartoffelchen mit Speck, Zwiebel & Thymian

Gedämpfte, gemischte Gemüsepfanne mit Kräuterbutter

Westf. Schinkenplatte mit geräucherten und luftgetrockneten Spezialitäten

Münsterländer Krautsalat mit Schnittlauch

Bohnensalat mit Essig-Öl-Dressing und Zwiebelchen

Gemischter Brotkorb mit Pumpernickel und Landbutter

Rote Grütze mit Vanille-Soße

Seite 26: Desserts

Herrencreme mit Zartbitterschokolade	Port.	2,40 €
Mousse au vanille	Port.	2,40 €
Mousse au chocolat	Port.	2,40 €
Zabaione (italienische Vanilleschaumcreme mit Marsala-Dessertwein)	Port.	2,40 €
Zitronen - Sahnecreme	Port.	2,40 €
Weiß- oder Rotweincree	Port.	2,40 €
Himbeercreme	Port.	2,50 €
Bayrisch Creme mit Obst der Saison garniert	Port.	2,40 €
Mandelcreme mit gehobelten Mandeln	Port.	2,40 €
Karamelcreme mit geröstetem Krokant	Port.	2,50 €
Rote Beerengrütze mit Bourbon - Vanillesoße	Port.	2,40 €
Obstsalat mit Bourbon - Vanillesoße <u>mit frischen Früchten der Saison (Preis kann saisonal variieren)</u>	Port.	ab 2,80 €
Orangen-Schmand-Creme	Port:	2,50 €
Schmandmousse mit Waldbeerenkompott	Port.	2,50 €
Amaretto - Creme mit feinen Schokostückchen	Port.	2,40 €
...alles mit Quark und Reis:		
Westfälischer Pumpernickel - Sahne Quark mit Zimt-Kirschen und Schokolade mit Schwarzbrotbrösel, feiner Schokoladenraspel und Zimt	Port.	2,50 €
Sahne - Quark mit Mandarinenfilets	Port.	2,40 €
Sahne - Quark mit gemischten Früchten	Port.	2,40 €
Münsterländer Sahne - Stippmilch mit dunkler Schokoladeraspel z.B. mit Erdbeeren	Port.	2,40 €
Milchreis - Variationen		
1. mit Zimt - Kirschen	Port.	2,50 €
2. mit gemischtem Beerenkompott	Port.	2,50 €
3. klassisch mit Zimt und <u>braunem</u> Zucker	Port.	2,30 €
...die dürfen natürlich auch nicht fehlen:		
	Port.	2,20 €
Vanille-Pudding mit Sahne	Port.	2,20 €



► Unsere Nachspeisen erhalten Sie natürlich auch ohne Alkohol und gegen Mehrpreis auch laktosefrei, sofern möglich.

Seite 27: Kuchen & Gebäck, kleine Plunderteile

Nussknacker Vollmilch oder Zartbitter	Stck	2,90 €
Florentiner Vollmilch	Stck	2,90 €
Florentiner Zartbitter	Stck	2,20 €
Ochsenaugen	Stck	2,20 €
Mandelbogen	Stck	2,10 €
Nougatring	Stck	2,10 €
Rumkugeln	Stck	1,30 €
Schlemmerriegel	Stck	auf Anfrage
Nussecken	Stck	2,25 €
Buttergebäck - Taler	Stck	auf Anfrage
Blätterteig - Schleifen	Stck	auf Anfrage
Butterstreusel	Stck	1,90 €
Mandel - Streusel	Stck	1,90 €
Spanische Aprikose 1 / 2	Stck	2,10 €
Mohnschnitte 1 / 2	Stck	2,10 €
Gemischte Obstkuchen der Saison	Stck	2,20 €
Mini - Plunder - Mix mit Kirsche, Apfel, Marille und Quark	Stck	0,65 €
ab 10 Stück		
Mini - Berliner mit Himbeer- und Aprikosenfüllung	Stck	0,40 €
ab 10 Stück		
Leichtes Kaffeegebäck - bunt gemischt	Port.	ab 0,70 €
gerne mit kleinen Süßigkeiten gemischt (Mars, Snickers, Twix etc.)		

Unseren Kuchen beziehen wir von namhaften Bäckereien aus Münster. Sollte einmal ein Teil - vielleicht saisonal bedingt - nicht zu bekommen sein, werden wir uns natürlich um entsprechenden Ersatz bemühen.

Seite 28: Getränke

Alkoholische Getränke

Sekt Hausmarke, halbtrocken	0,7 ltr.	Fl.	ab	6,90 €
Weißwein Hausmarke	0,7 ltr.	Fl.	ab	6,90 €
Rotwein Hausmarke	0,7 ltr.	Fl.	ab	6,90 €
Veltins oder andere Biere	0,33 ltr.	Fl.		1,50 €
Veltins - alkoholfrei - oder andere Biere	0,33 ltr.	Fl.		1,50 €
Radler	0,33 ltr.	Fl.		1,50 €

Alkoholfreie Getränke 1,0 ltr.

Mineralwasser Gerolsteiner MEDIUM	1,0 ltr.	Fl.		1,50 €
Orangensaft	1,0 ltr.	Fl.		2,80 €
Apfelsaft	1,0 ltr.	Fl.		2,20 €
Coca Cola, Fanta, Sprite (auch light / zero)	1,0 ltr.	Fl.		1,80 €

Alkoholfreie Getränke 0,2 ltr.

