

Büffet- & Party-Angebote



Gültig ab April 2016

Inhalt

Nr. 1	Frühstücks-Service	3	Nr. 17	Kinderbüfett (ab 6 Personen).....	7
Nr. 2	Janssen „spezial“ (ab 6 Personen)	3	Nr. 18	Pasta (jedes Gericht ab 4 Personen)	7
Nr. 3	Aufschnittplatten	3	Nr. 18a	Pasta Gourmet (jedes Gericht ab 4 Pers) ..	7
Nr. 4	Mundhappen, dekorativ garniert	3	Nr. 19	Vegetarisch (ab 6 Personen).....	7
Nr. 5	Kanapees „Sektfrühstück“	3	Nr. 21	Heiße Suppen.....	8
Nr. 6	Zum Abendbrot.....	3	Nr. 22	Gemüse-& Feinkostsalate.....	9
Nr. 7	Rustikales Büfett (ab 15 Personen)	4	Nr. 23	Party-Abhol-Angebot (ab 10 Personen)..	10
Nr. 8	Polterabendbüfett (ab 15 Personen)	4	Nr. 24	Für Ihre Rustikale Feier	10
Nr. 9	Ländlicher Service.....	4	Nr. 25	Beilagen.....	11
Nr. 10	Schlemmerplatten (bis 6 Personen)	4	Nr. 26	Desserts (dekorativ angerichtet)	11
Nr. 11	Büfett „Friesisch“(ab 10 Personen)	5	Nr. 27	Besonderes	11
Nr. 12	Schlemmerbüfett (ab 10 Personen).....	5	Nr. 30	Menüvorschläge.....	12
Nr. 13	Schnitzelbüfett (ab 10 Personen).....	6	Nr. 31	Fischspezialitäten.....	13
Nr. 14	Büfett „Italienisch“ (ab 10 Personen)	6	Nr. 32	Unser Winterangebot (ab 6 Personen) ...	13
Nr. 15	Fingerfood-Büfett	6		Zusatzstoffe und Allergieauslöser	14
Nr. 16	Brunch (ab 10 Personen)	6		Leihgebühr	15

Nr. 1 Frühstücks-Service

Halbe belegte Brötchen mit Kochschinken, Lachsschinken, Kasseler, Käse u. Rosetten, Mett usw ½ Brötchen	1,60 €
Räucherlachs ½ Brötchen	2,50 €
Forelle ½ Brötchen	2,00 €
Räucheraal ½ Brötchen	3,30 €
Krabben	Tagespreis
Vollkornbrötchen Aufpreis	0,30 €
Obstspieße Stück	1,40 €
Gemüsesticks mit Dip. pro Pers.	1,90 €

G, Ei, So, M, Sn, S, F, K, 2, 4, 5, 6

Nr. 2 Janssen „spezial“ (ab 6 Personen)

2 Brötchen, Schwarzbrot, Butter, Jever Pilsener Salami, Wattenmeerschinken, Kochschinken, Käse, Frischkäse, Marmelade Honig, gekochtes Ei pro Pers.	9,95 €
---	---------------

Wahlweise zusätzlich auch mit Obstspieß und Gemüsesticks mit Dip pro Pers. **11,90 €**

G, Ei, So, M, Sn, S, F, K, 2, 4, 5, 6

Nr. 3 Aufschnittplatten

Kochschinkenrollen, Kasseler, Jever-Pilsener Salami, Wattenmeerschinken, Schweinebraten, Kräuterburgunder, Lachsschinken usw pro Pers.	7,00 €
--	---------------

M, Sn, 1, 2, 4, 5, 6

Nr. 4 Mundhappen, dekorativ garniert

Belegt mit Medaillons, Kasseler mit Spargel, Lachsschinken, Schwarzwälder, Käserosetten, Schnittkäse, Krabben, Lachs, Aal, Lachspastete, Forelle, usw. (auch als Frühstück geeignet).
Zum Empfang reichen 4-6 Stück, zum Abendbrot 7-8 Stück.

