



Laden-Öffnungszeiten

Di., Do & Fr.: 08:00–12:30 Uhr und 14:30–18:30 Uhr
 Samstags: 8:00–12:30 Uhr

Montags und Mittwochs geschlossen!

Fleischereifachgeschäft | Hauptstraße 32 | 33397 Rietberg-Varensell
Tel.: 052 44 / 2406

Preisliste

Beratung & Bestellannahme für den Partyservice

Dienstag & Donnerstag

8.00–12.30 Uhr

14.30–18.30 Uhr

Tel.: 052 44 – 2406 | Fax: 052 44 – 92 86 66 | www.sampl-partyservice.de



Sonntag, Montag, Dienstag & Mittwoch
ist unsere warme Küche bis **13.00 Uhr** geöffnet.

Montag & Dienstag
können **kalte Suppen** (zum selber erwärmen) und
kalte Buffets bis **17 Uhr** abgeholt werden.

Donnerstag, Freitag & Samstag
bleibt unsere Küche **durchgehend** geöffnet.

Unser fleischerei-fachgeschäft

Wir bieten ...

Fertiggerichte, hausgemachte Marmelade,
Grillspezialitäten, Suppen, Eintöpfe und vieles mehr!

Laden-Öffnungszeiten

Di., Do & Fr.: 08:00–12:30 Uhr und 14:30–18:30 Uhr
Samstags: 8:00–12:30 Uhr

Montags und Mittwochs geschlossen!

Hauptstraße 32 | 33397 Rietberg-Varensell
Tel.: 052 44 – 2406 | Fax: 052 44 – 92 86 66 | www.sampl-partyservice.de



Inhalt

Frühstück	4	Mal etwas anderes auf den Tisch	46
Finger-Food	9	Für die kleine Feier	48
Suppen	12	Aufläufe und Gratins	49
– Vegetarische Suppen	14	– Vegetarische Aufläufe	49
– Suppen Menüs	15	– Auflauf Menü	51
Vorspeisen	17	Schnitzelparade	52
Fleisch und Fischgerichte	19	Buffets	53
– Schweinefleisch-Spezialitäten	19	Fisch-, Käseplatten und Allerlei für ihr Mitternachts-Bufferet	56
– Rindfleisch-Spezialitäten	21	Desserts	57
– Spezielles	23	Grill Menüs	59
– Geflügel-Spezialitäten	24	Menüvorschläge für die Riesenpfanne	61
– Fischgerichte	26	Informationen	63
Fleischteile	27	Allergene	64
Beilagen	29	Unser Fleischerei-Fachgeschäft	66
Gemüse	31	Notizen	69
Salate	33		
Preise nach Absprache saisonbedingt			
Antipasti-Teller	35		
Menüvorschläge	36		
– Klassische Menüvorschläge	36		
– Vegetarische Gerichte	45		

Frühstück



½ Brötchen

- belegt mit **Schinken, Dauerwurst, Käse, Frischwurst** und **Bratenaufschnitt** Stück 1,00 €
- belegt mit **Mett** und **Eihäckerle** Stück 1,15 €

Party-Schnittchen (aus Weizen^{-1a}, Roggen^{-1b} und Körnerbrot)

- belegt mit **Schinken, Dauerwurst, Käse, Frischwurst** und **Bratenaufschnitt** Stück 0,90 €
- belegt mit **Mett** und **Eihäckerle** Stück 0,95 €
- einzeln verziert Stück 1,30 €

Party-Schnittchen extra

- belegt mit **geräuchertem Lachs, Forellenfilet, Schweinemedallions, Weichkäse, Spargelröllchen**, einzeln verziert Stück 1,75 €

Cocktail-Häppchen (Canapés), einzeln verziert

- belegt mit **Mett, Eihäckerle, Frischwurst, Sommerwurst, Mettwurst**, mit **rohem** und **gekochten Schinken**, verschiedenem **Bratenaufschnitt** und verschiedenen **Hart-Käsesorten** Stück 1,40 €
- mit **Schweinemedallions** Stück 1,50 €
- mit **geräuchertem Forellenfilet, geräuchertem Lachs** Stück 1,80 €
- mit **Spargelröllchen** Stück 1,50 €
- mit verschiedenen **Weich-Käsesorten** Stück 1,60 €

An Sonn- und Feiertagen kein Mett möglich.

