

# Grill-, Büffet- & Party-Angebote



Vom Essen und Getränken  
über Zelt und Geschirr  
bis zum Personal  
bieten wir Ihnen alles,  
was Sie für Ihre Feier brauchen!

Gültig ab März 2019

## Inhalt

Nr. 1	Frühstücks-Service .....	<b>3</b>	Nr. 21	Heiße Suppen .....	<b>8</b>
Nr. 1a	Frühstücks-Service vegetarisch .....	<b>3</b>	Nr. 22	Gemüse- & Feinkostsalate .....	<b>8</b>
Nr. 3	Aufschnittplatten .....	<b>3</b>	Nr. 23	Party-Abhol-Angebot (ab 10 Personen)...	<b>9</b>
Nr. 4	Mundhappen, dekorativ garniert .....	<b>3</b>	Nr. 24	Für Ihre Rustikale Feier .....	<b>10</b>
Nr. 5	Kanapees „Sektfrühstück“ .....	<b>3</b>	Nr. 25	Beilagen .....	<b>11</b>
Nr. 5a	Tartelettes .....	<b>4</b>	Nr. 26	Desserts (dekorativ angerichtet) .....	<b>11</b>
Nr. 6	Zum Abendbrot .....	<b>4</b>	Nr. 27	Besonderes .....	<b>11</b>
Nr. 7	Rustikales Büfett (ab 15 Personen) .....	<b>4</b>	Nr. 30	Menüvorschläge (ab 7 Personen) .....	<b>12</b>
Nr. 8	Polterabendbüfett (ab 15 Personen) .....	<b>4</b>	Nr. 31	Fischspezialitäten .....	<b>13</b>
Nr. 9	Brunch (ab 10 Personen) .....	<b>5</b>	Nr. 32	Unser Winterangebot (ab 6 Personen) ...	<b>13</b>
Nr. 10	Schlemmerplatten (bis 6 Personen) .....	<b>5</b>			
Nr. 11	Büfett „Friesisch“ (ab 10 Personen) .....	<b>5</b>		Unsere Grill-Empfehlungen	
Nr. 12	Schlemmerbüfett (ab 10 Personen) .....	<b>6</b>	Grill 1	Grill-Büfett Nr. 1 (ab 15 Personen) .....	<b>13</b>
Nr. 13	Schnitzelbüfett (ab 10 Personen) .....	<b>6</b>	Grill 2	Grill-Büfett Nr. 2 (ab 20 Personen) .....	<b>14</b>
Nr. 14	Büfett „Italienisch“ (ab 10 Personen) .....	<b>6</b>	Grill 3	Grill-Büfett Nr. 3 (ab 15 Personen) .....	<b>14</b>
Nr. 15	Fingerfood-Büfett .....	<b>7</b>	Grill 4	Grill-Büfett Nr. 4 (ab 20 Personen) .....	<b>14</b>
Nr. 17	Kinderbüfett (ab 6 Personen) .....	<b>7</b>	Grill 5	Amerikanisches Barbecue (ab 20 Pers.) ..	<b>14</b>
Nr. 18	Pasta (jedes Gericht ab 5 Personen) .....	<b>7</b>			
Nr. 18a	Pasta Gourmet (jedes Gericht ab 5 Pers) ..	<b>7</b>		Zusatzstoffe und Allergieauslöser .....	<b>15</b>
Nr. 19	Vegetarisch (ab 5 Personen) .....	<b>7</b>		Leihgebühr .....	<b>15</b>

## Nr. 1 Frühstücks-Service

Halbe belegte Brötchen mit Kochschinken, Lachsschinken, Kasseler, Käse u. Rosetten, Mett usw . . . . . ½ Brötchen	<b>1,70 €</b>
Räucherlachs . . . . . ½ Brötchen	<b>2,60 €</b>
Forelle . . . . . ½ Brötchen	<b>2,20 €</b>
Räucheraal . . . . . ½ Brötchen	<b>3,50 €</b>
Krabben . . . . .	<b>Tagespreis</b>
Vollkornbrötchen . . . . . Aufpreis	<b>0,30 €</b>

