

hardekopf
PARTYSERVICE

Treffpunkt für Genießer

Meisterliche Qualität und Frische
im Zeichen der F-Marke

- Partyservice
- Kalte Platten
- Kalte und warme Buffets
- Warme Braten
- Salate aus eigener Herstellung
- Wurst- und Fleischspezialitäten aus hauseigener Schlachtung

Lindhorst, Bäckerstr. 32 und Bahnhofstr. 11
Niedernwöhren, Brunnenstr. 19

Tel. 05725 -7461, Fax 05725 - 6592
E-Mail: hardekopf@t-online.de
www.partyservice-hardekopf.de

**DAS BESTE
FÜR IHRE
GÄSTE**

**PARTYSERVICE
Fleischerei**



hardekopf
PARTYSERVICE

Bäckerstraße 32 - 31698 Lindhorst
Tel. 0 57 25 - 74 61

gültig ab 01.02.2020

Wir möchten Ihnen mit diesem Heft einen Einblick in das Angebot unseres Partyservices geben. Ihre individuellen Wünsche können selbstverständlich jederzeit berücksichtigt werden.

Unser Partyservice ist

**Mo, Di, Do - Sa
bis 19.00 Uhr**

Mi bis 18.30 Uhr

So bis 12.30 Uhr

für Sie da.

**In der Konfirmationszeit
können Sie uns sonntags bis 19.00 Uhr
in Anspruch nehmen.**

Fleischerei

Bahnhofstraße 11, Lindhorst
Tel.: 0 57 25 / 74 61

Brunnenstraße 19, Niedernwöhren
Tel. : 0 57 21 / 29 09

Partyservice

Bäckerstraße 32, Lindhorst
Tel.: 0 57 25 / 74 61

www.partyservice-hardekopf.de

Unsere Speisen können folgende aufgelistete allergene Stoffe und/oder Zutaten enthalten:

1. Glutenthaltiges Getreide
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/dl
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unser Personal ist entsprechend geschult und gibt Ihnen bei Bedarf gern Auskunft.

Für Ihre Notizen:

Wir hoffen mit unserer Auswahl Ihren Geschmack getroffen zu haben.

Alle Preise in diesem Heft sind Abholpreise. Die Speisen sind immer in Lindhorst, Bäckerstraße 32 abzuholen.

Gern liefern wir Ihnen Ihre Speisen und Büfets aus.

Liefergebühren

- 5,00 € für Lieferungen in Lindhorst und der Samtgemeinde Lindhorst.
- 10,00 € für Lieferungen nach Stadthagen, Rodenberg, Samtgemeinde Sachsenhagen, Niedernwöhren, Bad Nenndorf.
- 15,00 € für Lieferungen nach Wiedensahl, Hagenburg.
- 20,00 € für Lieferungen nach Bückeberg, Wunstorf, Barsinghausen, Nienstadt, Samtgemeinde Rodenberg ab Autobahn, Auetal, Rosenhagen, Raderhorst sowie Rehburg-Loccum, Lauenau, Apelern.
- 30,00 € für Lieferungen nach Minden, Rinteln, Petershagen
- 50,00 € für Lieferungen nach Hannover.
Alle weiteren Orte auf Anfrage.

Gern holen wir das gebrauchte Geschirr auch wieder zurück. Hierfür berechnen wir den doppelten Lieferpreis.

Selbstverständlich sind wir stets bemüht, zu den mit Ihnen vereinbarten Zeiten zu liefern, wir behalten uns jedoch eine Toleranzzeit von 20 Min. vor.

Unsere Preise verstehen sich inklusive 7 % Umsatzsteuer auf die Ware und die Anfahrt. Bei weiteren Dienstleistungen, die mit Ihrem Büffet verbunden sind, sind wir verpflichtet, auf den gesamten Lieferumfang einen Umsatzsteuersatz von 19 % zu erheben.

Für weitere Auskünfte und Dienstleistungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Das Heft verliert bei einer Neuerscheinung seine Gültigkeit.

Wir über uns!

Die Grundlage unseres umfangreichen Partyservice ist die traditionelle Fleischerei, die wir seit 1931 betreiben.

Im Jahre 2003 konnten wir die Fleischerei Fahlbusch in Niedernwöhren übernehmen. Die Herstellung der Fleisch- und Wurstwaren wurden dorthin verlagert.

