FEINKOST

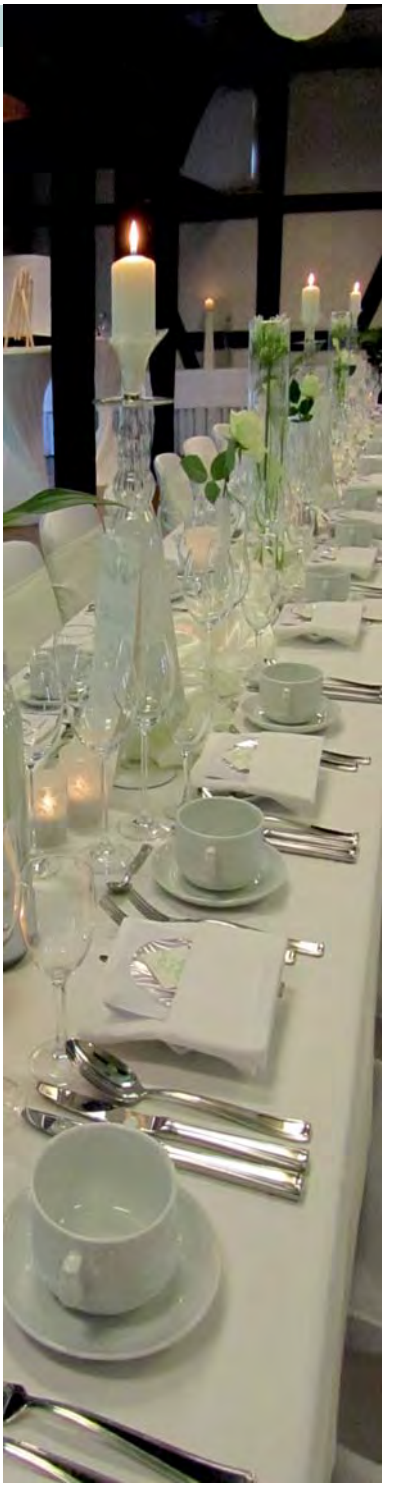
ilchmann

Feinkost Ilchmann GmbH
Poststr. 12
27711 Osterholz-Scharmbeck
Tel.: 04791-**7703**
Fax.: 04791-8381

www.feinkost-ilchmann.de

1 Inhaltsverzeichnis

	Seite
Canapés - Belegte Brötchen - Stullen	2
Aufschnittplatten - Kalte Platten	3
Fingerfoodplatten	4
Fingerfood im Glas – Fingerfood Gemüse-Käse	5
Fingerfood Fleisch-Fisch	6
Fingerfoodbuffets	7
Vorspeisenplatten - Kalte Soßen/Dipps/Brotaufstriche/Brot u. Butter	8
Salate ohne Fleisch	9
Salate mit Fleisch – Fischsalate - Salatplatten	10
Suppen – Eintöpfe – Herzhafte Kuchen	11
Deftiges - Heiße Pfannen	12
Heiße Braten v. Schwein, Rind, Lamm, Geflügel u. Wild	13
Komplette Menüs - Warme Beilagen	14
Soßen - Nudeln – Vegetarisch - Fisch	15
Büffetvorschläge	16
Büffetvorschläge	17
Büffetvorschläge	18
Grillbüffetvorschläge	19
Desserts	20
Allerleih	21
Lieferbedingungen	22



„Sie haben Gäste, Sie haben uns!“

Für Ihre private oder geschäftliche Feier liefern wir seit 50 Jahren nicht nur die passenden Speisen, sondern auch die Getränke, das benötigte Equipment, die Dekoration, Unterhaltung und das Personal.

Ob Hochzeit, Konfirmation, Taufe, Empfang, Seminar, Polterabend, Geburtstag, Geschäftsessen, Kohlfahrt, Torfkahntour u.v.m.: Wir bieten Ihnen Fullservice-Veranstaltungen oder auch den Lieferservice für Ihre private Feier zu Hause.

Lassen Sie sich bei der Auswahl beraten und bei der Suche nach Räumlichkeiten von uns behilflich sein, denn "Geht nicht, gibt's nicht!".

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung:

John, Janosch, Marius und Anja Ilchmann und das Ilchmann-Team

2 Canapés/Belegte Brötchen

Preis/Person

6 Canapés „Hausmarke“ *auf gebuttertem Graubrot/Schwarzbrot o. Baguette*
belegt mit Hackepeter, kleinen Frikadellen, Schinkenspeck, Kasseler-braten, Bauernmettwurst, Gouda o. Frischkäse, garnie., ab 8 Pers. 11,70 €

6 Canapés „Feinschmecker“ *auf gebuttert. Graubrot/Schwarzbrot o. Baguette*
belegt mit Jägermett, ger. Putenbrust, Kochschinken-Spargelröllchen Pastrami vom Rind, Lachsschinken und Brie o. Gouda mit Zutaten, (auch Matjes möglich), garniert, ab 8 Pers. 12,90 €

6 Canapés „Meisterklasse“ *auf gebuttertem Graubrot/Schwarzbrot o. Baguette*
belegt mit Roastbeef, Filetmedaillon vom Schwein, Putenmedaillon, Parmaschinken, Salami Serrano, schweizer Käse o. Cambozola, garniert, ab 8 Pers. 13,80 €
Canapé mit geräuchertem Lachs o. Forelle, ab 6 Stck Stck 3,20 €
Canapé mit Krabben-Eisalat, ab 6 Stck Stck 3,70 €

Preis/Stück

1/2 belegtes Brötchen*„Hausmarke“
belegt mit Hackepeter, Jägermett, Frikadelle, Bierschinken, Morta-della, Schinkenspeck, Gouda oder Frischkäse, garniert, ab 10 Stck 2,20 €

1/2 belegtes Brötchen*„Feinschmecker“
belegt mit gekochtem Schinken, Bratenaufschnitt, Lachsschinken, Mett-wurst, Fleischsalat, Leerdammer, Ei o. Brie mit Kräutern, garniert, ab 10 Stck 2,40 €

1/2 belegtes Brötchen*„Meisterklasse“
belegt mit Roastbeef, Parmaschinken, italien. Mortadella, ger. Putenbrust, Salami Serrano, ger. Lachs, Camembert, Pestokäse o.ä., Seelachs-Eisalat, garniert, ab 10 Stck 2,90 €
(*auch mit Körnerbrötchen, Aufpreis/Stück 0,25 €)

1/1 belegte Stullen *mit gebuttertem Vollkorn- oder Roggenbrot*
belegt mit Leberwurst u. Gurkenwürfeln, Schmalz mit Röstzwiebeln, Schinken-Eiertraum, Tomatenfrischkäse und Rukola, etc. ab 10 Stck 3,60 €

1/1 belegte Laugenstange oder Laugenecke *gebuttert*
belegt mit Brie u. Feigensenfsoße, Salami und Käse, Kochschinken u. Gurke, Putenmortadella u. Käse, Tomate und Mozzarella, ab 10 Stck 3,60 €

1/1 belegte Laugenstange oder Laugenecke *gebuttert*
belegt mit, italien. Mortadella, Lachsfleisch, Salami Serrano, geräuchertem Lachs, Roastbeef, Parmaschinken, ab 10 Stck 3,90 €

3 Aufschnittplatten-Kalte Platten — Preis/Person

„Frühstücksplatte“ (bei größeren Personenzahlen gern weniger bestellen!)
mit Mortadella, Schinkenspeck, Hackepeter, Mettwurst, Poulardenbrust, Fleischsalat, Gouda, Leerdammer, Brie, Kräuterfrischkäse, Marmelade, garniert, ab 8 Pers. — 8,90 €

„Moorteufelbrett“ (hausmacher Spezialitäten auf Baumscheibe angerichtet)
mit Bauernsülze, Landleberwurst, Hackepeter, Mettwurst, kleinen Frikadellen, gekochtem Mett, Thür. Rotwurst, Zwiebelfleisch, Kräuterschnaps, garniert, ab 8 Pers. — 11,90 €

„Hausplatte“
mit Kasselerbraten, Wacholderschinken, Mettwurst, Kochschinken mit Spargelspitzen, Nussschinken, Hackepeter, Medaillon vom Schweinefilet, kleine Frikadelle, ½ gefülltes Ei, garniert, ab 8 Pers. — 11,90 €

„Käsebrett“
ausgesuchte Käsestücke zum Selberportionieren wie z.B. Brie, Leerdammer, etc., mit Früchten garniert, ab 8 Pers. — 8,90 €

„Käseaufschnittplatte“ o. „Käsedessertplatte“ (bitte angeben!)
z.B. franz. u. dt. Weichkäse, holl. Schnittkäse, Ziegenkäse, Rohmilchkäse, etc., garniert, ab 8 Pers. — 9,90 €