mit Aufschnitt und Käse. Stück **2,00 €**

mit Fisch Stück **2,75 €**

G, Ei, So, M, S, Sl, Sn, Ss, K, F, 1, 2, 4, 5, 6

Nr. 5 Kanapees „Sektfrühstück“

Belegt mit Medaillons, Putenbrust, Lachsschinken, Roastbeef, Hähnchenbrust mediterran, Käserosetten, Frischkäse, Brie, Garnelen, Krabben, Lachs, Forelle, usw.
Zum Empfang reichen 5 bis 7 Stück, zum Abendbrot 10-12 Stück.

mit Aufschnitt und Käse. Stück **2,00 €**

mit Fisch Stück **2,40 €**

G, Ei, So, M, S, Sl, Sn, Ss, K, F, 1, 2, 4, 5, 6

Nr. 6 Zum Abendbrot

Gemischte Aufschnittplatte pro Pers. **4,80 €**

Gemischte Käseplatte pro Pers. **2,20 €**

Gemischte Fischplatte,
auch mit Makrele und Matjes pro Pers. **6,50 €**

pro Pers. **13,50 €**

F, K, M, Sn, 1, 2, 4, 5, 6

Nr. 7 Rustikales Büfett (ab 15 Personen)

Warm: Krustenbraten mit Zwiebeln u. Paprika gefüllt, Spießbraten, würzig eingelegt, Kartoffelgratin

Kalt: Partybällchen, kleine Steaks, Kasseler-Carpaccio, Käseplatte

Fischplatten: Rollmops, Brathering, Matjes-Filets, Makrelenfilets

Beilagen: Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, rustikale Brotsorten und Butter

Dessert: siehe Nr. 26

pro Person **14,75 €**

G, Ei, F, So, M, Sl, Sn, S, 1, 2, 4, 5, 6

Nr. 8 Polterabendbüfett (ab 15 Personen)

Warm: 2 verschiedene Braten nach Ihrer Wahl, Kartoffelgratin

Kalt: Partybällchen, kleine Steaks, Mettigel, gemischte Braten- und Schinkenplatte, auch mit Schinkenrollen, Käseplatte

Fischplatten: Rollmops, Brathering, Matjes-Filets, Makrelenfilets

Beilagen: Bauernsalat, Nudelsalat, Krautsalat, rustikale Brotsorten und Butter u. Kräuterbutter

Dessert: siehe Nr. 26

pro Person **16,50 €**

G, Ei, F, So, M, Sl, Sn, S, Ss, 2, 4, 5, 6

Nr. 9 Ländlicher Service

Wattenmeerschinken, Kochschinkenrollen, Jever-Pilsener Salami, Kümmelstülze, grobe Leberwurst, Thüringer Rotwurst, Griebenschmalz, gemischter Käse, Brot und Butter

pro Pers. **12,50 €**

G, Ei, So, M, S, Sl, 2, 4, 5, 6, 7

Nr. 10 Schlemmerplatten (bis 6 Personen)

Medaillons, Putentörtchen, marinierte Hähnchenbrustfilets, Schinkentaschen, Roastbeefrollen mit grünem Spargel, kleine Steaks, Käseplatte, verschiedene Salate. pro Pers. **19,35 €**

Fischplatte. pro Pers. **8,70 €**

Brot und Butter pro Pers. **1,90 €**

Gesamt pro Pers. **29,95 €**

G, Ei, F, M, S, Sl, Sn, Ss, 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8

Nr. 11 Büfett „Friesisch“ (ab 10 Personen)

Kalte Fleischgerichte: Kochschinkenrollen mit Spargel, Kochschinkentaschen m. Salat gefüllt, Partybällchen, kleine Steaks, Kasseler Carpaccio, Roastbeefrücken, Käsespezialitäten

