



Catering

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet aus unserem breiten Angebot individuell zusammen. Gern stehen wir Ihnen hierbei mit unserer langjährigen Erfahrung zur Verfügung um Ihre Feier zu etwas ganz besonderem zu machen.

Für unsere Speisen werden natürlich ausschließlich hochwertige Lebensmittel verwendet. Überzeugen Sie sich vor Ort von unserem reichhaltigen Angebot.

Bürosprechzeiten

Montag – Freitag
08:30 – 14:30 Uhr

Gerne sind auch Termine nach telefonischer Vereinbarung für den Cateringbereich außerhalb der Bürosprechzeiten möglich.

Suppen und Brühen

Hausgemachte Wurstsoljanka
mit Zitronenscheiben und saure Sahne

Gulaschsuppe

Deftige Wildbrühe
mit Fleischeinlage

Herzhafte Gyrossuppe

Französische Zwiebelsuppe
mit Croutons

Spargelcremesuppe
mit Spargelspitzen

Tomatencremesuppe
mit Croutons

Käsecremesuppe
mit Hackfleisch und Porree

Champignoncremesuppe
mit Kräutern

Geflügelkraftbrühe
mit Hühnerfleisch und Gemüse

Fleischgerichte

Backschinken (Kasselerbraten)
mit Soße

Kasseler überbacken
mit Ananas

Gefüllter Schweinerollbraten
mit verschiedenen Füllungen (nach Absprache)
und Soße

gefüllter Schweinebraten „Metzgerart“
gefüllt mit Mett

**gefüllter Schweinebraten
„Finkenwerder Art“**
gefüllt mit Speck und Zwiebeln

Schweinemedallions (Filet)

Schweinebraten
mit Soße

Tafelspitz (Rindfleischstreifen)
in Apfel- Meerrettichsoße

Spareribs
mit Dip-Soßen

Hähnchenbrust Hawaii

Hähnchenschenkel

Hot Chicken Wings

Chicken Nuggets

Putenrollbraten
mit Soße

Schweinekrustenbraten

mit Soße

Schweinespießbraten

gewürzt & gefüllt mit Zwiebeln

Mini-Schweinehaxe

marinierte Schweinehaxe mit Speiche ohne Schwarte

Kräuter-Senf-Braten

vom Schweinenacken mit Soße

Paniertes Schweine-Schnitzel

Spanferkelrollbraten

mit Soße

Entenbraten (geviertelte Enten)

mit Soße und delikaten Füllungen

geschmorte Entenbrust

mit Soße

Wildbraten

mit Rotwein-Thymianjus

gepökelte Schweinekeule 2-3 kg

Partyferkel 8-10 kg **Pute gebacken** 8-10 kg

Pfannenspezialitäten

Kasselerpfanne

mit Champignons, Zwiebeln und Ananas überbacken

Schweinegeschnetzeltes

nach Züricher Art

Jägerpfanne

mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern & passierte Tomaten

Gyrospfanne

mit Zaziki im Extraschüsselchen

Curryrahm-Hähnchen-Pfanne

Zwiebel-Sahne-Hähnchen-Pfanne

Sättigungsbeilagen

Petersilienkartoffeln

Country-Kartoffelchen

Kroketten

Kartoffelbällchen

Kartoffelspalten

Herzogin-Kartoffeln

Röstitaler

Röstikroketten

Fischgerichte

ganze gedämpfte Lachsfiletseite

ca. 1 kg auf Blattspinat oder Wurzelgemüse,
mit Lachs-Sahne-Soße (auf Wunsch gratiniert)

