



PARTYSERVICE

schröder

Edle Kanapees
Feinkostsalate

Buffets

Brunch
Mediterranes

Fingerfood

Feinkost

Westfälisch

Nudeln

Braten

Käseplatten

Curywurst XXL

Partybällchen

Edle Schnittchen

Brot

Menüs

Fisch

Unsere Öffnungszeiten:

Mo. - Freit. 07:30 Uhr - 18:30 Uhr Sam. 07:30 Uhr - 13:00 Uhr (in den Ferien evtl. abweichend)



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



2
0
|
8

Gültig ab: **01-01-2018** - Prospekte älteren Datums verlieren ihre Gültigkeit. Preise können abweichen!

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.

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 €
Mozzarella & Strauchtomate	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
Aal - Filet	Tagespreis	Tagespreis	Tagespreis
Lachs - Tatar	2,20 €	2,20 €	2,40 €
Lachsrouladen mit Frischkäse - Füllung	2,20 €	2,50 €	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 €
Mozzarella und Strauchtomate	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 Cocktailtomate und Basilikum		Stück	1,30 €
Cocktailtomatenspieße mit Silber- oder Amsterdamer Zwiebeln (gelb)		Stück	0,50 €
Partybällchen (Frikadellen-Bällchen)		Stück	0,90 €
Partypralinen (Frikadellentaler, einzeln 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 €
1 / 2 Hähnchen - Brust mit Mandelbutterkruste	<u>Mandelhobel</u>	Stück	1,80 €
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 €
		Stück	
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 €
1/2 Roastbeef-Röllchen "Pesto" mit Pesto-Creme		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 €
<i>gefüllt z.B. mit: herzhafter Dauerwurst, eingelegten Tomaten, Kochschinken usw. - gerne auch eigene Ideen)</i>			
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	<i>eigene Herstellung</i>	Stück	1,80 €
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 €
"Serano" - mit Frischkäsecreme und Seranoschinken belegt		1 Torte = ca. 1,2 kg 100 g	1,79 €
Quiche Lorraine Tarte (mit Schinken, Zwiebel usw.)	<i>rund, ca. 300 g</i>	Stück	3,50 €
Quiche Lorraine - Happen (mit Schinken, Zwiebel usw.)		Stück	1,20 €
Gemüse - Quiche Tarte	<i>rund, ca. 300 g</i>	Stück	3,50 €
Gemüse - Quiche - Happen		Stück	1,20 €
Quiche Lorraine / Gemüse-Quiche vom Blech	<i>1 Blech ca 3,0 kg</i>	100 g	1,29 €
Wirsing - Hackfleischtorte vom Blech	<i>1 Blech ca 3,0 kg</i>	100 g	1,19 €
Zwiebelkuchen vom Blech	<i>1 Blech ca 3,0 kg</i>	100 g	1,19 €
Anti-Pasti-Spieße mit ital. Spezialitäten	<i>gemischt</i>	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	<i>mit Spieß</i>	Stück	0,40 €
Mettendchen (ganz)		Stück	1,50 €
Große Frikadelle, dekoriert		Stück	1,60 €
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 €
Lachs - Tatar	Stück	2,40 €
Nordseekrabben mit leichte Mayonnaisecreme	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 Käselnelke (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 Mozzarella-Käse in Scheiben, Strauch-Tomatenscheiben und Balsamico - Dressing mit frischem Basilikum		Port.	3,20 €