Der Partyservice bleibt weiterhin in Lindhorst bestehen.

Durch Verwendung von Fleisch aus der hauseigenen Verarbeitung können wir Ihnen einen hohen Qualitäts- und Frischestandard garantieren. Ergänzt wird dieser durch frisch geräucherten Fisch aus Steinhude, erntefrisches Obst und Gemüse und eine gepflegte Käseauswahl. Die direkte Zusammenarbeit mit einer Geflügelfleischerei und einer Bäckerei ermöglicht es uns, Ihnen auch in diesen Bereichen höchste Qualität zu bieten.

Wir freuen uns über Ihr Interesse und werden alles mögliche tun, um das in uns gesetzte Vertrauen zu rechtfertigen.

Auf Ihren Auftrag freuen sich

**Walter & Marion Hardekopf
mit allen Mitarbeitern.**

**Bitte beachten Sie unsere Geschäftsbedingungen
auf Seite 26**

Suppen (p.P. 0,5 Liter)

Preis pro Portion

<i>Schaumburg-Lipper Hochzeitssuppe</i>	3,80 €
<i>Tomatensuppe - vegetarisch</i>	3,50 €
<i>Gulaschsuppe</i>	4,00 €
<i>Gyrossuppe</i>	4,00 €
<i>Käselauchsuppe mit Hackfleisch</i>	3,80 €
<i>Broccolicremesuppe - vegetarisch</i>	3,00 €
<i>Broccolicremesuppe mit Lachsstreifen</i>	4,00 €
<i>Kartoffel- oder Erbsensuppe</i>	3,00 €
<i>Kartoffel- oder Erbsensuppe – mit Würstchentaler</i>	3,60 €
<i>Verschiedene deftige Eintöpfe</i>	3,60 €
<i>Steinpilzcremesuppe – vegetarisch</i>	4,00 €
<i>Minestrone – vegetarisch</i>	3,80 €
<i>Kürbissuppe – vegetarisch</i>	4,00 €

Wildgerichte

<i>Hirschkalbskeule an feiner Sauce</i>	10,00 €
<i>Rehkeule an feiner Sauce</i>	12,50 €
<i>Wildschweinkeule an feiner Sauce</i>	9,20 €
<i>Wildragout mit Pfifferlingen</i>	8,50 €

Vom Rind

<i>Rinderschmorbraten,</i> <i>Sauce und Champignons</i>	7,50 €
---	--------

<i>Rinderrouladen</i> <i>gefüllt mit Bauchspeck und Zwiebeln, Sauce</i>	<i>Stck.</i> 5,20 €
---	---------------------

<i>kleine Rinderrouladen</i>	<i>Stck.</i> 3,60 €
-------------------------------------	---------------------

<i>Familienroulade</i> <i>gefüllt mit Bauchspeck und Zwiebeln, Sauce und Champignons</i>	7,50 €
--	--------

Kalbsbraten

<i>mit Rosmarinsauce</i>	9,00 €
--------------------------	--------

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir aus organisatorischen Gründen Bestelländerungen nur bis 2 Tage vor Auftragstermin kostenfrei bearbeiten können.

Reklamationen können wir nur innerhalb von 24 Stunden unter Rückgabe einer Probe berücksichtigen.

Datenschutzerklärung

Unser Umgang mit personenbezogenen Daten:
Personenbezogene Daten sind Informationen, mit deren Hilfe eine individuelle Person bestimmbar ist, also Angaben, die zurückverfolgt werden können. Dazu gehören Ihr Name, Ihre Emailadresse oder Ihre Telefonnummer sowie Ihre Postanschrift.
Wenn Sie uns mit einem Catering beauftragen, werden personenbezogene Daten von Ihnen erhoben. Die Daten werden von uns grundsätzlich nur zu Zwecken der Abwicklung Ihrer Aufträge erhoben, gespeichert und genutzt.
Wir verwenden Ihre personenbezogenen Informationen grundsätzlich nur zur Erfüllung der von Ihnen gewünschten Leistungen. Wir geben darüber hinaus die Daten nicht ohne Ihre ausdrückliche Einwilligung an Dritte weiter, insbesondere nicht zu Werbezwecken. Eine Weitergabe Ihrer personenbezogenen Daten erfolgt nur, wenn Sie selbst in die Datenweitergabe eingewilligt haben oder soweit wir aufgrund gesetzlicher Bestimmungen und/oder behördlicher bzw. gerichtlicher Anordnungen hierzu berechtigt oder verpflichtet sind. Dabei kann es sich insbesondere um die Auskunftserteilung für Zwecke der Strafverfolgung, zur Gefahrenabwehr oder zur Durchsetzung geistiger Eigentumsrechte handeln.