Lachs-Sahne-Gratin

Lachs

auf Blattspinat

Lachsfilet im Blätterteig

mit Spinat

gedünstetes Lachsfilet

in Zitronen-Butter-Soße

Lachs auf Blattspinat

mit Mozzarella überbacken

Garnelen-Spieße

mit Knoblauch-Sahne-Dip

Fischplatte

(verschiedene Fischfilets gedünstet)

in Petersiliensoße

Mediterranes Garnelen-Pfännchen

Rauchfischplatte

siehe Sättigungsbeilagen

Pommes Frites

Bratkartoffeln

mit Speck und Zwiebeln

Kartoffelklöße

Butter-Reis

Rosmarienkartoffeln

Brotsortiment

mit Butter

Brötchensortiment

Kaviarbrotsortiment

mit Butter

Aufläufe

Kartoffelauflauf

mit Schinken

Nudelauflauf

mit Schinken

Broccoli-Blumenkohl-Gratin (vegetarisch)

vegetarische Spezialitäten

Gemüseschnitzel

Broccoli-Nussecke

**vegetarischer Blumenkohl-
Käse-Knusperstern**
gewürzt und paniert

Frischkäse gefüllte Tomaten

Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen
mit Kräuterdip

Mozzarella-Sticks

Kartoffeltasche
gefüllt mit Tomaten-Mozzarella

Gemüsebeilagen

Apfelrotkohl

Rahmchampignons

Sauerkraut

gebratene Champignons
mit Speck und Zwiebeln

Plattenservice

bunte Käseplatte
mit Obst garniert

Käsebrett
mit Käsespezialitäten

Aufschnittplatte
mit Schinken und Edelsalami

Bruschetta 3er-Mix
Pomodori, Spinaci & Salami

belegte Canapés

belegte Kaviarschnittchen

belegte Brötchen
mit Scheiben- und Frischkäse, geräuchertes
Forellenfilet und Räucherlachs, Wurstvariationen,
Tomaten-Mozzarella, Eivariationen

Snacks/Fingerfood

Mini Pizza für die kleinen Partykinder
(Salami, Tomaten, Mozzarella)

Partybouletten bunt garniert

Eier halb gefüllt

Käsespieße mit Obst

Fingermöhrchen

Buttererbsen

Broccoli

Blumenkohl

Spargel

weißer Spargelbündel

ca. 30 g blanchiert mit einem
essbaren Kürbisfaden gebunden

Grüne Bohnen

Rosenkohl

mediterranes Grillgemüse

Salate

weißer Gurken-Sahne-Salat

Gurkensalat

nach „Hausfrauenart“

Weißkohlsalat

Tomatensalat

mit Zwiebeln

Bohnensalat

Eisberg-Mandarin-Salat

Tomaten-Mozzarella Spieß

Honigmelonenspalten mit Schinken

warme Pflaume im Speckmantel

kleine warme gefüllte Paprika

mit knuspriger Panade und Rahmkäse gefüllt

gefüllte warme Tomaten mit Frischkäse

Anti-Pasti-Platte

verschiedene Gemüsesticks

Gemüwestreifen mit Kräuterdip

Kalte Speisen

hausgemachter Kartoffelsalat

mit Äpfeln und Zwiebeln

hausgemachter Nudelsalat

Matjessalat

Geflügelsalat

Eiersalat

Desserts

verschiedene Cremedesserts

Schokocreme, Zitronencreme, Erdbeercreme,
Vanillecreme, Walnusscreme

Mousse Chocolaté

Mango-Joghurtcreme

Rucola Cherrytomaten Salat

in Kräuterdressing

Tomaten-Mozzarella Platte

mit hausgemachten Pesto

Tomaten-Gurken-Salat

mit Fetakäse

griechischer Bauernsalat

Rote Grütze

mit Vanillesoße

Rote Beerengrütze

mit Vanillesoße

Grießflammerie

mit Erdbeermark

Erdbeer-Schokolade-Spieß

Schokoladenpudding

Vanillepudding

Götterspeise

Waldmeister, Kirsch, Blutorange

Quarkbällchen

Mini-Berliner mit Zucker

Nuss-Nougat-Donuts

Donuts gefüllt mit Erdbeer

Schoko-Muffins

frischer Obstsalat

Obstplatte