Kirschtomaten - Mozzarella - Spießchen		Stück	1,30 €
Carpaccio vom Rinderfilet mariniertes, hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Scheiben		Port.	5,90 €
Vitello Tonnato dünn geschnittenes gegartes Kalbfleisch, in Thunfisch-Sardellen-Capernsoße eingelegt		Port.	4,90 €
Tonnato Majale dünn geschnittener gegarter Schweinerücken, in Thunfisch-Sardellen-Capernsoße eingelegt		Port.	3,90 €
Tonnato Tacchino dünn geschnittene gegarte Putenbrust, in Thunfisch-Sardellen-Capernsoße eingelegt		Port.	3,90 €
Edel-Schinken mit Honig - Melone Spezialitäten aus Italien oder Spanien , dekorativ angerichtet		Port.	3,90 €
Knochenschinken mit Honig - Melone hausgemachter westfäl.Schinken, dekorativ angerichtet		Port.	3,50 €
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 (Scheiben dünn geschnitten) <i>Hier stehen Ihnen natürlich alle Sorten zur Auswahl, die wir anbieten!</i>	100 g ab	4,20 €
Edle Bratenplatten, schön dekoriert (Scheiben ca. 5 mm) <i>- zartem Schweinebraten</i> <i>- mild geräuchertem Kasselerbraten</i> <i>- verschiedenen gefüllten Braten (z. B. Aprikose, Backpflaume, Mischobst)</i> <i>- verschiedenen Geflügelbraten</i> <i>- gekochtem Schinken</i> <i>- andere Sorten können Sie gerne bei uns probieren und dann auswählen!</i>	***** 100 g ab	4,50 €
Edle gemischte Käseplatte <i>zahlreiche Käsevariationen mit Obst dekoriert</i>	Port.	3,50 €
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 KräutermannTEL, 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" <i>z.B. mit Wild-Räucherlachs, Graved Lachs, Heilbutt-, Forellen- und Makrelenfilet usw.</i>		Port.	3,50 €
Spezial - Fischplatte "nach Art des Hauses" <i>z.B. mit verschied. Lachssorten, Nordsee-Krabben, Forellen-Filet, geräucherter Aal und anderen Spezialitäten und zweierlei Dressing : Senf-Honig-Dilldressing und Cocktailsauce</i>		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 <i>im dekorativen Glas oder in der Porzellan - Schale</i>		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 <i>mit frischem Lachs, italienischen Nudel-Teigplatten und herzhafter Sahne-Kräutersauce</i>		Port.	7,90 €
Lachs - Spinat - Lasagne <i>mit frischem Lachs, Blattspinat, italienischen Nudel-Teigplatten und herzhafter Sahne-Kräutersauce</i>		Port.	7,90 €
Gebratenes Lachssteaks (ca.150 g) mit / auf Sahne - Lauch - Gemüse <i>Herzhaft gebratenes Lachsfilet (ca. 150 g), dazu wir ein ein Sahne-Lauchgemüse gereicht</i>		Port.	8,50 €
Fischpfanne " Norderneyer Art " <i>zarte, gemischte Fisch - Filets, Lachs und Krabben in einer Riesling-Sahnesoße, mit Zitrone und Dill abgeschmeckt</i>		Port.	7,90 €
Westfälische Kartoffelsuppe "Lachs" <u><i>mit feinen Lachsstreifen oder Lachswürfeln</i></u>		Port.	5,50 €