Gerne auch mit heißen Braten (ab 10 Personen zwei Sorten zur Auswahl), Backschinken, Lauchbraten oder Spießbraten (proPers. 250 g geschnitten und garniert)

Salate: Kartoffelsalat, Nudelsalat, Bauernsalat

pro Person **14,90 €**

Fischplatten: Lachs, Forelle, Stremellachs und geräucherte Makrelenfilets, Sahne-Meerrettich mit Preiselbeeren, Dill-Senf-Soße. pro Person **6,50 €**

Beilagen: Remoulade, Kräuterbuttersterne, Butterbällchen und Butterrosen pro Person **0,95 €**

Backwaren: Dreikornstangen, Weißbrotstangen, Partystangen, Schwarzbrotstangen, Partybrötchen, Zwiebelstangen pro Person **1,10 €**

Desserts: siehe Nr. 26

pro Person Gesamt **23,45 €**

G, Ei, F, So, M, Sl, Sn, S, Ss, 2, 4, 5, 6

Nr. 12 Schlemmerbüfett (ab 10 Personen)

Kalte Fleischgerichte: Schinkenrollen, Schinkentaschen, Putentörtchen, marinierte Hähnchenbrustfilets, frische Ananas mit Hackbällchen und Käse, kleine Steaks, Kasseler Carpaccio, gefüllter Krustenbraten oder Hirtenbraten, Roastbeefrücken, Käsespezialitäten, verschiedene Salate

Der gefüllte Krustenbraten oder Hirtenbraten wird alternativ gerne auch heiß geliefert (ab 10 Personen zwei Sorten zur Auswahl), Kartoffelgratin oder mediterranen Kartoffeln

pro Person **17,45 €**

Fischplatten: Lachs, Forelle, Stremellachs und geräucherte Makrelenfilets, Sahne-Meerrettich mit Preiselbeeren, Dill-Senf-Soße. pro Person **6,50 €**

Beilagen: Remoulade, Kräuterbuttersterne, Butterbällchen und Butterrosen pro Person **0,95 €**

Backwaren: Dreikornstangen, Weißbrotstangen, Partystangen, Schwarzbrotstangen, Partybrötchen, Zwiebelstangen pro Person **1,10 €**

Desserts: siehe Nr. 26

Gesamt pro Person **26,00 €**

G, Ei, F, M, S, Sl, Sn, Ss, 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8

Nr. 13 Schnitzelbüfett (ab 10 Personen)

3 kleine Schnitzel mit 3 Soßen zur Auswahl

Jäger-, Puszta-, Curry- oder Pfefferrahm-Soße,
gemischte Gemüseplatte, frischer Salat,
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin pro Person **12,90 €**

G, Ei, So, M, Sl, Sn, 4, 6, 7

Nr. 14 Büfett „Italienisch“ (ab 10 Personen)

Kalt: Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum und Olivenöl, Parma-Schinken mit Melonensalat, mariniertes Hähnchenbrustfilet, Kasseler-Carpaccio, mariniertes Gemüse: Zucchini, Paprika, Möhren, Auberginen, geräucherte Forellenfilet, Riesengarnelen in Knoblauchrahm, Ruccolasalat mit Tomaten u. Pinienkernen, frischem Parmesan und Balsamico-Dressing, Orangen- und Erdbeer-Carpaccio, Käsespezialitäten, Ciabatta und Butter

Warm: „Saltimbocca alla Romana“, **Kalbsroulade** mit Basilikum und Parmaschinken, Schweinemedailles nach italienischer Art mit Paprika überbacken, Grüne Nudeln, mediterrane Kartoffeln, gebraten