Burger

- **Mini-Hamburger** mit **Gurke** und **Tomate** Stück 1,50 €
- „Süße“ **Mini-Chicken-Burger** Stück 1,50 €
- **Mini „Vegi“-Burger** Stück 1,50 €
- **Laugburger** mit **bayerischen Leberkäse** Stück 1,60 €
- **Laugburger** mit **Hartkäse** Stück 1,60 €



Party-Schnittchen für einen Empfang

p.P. 3,60 €

pro Person 3 Stück

- **Party-Schnittchen** mit geräuchertem Lachs und Feigensenf
- **Party-Schnittchen** mit geräuchertem Forellenfilet und Preiselbeersahne
- **Roggen-Schnittchen** mit rohem Schinken und Hartkäse
- **Eihäckerle-Schnittchen**
- **Party-Schnittchen** mit Mettwurst

Party-Schnittchen für den großen Hunger

p.P. 6,20 €

pro Person 5 Stück

- **Party-Schnittchen** mit verschiedenen Weich-Käsesorten
- **Roggen-Schnittchen** mit Holsteiner Mettwurst und Kernschinken
- **Lachs-Schnittchen** mit Sahnemeerretich
- **Party-Schnittchen** mit Braten, Mettwurst, Frischwurst und Käse

Party-Schnittchen für die kleine Feier

p.P. 4,50 €

pro Person 5 Stück

- **Party-Schnittchen** (Weizen) mit Gouda, Bonbell und Grünländer
- **Roggen-Schnittchen** mit Holsteiner Mettwurst und Kernschinken
- **Party-Schnittchen, Weizen- und Körnerbrot** mit Frischwurst, Bratenaufschnitt, Mettwurst, Schinken und Käse

Empfangsplatte gemischt

p.P. 8,50 €

pro Person 5–6 Stück

- **Cocktail-Häppchen** (Canapés) mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet, Weichkäse und Schinken
- **Hähnchen-Sticks Cornflakes** mit einem Curry-Dip
- **Peppadew** mit Frischkäsefüllung, **Pflaumen** im Speckmantel
- **Mini-Hamburger** mit Gurke und Tomate
- „Süße“ **Mini-Chicken-Burger**



Frühstücks-Buffer „klassisch“ (ab 10 Personen)

p.P. 8,90 €

- **Aufschnittplatte** mit Schinken, Braten, Mettwurst, Frischwurst, Streichwurst und Leberwurst
- **Käseplatte** mit St. Albray, Brie, Bonbell u.s.w.
- **Frischkäsecreme** mit Frühlingszwiebeln
- **Eihäckerle** und **Fleischsalat**
- **Tomatenscheiben** und **Gewürzgurken**
- hausgemachte **Marmelade**, dazu **Mini-Croissant**
- **Brötchen**, gemischte **Partybrötchen**, raffinierte **Roggen-** und **Körnerbrotscheiben**
- **Butterröschen**

mit **Dessert** (2,00 €)

p.P. 10,90 €

- **Obstsalat** zum Frühstück mit extra **Sahnequark**

Frühstücks-Buffer mit Fisch (ab 10 Personen)

p.P. 11,50 €

- **rustikale Schinkenplatte** mit rohem und gekochtem Schinken, Bratenaufschnitt, Mettwurst
- **Käseplatte** mit verschiedenen Briesorten, Gouda, Grünländer u.s.w.
- **Charlottencreme**
- **Fischplatte** mit geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich, Forellenfilet mit Preiselbeersahne
- **Eihäckerle**, **Eier-** und **Fleischsalat**
- gemischte **Partybrötchen**, **Schnittchenbrot-Weizen**
- **Butterröschen**

Sommerliches Frühstücks-Buffer (ab 10 Personen)

p.P. 12,95 €

- **geräucherter Lachsschinken** und **Spargelröllchen** mit **Kochschinken**
- **holländischer Gouda**, **Babybell**, Weintrauben und eine **Frischkäsecreme** mit Frühlingszwiebeln
- **Tomate/Mozzarella** mit Pesto und Basilikum
- **Peppadew** mit Frischkäsefüllung, **Datteln** im Speckmantel, **Auberginen-Päckchen** mit Schinken und Käse
- **ital. Landbrot**, **Ciabattabrot**, dazu ein **südländischer Brotaufstrich** mit Tomate
- **Mini-Croissant**, dazu hausgemachte **Marmelade**
- **Obstsalat** zum Frühstück mit extra **Sahnequark**

Westfälischer Brunch, kalt-warm (ab 15 Personen)

p.P. 15,80 €

- **Rinder-Kraftbrühe** mit Butterklößchen, Nudeln, Eierstich und Blumenkohlröschen, dazu **Weizen-Baguette**
- westfälisches **Zwiebelfleisch**, dazu hausgemachter **Kartoffelsalat** mit Ei und Gurke