„Edelfischauswahl“
mit geräuchertem Forellenfilet, Heilbutt, Räucherlachs, Krabben- o. Garnelensalat, garniert, ab 8 Pers. — 16,90 €

„Fischerplatte“
mit geräucherter Makrele, geräuchertem Heilbutt, Rollmöpsen geräuchertem Lachs, garniert, ab 8 Pers. — 14,90 €

„Partyputer“ (ca. 5-11kg Frischgewicht)
ganzer gegrillter Puter (ca. 450g Frischfleisch/Pers.), aufgeschnitten, angerichtet, mit viel Frucht und Curry-Kokosssoße, ab 10 Pers. — 14,90 €

„Grillplatte“
Nackensteak, Grillbauch, Thüringer Bratwurst, Cevapcici,Putensteak, Veggiespieß, Kräuterbutter, auf Platte (auch Einweg, zzgl. 2 €/je Platte)
Salate u. Brot bitte separat bestellen!, ab 8 Pers. Siehe auch Grillbuffets! — 10,90 €

4 Fingerfoodplatten (ab 10 Personen) — Preis/Person

Maximal 1 Zusammenstellung je Auftrag bzw. 10 Sorten

„Fingerfood für Carnivore"
mit Schweinefiletmedaillon im Speckmantel, Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste, Entenbrustfiletspieß mit Orange, Italienischer Putenroulade, Roastbeef-Remouladenröllchen, Parmaschinken auf Melone, Schweineschnitzelchen, bitte an Beilagen wie Brot u. Salat denken! — 22,90 €

„Fingerfood Veggie"
mit Yufkateigröllchen, Pizzaschnecke, Antipastispieß, Auberginenröllchen, Bulgurbällchen, Hokkaido-Mozzarellaspieße, Tortillatörtchen, Hirtenkäse in Mandelkruste, Obstspieß, Hummus — 21,90 €

„Fingerfood für Gourmets"
mit Forellen-Crêperöllchen, Roastbeef-Windbeutelchen, Mozzarella-Türmchen, Wirsingküchlein, Schweinemedaillon mit Tomatencrème, gefülltes Hähnchenröllchen, Lachs auf Gemüsepuffer mit Frischkäse, Ziegenkäse im Backteig mit Sherry-Aprikose — 26,90 €

„Fingerfood Classic"
mit Gorgonzola-Birnentartelett, Räucherschinken-Obstspieß, Lachs-Crêperöllchen, Matjes-Gurkenröllchen, Frikadellchen, Hähnbrustfilet in Mandelkruste, ½ gefülltem Ei, Käse-Obstspieß, Pflaume im Speckmantel — 19,90 €

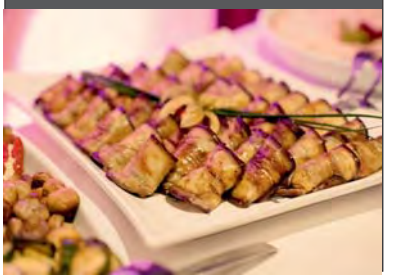
„Fingerfood und Canapés"
Fingerfood: Parmaschinken-Melonenspieß, Yufkateigröllchen mit Spinat, Gorgonzola-Birnentartelett, Aprikose im Speckmantel, Serranoschinkenröllchen mit Dattel
Canapés: Chorizo mit Oliven, Auberginencrème mit gegr. Paprika, Mozzarella-Tomate, Pastrami mit Balsamicozwiebel — 19,90 €

„Fingerfood Mediterran"
mit Yufkateigröllchen, Party-Bifteki, Mozzarella-Tomatenspieß, Antipastispieß, Aprikose und Pflaume im Speckmantel, Hirtenkäse in Mandelkruste, Auberginen-Paprikacrèmeröllchen, Parmaschinken-Melonenspieß, Serranoschinkenröllchen mit Dattel — 19,90 €

„Fingerfood Regional"
mit Frikadellchen, Saure-Sülzetaler, Apfel-Griebenschmalzbrot, Schweinemettbällchen auf Schwarzbrot, Forellen-Crêperöllchen, Roastbeefröllchen mit Remoulade, Labskauskugel mit roter Bete, Kartoffelrösti mit Lachs, Käse-Obstspieß — 22,50 €

5 Fingerfood im Glas (ab 10 Stück je Sorte) *	Preis/Stck
Minifrikadellchen auf buntem Kartoffelsalat im Weck-Glas	3,80 €
Cäsarsalat mit gegrillter Putenbrust im Weck-Glas	3,80 €
Currywurst to go zum Selberaufwärmen	4,- €
Hähnchenbrust-Pinchito auf Tabouleh im Weck-Glas	4,- €
Putenröllchen auf italienischem Pennesalat	4,10 €
Entenbrustfilet mit Linsensalat im Weck-Glas	4,90 €
Scampi auf Glasnudelsalat im Weck-Glas	4,90 €
Krabben-Ei-Salat im Weck-Glas	5,90 €

Fingerfood Gemüse-Käse-Ei (ab 10 Stück je Sorte)*	Preis/Stck
Kleine Käsepieker mit Früchten	0,95 €
½ Pikant gefüllte Eier garniert	1,65 €
Hirtenkäsewürfel in Mandelkruste	1,65 €
Tortillatörtchen mit gegrillter Paprika	2,85 €
Bulgurbällchen mit Schafskäse gefüllt	2,55 €
Pizzaschnecken mit getrockneten Tomaten u. Rukola oder Hawaii	2,05 €
Blätterteigtaschen mit Käse	2,05 €
Yufkateigröllchen mit Hirtenkäse u. Spinat	2,15 €
Tarteletts Gorgonzola-Birne / Wirsing	2,85 €
Käse-Obstspieße mit Gouda o. Brie und frischen Früchten (groß!)	2,40 €
Obstspieße mit Melone, Kiwi, Ananas (groß!)	2,40 €
Mozzarella-Cherrytomatenspieße/Mozzarella-Mangospieß lang!	1,80 €
Mozzarella-Antipastispieße m. gegrillter Paprika, Zucchini, getr. Tom.	2,35 €
Mozzarella-Hokkaidospieße	2,45 €
Antipastispieße m. gegrillter Paprika, Zucchini, Champignon, getr. Tom.	2,55 €
Zucchiniröllchen mit Kräutercrème gefüllt	1,95 €
Auberginenröllchen mit Paprikacrème gefüllt	2,35 €
Risottobällchen mit Mozzarella gefüllt	2,55 €
Tempuraspieße frittiertes Gemüse im Asiateig	3,40 €
Maispuffer mit Frischkäse und Tomatensalsa	2,75 €
Ziegenkäsetaler im Backteig mit Honig-Sherry-Aprikose	2,75 €
Gefüllter Champignon mit Frischkäse und Tomatenvinaigrette	2,75 €



***Maximal 10 Sorten Fingerfood je Auftrag**

6 Fingerfood Fleisch-Fisch (ab 10 Stück je Sorte)	Preis/Stck
Maximal 10 Sorten Fingerfood je Auftrag	
Yufkateig-Körbchen mit Puto Tonnato/Rindfleischsalat	4,20 €
Tarteletts Zwiebeln-Speck / Lachs-Lauch	2,95 €
Labskaustaler frittiert, mit roter Bete	2,65 €
Tortillatörtchen mit Chorizo oder Thunfisch	2,95 €
Pflaume/Aprikose im Speckmantel	1,65 €
Party-Frikadellchen garniert	1,65 €
Party-Bifteki Frikadellenspieße mit Schafskäse	1,95 €
Serranoschinkenröllchen mit Dattel gefüllt	2,45 €
Parmaschinken-Melonenspieße	2,55 €
Chorizo-Grillpaprikaspieße	2,45 €
Gegrillte Hähnchenkeule	2,95 €
Parmaschinken auf Melonenschiffchen	2,95 €
Putensteak in Sesamkruste	2,95 €
Party-Schweineschnitzel	2,95 €
Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste	2,95 €
Pinchito-Hähnchenbrustfilet-Spieße mariniert	3,35 €
Saté-Spieße von Schwein o. Pute	3,35 €
Schweinefilet-Pinchitos mit Dijon-Senf-Honigmarinade	3,25 €
Schweinefiletmedaillon im Speckmantel mit Röstzwiebeln	3,60 €
Entenbrustfilet-Orangenspieße	3,70 €
Currywindbeutelchen mit Roastbeef und Remoulade	4,45 €
1/2 gefüllte Putenroulade	3,40 €
1/2 gefüllte Rinderroulade	3,60 €
Matjesröllchen auf Pumpernickel	2,75 €
Crèperoulade mit Räucherlachs und Dillfrischkäsecrèmefüllung	2,95 €
Crèperoulade mit Räucherforelle und Meerrettichkäsecrèmefüllung	2,95 €
Roastbeefröllchen mit Rukola und Kräuter-Ei-Frischkäse	3,55 €
Paellabratlinge mit Huhn, Gemüse und Scampi	3,55 €
Garnelen 2 Stück im Tempurateig	4,65 €
Gegrillter Lachswürfel mit Gurke und Mango	4,50 €
Lachs auf Kartoffel-Gemüsepuffer mit Kräuter-Meerrettichfrischkäse	4,25 €