## Nr. 1a Frühstücks-Service vegetarisch

Obstspieße . . . . . Stück	<b>1,40 €</b>
Gemüsesticks mit Dip im Eventglas . . . . . pro Pers.	<b>1,90 €</b>
Knusperbällchen mit Frischkäse und Gemüse . . . Stück	<b>1,30 €</b>

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

## Nr. 3 Aufschnittplatten

Kochschinkenrollen, Kasseler, Jever-Pilsener Salami, Wattenmeerschinken, Schweinebraten, Kräuterlachs und Lachsschinken . . . . . pro Pers.	<b>7,00 €</b>
---	---------------

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

„Sie benötigen Kaffee, Tee und Kuchen für Ihre Veranstaltung?  
– Kein Problem, sprechen Sie uns gerne an!“

## Nr. 4 Mundhappen, dekorativ garniert

Belegt mit Medaillons, Kasseler mit würzigem Rand, mediterranem Lachsschinken, Wattenmeerschinken, Käserosetten, Schnittkäse, Frischkäse 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	<b>2,15 €</b>
mit Fisch . . . . . Stück	<b>2,85 €</b>

**Größe Ø ca. 6,5 cm**

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, Garnelen, Krabben, Lachs, Forelle, usw.  
Zum Empfang reichen 5 bis 7 Stück, zum Abendbrot 10-12 Stück.

mit Aufschnitt und Käse. . . . . Stück	<b>2,00 €</b>
mit Fisch . . . . . Stück	<b>2,50 €</b>

**Größe Ø ca. 4,5 cm**

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



## Nr. 5a Tartelettes

---

aus Mürbeteig – gesalzen mit verschiedenen Füllungen:

### Tartelettes mit

- Kräuterfrischkäse mit Roastbeef und Wasabi
- Hot-Mango-Frischkäse und Trüffelsalami
- Senf-Honig-Frischkäse mit mediterranem Lachsschinken und Himbeeren oder Preiselbeeren                      Stück    **2,00 €**

### Tartelettes mit

- Forellenfrischkäse und Keta-Kaviar
- Honig-Senf-Frischkäse und Räucherlachsroulade
- Knoblauch-Frischkäse und Scampi                      Stück    **2,75 €**

### Vegetarische Tartelettes mit

- Hot-Mango-Frischkäse und Physalis
  - Frischkäse und Tete de Moine
  - Frischkäse und Himbeeren oder Erdbeeren                      Stück    **2,00 €**
- G, So, M, Sn, K, F, 2

## Nr. 6 Zum Abendbrot

---

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

Gemischte Käseplatte ..... pro Pers.    **2,80 €**

Gemischte Fischplatte,  
auch mit Makrele und Matjes ..... pro Pers.    **7,50 €**

pro Pers.    **15,10 €**

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

## Nr. 7 Rustikales Büfett (ab 15 Personen)

---

**Warm:** Lauchbraten mit Mett gefüllt, Spießbraten, würzig eingelegt (250g pro Pers.), Kartoffelgratin

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

**Fischplatten:** Rollmops, Brathering, Matjes-Filets, Makrelenfilets

**Beilagen:** Porreesalat, Nudelsalat, Krautsalat, rustikale Brotsorten und Butter

**Desserts:** (je Sorte ab 5 Personen)

- Götterspeise (rot oder grün)
- Fruchtige Quarkspeise, verschieden zubereitet
- Rote Grütze mit Vanillesoße                      pro Person    **15,75 €**

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 (250g pro Pers.), Kartoffelgratin oder mediterrane Drillingskartoffeln mit Rosmarin

**Kalt:** Partybällchen, Knuspersteaks, Mett-Igel (nicht an Sonn- und Feiertagen), gemischte Braten- und Schinkenplatte, auch mit Schinkenrollen, Käseplatte