Dessert: siehe Nr. 26

pro Person **26,80 €**

mit Schweinerouladen (statt Kalbsrouladen)

pro Person **24,50 €**

Auf Wunsch auch mit Edelfischpfanne und Wildreis

Aufpreis pro Person **2,30 €**

G, Sn, Sl, So, Ei, F, S, 1, 4, 7

Nr. 15 Fingerfood-Büfett

Mozzarella-Tomatenspieße, Mozzarella-Schinkenpäckchen, Käsepicker, mediterrane Hähnchensteaks überbacken, Lachstatar im Eventglas, Aprikosen, Pflaumen oder Feigen im Speckmantel gebraten, Krabbencocktail im Eventglas, Blätterteigtörtchen mit Spargel und Garnelen, Obstspieße
pro Person **20,00 €**

G, K, Ei, F, So, M, S, Sl, 1, 4, 7, 8

Nr. 16 Brunch (ab 10 Personen)

Warm: Rührei mit Schinken oder Natur, kleine Bratwürstchen, Hirtenbraten und Kartoffelgratin

Kalt: gemischte Aufschnitt-, Käse und Fischplatte (Räucherlachs und Forelle), Salatplatte mit Dressing, gemischter Brotkorb mit Brötchen, Butterrosen

Dessert: siehe Nr. 26

pro Person **23,00 €**

Ei, G, F, M, Ss, So, Sl, Sn, 2, 4, 5, 6

Nr. 17 Kinderbüfett (ab 6 Personen)

Partywürstchen, Käsepicker, kleine Frikadellen mit Dip,
kleine Hähnchenkeulen, Ministeaks, Nudelsalat
und Kartoffelsalat, Partybrötchen,
Götterspeise mit Vanillesoße pro Pers. **12,00 €**
G, Ei, Sn, M, So, Sl, Sn, 1, 2, 4, 6, 7

Nr. 18 Pasta (jedes Gericht ab 4 Personen)

500 g je Portion – wahlweise auch vegetarisch
Nudelauflauf mit Fleischbällchen pro Pers. **4,80 €**
Nudel mit Soße „Capri“ pro Pers. **4,80 €**
Nudelgratin pro Pers. **4,80 €**
Nudelauflauf „Käslı“ pro Pers. **4,80 €**
Tomatensalat u. Orangencarpaccio. pro Pers. **2,90 €**
Gerne auch als Büfett von jedem etwas. (ab 16 Personen)
Ei, G, Sn, Sl, So, 2, 5, 7, 6, 1, 4

Nr. 18a Pasta Gourmet (jedes Gericht ab 4 Pers)

500 g je Portion – wahlweise auch vegetarisch
Nudelpfanne „Gourmet“ mit Riesengarnelen pro Pers. **8,90 €**
Nudelpfanne „Andalusia“ mit Lachs pro Pers. **8,90 €**
Nudelpfanne „Mailand“
mit Schweinegeschnetzeltem pro Pers. **6,90 €**
Käse-Tortellini a la creme. pro Pers. **6,90 €**
Tomatensalat u. Orangencarpaccio. pro Pers. **2,90 €**
Gerne auch als Büfett von jedem etwas (ab 16 Personen)
F, Ei, G, Sn, Sl, So, 2, 5, 7, 6, 1, 4

Nr. 19 Vegetarisch (ab 6 Personen)

Gemüselasagne mit Tomaten- oder Gorgonzola-Soße,
Salatplatten mit Dressing, frischer Obstsalat oder
Orangencreme mit Vanillesoße. pro Person **12,50 €**
G, Ei, M, So, S, Sl, 4