7 Fingerfoodbuffet (ab 25 Pers.) Preis/Person

Tapas Buffet

-Filoteigröllchen mit Spinat und Hirtenkäse
-Hähnchenbrustfilet-Pinchito
-Paellabratling
-Serranoschinkenröllchen mit Dattel
-Pflaume im Speckmantel
-Chorizo-Grillpaprikaspieß
-Tortillaküchlein
-Frittierte Käsewürfel

Salate in Schalen/Beilagen:
-Eingelegte Mandel-Oliven
-Kartoffelsalat mit Thunfisch
-Aioli und Baguette

Desserts im Glas:
-Orangencrème
-Mandelcrème

27,90 €

Kiddie und Fans-Fingerfood Buffet

-Kleines Frikadellchen
-Gegrillte Hähnchenkeulchen
-Mozzarella-Tomatenspieße
-Pizzaschnecken Hawaii mit Schinken u. Ananas
-Maispuffer mit Chili-Frischkäse
-Crêperöllchen mit Schinken und Käse
-Gegrillte Gemüsespieße
-Obst-Käsespieße

Salate in Gläsern/Beilagen:
-Bunter Nudelsalat
-Möhren-Rohkostsalat
-Kräuterfrischkäse und kleines Laugengebäck

Desserts im Glas:
-Milchreis mit Kirschen
-Götterspeise mit Vanillesoße

26,50 €

Italienisches Fingerfoodbuffet

-Zucchiniröllchen mit Kräutercrème
-Auberginenröllchen mit Paprikacrème
-Antipastispieß
-Cherrytomaten-Mozzarellaspieß
-Yufkateigkörbchen mit Puto Tonnato
-Parmaschinken-Melonenspieße
-Risottobällchen mit Parmesan
-Frittatatörtchen mit Spinat

Salate in Gläsern/Beilagen:
-Cäsarsalat mit Croutons und Cherrytomaten
-Pennesalat mit Oliven u. getrockn. Tomaten
-Aioli und Ciabatta

Desserts im Glas:
-Kokos-Panna Cotta mit Himbeeren
-Tiramisu

28,50 €

Erntedank-Fingerfoodbuffet

-Wirsungküchlein
-Gorgonzola-Tarteletts mit Birne
-Roastbeefröllchen mit Rukola
-Datteln im Speckmantel
-Entenbrustfilet-Orangenspieße
-Schweinefilet mit Tomatencrème
-Kartoffel-Gemüserösti mit Räucherlachs
-Hokkaido-Senfgurkenspieße

Salate in Gläsern/Beilagen:
-Ziegenkäsetaler auf Feldsalat
-Apfel-Linsensalat
-Kräuterbutter und dunkles Baguette

Desserts im Glas:
-Mousse au Chocolat mit Eierlikörsahne
-Beerengrütze mit Vanillesoße

31,90 €

8 Vorspeisenplatten (ab 10 Personen)	Preis/Person
Gegrilltes "Grünes" Gemüse Lauch, Zucchini, Fenchel, Paprika	3,99 €
Antipastiplatte mit gegrilltem u. gefülltem Gemüse	4,29 €
Büffelmozzarella mit Basilikumcrèmefüllung, Datteltomaten und Rukola	4,99 €
Büffelmozzarella mit gegrilltem Hokkaido, Kürbiscrèmefüllung, Honig-Senfdressing	5,49 €
Puto-Tonnato mit Thunfischcrème	4,99 €
Tiroler Speck auf Apfelcarpaccio, mit panierten Ziegenkäsetalern u. Kürbiskernen	4,99 €
Parmaschinken mit gegrillten Pfirsichen o. Nektarinen	5,99 €
Rindertafelspitz mit Radieschenmarinade	6,99 €
Gegrilltes Entenbrustfilet mit Hokkaido, Ahorn-Balsamicodressing	6,99 €
Roastbeef auf Rukola mit schwarzen Oliven u. Pesto	7,95 €
Vitello Tonnato gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischcrème	7,99 €
Carpaccio vom Rind mit grünen Bohnen, Parmesan u. Marinade	9,90 €
Carpaccio vom Rind mit frischer Mango, Lauchzwiebeln u. Marinade	9,90 €

Butter/Kalte Soßen/Dipps/Brotaufstriche	Preis/100g
Kräuterbutter/Zwiebelbutter/Basilikum-Tomatenbutter	2,29 €
Butter natur/Schweineschmalz o. Apfel-Griebenschmalz	1,79 €
Tzatziki mit Quark, Joghurt, Gurken, Knoblauch	1,39 €
Sour Cream mit Quark, Joghurt und Schnittlauch	1,59 €
Remoulade mit frischen Kräutern und gehackten Eiern	1,79 €
Cocktailsoße mit Tomatenmark, Cognac und Sahne	1,59 €
Currysoße mit Mayonnaise, pikant gewürzt	1,59 €
Knoblauchsoße (Aioli) mit Mayonnaise	1,69 €
Mojo rojo nach kanarischem Rezept	2,29 €
Hummus arabische Kichererbsen-Sesamsoße	1,89 €
Auberginencrème mit Chili, Frischkäse, Möhren	2,19 €
Kräuterfrischkäse mit Radieschen, Lauchzwiebeln, Kräutern	2,19 €
Schafskäsecrème mit Paprika, Zwiebeln u. Knoblauch	2,19 €
Lachsfrischkäse mit Seelachsschnitzeln	2,59 €

Brotkörbe/Backwaren		Preis/Person
Brotkorb klassisch mit Partybrötchen u. Schnittbrot		1,95 €
Brotkorb modern mit verschied. Partybrötchen, ofenfrischem Baguette		1,95 €
Brotkorb mediterran mit Ciabatta, Fladenbrot, Pizzabötchen, etc.		1,95 €
Laugenbrezel	Stck	1,90 €
Laugenecke/Laugenstange	Stck	1,90 €
Ciabatta	Stck	2,40 €
Fladenbrot	Stck	2,70 €
Ofenfrisches helles Baguette	Stck	2,40 €
Ofenfrisches dunkles Baguette	Stck	2,90 €
11 Freunde-Partybrötchen Käse, Sechskorn oder Moorbrötchen	Stck	4,90 €

9 Salate ohne Fleisch (ab 1kg)

	Preis/100g
Krautsalat mit Paprika, Essig und Öl	1,39 €
Rotkrautsalat mit Birnen u. Walnüssen	1,49 €
Cole-Slaw-Salat mit Weißkohl, Möhren, Honig-Orangencrème	1,69 €
Waldorfsalat mit Sellerie, Mandarinen u. Walnuss	1,99 €
Farmersalat mit Karotten, Sellerie, in mildem Joghurtdressing	1,69 €
Bayrischer Kartoffelsalat mit Dill, Essig u. Öl	1,59 €
Bunter Kartoffelsalat mit Gurken, Eiern, Tomaten u. Mayonnaise	1,59 €
Spaghettisalat mit Zucchini u. Tomate, sahnigem Dressing	1,59 €
Pennesalat mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, Olivenölmarinade	1,59 €
China-Mie-Nudelsalat mit Mie-Nudeln, Sesam, Chinakohl	1,59 €
Gurkensalat lieblich, mit Dill u. Sahnedressing	1,49 €
Bohnensalat mit grünen Bohnen, Wachsbohnen u. Kidneybohnen	1,59 €
Fitnesssalat mit Kohlrabi, Zucchini, Lauch, Paprika u. Apfel	1,79 €
Möhren-Rohkostsalat mit Äpfeln, Mandarinen, Zitronenmarinade	1,59 €
Schichtsalat mit Porree, Spargel, gek. Schinken, Käse, etc. **ab 2kg!**	1,89 €
Bunter Eiersalat mit Tomaten, Cornichons, Lauchzwiebeln	1,69 €
Tabouleh mit Couscous, frischer Petersilie, Tomaten u. Zwiebeln, Chili	1,79 €
Bunter Linsensalat mit roten und braunen Linsen, Sellerie u. Äpfeln	1,99 €
Toskanasalat m. weißen Riesenbohnen, Tomaten, Oliven, Rukola	1,99 €
Käsesalat mit Paprika, Porree, Sahnesoße	2,29 €
Zwiebelsalat mit Gewürzgurken, Äpfeln u. Ananas	1,99 €
Tomaten-Mozzarellasalat mit Rukola, Olivenöldressing u. Basilikum	1,99 €
Porree-Maissalat mit Eiern, Äpfeln, leichtem Mayonnaisedressing	1,89 €
Mango-Selleriesalat mit Äpfeln, Staudensellerie, leichtem Essig-Öldressing	2,19 €
Griech. Bauernsalat m. Hirtenkäse, Tomaten, Gurken, Paprika	1,99 €