**Fischplatten:** Rollmops, Brathering, Matjes-Filets, Makrelenfilets

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

**Desserts:** wie Nr. 7 (je Sorte ab 5 Pers.)    pro Person    **16,50 €**

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

## Nr. 9 Brunch (ab 10 Personen)

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

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

**Desserts:** siehe Nr. 26 (je Sorte ab 5 Pers.) pro Pers. **22,80 €**

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

## Nr. 10 Schlemmerplatten (bis 6 Personen)

Schweinemedallions mit Früchten, Schinkentaschen mit Waldorf- oder Fleischsalat gefüllt, mediterrane Hähnchenbrustfilets, Roastbeefrollen mit Meerrettich, kleine Knuspersteaks, Käseplatte, verschiedene Salate . . . . . pro Pers. **19,30 €**

Fischplatte. . . . . pro Pers. **8,30 €**

Brot und Butter . . . . . pro Pers. **1,90 €**

Gesamt pro Pers. **29,50 €**

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



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

### Kalte Fleischgerichte:

Kochschinkentaschen mit Fleischsalat oder Waldorfsalat, Partybällchen, kleine Knuspersteaks, Kasseler Carpaccio, Käsespezialitäten

### Heiße Braten: (250g p.

P., ab 10 Pers. 2 Sorten zur Auswahl) Backschinken, Lauchbraten und Spießbraten (geschnitten und auf Platten garniert)

**Salate:** Kartoffelsalat, Nudelsalat, Bauernsalat



**Desserts:** wie Nr. 7 (je Sorte ab 5 Pers.) pro Person **13,90 €**

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

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

**Backwaren:** gemischtes Partybrot und Schwarzbrot . . . . . pro Person **1,10 €**

**Desserts:** wie Nr. 7 (je Sorte ab 5 Pers.)

pro Person Gesamt **22,45 €**

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



## Nr. 12 Schlemmerbüfett (ab 10 Personen)

### Kalte Fleischgerichte:

Schinkenrollen, Schinkentaschen mit Waldorf- oder Fleischsalat gefüllt, Schweinemedallions mit Obst, mediterrane Hähnchensteaks, Kasseler-Carpaccio, gefüllter Hirtenbraten oder Kasseler mit Ananas, Partybällchen, Roastbeefrücken, Käsespezialitäten und verschiedene Salate



**Der gefüllte Hirtenbraten oder Kasseler mit Ananas wird alternativ gerne auch heiß geliefert** (200g pro Pers., ab 10 Personen zwei Sorten zur Auswahl) mit Kartoffelgratin oder mediterranen Kartoffeln

### Desserts: Wahlweise (je Sorte ab 5 Pers.)

Schokomousse mit Walnüssen und Vanillesoße, Vanille-Himbeer-Mousse, Pfirsich-Maracuja-Mousse, Erdbeer-Mango-Mousse  
pro Person **20,00 €**

**Fischplatten:** Lachs, Forelle, Stremellachs, Fischterrinen, geräucherte Makrelenfilets, Sahne-Meerrettich mit Preiselbeeren und Dill-Senf-Soße . . . . pro Person **7,00 €**

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

**Backwaren:** gemischtes Partybrot . . . . . pro Person **1,10 €**

**Desserts:** wie oben

Gesamt pro Person **29,05 €**

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

## Nr. 13 Schnitzelbüfett (ab 10 Personen)

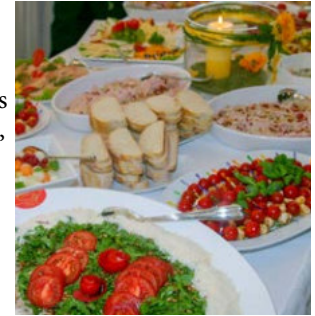
### 3 kleine Schnitzel mit 3 Soßen zur Auswahl

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 Melonen, mediterrane Hähnchensteaks, gemischtes Antipasti, geräucherte Forellenfilets, 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, Schweinemedallions nach italienischer Art mit Paprika überbacken, Grüne Nudeln, mediterrane Kartoffeln, gebraten mit Rosmarin