Nr. 21 Heiße Suppen

Hochzeitsuppe vom Rind oder Hühnchen mit Eierstich und Hackbällchen	1 Liter	8,90 €
Vegetarische Gemüsesuppe mit Croutons und Frischkäse	1 Liter	8,90 €
Klare vegetarische Gemüsesuppe mit Griesklößchen.	1 Liter	7,90 €
Feine Fischsuppe mit Julienne-Gemüse und Garnelen.	1 Liter	9,90 €
Gulaschsuppe herzhaft im Geschmack	1 Liter	7,80 €
Chili con Carne	1 Liter	7,80 €
Serbische Bohnensuppe mit Mettwurst und Kasseler.	1 Liter	6,60 €
Erbsensuppe mit reichhaltiger Einlage.	1 Liter	4,40 €
Kartoffelsuppe mit Bockwürstchen.	1 Liter	5,50 €
Kasseleruppe herzhaft	1 Liter	8,90 €
Käse-Hackfleischsuppe.	1 Liter	7,80 €
Gyrossuppe.	1 Liter	7,80 €
Lauchcremesuppe mit Riesengarnelen.	1 Liter	12,50 €
Broccoli-Creme-Suppe mit Lachs.	1 Liter	12,50 €
Lachscremesuppe	1 Liter	12,50 €

(ab 5 Liter, sonst 10% Aufschlag) Ei, G, Sn, Sl, K, So, M, F, 2, 4, 5, 6

Nr. 22 Gemüse- & Feinkostsalate

Hausgemacht, in Schalen dekorativ angerichtet

Geflügelsalat	100 g	2,20 €
Kartoffelsalat	100 g	0,80 €
Krautsalat	100 g	0,88 €
Spargelsalat	100 g	2,00 €
Fleischsalat	100 g	1,10 €
Eiersalat	100 g	1,77 €
Bauernsalat	100 g	1,58 €
Maissalat	100 g	2,00 €
Krabbencocktail	100 g	3,35 €
Heringssalat	100 g	1,89 €
Porreesalat	100 g	1,89 €
Nudelsalat	100 g	1,35 €
Möhrensalat	100 g	1,20 €
Bayrischer Kartoffelsalat	100 g	1,20 €
Astoria Salat nach Waldorf Art	100 g	1,89 €
Hamburger Heringssalat	100 g	2,25 €

(ab 500 g, sonst 10 % Aufschlag)

G, Ei, F, M, K, S, Se, Sn, 1, 2, 4, 6

In Steintöpfen angerichtet

Griebenschmalz	100 g	1,35 €
Hubertusschmalz	100 g	2,25 €
Kräuterbutter	100 g	1,70 €

G, M, 6

Dazu empfehlen wir rustikale Brotsorten, z. B.:

Partytraube	12 Brötchen	4,00 €
Partytorte	20 Brötchen	6,90 €
Zwiebelstange *	im Stück	3,10 €
Roggenstange *	im Stück	1,75 €
Kaviarbro*t*	im Stück	2,60 €
Türkisches Fladenbrot	im Stück	2,70 €
Ciabatta	im Stück	2,20 €
Baguettestange *	im Stück	1,90 €

*geschnitten Aufpreis 0,45 €

G, So, Ss, M, S, 4

Nr. 23 Party-Abhol-Angebot (ab 10 Personen)

pro Person 300 g Braten

1.) Spießbraten, Gyrosbraten, Senfbraten, Knoblauchbraten, Jägerbraten, Grillbutterbraten (alle Sorten vom Nacken) oder Backschinken..... pro Person **5,50 €**

2.) Spießbraten, Hirtenbraten, Gyrosbraten, Krustenbraten, Lauchbraten, Kasseler mit Ananas, Schweinebraten mit Soße, Rinderbraten mit Soße, Putenbrust oder Überraschungsbraten vom Schwein (alle Sorten mager)..... pro Person **6,60 €**

3.) Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Kartoffelgratin oder mediterrane Kartoffeln..... pro Person **2,50 €**

Sn, G, Sl, So, 2, 4, 5, 6

Nr. 24 Für Ihre Rustikale Feier

Spießbraten mit Rotkohl, Sauerkraut oder Bohnen mit Schinkenwürfeln, Salzkartoffeln und Soße . . . pro Pers. **10,00 €**

Snirtje Braten mit Rotkohl, Kürbis, Rote Bete, Salzkartoffeln und Soße..... pro Pers. **11,50 €**

2 Rinderrouladen, Bohnen mit Schinkenwürfeln, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Soße pro Pers. **13,50 €**