10 Salate mit Fleisch (ab 1 kg) — Preis/100g

Kartoffelsalat mit Fleischwurst mit Gurken u. Mayonnaise	1,49 €
Bunter Nudelsalat mit Fleischwurst, Erbsen u. Möhren, Mais, Gurke u. Mayo	1,49 €
Speckkartoffelsalat mit Speckwürfeln, Zwiebeln, Essig und Öl	1,59 €
Kritharakisalat mit Hackfleisch und Paprika	1,99 €
Bayr. Wurstsalat mit Mortadella, Zwiebeln, Essig und Öl	1,89 €
Geflügelsalat mit Cocktailfrüchten, Spargel, leichter Salatmayonnaise	2,09 €
Curry-Geflügelsalat mit Gemüse u. Früchten in Joghurtsoße	2,49 €

Fischsalate (ab 0,5 kg) — Preis/100g

Roter Heringssalat mit roter Bete und Gurken, Salatmayonnaise	2,19 €
Bremer Heringssalat mit roter Bete, ohne Mayonnaise	2,19 €
Göteborger Heringstopf mit feinem Gemüse in pikanter Soße	2,39 €
Heringshappen in Dill mit Senfgurken in würziger Dill-Mayonnaise	2,39 €
Bunter Matjessalat mit Porree, Paprika und Zwiebeln	2,49 €
Seelachs-Ei-Salat mit Salatmayonnaise	2,59 €
Garnelen-Cocktail Bombay mit Pfirsichen, Ananas, Currydressing	2,99 €
Garnelensalat Neptun Garnelen in Mayodressing mit Knobi und Cognac	3,59 €

Salatplatten (ab 1 kg) — Preis/100g

Rohkoststicks zum Dippen, mit geschnittener Gurke, Karotte, Sellerie, Paprika, etc., dazu Kräuter-Joghurtdipp	1,79 €
Bunter Gartensalat mit Tomaten, Gurken, Eisberg, Karotten, Mais u. Kräutervinaigrette	1,49 €
Italienischer Gartensalat mit Römersalat, Cherrytomaten, Radicchio, roten Zwiebeln, gr. Bohnen, Rotweindressing	1,59 €
Amerikan. Cäsarsalat mit Römersalat, Croutons, Parmesandressing	1,79 €
Gemischte Blattsalate mit Gurkenstreifen, Cocktailtomaten, gerösteten Kernen und Vinaigrette	1,69 €
Feldsalat mit roten Zwiebeln, gedünsteten Äpfeln, Ziegenkäsetalern	1,89 €

Salatplatten (ab 1,5 kg)

Rohkostplatte mit gehäckselter Gurke, Karotte, Radieschen, Paprika, etc., dazu Kräutervinaigrette	1,69 €
Ranchersalat mit gekochten Eiern, Möhren, Paprika, Radieschen, roten Bohnen, Tomaten, Mais, Eisbergsalat, Thousand-Island-Dressing	1,79 €
Schlemmersalat mit Putenstreifen, frischer Ananas, Tomate, Gurke, Kiwi	1,89 €
Antipasti-Hähnchensalat mit Hähnchenbrustfilet, gegrill. Artischocke u. Aubergine, Oliven, Cherrytomaten, gerösteten Kartoffeln	2,89 €

11 Suppen/Eintöpfe (ab 5 Liter kalt, ab 8 Liter heiß) — Preis/Liter

(ca. 0,75 l zum Sattessen, ca. 0,3 l als Vorsuppe, zu wenig o. zu viel bestellte Suppe auf eigenes Risiko!)

Erbsensuppe	9,50 €
Linsensuppe	9,50 €
Kartoffelsuppe (mit Fleischwurst)	9,50 €
Kartoffel-Currycrèmesuppe	9,50 €
Grünkohleintopf	9,90 €
Kürbiscrèmesuppe (saisonal)	9,90 €
Paprikacrèmesuppe	9,90 €
Tomatencrèmesuppe	9,90 €
Blumenkohlcrèmesuppe	9,90 €
Brokkolicrèmesuppe	9,90 €
Käse-Lauchcrèmesuppe	9,90 €
Käse-Hack-Lauchcrèmesuppe	9,90 €
Möhren-Kokoscrèmesuppe mit Ingwer	9,90 €
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	9,90 €
Champignoncrèmesuppe	10,50 €
Chili con Carne	9,90 €
Chili sin Carne	9,90 €
Hochzeitssuppe mit Rinderbrühe, Fleischbällchen, Eierstich, etc.	10,50 €
Hühnersuppe mit Hühnerbrühe und Hühnerfleisch, Eierstich, etc.	10,50 €
Gyrossuppe	10,50 €
Gulaschsuppe	10,50 €

(ab 30 l je Sorte gewähren wir 10% Rabatt) für Ovo-Lakto-Vegetarier geeignet

Herzhafte Kuchen (ein Blech mit 6-8 Portionen) — Pro Kuchen

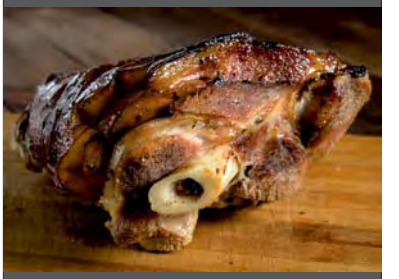
Schwäbischer Zwiebelkuchen mit hausgemachtem Hefeteig	28,00 €
Pizza mit hausgemachtem Hefeteig u. verschiedenen Belägen	28,00 €
Brokkoli-Möhrenquiche	32,00 €
Quiche Lorraine mit Käse und Speckwürfeln	32,00 €
Wiener Fleischkuchen Rahmlauch auf Hackfleisch und Blätterteig	33,00 €
Lachs-Blattspinat-Quiche mit Räucherlachs	39,00 €

12 Deftiges (ab 8 Pers.)

	Preis/Person
Fleischkäse (ca. 300g) 4 verschiedene Sorten! Auch zum Selberbacken!	6,90 €
Grillhaxe (ca. 900g) auch als Eisbein	7,50 €
Schweineschnitzel (2 Stück à 180g) paniert	7,90 €
Putenschnitzel/Hähnchenschnitzel (2 Stück à 180g) paniert	8,90 €
Kasseler im Blätterteig	9,90 €
Großer Grillschinken (20-25 Pers.) mild gepökelt und mit Kruste, im Stück, mit Röhrenknochen	7,90 €
Spanferkel aufgeschnitten (ab 20 Pers.) ca. 500g Frischgewicht ohne Knochen	11,90 €
Spanferkel im Ganzen (ab 30 Pers.) ca. 700g Frischgewicht mit Knochen	11,90 €
Spanferkelessen (ab 30 Pers.) fertig gegrillt, in der Wanne: Gegrilltes Spanferkel mit Kartoffelgratin, Schmorkraut, Krautsalat und Griechischem Bauernsalat, Tzatziki, Kräuterbutter und Brotkorb	21,90 €

Mit Servicekraft zum Aufschneiden vor Ort pro Stunde 48 € (Chef 59,- €).

Spanferkel-Event mit Service vor Ort siehe S. 18!



Pfannenessen inklusive Grill/Pfanne, Gas u. 19% Mehrwertsteuer:

(Personalkosten werden nach Aufwand berechnet):

Pfannenessen 1 (ab 50 Pers.) in der Riesenpfanne: Schweinenackensteaks, Hähnchensteaks, Schweinerückensteaks, mit frischen Champignons, dazu Bratkartoffeln u. Kartoffelgratin, Porree-Maissalat, Krautsalat, Möhren-Rohkostsalat, Bunter Gartensalat mit Dressing, Tzattziki, Currysoße, Baguette	27,50 €
Pfannenessen 2 (ab 50 Pers.) in der Riesenpfanne: Schweinefiletmedaillons, Rindersteaks, Hähnchenbrustfilet, frische Champignons, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Griechischer Bauernsalat, Italien. Gartensalat mit Dressing, Tomate-Mozzarellasalat, medit. Pennesalat, Farmersalat, Fetacrème und Aioli, Baguette	33,50 €

Heiße Pfannen (ab 8 Pers.)