**Desserts:** Wahlweise (je Sorte ab 5 Pers.) Erdbeer-Mango-Mousse, Vanille-Himbeer-Mousse, Pfirsich-Maracuja-Mousse, Obstsalat mit Vanillesoße, Stracciatella-Mousse  
pro Person **29,70 €**

**mit Schweinerouladen** (statt Kalbsrouladen)

pro Person **25,30 €**

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

## Nr. 15 Fingerfood-Büfett

Mozzarella-Tomatenspieße, Käsepicker, mediterrane Hähnchensteaks überbacken, Lachstatar im Eventglas, Aprikosen, Pflaumen oder Feigen im Speckmantel gebraten, Krabbencocktail im Eventglas, Tartelettes mit Riesengarnelen, Obstspieße, Gemüsesticks mit Dressing im Eventglas, Gemüseknusperbällchen mit Frischkäse

pro Person **22,80 €**

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



## Nr. 17 Kinderbüfett (ab 6 Personen)

Würstchenpicker, Käsepicker, kleine Frikadellen mit Dip, kleine Hähnchenkeulen, Ministeaks, Nudelsalat und Kartoffelsalat, Partybrötchen, Götterspeise mit Vanillesoße . . . . . pro Person. **12,00 €**

G, Ei, Sn, M, So, Sl, Sn, 1, 2, 4, 6, 7

## Nr. 18 Pasta (jedes Gericht ab 5 Personen)

500 g je Portion – wahlweise auch vegetarisch – mit Kruste  
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 20 Personen)

Ei, G, Sn, Sl, So, 2, 5, 7, 6, 1, 4

## Nr. 18a Pasta Gourmet (jedes Gericht ab 5 Pers)

500 g je Portion – wahlweise auch vegetarisch  
Nudelpfanne „Gourmet“ mit Riesengarnelen pro Pers. **9,90 €**  
Nudelpfanne „Andalusia“ mit Lachs . . . . . pro Pers. **9,90 €**  
Nudelpfanne „Mailand“  
mit Schweinegeschnetzeltem . . . . . pro Pers. **7,90 €**  
Käse-Tortellini à la creme. . . . . pro Pers. **7,90 €**  
Tomatensalat u. Orangencarpaccio. . . . . pro Pers. **2,90 €**  
Gerne auch als Büfett von jedem etwas (ab 20 Personen)

F, Ei, G, Sn, Sl, So, 2, 5, 7, 6, 1, 4

## Nr. 19 Vegetarisch (ab 5 Personen)

Gemüselasagne mit Tomaten- oder Gorgonzola-Soße,  
Salatplatten mit Dressing  
**Desserts:** Wahlweise (je Sorte ab 5 Pers.) frischer Obstsalat mit  
Vanillesoße, Vanille-Himbeer-Mousse pro Person **12,50 €**

G, Ei, M, So, S, Sl, 4

## Nr. 21 Heiße Suppen

*Unsere Mengeneempfehlung pro Person: als Vorsuppe 300 ml,  
für den kleinen Hunger 400 ml, zum Sattessen 500 ml.*

Hochzeitsuppe vom Rind oder Hühnchen mit Eierstich und Hackbällchen . . . . .	1 Liter	<b>8,90 €</b>
Vegetarische Gemüsesuppe mit Croutons und Frischkäse . . . . .	1 Liter	<b>8,90 €</b>
Klare vegetarische Gemüsesuppe mit Griesklößchen. . . . .	1 Liter	<b>7,90 €</b>
Feine Fischsuppe mit Julienne-Gemüse und Garnelen. . . . .	1 Liter	<b>9,90 €</b>
Gulaschsuppe herzhaft im Geschmack . . . . .	1 Liter	<b>7,80 €</b>
Chili con Carne . . . . .	1 Liter	<b>7,80 €</b>
Serbische Bohnensuppe mit Mettwurst und Kasseler. . . . .	1 Liter	<b>6,60 €</b>
Erbsensuppe mit reichhaltiger Einlage. . . . .	1 Liter	<b>4,40 €</b>
Kartoffelsuppe mit Bockwürstchen. . . . .	1 Liter	<b>5,50 €</b>
Kasslersuppe herzhaft . . . . .	1 Liter	<b>8,90 €</b>
Käse-Hackfleischsuppe. . . . .	1 Liter	<b>7,80 €</b>
Gyrossuppe. . . . .	1 Liter	<b>7,80 €</b>
Lauchcremesuppe mit Riesengarnelen. . . . .	1 Liter	<b>14,50 €</b>
Broccoli-Creme-Suppe mit Lachs. . . . .	1 Liter	<b>14,50 €</b>
Lachscremesuppe . . . . .	1 Liter	<b>14,50 €</b>
Möhren-Ingwersuppe mit Kokos (vegan) . . . . .	1 Liter	<b>14,50 €</b>