Mineralwasser, Coca Cola, Fanta (auch light)	0,2 ltr.	Fl.		1,50 €
Orangensaft	0,2 ltr.	Fl.		1,50 €
Apfelsaft	0,2 ltr.	Fl.		1,50 €
Orangensaft	0,2 ltr.	Fl.		1,50 €

Warme Getränke (1,0 ltr. Thermokanne)

Kaffee oder Tee inkl. Kaffeesahne, Zucker und Süßstoff		ltr.		5,90 €
Tee inkl. Zucker und Süßstoff		ltr.		4,90 €
(Sortiment von 12 Teesorten in dekorativer Teebox)				

Hinweis:

Falls Sie andere Getränkewünsche haben, werden wir gerne versuchen, diese zu erfüllen, können aber eventuell keine Kommission anbieten.

Bitte beachten Sie auch, dass nicht jede Getränkesorte in Kommission verkauft werden kann.

Seite 29: Lieferung, Aufbau und Abholung

Auf Wunsch liefern wir Ihnen gerne ihre Bestellung. Bedingt durch die hohen Energie- und Personalkosten lässt sich aber für diesen Service eine Lieferpauschale - ähnlich wie bei Dienstleistungsunternehmen anderer Branchen - leider auch bei uns nicht ganz vermeiden. Die Anlieferung ab einem Gesamtauftragswert von über 300 € erfolgt bis zu einer Entfernung von 5,0 km ab Inselbogen 1 an **Werktagen** (Mo. - Sam.) kostenfrei, für Lieferungen **unter 300 €** Gesamtauftragswert ergeben sich die unten aufgeführte Servicekosten. Sollte die Lieferung bzw. Abholung sehr aufwändig sein oder einen Mehraufwand an Fahrzeugen und Personal erfordern, legen wir - ggf. auch abweichend von einem Angebot - die Zeit zugrunde, die unser Personal vor Ort benötigt hat. (z.B. durch Lieferung in höhere Geschosse, fehlende Parkmöglichkeiten, Unwegbarkeit ect.) Bitte teilen Sie uns daher auch bekannte Besonderheiten wie Baustellen, fehlende Parkmöglichkeiten, fehlende / defekte Aufzüge, Lieferorte höher als 2. Etage mit, damit wir uns zeitlich einrichten können.

Anlieferung	bis 5,0 km	pro Fahrt	12,00 €
Abholung des Leergutes	bis 5,0 km	pro Fahrt	12,00 €
Jede weitere Fahrt	bis 5,0 km	pro Fahrt	12,00 €
Anlieferung	ab 5,0 km	pro km und Fahrzeug	2,40 €
Abholung des Leergutes	ab 5,0 km	pro km und Fahrzeug	2,40 €
jede weitere Fahrt	ab 5,0 km	pro km und Fahrzeug	2,40 €
(Außerbezirkliche Fahrten werden individuell (km) errechnet, bei Mindermengen erheben wir ggf. höhere Fahrtkosten.)			
Wärmebehälter 1 / 1 mit 2 x Brennmittel	Stück	inkl. Ersatzbrennmittel	5,00 €
Wärmebehälter 1 / 2 mit 1 x Brennmittel	Stück	inkl. Ersatzbrennmittel	2,50 €



Für eventuelle Lieferungen an Sonn- und Feiertagen (wir bitten den Termin vorher unbedingt abzuklären) erlauben wir uns aufgrund der erhöhten Personalkosten einen Aufschlag von 15 % auf den Gesamtrechnungsbetrag zu erheben.

Information zum Geschirr

Unsere Lieferungen erfolgen ohne Porzellan und Besteckteile. Allerdings arbeiten wir mit einigen Anbietern für Gastronomiebedarf zusammen, damit Ihnen im Bedarfsfall qualitativ hochwertiges Porzellan zur Verfügung steht. Warme Speisen werden in Wärmebehältern geliefert, diese Wärmebehälter werden gesondert berechnet.

Unsere Geschäftszeiten:

Dienstag:	8.30 - 13.00 & 14.30 - 18.30
Mittwoch:	8.30 - 13.00 & 14.30 - 18.30
Donnerstag:	8.30 - 13.00 & 14.30 - 18.30
Freitag:	8.00 - 13.00 & 14.30 - 18.30
Samstag:	8.00 - 13.00

QR-Code: Mit einem Scan auf Ihr Handy !



Telefon	0251 - 97 25 00
Fax	0251 - 97 25 0 26
E-Mail	schmidt@partyservice-schroeder.de
Internet	www.partyservice-schroeder.de
GPS:	B:51°56'56 N + L 7°36'36 O

Noch ein kleiner Hinweis in eigener Sache:

In der Regel stehen wir Ihnen mit unserem Partyservice von Montag bis Samstag zur Verfügung, um ihre Wünsche zu erfüllen. Sonn- und Feiertage sind für unsere Mitarbeiter arbeitsfreie Tage - Zeit für die eigene Familie.

Wir möchten Sie daher höflichst bitten, uns zu kontaktieren, sofern eine Lieferung an Sonn- und Feiertagen gewünscht ist, um die Möglichkeit einer Belieferung mit uns zu besprechen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.