- **Schinkenplatte** mit rohem und gekochtem Schinken, Bratenaufschnitt, Mettwurst, Streichwurst u.s.w.
- **Käseplatte** mit Brie, Gouda, Wallnusskäse u.s.w.
- **Frischkäsecreme**
- **½ Eier** gefüllt
- **Mini-Bouletten**, dazu Senf und kleine **Gewürzgurken**
- **Tomatenscheiben** mit Zwiebelringen
- gemischte **Partybrötchen**, **Brötchen**
- **Butterröschen**



finger-food

Sommerliches Brunch, kalt-warm (ab 15 Personen)

p.P. 19,80 €

- kleine **Parmesanschnitzel** mit südländischem Dip, dazu **griechischer Bauernsalat** mit Schafskäse
- **Hähnchenspieße** mit Curry-Dip, dazu **italienischer Schichtsalat** mit Erbsen, Eisbergsalat, Schinken u. s. w
- **südländische Brotwaben** mit italienischen Landbrötchen, Bärlauchbrötchen und Ciabattabrötchen
- **Frischkäsecreme** mit Frühlingszwiebeln
- **Kräuterbutter**
- **Tomaten/Mozzarella** mit Pesto und Basilikum
- **Peppadew** mit Frischkäsefüllung
- **Zucchinirollchen** gefüllt mit Schafskäse
- **Datteln** im Speckmantel
- **Auberginen-Päckchen** mit Schinken und Käse
- **Wrap-Röllchen** gefüllt mit Hühnchen und Gemüse
- **Honigmelone** mit luftgetrockneten **spanischen Schinken**
- **Olivenspieße** mit **französischer Chambelle** (Salami)
- **Käseplatte** mit Gorgonzola, St. Albray, Bonbell u. s. w dazu **Baguettscheiben**
- **italienische Nudelpfanne** mit Seranoschinken und verschiedene Käsesorten gebacken
- **Bandnudeln** mit **Kräutern** und **Kirschtomaten**

Südländisches Finger-Food (ab 10 Personen)

p.P. 14,95 €

- **Cocktail-Häppchen** (Canapés) mit geräuchertem Lachs und Feigensenf
- **Cocktail-Häppchen** (Canapés) mit St. Albray
- **Schweinemedallions** mit Birne und Gorgonzola
- **Geflügelschnitzel-Sticks** mit einem Curry-Dip
- **Wrap-Röllchen** gefüllt mit Hühnchen und Gemüse
- **Peppadew** mit Frischkäsefüllung
- **Datteln** im Speckmantel
- **Tomaten-Mozzarella-Sticks**
- „Süße“ **Mini-Chicken-Burger**
- „Vegi“-**Burger**

Deftiges Finger-Food (ab 10 Personen)

p.P. 13,60 €

- **Schweineschnitzel-Sticks** mit einem **Chili-Dip**
- **Hackbällchen-Spieße** auf **Kohlrabi-Carpaccio** in Porzelschälchen
- **Hähnchen-Schaschlik** auf **Paprikasalsa** in Porzelschälchen
- **Roggen-Partyschnittchen** mit geräuchertem Schinken
- **Eihäckerle-Schnittchen**
- **Käsewürfel** mit Weintrauben u. s. w.
- **Cocktail-Häppchen** (Canapés) mit einer **Frischkäsecreme** mit Frühlingszwiebeln
- Mini **Gemüsekuchen**
- Elsässer **Flammenkuchen** mit Speck und Zwiebeln

Alle **Finger-Food** Beispiele können nicht nur als Buffet, sondern auch als **Empfangsplatte** angerichtet werden. Die Anrichtung gemischt auf Platten

p.P. 1,00 €

Die Finger-Food Menüs können erweitert werden mit ...

Salat-Cocktails Rohkostdressing mit Hähnchen, Thunfisch oder Ei
Dessert im Cocktailglas alle Sorten

pro Glas 2,20 €
 pro Glas 2,90 €



Fast Food Finger-Food (ab 10 Personen)

p.P. 10,90 €

- **Mini-Hamburger** mit Gurke und Tomate
- „Süße“ **Mini-Chicken-Burger**
- „Vegi“-**Burger**
- Mini **Hot Dogs**
- **Sandwich-Snack** mit Thunfisch, Ei und Salat
- **Sandwich-Snack** mit Salat, Schinken und Käse
- **Sandwich-Snack** mit Gemüse (vegetarisch)
- **Hähnchen-Sticks Cornflakes** mit einem Curry-Dip
- **Kräuterbutterbrot**, dazu **Frischkäsecreme**