*(Preise 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	<b>2,20 €</b>
Kartoffelsalat . . . . .	100 g	<b>0,80 €</b>
Krautsalat . . . . .	100 g	<b>0,88 €</b>
Krautsalat Cole Slaw . . . . .	100 g	<b>0,99 €</b>
Spargelsalat. . . . .	100 g	<b>2,00 €</b>
Fleischsalat, auch mit Curry . . . . .	100 g	<b>1,10 €</b>
Eiersalat . . . . .	100 g	<b>1,88 €</b>
Bauernsalat. . . . .	100 g	<b>1,58 €</b>
Krabbencocktail. . . . .		<b>Tagespreis</b>
Heringssalat . . . . .	100 g	<b>1,89 €</b>
Porreesalat . . . . .	100 g	<b>1,98 €</b>
Nudelsalat. . . . .	100 g	<b>1,35 €</b>
Möhrensalat . . . . .	100 g	<b>1,20 €</b>
Bayrischer Kartoffelsalat. . . . .	100 g	<b>1,20 €</b>
Astoria Salat nach Waldorf Art . . . . .	100 g	<b>1,98 €</b>
Heringssalat nach Hamburger Art . . . . .	100 g	<b>2,25 €</b>
Orangencarpaccio mit Früchten und Zwiebeln . .	100 g	<b>2,50 €</b>
Erdbeercarpaccio. . . . .	100 g	<b>2,50 €</b>

*(Preise ab 500 g, sonst 10 % Aufschlag)*

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



**Dazu empfehlen wir rustikale Brotsorten, z. B.:**

Partytraube. ....	12 Brötchen	<b>4,00 €</b>
Partytorte .....	20 Brötchen	<b>6,90 €</b>
Zwiebelstange, geschnitten. ....	Stück	<b>3,55 €</b>
Kaviarbrötchen, geschnitten. ....	Stück	<b>2,25 €</b>
Türkisches Fladenbrot, nur im Stück .....	Stück	<b>2,70 €</b>
Ciabatta, geschnitten. ....	Stück	<b>2,70 €</b>
Baguettebrot, nur im Stück .....	Stück	<b>1,90 €</b>

G, So, Ss, M, S, 4



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

(300g Braten pro Person, ab 5 Pers. eine Sorte zur Auswahl)

**1.) (alle Sorten vom Nacken)**

Spießbraten, mit der besonderen Würze

Gyrosbraten, kräftig gewürzt

Senfbraten mit Senfkruste

Knoblauchbraten, mit Knoblauch gespiekt

Jägerbraten mit Pilzmix

Grillbutterbraten mit Kräutern

Backschinken mit knuspriger Kruste pro Person **5,50 €**

**2.) (alle Sorten mager)**

Spießbraten

Hirtenbraten, mit Fetakäse

Gyrosbraten, kräftig gewürzt

Krustenbraten, gefüllt mit Zwiebeln und Paprika

Lauchbraten, mit Mett und Lauch gefüllt

Kasseler, mit Ananas

Schweinebraten mit Soße

Rinderbraten mit Soße

Putenbrust, extra mager

Überraschungsbraten vom Schwein, gefüllt

pro Person **6,60 €**

**3.) Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Kartoffelgratin**

oder mediterrane Kartoffeln pro Person **2,50 €**

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

**4.) Kesselgulasch mit Roggen- oder Zwiebelstange**

500 ml pro Person **6,50 €**

Sn, G, Sl

## Nr. 24 Für Ihre Rustikale Feier

(350g Braten pro Person)