Präsente für jede Gelegenheit

Geschenkgutscheine

Gutscheine mit einem Gegenwert Ihrer Wahl

Wurststrauß

- mit Salami und Käse 10,50 €
- Auf Wunsch können Geldscheine eingebunden werden. 11,50 €

Geschenkkartons

leckere Wurst- und Käsespezialitäten in ansprechender Aufmachung

12,00 - 25,00 €

Dekorbretter und -körbe

Wurst, Käse und Praliné aufwendig angerichtet

ab 15,00 €

Präsentkörbe

Ein reichhaltiges Sortiment aus Wurst-, und Schinkenspezialitäten in Verbindung mit Käse, Obstkonserven, Gebäck, Pralinen und Säften, Weine und Sekt Ihrer Wahl.

Als besonderen Clou können Geldscheine oder Stücke in Wursthüllen oder Wurstdosen eingegossen und den Geschenkartikeln beigegeben werden.

Vom Schwein

Preis pro Person

Schweinefilet im Kräutermantel

wahlweise mit Champignonrahm- oder pikanter Pfeffersauce 7,60 €

Schweinefilet im Blätterteig, Sauce

7,60 €

Gefüllte Schweinebraten

Diese Braten bereiten wir vom Schweinenacken, auf Wunsch auch vom mageren Schweinerücken. Zu allen Braten liefern wir eine kräftige Bratensauce.

Wir empfehlen pro Pers. 350 Gramm geschnitten.

Preis pro Person

Zwiebelbraten

mit Zwiebeln gespickt und äußerer Kräuterkruste

6,00 €

Jägerbraten

pikante Pfefferwürzmischung gefüllt mit Kräutermett

6,00 €

Käsebraten

eine Füllung aus Käse, Champignons, Petersilie und Möhren, gebunden in grobem Brät, gewürzt mit einer Kräuterkäsemischung

6,00 €

Schwedenbraten

gefüllt mit Backpflaumen gewürzt mit feiner Currymischung

6,00 €

Gyrosbraten

gefüllt mit Zwiebeln, gewürzt mit herzhaftem Gyrosgewürz

6,00 €

Preis pro Person

Milanobraten

6,00 €

Schweinerücken gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Zwiebeln, pikant mariniert

Backschinken

6,00 €

eingelegter Schinken mit Schwarte gebraten

Bärenschinken

6,00 €

würzig eingelegte Schinkenstücke ohne Fett und Schwarte

Schinken in Burgunder

6,00 €

der Wein aus Burgund verleiht diesem Schinken seinen typischen Geschmack

Kasselerbraten natur

6,00 €

Klein aber fein...

„Fingerfood“ ganz groß im Kommen

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

Preis je Stck.

Tomate-Mozzarella-Spieß	0,65 €
Käsespieß mit Traube	0,30 €
Großer Partyspieß mit verschiedenen Käsesorten und Trauben	1,25 €
Gefüllte Mini-Tomaten mit Frischkäse	0,75 €
Mini Röstinchen mit Lachstatar	1,30 €
Mini Röstinchen mit Matjestatar	1,30 €
Pikant gefüllte Mini-Croissants, drei Sorten	0,65 €
Blätterteig-Happen, verschiedene Sorten	0,65 €
Mini Laugengebäck	0,65 €
Partyfrikadelle	0,50 €
Partyschnitzel	1,30 €
Chicken-Wings	0,55 €
Hähnchensticks, verschiedene Sorten	0,75 €
Gefüllte Eier	0,50 €
Schweinemedaille	1,50 €
Putenmedaille in Cornflakespanade	1,00 €
Hähnchenkeule	1,50 €
Mini-Flammkuchen classic oder Peperoni-Feta	1,20 €

Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Fingerfood-Buffet zusammen.