	Preis/Person
Chinapfanne S.-Fleisch mit viel Gemüse u. chinesischen Mie-Nudeln	8,90 €
Gyrospfanne S.-Geschnetzeltes, Zwiebeln u. Knobi, mit Tzatziki überbacken	8,90 €
Zwiebel-Sahneschnitzel paniertes S.-Schnitzel in Rahmsoße, überbacken	9,90 €
Putenpfanne Florenz mit Champignons u. Paprika, Tomatensoße	9,90 €
Putenpfanne Indisch mit Ananas u. Mandarinen in Kurkumarahm	9,90 €
Hähnchenpfanne „Hawaii" mit exotischen Früchten, Curry-Kokosrahm	9,90 €
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons u. Gorgonzolasoße überback.	9,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Brokkoli und Käsesahnesoße überbacken	9,90 €
Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Champignons und Rahmsoße	8,90 €
Filetpfanne S.-Filet in Champignon-Rahmsoße, mit Speck u. Käse überbacken	9,90 €
Filetpfanne Italia S.-Filet m. Paprika, Zucchini, Auberginen, Parmesansoße	9,90 €
Apfel-Filettopf S.-Filet m. Äpfeln und Zwiebeln, Spezialsoße!	9,90 €
Rindfleischpfanne Stroganoff R.-Streifen m. Champignons und Zwiebeln	10,90 €
Lammpfanne Lammfleisch mit roten Zwiebeln, grünen Bohnen u. Tomaten	10,90 €
Scampipfanne „Thai" mit Wok-Gemüse und Curry-Kokossoße	11,90 €

13 Heiße Braten (ca. 350g Frischgewicht, ab 6 Pers.) — Preis/Person

<u>Leckeres vom Schwein:</u>

Dicke Rippe auf Wunsch mit Backobst gefüllt	7,90 €
(Kasseler-)Nackenbraten vom schieren Nacken (auch als Rücken)	8,90 €
Paprika-Zwiebelbraten schierer Nacken, Speckhülle	8,90 €
Jägerbraten magerer Kotelettbraten mit Hack, Pilzen, Zwiebeln	8,90 €
Schinkenbraten mit u. ohne Kräuterkruste, auch mild gepökelt	8,90 €
Hawaiibraten magerer Kasselerrücken, mit Ananas belegt	8,90 €

Sahnebraten Nacken, in gewürzter Sahne eingelegt	8,90 €
Gyrosbraten mit Gyros gefüllter Nacken, pikant!	8,90 €
Porreebraten Schweinenacken gefüllt mit Porree und Zwiebeln	8,90 €
Kretabraten mit Schafskäse, Oliven u. Zwiebeln gefüllt	8,90 €
Düsseldorfer Senfbraten Schweinenacken mit Röstzwiebeln, Champig.	8,90 €
Schwedenbraten Nackenbraten mit Backpflaumenfüllung	8,90 €
Cordon Bleubraten Schweinerücken mit Schinken u. Käse	8,90 €
Spießbraten mit Paprika u. Zwiebeln gefüllt	8,90 €
Burgunderbraten mit Rotwein gepökelter Schinken	8,90 €
Burgunderbraten-Rogge 2 Brötchen m. Braten, Tzatziki, Krautsalat	10,90 €
Spanferkelbraten verschiedene Stücke vom Spanferkel, 500g/Person	9,90 €

<u>Leckeres vom Rind (Fleisch vom Biorind)</u>:

2 Rinderrouladen klassisch o. italienisch gefüllt, in Bratensoße	11,90 €
Rhein. Sauerbraten delikat eingelegt, mit Bratensoße u. Rosinen	10,90 €
Kräuterhochrippe saftige Hochrippe mit Rotweinzwiebeln u. Knoblauch	11,90 €
Tafelspitz mit Meerrettichsoße	11,90 €
Rinderschmorbraten aus der Keule, in Bratensoße	10,90 €
Roastbeef im Ganzen gegrillt, 300g Frischgewicht	16,90 €

<u>Klassiker</u>:

Schweine-Rahmgulasch mit Champignons in Rahmsoße	8,90 €
Puten-Rahmgulasch/Rinder-Rahmgulasch	9,90 €
Bratendreierlei (ab 10 Pers.) Rinder-/Schweine-/Kasselerbraten in Soße	9,90 €
Lammkeule nach Art der Bretagne in Rotwein eingelegt, mit Soße!	14,90 €

<u>Geflügel-/Wildspezialitäten</u>:

Putenbraten von der Brust auch italienisch o. fruchtig gefüllt	9,90 €
2 Putenrouladen m. Kräutern u. Mascarpone, rohem Schinken, Toma.	9,90 €
Wildschweingulasch mit Pilzen und Rahmsoße	14,90 €
Hirschkalbsbraten mit Preiselbeer-Pfifferlingssoße	21,90 €
Rehkeule mit Rahmsoße	21,90 €
Entenbrustfilet klassisch mit Bratensoße, Orangen- o. Pflaumensoße	15,90 €

Selbstverständlich schneiden wir Ihre Braten auf. Je nach Wunsch liefern wir das Fleisch in weißen Kokotten für den Tisch oder im Rechaud für das Buffet. Bitte geben Sie uns bei der Bestellung Bescheid.

14 Komplette Menüs (ab 10 Pers.)

		Preis/Person
Knippessen	hausmacher Knipp mit Salzkartoffeln und Gewürzgurken	10,90 €
Grünkohlessen	m. Kasseler, Speck, großer Kochwurst u. Pinkel, Kartoffeln	17,90 €
Spargelessen	m. Putensteak, Knochenschinken, Kartoffeln, Sc. Holland.	Saisonpreis
Hochzeitsessen I	Rinder-, Schweine- und Kasselerbraten mit Bratensoße, Salzkartoffeln, reichhaltige Gemüseplatte	17,50 €
Hochzeitsessen II (Ab 20 Personen)	Hochzeitssuppe Rinder-, Schweine- und Kasselerbraten mit Bratensoße, Salzkartoffeln, reichhaltige Gemüseplatte, Salatplatte, Rote Grütze mit Vanillesoße	26,90 €
Teufelsmoor (Ab 20 Personen)	Schweinefilet in Champignonrahmsoße, Rinderrouladen in Soße, Hähnchenbrustfilet in Soße, Kräuterkartoffeln, reichh. Gemüseplatte, Möhren-, Gurken-, Bohnensalat	24,90 €
Tafelspitzessen	gekochter u. gepök. R.-Schmorbraten m. Meerrettichsoße oder Dillsoße, Fingermöhrchen, Bouillonkartoffeln	16,90 €
Rouladenessen	2 Rouladen in Schmorsoße, Apfelrotkohl oder grüne Speck-Bohnen, Kartoffelknödel, Gurkensalat	18,90 €
Geschmorte Hochrippe	in Rotwein mit Zwiebeln geschmort, Folien-kartoffeln und Sour Cream, grüner Bohnensalat	18,90 €
Lammkeule „Provencale“	in Kräutersoße, Butterbohnen, Kartoffelgratin	20,90 €
Gänseessen	gebratene, gefüllte Gänse mit Bratensoße, Apfelrotkohl o. Rosenkohl , Salzkartoffeln o. Kartoffelknödel, Preiselbeerpfirsich	28,90 €
Roastbeef kalt aufgeschnitten,	mit Bratkartoffeln, Remoulade, Gartensalat	21,90 €
Roastbeef im Kräutermantel	mit Bratkartoffeln o. Kartoffelgratin, Remoulade, Gartensalat m. Dressing	23,90 €
Entenbrustfilet	mit Pflaumensoße, Apfelrotkohl, Kartoffelknödel	21,90 €
Rehkeule	mit Soße, Kartoffeln o. Spätzle, Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne	26,50 €

Beilagen auf Wunsch austauschbar, bitte bei Bestellung angeben!

Warme Beilagen (ab 8 Pers.)