Gyros „überbacken“ (ab 10 Personen), 400g Gyros, 250g Krautsalat, 100 g Tzaziki, Fladenbrot . . . pro Pers. **11,90 €**

Bayrisches Menü „München“ (ab 10 Personen)
Grillhaxe, Fleischkäse, Weißwurst, Sauerkraut, Kartoffelpüree und Speckstippe pro Pers. **11,90 €**

Spanferkel (ab 20 Pers), auf Wunsch in Ihrem Hause zerlegt und portioniert pro Pers. **12,20 €**

mit Salat, Brot und Kräuterbutter pro Pers. **15,60 €**

Haxe mit Sauerkraut, Kartoffelpüree u. Soße pro Pers. **8,90 €**

Grünkohl mit Kasseler, Kohlpinkel, Bauchfleisch, frischer und geräucherter Kochwurst und Salzkartoffeln . . pro Pers. **10,90 €**

Schweinehaxen, knusprig gegrillt pro Pers. **4,50 €**

mit Sauerkraut pro Pers. **6,60 €**

Hähnchenschnitzel, natur geschnitten, paniert Stück **2,90 €**

Schweineschnitzel, gebraten Stück **3,00 €**

Kotelett, gebraten. Stück **2,80 €**

Minutensteak, paniert
(auch mit Mandel- oder Kokospanade) Stück **2,00 €**

Gemüsefrikadelle, vegetarisch. Stück **1,98 €**

Ei, Sl, So, Sn, G, 1, 2, 4, 5, 6

Nr. 25 Beilagen

Salzkartoffeln pro Pers.	1,80 €
Kartoffelpüree pro Pers.	2,20 €
Kartoffelgratin pro Pers.	2,50 €
Spätzle pro Pers.	1,70 €
Röstis pro Pers.	2,60 €
Bratkartoffeln (ab 10 Personen) pro Pers.	2,50 €
Kleine gebratene Drillingskartoffeln pro Pers.	2,80 €
Mandelreis pro Pers.	2,50 €
Broccoli mit Buttermandeln pro Pers.	2,70 €
Kaiserschoten pro Pers.	2,70 €
Bohnen mit Schinkenwürfeln pro Pers.	2,70 €
Romanesko mit Hollandaise pro Pers.	2,70 €
Erbsen mit Buttersoße pro Pers.	2,70 €
Fingermöhrrchen mit Buttersoße pro Pers.	2,70 €
Blumenkohl mit heller Soße pro Pers.	2,70 €
Apfel-Rotkohl pro Pers.	2,70 €
Sauerkraut pro Pers.	2,10 €
Frische Salatplatten mit Dressing pro Pers.	3,20 €
Erdbeer- und Orangencarpaccio (100 g) . . pro Pers.	2,00 €

G, Ei, Sl, S, Sn, 1, 4, 6

Nr. 26 Desserts (dekorativ angerichtet)

(Bis 10 Personen wahlweise 2 Sorten)

1.) Götterspeise mit Vanillesoße (rot oder grün),
fruchtige Quarkspeise, verschieden zubereitet,
Rote Grütze mit Vanillesoße pro Person **2,30 €**

2.) Schokomousse mit Walnüssen und Vanillesoße,
Erdbeer-Mango-Mousse, Marmoriertes Vanille-Himbeer-
Mousse, Zitronen-Kiwi-Mousse, Pfirsich-Maracuja-Mousse,
Obstsalat mit Vanillesoße. pro Person **2,90 €**

Extra Vanillesoße Portion **0,90 €**

G, Ei, So, M, S, 7

Nr. 27 Besonderes

Kasseler im Blätterteig ab 3 Personen 100 g **1,85 €**

Filet Wellington ab 3 Personen 100 g **4,98 €**

Lendchen im Blätterteig 100 g **2,78 €**

Gepökelte Ochsenbrust mit Soße 100 g **2,00 €**

Tafelspitz mit Soße 100 g **2,50 €**

(Frischgewicht)