Belegte Brote und Brötchen sowie Canapés

werden nach Ihren Wünschen angefertigt,

mit verschiedenen Wurst-, Fleisch-, Käse- und

Fischspezialitäten belegt und unterschiedlich ausgarniert.

4/2 Schnittbrötchen pro Person, belegt mit Wurst
und Käse 8,00 €

4/2 Schnittbrötchen pro Person, belegt mit Wurst,
Käse und Fisch 9,50 €

oder einzeln

Schnittbrötchen mit Wurst oder Käse 2,00 €

Vollkornbrötchen mit Wurst oder Käse 3,00 €

Schnittbrötchen mit Fisch 3,50 €

Canapés, p.P. 6 Stück

mit Käse, Wurst und Fischspezialitäten 9,40 €

mit Käse- und Wurstspezialitäten 8,90 €

**Auf Wunsch fertigen wir Ihnen auch gern vegetarische oder
vegane Canapés an.**

Wraps

mit Putenbrust, Kochschinken, Salami, Thunfisch,

Camembert 1,20 €

mit Lachs 1,80 €

orientalisch mit Hähnchenstreifen, Spinat und

Currysauce 1,80 €

Mindestabnahme je Sorte 8 Stück

Grünkohl

Grünkohl mit Bregenwurst und Bauchfleisch

Grünkohl mit Kasseler, Bregenwurst und Bauchfleisch

dazu Kartoffeln

pro Pers.

6,50 €

7,50 €

9,00 €

Schweinschaxe

gepökelt oder ungepökelt, ganze oder

halbe Haxen immer ein Genuss

Mini Haxen

2,30 / 4,00 €

3,00 €

Dicke Rippen (Portion ca. 500 g)

dazu Bratensauce

4,50 €

0,50 €

Spare Ribs (Portion ca. 750 g)

Barbecue Dipp

dazu Bratensauce

7,00 €

1,00 €

0,50 €

Spanferkel (10 Tage Vorbestellung erbeten)

im Ganzen oder ausgelöst

geschnitten

Bratensauce

pro Pers.

6,50 €

7,60 €

0,50 €

Deftiges fein umhüllt

Kasseler im Blätterteig

Kasseler im Brotteig

Schinken im Brotteig

dazu Bratensauce

6,35 €

6,35 €

6,35 €

0,50 €

Kasselertaschen

Kasseler Scheibe im Blätterteig

mit Ananas

mit Käse und Ananas

3,00 €

3,20 €

3,50 €

Kasseler in Käsesoße

Kasseler Scheiben mit Ananas

in feiner Käsesoße überbacken

pro Pers.

6,60 €

Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen

<i>Partyschnitzel, paniert</i>	<i>Stück</i>	<i>1,30 €</i>
<i>Jägerschnitzel (3/2 pro Person)</i>	<i>Portion</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Zigeunerschnitzel (3/2 pro Person)</i>	<i>Portion</i>	<i>4,90 €</i>

Fleisch-/Leberkäse

*Natur, Pizza-, Gyros- oder
Röstzwiebfleischkäse*

pro Person 4,50 €

Hackbraten

*mit verschiedener Füllung
Broccoli, Champignons, Paprika, Käse, Ei*

pro Person 4,50 €

Schlemmerpfanne

*Schweinefleisch pikant mariniert, mit Tomate,
Mais, Paprika, Bauchspeck und Zwiebeln*

pro Person 6,00 €

Chinapfanne

*Schweinefleisch mit Chinagemüse und feiner
Currynote*

pro Person 6,00 €

Menü 3

- *Schaumburg-Lipper Hochzeitssuppe*
- *Schweinefilet im Kräutermantel an frischen
Rahmchampignons, Sauce*
- *Hähnchenbrust mit Spinat-Frischkäsefüllung, Sauce*
- *Kroketten, Butterreis*
- *Salatplatte, Dressing*
- *Dessert nach Wahl*

***pro Pers.
19,50 €***

Menü 1

- Schaumburg-Lipper Hochzeitssuppe
- große Familienroulade vom Rind gefüllt mit Bauchspeck und Zwiebeln
- Schweinerückenbraten
- Kartoffeln, Kroketten
- Rotkohl
- Erbsen und Möhren
- feine gebundene Soße
- Schokoladencreme

pro Pers.
18,50 €

Menü 2

- Schaumburg-Lipper Hochzeitssuppe
- Kalbsbraten mit Rosmarin-Sauce
- Rote Meerbarbe mit Dillsauce
- Salzkartoffeln, Herzoginkartoffeln
- Bohnenbündchen
- Dessert nach Wahl

pro Pers.
19,50 €

Geflügel

pro Pers.