Finger-Food zum Empfang (ab 10 Personen)

p.P. 9,95 €

pro Person 6–8 Teile, gemischt auf Empfangsplatte

- **Cocktail-Häppchen** (Canapés) mit verschiedenen Hartkäsesorten
- **Peppadew** mit Frischkäsefüllung
- **Pflaumen** im Speckmantel
- **Lachsroulade** in Kräutercrepes
- **Geflügelschnitzel-Sticks** mit einem Curry-Dip
- **Olivenspieße** mit **französischer Chambelle** (Salami)

Bayrisches Finger-Food (ab 15 Personen)

p.P. 13,90 €

- Mini-**Bouletten-Spieße** mit süßem Senf
- **Blätterteigtaschen** mit bayrischen Kraut (vegetarisch)
- **Blätterteigtaschen** mit Kasseler und Sauerkraut
- kleine **Laugen-Burger** mit Leberkäse
- Mini-Cocktail-**Bierbeißer**
- herzhaftes **Käsespieße** mit Gewürzgurken und Champignons
- **Roggen-Schnittchen** mit Röstzwiebelschmalz
- **Körner-Schnittchen** mit Frischkäse
- **bayrischer Kartoffelsalat** im Weckglas
- **bayrischer Wurstsalat** im Weckglas

Finger-Food-Buffet mit Brotecke und Creme

p.P. 16,95 €

(ab 20 Personen)

- **Schweinemedallions** im Landschinkenmantel mit Frischkäse und Tomaten
- **Geflügelschnitzel-Sticks** mit einem Curry-Dip
- **Hackbällchen-Spieße** mit Senf
- **Gemüsebällchen-Spieße** mit einem Kräuter-Dip
- **Gemüse-Quiche**
- **Wrap-Röllchen** gefüllt mit Hühnchen und Gemüse
- **Garnelen-Spieße** mit Knobi-Sauce in Porzellanschälchen
- **Cocktail-Häppchen** (Canapés) mit verschiedenen Käsesorten
- **Mini-Hamburger** mit Gurke und Tomate
- „Süße“ **Mini-Chicken-Burger**
- **Peppadew** mit Frischkäsefüllung
- **Datteln** im Speckmantel
- **Zucchinirollchen** gefüllt mit **Schafskäse**
- **Champignon-Spieße** mit einem Joghurt-Dip
- **Kräuterbutterbrote**,
ital. Landbrote, Ciabattabrote
- **Charlottencreme**,
Kräuterbutter,
südländischer Brotaufstrich mit Tomatem

Suppen



Erbensuppe ^{1a, 1c, 3, 6, 7, 9, 10} mit Kasseler und Mettwürstchen	p. P. 2,90 €	Paprika-Pesto-Süppchen ^{1, 3, 6, 7, 9, 10} mit gegrilltem Hühnchenfleisch	p. P. 3,20 €
Grünkohleintopf ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Kasseler und Kohlwürstchen	p. P. 3,95 €	Reitersuppe ^{1, 3, 6, 7, 9, 10} mit Hackfleisch , Paprika , Zwiebeln , Champignons , Ananas , Mais und Tomaten	p. P. 2,90 €
Kartoffelcremesuppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit rohem und gekochtem Schinken mit Mettwurst mit Krabben	p. P. 2,90 € p. P. 2,90 € p. P. 3,20 €	Italienische Party-Suppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Hackfleisch-Basilikumbällchen , Zucchini , Auberginen und frischen Tomaten	p. P. 3,20 €
Gulaschsuppe ^{1, 3, 6, 7, 9, 10} mit Schweinefleisch , Paprika und Champignons	p. P. 3,20 €	Stroganoffsuppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Schweinegeschnetzeltem , Gurken , Tomaten und Pfefferkörnern	p. P. 3,20 €
Feurige Ungarische Gulaschsuppe ^{1, 3, 6, 7, 9, 10} mit Rindfleisch , Paprika und Gewürzgurken	p. P. 3,30 €	Französische Rahmsuppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Schweinegeschnetzeltem , Paprika , Lauch und Möhren	p. P. 3,20 €
Lauchcremesuppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Mettbällchen	p. P. 3,20 €	Gyrossuppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Geschnetzeltem , Zwiebeln und Tomaten	p. P. 3,20 €
Hubertussuppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Schweine- und Geflügelgeschnetzeltem , Hackfleisch- bällchen , Steinpilzen , Pfifferlingen und Tomaten	p. P. 3,60 €	Indische Reissuppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Hühnerfleisch , Ananas , Champignons , Curry	p. P. 3,20 €
Käsesuppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Hackfleisch , Lauch und Käse	p. P. 3,20 €	Orangencremesuppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Geflügelgeschnetzeltem , Pfefferkörnern und Mandarinen	p. P. 3,20 €
Tomaten-Bouillon ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Curry-Huhn und Gemüse	p. P. 3,40 €	Sherry-Rahmsuppe ^{1, 3, 6, 7, 9, 10} mit Geflügelgeschnetzeltem , Tomaten , Lauch und Sherry	p. P. 3,30 €
Pfefferrahmsüppchen ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Schweinegeschnetzeltem , Champignons , Paprika und Zwiebeln	p. P. 3,40 €	Hühnersuppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Fleischeinlage , Spargelstücken , Eierstich und Reis	p. P. 3,00 €
Peppadew-Suppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Geflügelgeschnetzeltem und Brokkoliröschen	p. P. 3,40 €		