G, Ei, Sl, Sn, 1, 2, 4, 5, 6

Nr. 30 Menüvorschläge

**Spargelcreme-Suppe, Lauchcreme-Suppe,
Hochzeitsuppe von der zarten Hähnchenbrust
oder vom Rind, Tomatencreme-Suppe** 250 ml p. P. **2,80 €**

Broccolicreme-Suppe mit Lachsstreifen
Lauchcreme-Suppe mit Garnelen 250 ml p. P. **3,90 €**

Lachscreme-Suppe 250 ml p. P. **3,90 €**

Feine Fischsuppe mit Julienne-Gemüse
und Garnelen 250 ml p. P. **3,90 €**

Krustenbraten, Spießbraten, Lauchbraten
dazu: Kartoffelgratin, Sauce Bemaïse und Salatplatten mit
Dressing p. P. **14,50 €**

oder mit: Rosmarinkartoffeln, Sauce Bernaise, Romanesko mit
Sauce Hollandaise, Kaiserschoten p. P. **15,60 €**

1 Rinderroulade und Schweinelachsbraten mit Rahmsoße,
Bohnen mit Schinkenwürfeln, Blumenkohl mit heller Soße,
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln u. Rösti p. P. **16,80 €**

Rinderbraten und Kasseler-Lachsbraten mit frischen
Champignons und Rahmsoße, Bohnen mit Schinkenwürfeln,
Blumenkohl mit heller Soße, Salzkartoffeln, gebratene
Drillingskartoffel p. P. **16,80 €**

Rinderbraten, Putenbraten und Schweinebraten mit
frischen Champignons und Rahmsoße, Romanesko, mit Sauce
Hollandaise, Erbsen und Möhren mit Buttersoße, Salzkartoffeln
und Kartoffelgratin p. P. **16,80 €**

Schweine-Sahne-Schnitzel

mit Champignons und Kräutern überbacken ... p. P. **10,00 €**

dazu: Kartoffelgratin, Spätzle und Salatplatten
mit Dressing p. P. **14,50 €**

oder mit: Kartoffelgratin, Spätzle, Erbsen und Möhren mit
Buttersoße, Bohnen mit Schinkenwürfeln p. P. **14,50 €**

Schweinelendchen nach französischer Art

mit Champignons und Sahne überbacken p. P. **12,90 €**

dazu: Kartoffelgratin, grüne Nudeln oder Spätzle und
Salatplatten mit Dressing p. P. **15,90 €**

oder mit: Kartoffelgratin, grünen Nudeln oder Spätzle,
Bohnen mit Schinkenwürfeln, Kaiserschoten ... p. P. **15,90 €**

Schweinelendchen nach italienischer Art

mit Porree und Paprika überbacken p. P. **12,90 €**

dazu: Kartoffelgratin grüne Nudeln oder Mandelreis und
Salatplatten mit Dressing p. P. **15,90 €**

oder mit: Kartoffelgratin , grüne Nudeln oder
Mandelreis, Romanesko mit Sauce Hollandaise,
Broccoli mit Buttermandeln p. P. **15,90 €**

Orientalische Schweinelendchen

mit Aprikosen-Curry-Gemüse und Bananenscheiben,
Spätzle, mediterrane Kartoffeln und
frische Salatplatte mit Dressing p. P. **15,90 €**

S, G, Sn, Sl, So, M, Ei, F, K, 6, 2

Nr. 31 Fischspezialitäten

Lachsfilet-Steak in Dijon-Senf-Soße

mit Butterkartoffeln, Röstis, glasierte Möhrchen,
Broccoli mit Buttermandeln p. P. **17,90 €**

Edel-Fisch-Pfanne in würziger fruchtiger Soße

mit Lachs, Riesengarnelen und Goldbarsch, mit
Mandelreis und Salat-Platten mit Dressing p. P. **17,90 €**