**Spanferkel** (ab 20 Pers), auf Wunsch  
in Ihrem Hause zerlegt und portioniert. . . . . pro Pers. **13,90 €**  
mit Salat oder Sauerkraut,  
Brot und Kräuterbutter. . . . . pro Pers. **16,90 €**

**Spanferkel-Jungschwein-Rücken oder -Keule**  
ohne Knochen, mit Kruste,  
geschnitten oder im Stück . . . . . 300 g pro Pers. **12,90 €**  
mit Sauerkraut, Krautsalat,  
Fladenbrot und Kräuterbutter . . . . . pro Pers. **15,50 €**

**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. **12,50 €**

**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 €**

**Pulled Pork**, kleine gebratene Kartoffeln, Dip und  
Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat) . . . . . pro Pers. **10,20 €**

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

**Grünkohl** mit Kasseler, Kohlpinkel, Bauchfleisch,  
geräucherter Kochwurst und Salzkartoffeln . . pro Pers. **9,90 €**

**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 **2,70 €**

**Minutensteak**, paniert  
(auch mit Mandel- oder Kokospanade) . . . . . Stück **2,20 €**

**Vegetarische Gemüsefrikadelle** . . . . . Stück **1,78 €**

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

## Nr. 25 Beilagen

Salzkartoffeln .....	pro Pers.	1,80 €
Kartoffelpüree, Kartoffelselleriepüree oder Kartoffelsteckrübenpüree (ab 10 Pers.) ...	pro Pers.	2,40 €
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 im Speckmantel .....	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.	2,50 €

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

## Nr. 26 Desserts (dekorativ angerichtet)

(je Sorte ab 5 Personen)

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-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 (ab 7 Personen)**

**Spargelcreme-Suppe, Lauchcreme-Suppe, Hochzeitssuppe von der zarten Hähnchenbrust oder vom Rind, Tomatencreme-Suppe** 300 ml p. P. **2,50 €**

**Broccolicreme-Suppe** mit Lachsstreifen  
**Lauchcreme-Suppe** mit Garnelen . . . . . 300 ml p. P. **2,90 €**  
**Lachscreme-Suppe** . . . . . 300 ml p. P. **3,30 €**

**Feine Fischsuppe** mit Julienne-Gemüse und Garnelen . . . . . 300 ml p. P. **3,30 €**

**Krustenbraten, Spießbraten, Lauchbraten**  
dazu: Kartoffelgratin, Sauce Bernaise und Salatplatten mit Dressing . . . . . p. P. **14,50 €**  
oder mit: Rosmarinkartoffeln, Sauce Bernaise, Romanesko mit Sauce Hollandaise, Kaiserschoten . . . . . p. P. **15,60 €**

**Rinderbraten und Kasseler-Lachsbraten** mit frischen Champignons und Rahmsoße, Bohnen im Speckmantel, Blumenkohl mit heller Soße, Salzkartoffeln, gebratene Drillingskartoffel . . . . . p. P. **15,60 €**

**Rinderbraten, Putenbraten und Schweinebraten** mit frischen Champignons und Rahmsoße, Romanesko, mit Sauce Hollandaise, Erbsen und Möhren mit Buttersoße, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin . . . . . p. P. **15,60 €**

**Schweine-Sahne-Schnitzel**  
mit Champignons und Kräutern überbacken . . . p. P. **9,00 €**  
dazu: Kartoffelgratin, Spätzle und Salatplatten mit Dressing . . . . . p. P. **4,50 €**  
oder mit: Kartoffelgratin, Spätzle, Erbsen und Möhren mit Buttersoße, Bohnen im Speckmantel . . . . . p. P. **13,50 €**