Putenbrust natur mit gebundenem Geflügelfond, Curryobstsauce oder Pestosauce		6,60 €
Hähnchenbrustfilets mit Curryobstsauce		6,60 €
Putenrahmgeschnetztes mit Champignons		6,60 €
Putencurrygeschnetztes mit Ananas		6,60 €
Hähnchengemüsepfanne mit Zuckerschoten, Möhren, Mais und Spargel in heller Sauce		6,60 €
Gratinierte Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella mit Tomaten-Sherrysauce		6,60 €
Entenbrust an Orangensauce	Port.	7,50 €
Gänsebrust Sauce	Port.	10,50 €
Gänsekeule Sauce	Stck.	8,50 €
Gänsebraten aus Brust und Keule, Sauce		12,50 €

Für Saucenfreunde

pro Pers.

Chili con carne	4,80 €
Gulasch	6,60 €
Medaillons in Sahnesauce	7,60 €
Rindsmedaillons in Pilzkräuterrahm	10,20 €
Rahmgeschnetztes mit Champignons	6,60 €
Sahneschnitzel	6,60 €
Schöpfcurrywurst	5,40 €
Zungenragout	7,90 €

Für Vegetarier

<i>Chili sin Carne</i>	7,50 €
<i>Mediterraner Gemüseauflauf mit Fetakruste</i>	4,00 €
<i>Käsetortellini in Pilzrahmsauce</i>	5,80 €
<i>Gemüselasagne</i>	5,80 €
<i>Gemüsegratin</i>	3,00 €

Fisch

<i>Lachsfilet überbacken, mit feinen Broccoliröschen</i>	8,00 €
<i>Lachsfilet mit Kräuter-Fischfarce im Blätterteig mit Senf-Dill-Sauce</i>	8,40 €
<i>Lachslasagne mit Blattspinat</i>	7,50 €
<i>Seezungenröllchen in Rieslingsauce</i>	9,40 €
<i>Rotbarbe mit Dillsauce</i>	8,40 €
<i>Lachs mit Blattspinat an heller Sauce</i>	8,00 €

Pasta

<i>Penne al Forno mit Hackfleisch</i>	5,80 €
<i>Lasagne mit Hackfleisch</i>	5,80 €
<i>Käsetortellini in Pilzrahmsauce</i>	5,80 €
<i>Farfalle in Lachs-Broccolisauce</i>	5,80 €
<i>Gemüselasagne</i>	5,80 €

Italienisches Buffet „Mailand“

- *Anti Pasti (gegrillte Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine in Kräuter-Knoblauchmarinade)*
- *Tomate mit Mozzarella (auch als Spieße)*
- *Ciabatta, Aioli*
- *Schweinefilet „Roma“, Pestosauce*
- *Hackbällchen in Tomaten-Sherrysauce*
- *Lasagne mit Lachs und Blattspinat*
- *Penne, Rosmarinkartoffeln*
- *verschiedene Fischspezialitäten*
- *Käseauswahl*
- *Schinkenspezialitäten mit Melone*
- *Carpaccio vom Rind mit Vinaigrette*
- *Brotkorb mit Pizzabrötchen, Butter*
- *Italienischer Nudelsalat „Toscana“*
- *Tiramisu*
- *Panna Cotta mit Kirschsauce*

ab 20 Pers.

**pro Person
27,50 €**

Italienisches Buffet „Rom“

- *Anti Pasti (gegrillte Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine in Kräuter-Knoblauchmarinade)*
- *Tomate mit Mozzarella (auch als Spieße)*
- *Ciabatta, Aioli*
- *gratinierte Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella*
- *Schweinerückenbraten Milano, feine Tomaten-Sherrysauce*
- *Kartoffelgratin, Penne*
- *Romanesco*
- *Fischspezialitäten*
- *internationale Käseauswahl*
- *Schweinefilet mit Thunfischsauce*
- *gemischter Brotkorb mit Pizzabrötchen*
- *Buttertraube*
- *Gelbe Grütze mit Vanillesauce*
- *Tiramisu*

ab 10 Pers.