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

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 Cocktailtomate 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		100 g	1,68 €
Kräuterbutter dekoriert		100 g	1,75 €
Chili - Butter ...die ist schon etwas schärfer!		100 g	1,75 €
Knoblauchbutter dekoriert		100 g	1,75 €
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	2,20 €
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	3,95 €
Partybrötchen gemischt		Stück	0,50 €
Rosinenbrot		Stück	2,00 €
Vitalstange (rundes Mehrkorn, ca 6 cm)		Stück	3,20 €
Vollkornbrötchen, 6 - Korn (großes)		Stück	ab 0,79 €
Wagenrad groß	aus 30 Brötchen	Stück	14,90 €
Wagenrad mittel	aus 15 Brötchen	Stück	9,95 €
Zehnkornstange		Stück	4,20 €

Seite 10: Suppen Teil 1

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


Hochzeitsuppe / 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>mit feinen Lachsstreifen oder Lachswürfeln</i>		Port.	5,50 €
Westfälische Kartoffelsuppe "vegetarisch" mit Lauch und Gemüse	 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, Mais (ohne Ananas)</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>		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>		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		Port.	6,50 €
<i>Frische, große Tortellini mit Zucchini, frischen Tomaten und Käse überbacken</i>			
Tortellini - Auflauf "Italia"		Port.	6,50 €
<i>Frische Tortellini mit Tomaten, Mais, Paprika, roten Zwiebeln und fruchtiger Tomaten-Soße</i>			
Frische Champignons in Knoblauchsoße		Port.	5,90 €
<i>in einer leckeren Knoblauch-Kräuter-Rahmsauce und mit Zwiebelringen gebraten</i>			
Wirsing-Gemüseauflauf		Port.	5,50 €
<i>mit frischem Wirsing, Gemüsen, Schinkenwürfeln von gekochtem Schinken und Sahneseife</i>			
Jägerauflauf mit Butterspätzle		Port.	5,50 €
<i>mit frischem Wirsing, frischen Pilzen, Schinkenwürfeln, Butter - Spätzle und Sahneseife</i>			

Seite 13: Leckerer mit Schwein Teil 1

...wir empfehlen 350g pro Person

Geschnetzeltes & Gulasch


Filet - Rahmtopf mit zartem Schweinefilet <i>Feine Schweinefiletmedaillons 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 <i>Der Klassiker: mild gepökelt, herzhaft im Geschmack</i>		100 g	1,29 €
Backschinken im " Zwiebelmantel " <i>in Scheiben geschnittener Backschinken ohne Schwarte, mit gerösteten Senf - Zwiebelringen aus der Pfanne</i>		100 g	1,45 €
Spanferkel (wir empfehlen 600g pro Person) <i>(kann nur halbiert gebraten werden!)</i>	ab 20 Pers. mögl.	100 g	1,19 €
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 ! <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>	ab 10 Port.	Port.	4,50 €

Unsere klassischen Saucen zum Schnitzel:

Champignonrahmsouße	100 ml	0,85 €
Jägersouße	100 ml	0,85 €
Zigeunersouße	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.

Seite 15: Leckerer mit Rindfleisch



...wir empfehlen 350 g pro Person

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



Seite 16: Leckerer mit Kalb- und Lammfleisch

Kalb



Kalbschmorbraten 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>		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: Leckerer 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" <i>Hähnchenbrust-Filet mit gekochten Schinkenwürfeln, Ananasstücken und Käse überbacken</i>			Port.	6,50 €
Puten - Geschnitzeltes "Zürcher Art" <i>zartes Putengeschnitzeltes von der Putenbrust in einer dunklen Rahmsauce mit Champignons</i>			Port.	6,50 €
Puten - Gulasch "Zürcher Art" <i>zartes Putengulasch in einer dunklen Sahneseauce mit Pilzköpfen</i>			Port.	6,50 €
Puten - Medaillons "à la creme" <i>feine Putenfiletmedaillons in einer Riesling-Sahneseauce mit frischen Kräutern</i>			Port.	6,90 €
Puten - Geschnitzeltes "à la creme" <i>feines Putenfiletgeschnitzeltes in einer Riesling-Sahneseauce mit frischen Kräutern</i>			Port.	6,90 €
Puten - Gulasch "à la creme" <i>feines Putenfiletgeschnitzeltes in einer Riesling-Sahneseauce mit frischen Kräutern</i>			Port.	6,90 €
Puten - Currygeschnitzeltes mit Obst <i>feines Putenfiletgeschnitzeltes in einer Curry - Fruchtsauce</i>			Port.	6,50 €
Puten - Currymedaillons mit Obst <i>feines Putenfiletmedaillons in einer Curry - Fruchtsauce</i>			Port.	6,50 €
Puten - Geschnitzeltes "asiatisch, süß-sauer" <i>typisch asiatisch, süß-sauer abgeschmeckt, mit zartem Fleisch und vielen Gemüsen</i>			Port.	6,50 €
Puten - Gulasch "asiatisch, süß-sauer" <i>typisch asiatisch, süß-sauer abgeschmeckt, mit zartem Fleisch und vielen Gemüsen</i>			Port.	6,50 €
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 <i>herzhaft gewürzte, saftige Putenbrust</i>			Port.	7,50 €
Hühner-Frikassee <i>mit Spargelspitzen, Champignonköpfen und einer Weißwein-Sahneseauce</i>			Port.	6,90 €
Hähnchen-Gemüsegratin <i>mit Hähnchenbrustfiletmedaillons, Kartoffelscheiben und verschiedenen Gemüsen</i>			Port.	6,50 €