**1 Rinderroulade und Schweinelachsbraten** mit Rahmsoße, Bohnen im Speckmantel, Blumenkohl mit heller Soße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln u. Rösti . . . . . p. P. **15,60 €**

**Schweinelendchen nach französischer Art**  
mit Champignons und Sahne überbacken . . . . . p. P. **10,00 €**  
dazu: Kartoffelgratin, grüne Nudeln oder Spätzle und Salatplatten mit Dressing . . . . . p. P. **15,90 €**  
oder mit: Kartoffelgratin, grünen Nudeln oder Spätzle, Bohnen im Speckmantel, Kaiserschoten . . . . . p. P. **15,90 €**

**Schweinelendchen nach italienischer Art**  
mit Porree und Paprika überbacken . . . . . p. P. **10,00 €**  
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. . . . . p. P. **10,00 €**  
dazu: Spätzle, mediterrane Kartoffeln und frische Salatplatte mit Dressing. . . . . p. P. **15,90 €**

**Spargel-Angebot (saisonal)**  
Frischer Spargel (Frischgewicht 500g mit Schale), geräucherter oder luftgetrockneter Schinken und 1 gebratenes Hähnchenschnitzel, Salzkartoffeln (neue Ernte), Soße Hollandaise und Buttersoße, Spargelcremesuppe . . . . . p. P. **19,90 €**

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. **16,90 €**

### Edel-Fisch-Pfanne in würziger fruchtiger Soße

mit Lachs, Riesengarnelen und Goldbarsch, mit  
Mandelreis und Salat-Platten mit Dressing ..... p. P. **18,90 €**

### Zanderfilet m. Orangen-Pfeffersoße

mit Broccoli und Buttermandeln, Kaiserschoten  
und Butterkartoffeln, Röstis ..... p. P. **18,90 €**

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. **25,50 €**

### 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. **19,90 €**

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

*Nr. 1-32 inklusive gesetzl. MwSt., aber ohne Extraleistungen. Für Extraleistungen wie Servicestunden, Leihgebühren, Endreinigung und Fahrtkosten sind die Preise **zuzüglich** gesetzlicher Mehrwertsteuer für den gesamten Auftrag zu verstehen.*

## Unsere Grill-Empfehlungen

**Zu den Grillbüfets können Sie von uns auch einen passenden Grill mit Zubehör, Leihgeschirr und Grillpersonal bekommen.**

**Sprechen Sie uns an – wir erstellen Ihnen ein Angebot und erfüllen gerne weitere Wünsche!**

*(Die Preise der Grill-Büfets sind Nettopreise zzgl. gesetzl. MwSt.)*

## Grill 1 Grill-Büfett Nr. 1 (ab 15 Personen)

### Grilladen (pro Person 400 g Fleisch)

verschieden eingelegte Nackensteaks, Stadtfestbratwürste, marinierte Putensteaks, marinierte Minutensteaks vom Rind, XXL-Grillfackeln und besonders gefüllte Hirtensteaks

**Salate** (250 g pro Person) Kartoffelsalat, Nudelsalat, Bauernsalat und Krautsalat „Cole Slaw“



**Beilagen** Kräuterbuttersterne und gemischtes Partybrot, Senf, Ketchup, verschiedene Grillsoßen, Zaziki Netto p. P. **11,98 €**

G, M, Ei, So, Se, Sn, Ss, 1, 2, 4, 6

**Auf Wunsch** liefern wir Ihnen zusätzlich zu allen Grill-Büfets kleine gebratene Drillingskartoffeln oder Folienkartoffeln mit Dipp

Netto p. P. **1,80 €**



## **Grill 2 Grill-Büfett Nr. 2 (ab 20 Personen)**

**Grilladen** (pro Person 350 g Fleisch)  
verschieden eingelegte Nackensteaks, Schinkenbratwürste, Stadtfestbratwürste, gemischte Filetspieße vom Rind und Schwein, marinierte Putensteaks, besonders gefüllte Hirtensteaks, marinierte Minutensteaks vom Rind, eingelegte Garnelenspieße