	Preis/Person
Butterreis/Tomatenreis/Curry-Erbsenreis	3,00 €
Butterreis mit Wildreis gemischt	3,20 €
Butterspätzle/Bandnudeln oder Rigatoni in Käse-Sahnesoße	3,20 €
Kartoffelklöße/Semmelknödel	3,30 €
Salzkartoffeln	3,20 €
Rosmarinkartoffeln/Kräuterkartoffeln/Kroketten (Beratung!)	3,70 €
Bratkartoffeln/Schupfnudeln gebraten/Rösti	3,90 €
Kartoffelgratin klassisch, getrüffelt o. indisch (mit Curry u. Kokos)	3,90 €
Folienkartoffel mit Sour Cream/Mini-Speckkartoffeln	4,20 €
Schmorkraut/Ananaskraut/Sahne-Gemüsekraut	3,50 €
Rotkohl/Apfelrotkohl/Rosenkohl/Speckrosenkohl	3,50 €
Zucchini/Romanesco/Brokkoli/Möhrchen/Speckbohnen	3,50 €
Gestofter Wirsing o. Spitzkohl/Kohlrabi in Bechamelsoße	3,00 €
Ratatouillegratin/Gemüsegratin/Fenchelgratin ab 12 Pers.	4,50 €
Gemischte Gemüseplatte Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, Butter, etc.	4,90 €
Gemischte Gemüseplatte Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, Butter, Hollandaise	5,40 €
Champignons à la Crème/Überbackener Blattspinat	4,40 €
Champignons mit geschmorten Zwiebeln	4,20 €

Weiteres auf Anfrage

15 Soßen (ab 8 Pers.)	Preis/Person
Rahmbratensoße/Zigeunersoße/Jägersoße	1,50 €
Champignonrahmsoße mit frischen Champignons	2,70 €
Curry-Kokossoße/Curry-Fruchtsoße	1,70 €
Sauce Hollandaise/Sauce Bearnaise	2,10 €

Nudelgerichte u. Vegetarisch (ab 8 Pers.)	Preis/Person
Italien. Nudelauflauf Rigatoni mit Salami, Tomaten-Käsesoße	8,70 €
Tortellini alla Panna mit Erbsen u. Schinken-Sahnesoße	9,50 €
Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße	9,50 €
Tagliatelle mit frischen Champignons in Sahnesoße	9,50 €
Bandnudeln mit Lachs und Spinat	9,90 €
Lasagne Verdura mit buntem Gemüse, Sauce Hollandaise	9,90 €
Lasagne alla Bolognese m. Hackfleisch, Tomaten, Möhren	9,90 €
Lasagne Firenze mit grünem Spargel, Blattspinat, Erbsen	9,90 €
Lachs-Lasagne mit Blattspinat, Sauce Hollandaise, Bechamelsoße	10,90 €
Asia-Nudelpfanne mit Shrimps und Mie-Nudeln	10,90 €

Vegetarisch (ab 8 Pers.)	Preis/Person
3 Große Kartoffelpuffer mit hausmacher Apfelmus	8,90 €
Gnocchi in Gorgonzolasoße oder in Käse-Tomatensoße	8,90 €
2 Kohlrouladen mit Bulgurfüllung und Tomaten-Kokossoße	9,90 €
Antipastigratin mit kleinen Kräuterkartoffeln u. Schafskäse, Bechamelsoße	8,90 €
Szegediner Auberginen-Kürbisgulasch mit Kraut und Paprika	9,50 €
Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Brokkoli und Tomaten	8,90 €
Asia-Nudelpfanne mit viel Gemüse und Mie-Nudeln	9,50 €

Fischgerichte (ab 8 Pers.)	Preis/Person
Rotbarschfilet in Parmesan-Eihülle	12,90 €
Kabeljaupfanne mit Kräuter-Sahnesoße und grünen Bohnen	11,90 €
Lachsfilet auf Blattspinat o. Gemüsebett mit Wein-Sahnesoße	13,90 €
Lachswürfel in Curryrahm mit Mango, Zucchini, Lauch	13,90 €
Paella mit Safranreis, Erbsen, Paprika, Hähnchenfleisch, Muscheln, etc.	13,90 €
Zander Toskana mit Blattspinat und Parmesan	15,90 €
Zanderröllchen mit Nordseekrabben in Wein-Cognacsoße	18,90 €

16 Buffetvorschläge (ab 30 Pers.) Preis/Person

Tex-Mex-Buffet

Salate/Beilagen:

-Bunte Salatplatte m. Karotten, Gurken, Eisbergsalat, Tomate, Radieschen, etc., Dressing
-Cole-Slawsalat (Amerik. Weißkohlsalat)
-Westernsalat m. Paprika, Ei, Süßkartoffel, grünen Bohnen und Mais, Dressing
-Sour Cream, Guacamole u. rote Salsa
-Fladenbrot

Warme Speisen in Rechauds:

-Chili con Carne
-Quesadillas mit Käse (vegetarisch)
-BBQ-Hähnchenkeulen
-Spare Ribs
-Spicy Onion Rings
-Brokkoli Poppers
-Gebackene Kartoffelecken

Dessert:

-Caipirinhacrème mit Mangosoße 34,90 €

Klassisches Buffet

Kalte Vorspeisen:

-Lachs-Crêperöllchen mit Dijonsenfcrème
-Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste mit Frucht
-1/2 gefüllte Eier auf Remouladensoße
-Mozzarella-Mango-Tomate
-Zucchiniröllchen mit Kräuterfrischkäse
-Räucherschinken auf Melonenschiffchen

Salate/Beilagen:

-gemischte Salatplatte mit Wachsbohnen-, Gurken- und Möhrensalat
-Kräuterbutter u. Baguette

Warme Speisen in Rechauds:

-mild gepökelter Schinkenkrustenbraten
-saftiges Kartoffelgratin
-frische Champignons in Sahnesoße

Desserts:

-Rote Grütze mit Vanillequark
-Mousse au Chocolat mit Schlagsahne 35,90 €

Bayrisches Buffet

Salate/Beilagen:

-Bayr. Kartoffelsalat mit Essig u. Öl
-Rotkrautsalat mit Birne u. Walnuss
-Fitnesssalat mit Zucchini, Kohlrabi, Lauch
-Rettich
-Gewürzgurken
-süßer Senf/feiner Senf
-Obatzda
-Laugenbrezel und dunkles Baguette

Warme Speisen in Rechauds angerichtet:

-Deftiges Schmorkraut
-hausmacher Fleischkäs'
-hausmacher Weißwurst
-½ Gegrillte Haxen
-Gegrillte Hendlkeulen

Dessert:

-Bayrische Crème mit Himbeeren 29,90 €

Feinschmecker-Buffet

Kalte Vorspeisen:

-Tomaten-Eier-Carpaccio auf Remouladenbett
-Gegrilltes grünes Gemüse (Lauch, Fenchel, etc.)
-Garnelen in Mango-Currycrème
-Fischplatte mit ger. Lachs, Forelle, Matjes

Salate/Beilagen:

-Blattsalate m. Sprossen u. Honig-Senfdressing
-Schlemmersalat mit Ananas, Kiwi u. Putenstreifen
-Kräuterbutter und Baguette

Warme Speisen in Rechauds:

-Kalbsrouladen mit Serranoschinkenfüllung
-Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm
-Möhrchen in Honig-Balsamicobutter
-Mini-Speckkartoffeln
-Butter-Wildreis

Desserts:

-Bellinicrème mit Pfirsich und Prosecco
-Cappuccinocrème mit Amarettini 40,90 €

17 Buffetvorschläge (ab 30 Pers.) — Preis/Person

Mediterranes Buffet

Kalte Vorspeisen:

-Yufkateigröllchen mit Schafskäse u. Spinat
-Falafel am Spieß
-Gegrillte Auberginen u. Paprika auf Knobijoghurt
-Gegrillte Zucchini u. Süßkartoffel mit Hirtenkäse
-Spinat m. türkischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln

Salate/Beilagen:

-Tabouleh mit Couscous und Petersilie
-Marrokanischer Tomaten-Gurkensalat mit Minze
-Hummus und Tzatziki
-Fladenbrot

Warme Speisen in Rechauds:

-Gegrillte Putenoberkeule mit Zimt
-Überbackene Gyrospfanne mit Zwiebeln
-Tomatenreis
-Orientalische Kartoffeln

Desserts:

-Schoko-Crème-Brûlée
-Mango-Joghurtcrème mit Honig — 35,90 €

Brunch- Buffet

Kalte Speisen:

-Ofenwarme Tarteletts mit Cambozola-Birne
-Eiersalat und Fleischsalat
-Räucherlachs, Forelle und Rollmöpse
-1/2 gefüllte Eier auf Schinkencrème
-Gemischte Aufschnittplatten mit Mettwurst, Schinken, Mortadella, Zwiebelfleisch, etc.
-Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse
-Marmelade
-Ofenfrische Brötchenauswahl, Schnittbrot
-Butter und Becel
-Bircher Müsli und Obstsalat

Warme Speisen in Rechauds:

-Rührei mit Schnittlauch und Bacon
-Nürnberger Würstl u. Kartoffelgratin — 29,90 €

Italienisches Buffet

Kalte Vorspeisen:

-Antipastiplatte m. gegrilltem und gefülltem Gemüse wie Paprika, Champignons, Zucchini, etc.
-Mozzarella mit Tomaten und Rukola
-Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischcrème)
-Parmaschinken auf Melone
-Carpaccio vom Biorind mit Parmesanspänen