**pro Person
19,00 €**

Italienische Vorspeisen

<i>Antipasti, Aioli</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>3,75 €</i>
<i>Antipasti, Aioli, Ciabatta</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Tomate mit Mozzarella</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>2,00 €</i>

Beilagen

	pro Pers.
<i>Salzkartoffeln</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Kroketten</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Kartoffelgratin</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Kartoffelgratin mit Broccoli</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Kartoffel-Specksalat</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Kartoffel- oder Semmelknödel</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Kartoffel-Rösti</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Reis</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Spätzle</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Nudeln</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Sauerkraut</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Rotkohl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Erbsen und Möhren</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Gemüseplatte</i>	<i>3,50 €</i>
<i>dazu Sauce Hollandaise</i>	<i>0,50 €</i>
<i>(Spargel auf Anfrage)</i>	
<i>Gemüsegratin</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Champignons</i>	<i>1,00 €</i>
<i>frische Rahmchampignons</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Pfifferlinge</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Preiselbeerbirnen</i>	<i>0,60 €</i>

Salate

	<i>Preise pro kg</i>
<i>Apfel-Möhren Salat</i>	8,90 €
<i>Bohnensalat</i>	6,90 €
<i>Broccoli-Rohkostsalat mit Pinienkernen – vegan</i>	12,90 €
<i>Couscous Salat – vegan</i>	8,90 €
<i>Eiersalat</i>	8,90 €
<i>Florentiner Nudelsalat</i>	8,90 €
<i>Floridasalat</i>	8,90 €
<i>Geflügelsalat</i>	12,90 €
<i>Herrensalat</i>	10,90 €
<i>Hirtensalat</i>	10,90 €
<i>Kartoffelsalat „Florenz“ mit getrockneten Tomaten, Oliven und Olivenöldressing</i>	8,90 €
<i>Kartoffelsalat mit Mayonnaise</i>	7,20 €
<i>Kartoffel-Specksalat</i>	7,20 €
<i>Krautsalat</i>	6,90 €
<i>Matjeshappen</i>	10,90 €
<i>Nudelsalat mit Champignons u. Erbsen</i>	6,90 €
<i>Nudelsalat „Toscana“</i>	8,90 €
<i>Paprika-Mais Salat</i>	8,90 €
<i>Reissalat</i>	6,90 €
<i>Schweizer Salat</i>	8,90 €
<i>Selleriesalat</i>	6,90 €
<i>Waldorfsalat</i>	11,90 €
	pro Pers.
<i>Gemischter Salat der Saison</i>	2,50 €
<i>Salatplatte mit Dressing</i>	3,00 €
<i>Italienische Salatplatte mit Rucola, angedünstem Gemüse, Parmesan</i>	3,50 €

Schlemmerbuffet

- Schlemmerbraten (magerer Schweinerückenbraten gefüllt mit Kräutermett)
- Pute an Curryobstsauce
- Käsetortellini in feiner Sauce
- Reis
- Kartoffelgratin
- Gemüsegratin
- reichhaltige Käseauswahl
- verschiedene Fischspezialitäten
- Salatplatte mit zwei Sorten Dressing
- Buttertraube
- gemischter Brotkorb mit Partybrötchen
- Rote Grütze mit Vanillesoße

ab 10 Personen

**pro Person
17,50 €**

Buffet „Nizza“

- Anti Pasti (gegrillte Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine in Kräuter-Knoblauchmarinade)
- Tomate mit Mozzarella
- Ciabatta, Aioli
- Tomatencreme-Suppe
- Gratinierte Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella
- Feine Tomaten-Sherry-Sauce
- Lasagne mit feinem Gemüse und Hackfleisch-Tomatensauce
- Penne (kurze Röhrennudeln)
- Lachs-Broccolisauce
- Mediterrane Gemüsevariation
- Obstsalat mit Mandel-Sahnesauce