Seite 18: Italienische Spezialitäten & Nudelgerichte Teil 1

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

Seite 19: Italienische Spezialitäten & Nudelgerichte Teil 2

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



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 - Krokette		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	0,89 €
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 Béarnaise (mit Estragon)	Port.	0,30 €
		,
Dipps:		
Cumberlandsoße	100 g	2,59 €
Ernuß - Dipp / Ernußsauce	100 g	2,49 €
Thunfischsoße	100 g	12,90 €
"Spezial-Soße" (Senf-Ketchup-Mayonaise-Dipp) ...mehr wird nicht verraten !	100 g	0,99 €
Kartoffelcreme	100 g	1,19 €
Remouladensoße	100 g	0,99 €
Frankfurter Sauce (auch grüne Sauce)	100 g	1,19 €
Tzaziki oder Knoblauchcreme-Dipp	100 g	0,99 €
Salat-Dressings		
1000 - Islanddressing	100 g	0,89 €
Balsamico-Dressing	100 g	0,89 €
Cocktaildressing	100 g	0,89 €
Joghurd dressing	100 g	0,89 €
Vinaigrette	100 g	0,89 €
Zitronen - Sahne - Dressing	100 g	0,89 €
Preisselbeer - Sahne	100 g	0,89 €

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

Seite 22: Salate Teil 1

unsere Empfehlung: 200 - 250 g pro Person

Käsesalat mit Gouda-Würfeln, Paprika, Ananas und Silberzwiebeln	100 g	1,59 €
Nudelsalat "klassisch" mit feinen Erbsen und Wurststreifen	100 g	1,19 €
Nudelsalat "Mandarine" mit feinen Erbsen und Mandarinenfilets	 100 g	1,19 €
Fleischsalat nach Hausrezept mit Gurkenstreifen und Mayonnaise	100 g	1,15 €
Farmersalat	100 g	1,35 €
Gurkensalat mit Essig-Öldressing und Dill mit Essig-Öldressing und Dill und Apfel	100 g	1,19 €
Heringsalat mit roter Beete	100 g	1,25 €
Krabbensalat Krabben in leichter Mayonnaise	100 g	1,59 €
Krautsalat natur klassisch mit Essig & Öl angemacht	100 g	3,15 €
Krautsalat "spezial " mit Schinkenwürfeln, Schnittlauch, ein wenig Mayonnaise und Zucker verfeinert	100 g	0,95 €
Krautsalat "griechisch" mit Feta, Gurken, Zaziki, Paprika usw.	100 g	1,35 €
Rotkrautsalat "Apfel" mit Apfel, Orange, Pinienkernen und Joghurt	100 g	1,49 €
Curry - Reis - Salat mit Früchten nach indischer Art Fruchtiger Reissalat mit Obst	100 g	1,39 €
Eier - Fenchel - Salat mit Fenchel und frischer Petersilie	100 g	1,49 €
Waldorf- oder New Yorker Salat Sellerie-Salat mit Obst	100 g	1,39 €
Wurstsalat mit Essig - Öl-Dressing "klassisch" mit Gurke, Essig & Öl	ohne Käse 100 g	1,35 €
Spaghetti - Wurstsalat "italia" Feine Schinkenwurst wie Spaghetti geschnitten, Gurke, Radieschen, Käse und Essig & Öldressing	mit Käse 100 g	1,39 €
Kartoffelsalat nach " Hausfrauen Art " mit Pellkartoffeln mit Ei, Gurke, Mayonnaise und frischer Schnittlauch	100 g	1,25 €
Kartoffel-Speck-Salat nach " bayrischer Art " klassisch mit Essig & Öl-Marinade und Schinkenwürfeln	100 g	1,25 €
Spargelsalat	100 g	1,99 €
Schlemmersalat mit Spargel, Cocktailtomate und gek. Schinken	100 g	1,69 €
Brokkoli - Schinkensalat	100 g	1,65 €
Apfel - Wirsing - Salat mit Pinienkernen	100 g	1,65 €