Salate/Beilagen:

-Italien. Salat mit Römersalat, roten Zwiebeln, weißen und grünen Bohnen, etc. mit Olivenöldressing
-Spaghettisalat m. Oliven u. getrockneten Tomaten
-Panini, Ciabatta u. Tomaten-Basilikumbutter

Warme Speisen in Rechauds:

-Involtini vom Rind in Amaretto-Cassissoße
-Hähnchenbrust-Saltimbocca in Tomaten-Estragonsoße
-Penne mit Spinatsoße
-Kleine Kräuterkartoffen

Desserts:

-Lavendel-Panna Cotta mit Waldfrüchten
-Tiramisu klassisch — 38,90 €

Vegetarisches Buffet

Kalte Speisen:

-Yufkateigröllchen mit Spinat u. Hirtenkäse
-Mozzarella mit Basilikumcrème, Tomaten u. Rukola
-Gegrilltes grünes Gemüse (Fenchel, Zucchini, Lauch)
-Spinat mit türkischem Yoghurt
-Gegrillte Auberginen auf Hummus

Salate/Beilagen:

-Bauernsalat mit Mais, Paprika, roten Bohnen
-Cäsarsalat mit Croutons und Parmesandressing
-Tzatziki, Kräuterfrischkäse und Baguette

Warme Speisen in Rechauds:

-Gebackener Schafskäse auf Grillgemüse
-Bulgurbratlinge auf Tomaten-Kapernsoße
-Kleine gebratene Kräuterkartoffeln — 28,90 €

18 Buffetvorschläge — Preis/Person

Karibisches Buffet (ab 40 Personen)

Kalte Vorspeisen:
- -Datteln im Speckmantel am Spieß
- -Auberginenröllchen mit Salsacrèmefüllung
- -Garnelen im Teigmantel
- -Satéspieße mit Erdnusssoße
- -scharfe Maisplätzchen mit Kräuterfrischkäse

Salate/Beilagen:
- -Radicchiosalat mit Ananas
- -Gurkensalat mit roten Zwiebeln u. Limetten
- -Reissalat mit Thunfisch
- -Knoblauchcrème
- -Fladenbrot und Kräuterbutter

Warme Speisen in Rechauds:
- -Spanferkel mit Honigkruste
- -Karibisches Würzhähnchen mit Rum
- -karamellisierte Kartoffeln u. Kokosreis

Desserts:
- -Pavlova mit frischen Früchten
- -Pina-Colada-Crème

37,90 €

Spanferkel Event (ab 50 Personen)

Das gegrillte Spanferkel wird vor Ort aufgeschnitten und angerichtet. Dazu gibt es:

Salate/Beilagen:
- -Krautsalat
- -Griechischer Bauernsalat
- -Farmersalat
- -Italienischer Pennesalat
- -Caesar Salad mit Parmesandressing
- -Sour Cream, Currysoße, Knoblauchsoße
- -Kräuterbutter und Senf
- -Baguette und Partybrötchen

Warme Speisen in Rechauds:
- -Hähnchenbrust in Champignonrahm
- -Backkartoffeln
- -Kartoffelgratin
- -Schmorkraut

Desserts:
- -Blaubeer-Käsekuchencrème
- -Schokomousse mit Vanillesoße

39,90 €

Inklusive Service, großem Spanferkelgrill u. 7% MwSt.

Frühlingsbuffet (ab 30 Personen)

Kalte Vorspeisen:
- -Tomaten-Ei-Carpaccio auf Remoulade
- -Gegrilltes, grünes Gemüse (Fenchel, Lauch etc.)
- -Mozzarella mit roter Bete, Himbeerdres.
- -Grüner, gegrillter Spargel mit Erdbeeren
- -Puto Tonnato (Putenbrust) mit Thunfischcrème

Salate/Beilagen:
- -Fitnesssalat mit Joghurtdressing
- -Bunte Blattsalate mit Frenchdressing
- -Baguette und Kräuterbutter

Warme Speisen in Rechauds:
- -Schweinefiletpfanne mit Apfel u. Calvados
- -Rindfleischpfanne mit Sesam und Möhren
- -Romanesco mit Mandelbutter
- -Kleine Kräuterkartoffeln u. Buttereis

Desserts:
- -Waldmeister-Panna Cotta mit Erdbeerpüree
- -Schoko-Baileysmousse

35,90 €

Herbstliches Buffet (ab 30 Personen)

Kalte Vorspeisen:
- -Geräucherter Lachs auf Gemüsepuffern
- -Rote Bete-Carpaccio mit Feta u. gegrillter Birne
- -Gefüllte Champignons m. Tomatenvinaigrette
- -Mozzarella mit gegrilltem Hokkaido

Salate/Beilagen:
- -Feldsalat mit gedünst. Äpfeln und Cassisdressing
- -Wintersalat m. Trauben Radicchio, Fenchel, etc.
- -Dunkles Baguette und Kräuterbutter

Warme Speisen in Rechauds:
- -Hirschkalbsbraten m. Pfifferlings-Preiselbeersoße
- -Entenbrust in Orangensoße
- -Himbeerrotkohl
- -Karamellisierte, kleine Kartoffeln
- -Kartoffelknödel mit Semmelbutter

Dessert:
- -Welfenspeise
- -Beerentraum m. Sahne u. Baiser

41,90 €

19 Grillbuffetvorschläge zum Selbergrillen — Preis/Person

Mediterranes Grillbuffet (ab 30 Personen)

Kalte Vorspeisen:

-Pizzaschnecken mit Tomate und Käse
-Yufkateigröllchen mit Spinat
-Antipastiplatte mit gegrilltem Gemüse
-Mozzarella mit Rukola und Tomaten

Salate/Beilagen:

-Griechischer Bauernsalat
-Pennesalat mit Oliven u. getr. Tomaten
-Griechischer Krautsalat
-Italienischer Gartensalat
-Ciabatta und Panini
-Aioli und Mojo rojo

Vom Grill bzw. warme Speisen:

-Chorizo vom Rind, Lammbratwurst
-Saltimbocca von der Pute
-Souvlakispieße u. Capritaschen vom Schwein
-Rosmarinkartoffeln

Desserts:

-Panna Cotta mit Waldfrüchten
-Tiramisu klassisch

34,90 €

Einfaches Grillbuffet (ab 25 Personen)

Salate:

-Bunter Kartoffelsalat
-Herzhafter Krautsalat mit Paprika
-Porree-Maissalat
-Gartensalat m. Tomate, Gurke, Möhren, Mais

Vom Grill:

-Thüringer Bratwurst
-Grillies (Nürnberger Bratwürstl)
-Mariniertes Nackensteak
-Grillbauch
-Cevapcici
-Putensteak in Kräutermarinade
-Ofenfrisches helles und dunkles Baguette
-Kräuterbutter und Tzatziki
-Senf und BBQ-Soße

22,90 €

(Dessert bitte extra bestellen)

American BBQ (ab 30 Personen)

Kalte Vorspeisen:

-Gegrillte Zucchini mit Süßkartoffel und Feta
-Gegrillte Auberginen u. Paprika m. Kräutercrème
-Gefüllte Teuflis und Peppadews

Salate/Beilagen:

-Cole-Slaw-Salad
-Caesar Salad m. Römersalat, Parmesandress.
-Bunter Ranchersalat m. Mais und roten Bohnen
-Hamburgerbrötchen, Zwiebeln, Tomate, Gurke
-Fladenbrot und Kräuterbutter, Sour Cream
-Senf und Ketchup

Vom Grill bzw. warme Speisen:

-Spare Ribs
-German Bratwurst
-Westernsteaks u. Beefsteaks vom Biorind
-Hähnchenschenkel in Ahornsirupmarinade
-Baked Potatoes und Maiskölbchen

Desserts:

-Frische Ananas mit Karamellsoße
-Blueberry-Cheesecake-Cream

34,90 €

Burgerbuffet (ab 30 Personen)

Salate:

-Farmersalat mit Möhren und Sellerie
-Herzhafter Krautsalat mit Paprika
-Rotkrautsalat mit Kümmel

Vom Grill:

-Rindfleischpatties
-Geflügelpatties
-Gemüsepatties
-Pulled Pork

Beilagen:

-Verschiedene Hamburgerbrötchen
-Frische Zwiebeln, Tomate, Gurke
-Eisbergsalat, Rukola, Mozzarella
-Balsamicocrème, Aioli, Currysoße
-Senf und Ketchup
-Obstsalat mit Vanillequark

25,90 €

Grillen vor Ort: Grillmaster (48€/Std)/Chef (55 €) und Grill mit Gas (39€)