**Salate** (250 g pro Person)  
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Salat der Saison mit Dressing und Krautsalat „Cole Slaw“

**Beilagen** Kräuterbuttersterne und gemischtes Partybrot, Senf, Ketchup, Grillsoße, Zaziki



**Antipasti** Tomaten-Mozzarella-Spieße, getrocknete Tomaten, gegrillte Paprika, gegrillte Zucchini, eingelegte Oliven

**Dessert** Fruchtsalat mit Maraschino und Vanillesoße, Schokomousse mit Vanillesoße und Zitronen-Mousse

Netto p. P. **18,50 €**

G, M, Ei, So, Se, Sn, Ss, 1, 2, 4, 6

## **Grill 3 Grill-Büfett Nr. 3 (ab 15 Personen)**

**Grilladen** (pro Person 400 g Fleisch)  
verschieden eingelegte Nackensteaks, gewürzte Bauchscheiben, Hackspieße, XXL-Grillfackeln, Stadtfest-Bratwürste

**Salate** (250 g pro Person) Kartoffelsalat, Nudelsalat und Krautsalat „Cole Slaw“

**Beilagen** Senf, Ketchup, geschnittenes Kaviarbrötchen

Netto p. P. **9,98 €**

G, M, Ei, So, Se, Sn, Ss, 1, 2, 4, 5, 6

## **Grill 4 Grill-Büfett Nr. 4 (ab 20 Personen)**

**Grilladen** (pro Person 350 g Fleisch)  
verschieden eingelegte Nackensteaks, Hackspieße, gemischte Filetspieße vom Rind und Schwein, eingelegte Garnelenspieße, XXL-Grillfackeln, Stadtfestbratwürste, Hirtensteaks, marinierte Putensteaks, Gemüsespieße oder Gemüsepackchen, Grillkäse

**Salate** (250 g pro Person) Kartoffelsalat, Nudelsalat, Salatplatte mit Dressing, und Krautsalat „Cole Slaw“

**Beilagen** Kräuterbuttersterne, gemischtes Partybrot, Senf, Ketchup, 2 verschiedene Grillsoßen

**Antipasti** Tomaten-Mozzarella-Spieße, Obstspieße und Käsespieße, mariniertes Gemüse (gegrillte Paprika, gegrillte Zucchini, eingelegte Oliven gemischt)

Netto p. P. **17,98 €**

G, M, Ei, K, So, Se, Sn, Ss, 1, 2, 4, 6

## **Grill 5 Amerikanisches Barbecue (ab 20 Pers.)**

**Grilladen** (pro Person 350 g Fleisch)  
Pulled Pork mit Barbecue-Soße, Flanksteaks, Ribeye-Steaks (Dry Age), Spare-Ribs, Lammsteaks

**Salate** (250 g pro Person) Krautsalat „Cole Slaw“, Ruccola-Tomatensalat mit gerösteten Pinienkernen oder leichter Porressalat

**Beilagen** hausgemachte Salzasoße, Rauchsaltbutter, gemischtes Partybrot

Netto p. P. **19,80 €**

G, M, Ei, K, So, Se, Sn, Ss, 1, 2, 4, 6

## 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 am nächsten Tag.

### Leihgebühr für Geschirr:

auf Anfrage Standard oder Gala

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

### Servicestunden

pro Stunde und Servicekraft . . . . . Netto ab **26,50 €**  
Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer

### Fahrtkosten

Bei Aufträgen unter 250,00 € berechnen wir  
in Jever und Wittmund innerorts (Stadtgebiet) . . . . ab **7,00 €**  
JEV/WTM außerhalb (nach Absprache/Kilometern) ab **10,00 €**  
in Wilhelmshaven innerorts (Stadtgebiet) . . . . . ab **10,00 €**  
WHV außerhalb (nach Absprache und Kilometern) ab **15,00 €**  
zzgl. gesetzl. MwSt.

### 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.**

**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](http://www.fleischerei-janssen.de)  
[info@fleischerei-janssen.de](mailto:info@fleischerei-janssen.de)**