Zanderfilet m. Orangen-Pfeffersoße

mit Broccoli und Buttermandeln, Kaiserschoten
und Butterkartoffeln, Röstis p. P. **17,90 €**

F, M, S, G, Sl, Sn, So, K, 4

Nr. 32 Unser Winterangebot (ab 6 Personen)

Hirschkeule Hubertus

mit Pfifferlingen, 1/2 Birne mit Preiselbeeren, Rosenkohl
mit Schinkenwürfel, Broccoli mit Buttermandeln, Spätzle,
Salzkartoffeln und Soße p. P. **22,50 €**

Gänsebrust kross gebraten

mit Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Schinkenwürfel, Salzkartoffeln
und Soße p. P. **22,50 €**

Zarte Lammkeule in herzhafter Soße

Bohnen mit Schinkenwürfeln, Rosenkohl mit Buttersoße,
Salzkartoffeln und Röstis p. P. **17,90 €**

S, G, So, Sn, Sl, 4, 2

Zusatzstoffe und Allergieauslöser

Zusatzstoffe

- 1** mit Konservierungsstoff
- 2** mit Nitritpökelsalz
- 3** mit Nitrat
- 4** mit Antioxidationsmittel
- 5** mit Phosphat
- 6** mit Geschmacksverstärker
- 7** mit Farbstoff
- 8** geschwefelt
- 9** geschwärzt
- 10** gewachst

Allergieauslöser und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Sl** Sellerie
- Sn** Senf
- Ei** Eier
- M** Milch (einschl. Laktose)
- S** Schalenfrüchte (z.B. Pistazien, Mandeln, Walnüsse, Paranüsse, Haselnüsse)
- G** Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- Er** Erdnüsse
- So** Soja
- Ss** Sesam
- F** Fisch
- K** Krebstiere
- Sf** Schwefel/Sulfit

Leihgebühr

Geschirr-Rückgabe – Endreinigung

Geschirr-Rückgabe bitte nach Absprache. Falls ungereinigt möglichst am nächsten Tag, gereinigt spätestens am 3. Tag.

Leihgebühr für Geschirr:

auf Anfrage Standard oder Gala

Besteck auf Anfrage: Standard oder Wilkens-Faden,
Endreinigung auf Anfrage.

Servicestunden

pro Stunde und Servicekraft ab **23,50 €**

Fahrtkosten

Bei Aufträgen unter 250,00 € berechnen wir

innerorts (Stadtgebiet) ab **6,00 €**

außerhalb (nach Absprache und Kilometern). ab **10,00 €**

Bezahlung

Zahlung sollte spätestens nach 3 Tagen erfolgen,
bar oder per EC-cash.

Planen Sie eine größere Veranstaltung, beraten wir Sie gerne persönlich in Jever, oder wir kommen zu Ihnen ins Haus.

Fragen Sie auch nach unseren zusätzlichen Empfehlungen und Flyern, z. B. für Konfirmation und Kommunion, Grillpartys, Hochzeiten, Einschulung, besondere Geburtstage, Weihnachten und Silvester.

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

**Bitte beachten Sie unsere
Saisonalen Büfett-Angebote und
Empfehlungen, z. B. Grillbüfets!**

Jever

26441 Jever, Schützenhofstraße 2
Telefon 044 61 / 2745, Telefax 0 44 61/ 51 55

Wittmund

26409 Wittmund, Kirchstraße 11-13
Telefon 0 44 62 / 67 78, Telefax 0 44 62 / 7 4 65

Wilhelmshaven

26384 Wilhelmshaven, Am Bismarckplatz 67
Telefon 0 44 21 / 3 24 59, Telefax 0 44 21 / 3 24 62

Produktion Jever

26441 Jever, Gewerbegebiet
Telefon 04461 / 913353, Telefax 04461 / 913352

**www.fleischerei-janssen.de
info@fleischerei-janssen.de**