Seite 23: Salate Teil 2

unsere Empfehlung: 200 - 250 g pro Person

Möhren - Apfel - Rohkostsalat Klassisch mit feinen Möhren- und Apfelstreifen und Zitrone	100 g	1,19 €
Möhren - Apfel - Rohkostsalat "Astoria" mit feinen Möhren- und Apfelstreifen, Zitrone und Miracel Whip	100 g	1,25 €
Eiersalat klassisch mit gekochtem Schinken & Pilzen	100 g	1,35 €
Geflügelsalat mit Spargelspitzen, Pfirsichen und Ananas	100 g	1,95 €
Straßburger Salat mit Weißkraut, Joghurt-Sahnedressing, Weintrauben & Ananas	100 g	1,39 €
Wormser Krautsalat wie Straßburger, aber ohne Weintrauben & Ananas	100 g	1,29 €
Balkansalat mit Tomaten, Schlangengurke, Kidneybohnen und Paprika	100 g	1,49 €
Hirtensalat wie Balkansalat, aber mit Schafskäse	100 g	1,69 €
Eisbergsalat mit Mandarinenfilets oder Pfirsich mit fruchtigem Zitronen-Sahnedressing	100 g	1,45 €
	Ananas & Mango	1,55 €
Italienischer Salat - bunt gemischt mit Tomate, Paprika, Mais Gurke, grünen Saisonsalaten usw. Wählen Sie z.B. dazu: Balsamico-, Joghurt- oder Cocktaildressing	100 g	1,59 €
	Port. ab	0,35 €
Porreésalat mit Porreé, frischem Apfel & Ananas und einer leichten Mayonnaise	100 g	1,39 €
Böhnchensalat wahlweise mit gelben oder grünen feinen Böhnchen und Essig - Öl-Dressing	100 g	1,29 €
Schichtsalat mit Porreé, Mais, Ananas, Äpfeln, etwas Miracel Whip, gekochten Eiern	100 g	1,45 €
Gartensalat mit gelben u. grünen Böhnchen, Schlangengurke, Zwiebeln, feinen Möhren und Joghurdressing	100 g	1,35 €
Pfälzer Pilzsalat mit Champignons und Stockschwämmchen u. Lauchzwiebel	100 g	2,69 €
Tortellini - Salat mit Thunfisch und Mandarinenfilets	100 g	2,19 €
Spaghetti - Salat "Romana" (oder Penne) mit Spaghetti al dente, Cocktailtomaten, gebratener Paprika, Zucchini, Ruccola, Pinienkernen, Olivenöl	100 g	2,19 €
Rohkost - Salatplatte von frischen Saisonsalaten, Gurek, Tomaten, Möhren, Paprika usw. Wählen Sie z.B. dazu: Balsamico-, Joghurt- oder Cocktaildressing	100 g	1,65 €
	Port. ab	0,35 €
Frischer Tomatensalat mit roten Zwiebeln, frischen Kräutern und Olivenöl	100 g	1,19 €
Zucchini - Salat	100 g	2,29 €
Staudensellerie - Salat	100 g	1,25 €
Gurkensalat mit Äpfeln fruchtig mit Braburn - Apfel - Stücken	100 g	1,25 €