20 Desserts (ab 8 Pers.)	Preis/Person
Vanillequark lecker zu roter Grütze u. Obstsalat	3,50 €
Vanille-Milchreis mit Kirschen	3,60 €
Rote Grütze mit Vanillesoße von frischem Beerenobst	3,80 €
Zitronencrème nach Omas Rezept	4,00 €
Orangencrème nach Omas Rezept	4,00 €
Cappuccinocrème mit Amarettini	4,00 €
Erdbeer-Rhabarbergrütze mit flüssiger Vanillesahne	4,20 €
Rotwein-/Weißweincrème mit frischer Schlagsahne	4,00 €
Bellinicrème mit Prosecco und Pfirsichen	4,00 €
Bayrische Crème mit Himbeerpüree	4,00 €
Heidelbeer-Baisertraum mit Schlagsahne	4,00 €
Panna Cotta mit Waldfrüchten	4,00 €
Kokos-Panna Cotta mit Erdbeeren	4,00 €
Lavendel-Panna Cotta mit Mangopüree	4,00 €
Mousse au Chocolat mit Eierlikörsahne	4,00 €
Karamelmousse mit Nusscrunch	4,00 €
Zimtmousse mit Pflaumen	4,00 €
Champagnermousse mit Erdbeerpüree	4,00 €
Tiramisu klassisch Mascarponecreme auf Löffelbiskuit	4,40 €
Tiramisu mit Erdbeeren Mascarponecreme ohne Kaffee!	4,40 €
Obstsalat von frischen Früchten mit Schlagsahne	4,40 €

Alle Desserts auch portioniert im Glas (ab 10 Personen), zuzüglich 0,20 €/Glas

Torten	Preis/Stück
Pavlova leckere hausmacher Baisertorte mit Sahne u. frischen Früchten, als Dessert oder Torte, reicht für ca. 10 Pers.	38,- €
Frankfurter Kranz mit Buttercrème und Krokant o. Mandeln	42,- €
Moorteufeltorte mit Schokobiskuit und Rumrosinen	34,- €
Käsekuchen klassisch	25,- €
Mandarinen-Quarktorte mit Schlagsahne	38,- €

Kuchen/Gebäck	Preis/Stück
Butterkuchen	2,10 €
Butter-Apfelkuchen/Butter-Kirschkuchen	2,90 €
Brownie mit Nuß-Karamell im Glas	2,70 €

21 Allerleih (Abholpreise)

Sämtliches Geschirr und Zubehör wird nur in Verbindung mit unserem Partyservice verliehen. Die Leihgebühr gilt für 3 Tage.
Bitte geben Sie bei der Bestellung Bescheid, falls Sie das Geschirr ungereinigt zurückgeben möchten. Geschirr & Besteck wird sauber u. in Transportkisten verpackt geliefert. Bitte überprüfen Sie das Geschirr bei Übernahme auf Vollständigkeit o. eventuelle Transportschäden u. reklamieren dieses bei Bedarf. Das Geschirr erbitten wir gereinigt u. sortiert zurück. **Für die Reinigung nach Rückgabe berechnen wir die doppelte Leihgebühr.**
Bruch u. fehlende Stücke stellen wir zum Anschaffungspreis in Rechnung.

	Stück
Essteller weiß, 27 cm / Suppenteller weiß, 25cm	0,45 €
Mittelteller/Kuchenteller weiß, 19 cm	0,35 €
Messer/Gabel/Suppenlöffel	0,35 €
Kaffeelöffel/Kuchengabel	0,35 €
Dessertschalen	0,35 €
Suppentasse mit Untertasse festliches Hotelporzellan	1,30 €
Kaffeetasse mit Untertasse festliches Hotelporzellan	1,20 €
Sektglas 0,1l/Willybecher 0,2l/Weinglas 0,3l	0,35 €
Thermoskanne 1l, weiß	3,30 €
Tischdecken weiß rechteckig ca. 130x130 cm, inklusive Reinigung	6,50 €
Tischdecken weiß rechteckig ca. 130x170 cm, inklusive Reinigung	7,50 €
Tischdecken weiß rechteckig ca. 130x220 cm, inklusive Reinigung	8,50 €
Tischdecken weiß rechteckig ca. 130x280 cm, inklusive Reinigung	9,50 €
Tischdecken weiß rund ø 200 cm, inklusive Reinigung	19,- €
Rechaud, groß, klein o. rund inklus. 1xBrennpaste	6,- €
Extra Brennpaste	1,50 €
Soßenwärmer mit Glaseinsatz	6,- €
Stövchen mit Teelicht	3,- €
Stehtisch	11,- €
Stehtischhusse, weiß, inklusive Reinigung	6,50 €
Bierzeltgarnitur 220 x 50cm	18,- €
Gasgrill mit Gas, mit Endreinigung, 60x40cm	39,- €

Imbisswagenevents	Separate Angebote	
Auf-/Abbaupersonal	pro Person/Stunde:	45,- €
Servicepersonal	pro Person/Stunde:	45,- €
Grillmaster	pro Person/Stunde:	48,- €
Spanferkel aufschneiden	pro Person/Stunde:	48,- €

Full-Service-Veranstaltungen mit Speisen, Getränken und Personal sind jederzeit auf Anfrage möglich. Wir unterbreiten Ihnen gern ein individuelles Komplettangebot.
LassenSie sich bei einem Kaffee von uns beraten.
Bitte sprechen Sie telefonisch einen Termin mit uns ab.

_____Lieferbedingungen/AGB_____

Mit Erscheinen dieses Prospektes 04/2025 verlieren alle bisherigen Angebote, Preise und Prospekte ihre Gültigkeit. (Ausschlaggebend ist der Liefer- und nicht der Bestelltag.)
Alle Preise verstehen sich als Abholpreise von unserem Hauptgeschäft, **Poststr. 12, OHZ.** Die Preise für reine Speisen enthalten 7% Mehrwertsteuer, die Preise für Zubehör, Personal und Equipment enthalten ab dem 01.01.2024 wieder 19% Mehrwertsteuer. Für Getränke-lieferungen fallen ebenfalls 19% MwSt. an.
Die Zahlung ist unmittelbar nach Erhalt der Ware bzw. Dienstleistung laut Rechnung fällig. Kleinere Personenzahlen als im Prospekt vorgegeben bedürfen der Absprache.
Wir erlauben uns gegebenenfalls einen Mindermengenaufschlag von mind. 10%/Person zu erheben. Bei Buffets gilt die genannte Mindestpersonenzahl.
Die bestellten Waren werden auf Leihgeschirr angerichtet, dieses erbitten wir gerei-nigt zurück. Fehlmengen, Bruch, Beschädigungs- oder Säuberungskosten gehen zu Lasten des Kunden. Bei Bruch oder Verlust wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Die Rückgabe hat innerhalb von 3 Tagen zu erfolgen. Wir behalten uns vor, nicht zurückgegebenes o. teilweise zurückgegebenes Leergut kostenpflichtig selbst abzuholen.
Die Auslieferung erfolgt kontaktlos nach vorheriger Absprache bis zur Haustür (ebenerdig) und kostet im Stadtgebiet 14,- € ab 100,- € Bestellwert. (Außerhalb dieses Bereichs zuzüglich 1,00 € /km und 0,60 € je Minute Fahrtzeit pro Person, 150,- € Bestellwert).
Ein Auf- bzw. Abbau (z.B. bei Buffets) wird mit 39,-€/Std berechnet und kann momen-tan nur nach Absprache und unter Einhaltung aller Hygienevorschriften erfolgen.
Bei Lieferung eine Toleranz von einer ½ Stunde einplanen und bei der Bestellung berück-sichtigen (Lassen Sie sich beraten!). Eine Abholung ist nach Absprache und unter Einhaltung aller Hygienevorschriften möglich u. kostet das Doppelte des Lieferpreises, sofern alles abho-lungsbereit bereitgestellt wird. Mehraufwand wird mit 39,-€/Std. berechnet.
Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch! Mit der Bestellung werden unsere Lieferbedingungen anerkannt.
Leergutrückgabe nur während der Hauptgeschäftöffnungszeiten:
Montag-Freitag von 7.00-18.00 Uhr, Samstag von 7.00-17.00 Uhr
Partyservicezeiten:
Montag-Samstag von 8.00-19.00 Uhr (Abweichungen nach Absprache möglich)
sonn- und feiertags nur nach persönlicher Absprache mit Herrn John Ilchmann (Zuschlag von 10% auf Gesamtsumme).
Für Konfirmation und Kommunionsfeiern stehen wir stets zur Verfügung.

Persönliche Beratung/Termine/Bestellung
ausschließlich in unserem Hauptgeschäft:
Poststr. 12
27711 Osterholz-Scharmbeck
Tel.: 04791-7703
Fax: 04791-8381

FEINKOST
ilchmann