ab 10 Personen

**pro Person
17,80 €**

Jahreszeitenbuffet

- Schaumburg-Lipper Hochzeitssuppe
- Schweinefilet im Kräutermantel mit Pfeffersauce
- Putenbrust mit Curryobstsauce
- Butterreis, Kartoffelgratin
- Fischinnovationen aus Lachs, Garnelen, Krabben, Forelle, Aal und Makrele
- In- und ausländische Käsespezialitäten
- Hähnchenbrustfilets natur und paniert
- Kalbsmedaillons an feiner Leberpaté **oder** Rehrücken mit Preiselbeerbirnen
- Schinkenspargelrollen, Lachsschinken und andere Schinkenspezialitäten mit frischer Melone
- Obst mit Frischkäsefüllung
- Hühnerei mit Dottercremefüllung
- Brotkorb mit ausgewählten Brotsorten
- Buttertraube
- Salatauswahl nach Ihren Wünschen
- Dessert: Tiramisu und Pfirsichcreme

ab 20 Pers.

**pro Pers.
25,90 €**

Dipps

	Preise pro kg
Aioli	10,90 €
Tzaziki	10,90 €
Barbecue oder Salsadipp	10,90 €
Dattel-, Feigen- oder Kräuter-Frischkäsedipp	12,90 €
Kräuterbutter, hausgemacht mit frischen Kräutern	10,90 €
dazu Party- oder Pizzabrötchen	Stück / 0,30 €

Desserts

	pro Pers.
Alabamacreme – Quarkdessert mit Ananas und Schokostreuseln	2,40 €
Bayrische Creme auf Himbeeren	2,40 €
Cappuccinocreme auf Amaretto-Kirschen	2,40 €
Erdbeercreme	2,40 €
Gelbe Grütze mit Vanille-Sauce	2,40 €
Mousse au Chocolat	2,40 €
Obstsalat mit Mandelsahnesauce	2,40 €
Panna Cotta mit Kirschsauce	2,40 €
Pfirsichcreme	2,40 €
Rote Grütze mit Vanille-Sauce	2,40 €
Schokoladencreme	2,40 €
Schwarzwäldercreme	2,40 €
Tiramisu	2,40 €
Zitronencreme	2,40 €

Kalte Buffets, warme Buffets sowie kalt-warme Buffets stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen.

Dennoch möchten wir Ihnen nachfolgende Buffetvorschläge präsentieren, die Sie natürlich nach Ihren Wünschen umstellen können.

Mollenfrühstück

- 7 versch. Wurstsorten
- Thüringer Mett
- Steak (Wellfleisch) mit eingelegten Zwiebeln
rustikal angerichtet in Mollen oder auf Holzbrettern

- zusätzlich mit Brot und Butter

pro Pers. 5,40 €

pro Pers. 6,90 €

Wurstbuffet

- verschiedene hausmacher Wurstsorten
- Mettwurst und Schinken
- Mettschwein aus Thüringer Mett
- gebratener Pfefferbauch
- Partyfrikadellen
- verschiedene Käsespezialitäten
- gemischter Brotkorb, Butter
- saure Gurken, Krautsalat

rustikal angerichtet auf Holzbrettern oder in Mollen

pro Pers.

10,50 €

Lindhorster Buffet

- 2 Schweinebraten nach Wahl
- Kartoffelgratin und Kartoffel-Specksalat
- gemischter Brotkorb, Partybrötchen
- versch. Fischspezialitäten (auch Lachs)
- reichhaltige Käseauswahl
- Schinkenrollen mit Spargelfüllung
- Lachsschinken u. andere Schinkenspezialitäten
- gemischte Geflügelplatte
- gefüllte Eier
- gefülltes Obst
- Thüringer Mettschwein
- Buttertraube
- Hirten-, Nudel-, Florida- und Krautsalat
- Schokoladencreme
- Rote Grütze mit Vanillesoße

ab 10 Pers.

pro Pers.

18,90 €

Das Fetenbuffet

- Partybrötchen, Fladenbrot und Kaviarstange
- Käsespieße mit Obst
- Kräcker und Frischkäse (Bresso)
- Partyschnitzel und Partyfrikadellen
- Putenmedaillons in Cornflakes, versch. Hähnchensticks
- gefüllte Eier
- Kartoffelsalat
- gemischter Salat

- erweitert mit:
Zwiebelbraten und Gratin

pro Pers.

10,80 €

pro Pers.

14,00 €