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		
Cumberlandsoße		
Waldorfsalat		
Geflügelsalat		
Krautsalat natur		
Käsebrett mit internationalen Spezialitäten und Obstgarnitur		
Brotkorb mit Partybrötchen		
Butter garniert		
Herrencreme		
Rote Grütze mit Vanillesoße		

Menü 2	pro Pers.	22,90 €
Schweine-Filetrahmedaillons in einer Sahnesoße 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 Cumberlandsoße		
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-Filetrahmedaillons in einer Sahneseife 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 Rosmarin - Kartoffelchen mit Zwiebelchen
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

Amaretto - Creme mit feinen Schokostückchen	Port.	2,40 €
Bayrisch Creme mit oder ohne Obst	Port.	2,40 €
Herrencreme mit Zartbitterschokolade	Port.	2,40 €
Himbeercreme	Port.	2,50 €
Karamelcreme - <i>klassisch gekocht</i>	Port.	2,50 €
Mandelcreme mit gehobelten Mandeln	Port.	2,40 €
Mousse au vanille	Port.	2,40 €
Mousse au chocolat	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 €
Rote Beerengrütze mit Bourbon - Vanillesoße	Port.	2,40 €
Weiß- oder Rotweincreme	Port.	2,40 €
Schmandmousse mit Waldbeerenkompott	Port.	2,50 €
Tiramisu - selbstgemacht mit Amaretto	Port.	3,99 €
Zitronen - Sahnecreme	Port.	2,40 €
Zabaione (italienische Vanilleschaumcreme mit Marsala-Dessertwein)	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 €
Oma´s Pudding - ganz klassisch gekocht:		
Schokoladen - Pudding	Port.	2,20 €
Vanille - Pudding	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		2,20 €
Ochsenaugen	Stck	2,20 €
Mandelbogen	Stck	2,10 €
Nougatring	Stck	2,10 €
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 ab 10 Stück	Stck	0,65 €
Mini - Berliner mit Himbeer- und Aprikosenfüllung ab 10 Stück	Stck	0,40 €
Leichtes Kaffeegebäck - bunt gemischt gerne mit kleinen Süßigkeiten gemischt (Mars, Snickers, Twix etc.)	Port.	ab 0,70 €

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. Für diesen Service lässt sich eine Lieferpauschale - wie bei anderen Branchen auch - leider auch bei 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, berechnen sich die Kosten ggf. nach notwendigem Aufwand und Zeit. (z.B. durch Lieferung in höhere Geschosse, 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.

Unsere Preise beinhalten derzeit 7 % gesetzliche MwSt. für Lebensmittel. Unsere Lieferungen erfolgen ohne Porzellan- und Besteckteile. Diese können Sie natürlich bei uns bekommen. Bitte beachten Sie aber, dass wir als Cateringunternehmen per Gesetz verpflichtet sind, bei Lieferung von Leihgeschirr, Dekoration, Personal- Stellung, Service etc. die erhöhte MwSt. Von 19 % anzuwenden und zu berechnen.

Unsere Geschäftszeiten:

Montag:	durchgehend von:	7.30 Uhr - 18.30 Uhr
Dienstag:	durchgehend von:	7.30 Uhr - 18.30 Uhr
Mittwoch:	durchgehend von:	7.30 Uhr - 18.30 Uhr
Donnerstag:	durchgehend von:	7.30 Uhr - 18.30 Uhr
Freitag:	durchgehend von:	7.30 Uhr - 18.30 Uhr
Samstag:		7.30 Uhr - 13:00 Uhr

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.

Verbraucherschlichtung: Die Fleischerei Schröder beteiligt sich nicht an Online - Verbraucherschlichtungsverfahren nach dem Verbraucherstreitbeilegungsgesetz. Streitigkeiten über den geschlossenen Vertrag und dessen Ausführung können vor der Vermittlungsstelle der Handwerkskammer Münster verhandelt werden.