Rinderkraftbrühe mit Einlage ^{1a, 1c, 3, 7} p. P. 3,20 €
mit **Butterklößchen, Nudeln, Eierstich** und **Blumenkohl**

Champagnerschaum Cremesüppchen ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} p. P. 3,50 €
mit **Hähnchenstreifen** und **Pfifferlingen**

vegetarische Suppen

Tomatencremesuppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} p. P. 2,90 €
mit **Madeira** und **Frischkäse**

Champignon-Tomatensuppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} p. P. 3,20 €
mit frischen **Champignons, Tomaten, Zwiebeln** und **Knoblauch**

Minestrone ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} p. P. 2,70 €
Mailänder Art mit **Spaghetti**

Mediterrane Cremesuppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} p. P. 3,20 €
mit **Zucchinistückchen, Auberginen** und frischen **Tomatenstückchen**

Knoblauch-Cremesuppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} p. P. 2,90 €
mit **Porree** und **Tomaten**

Spargelcremesuppe ^{1, 3, 6, 7, 9, 10} p. P. 3,20 €
mit frischen **Spargelstücken**

Kartoffelcremesuppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} p. P. 2,50 €

Lauchcremesuppe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} p. P. 2,80 €

Karotten-Ingwer-Süppchen ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} p. P. 3,20 €

Suppen Menüs

Suppen Menü 10 p. P. 4,60 €

- Feurige **Ungarische Gulaschsuppe** mit Rindfleisch
- **Kartoffelcremesuppe** (vegetarisch) mit extra Einlage (roher Schinken und Mettwurst)
- **Weizen, Roggen- und Zwiebelbaguettes**
- **Röstzwiebelschmalz**
- **Frischkäsecreme**
- **Schinkenbutter**

Suppen Menü 11 p. P. 4,90 €

- **Peppadew-Suppe** mit Geflügelgeschnetzeltem und Brokkoliröschen
- **Gyrossuppe** mit Schweinegeschnetzeltem
- **Kräuterbutterbrote, ital. Landbrote** und **Ciabattabrote**
- **Charlottencreme**
- **Kräuterbutter**

Suppen Menü 12 (ab 40 Personen) p. P. 3,95 €

- **Pfefferrahmsüppchen** mit Schweinegeschnetzeltem
- **Käsesuppe** mit Hackfleisch
- **indische Reissuppe** mit Hähnchenfleisch
- **gemischte Partybrötchen**

Dazu bieten wir eine Auswahl an unseren Brotsorten der Bäckerei Thiesbrummel: Gemichte Partybrötchen, Suppenbrötchen, Reihenbrötchen, Baguettes, Wagenräder, Ciabattabrote, ital. Landbrote, Kräuterbutterbrote, Focaccia-Brötchen, Bärlauchbrote und vieles mehr.



Kalte und warme Vorspeisen

Suppen Menü 13

p. P. 8,25 €

- **Gulaschsuppe** mit Schweinefleisch
- **Orangencremesuppe** mit Geflügelgeschnetzeltem
- **Käseplatte** mit St. Albray, Brie, Bonbell u. s. w.
- **Butterröschen**
- gemischte **Partybrötchen**

Suppen Menü 14 (ab 20 Personen)

p. P. 9,80 €

- **Rinderkraftbrühe** mit Butterklößchen, Nudeln u. s. w.
- **Hubertussuppe** mit Schweine- und Geflügelgeschnetzeltem und Hackbällchen
- **Schinkenplatte** (rustikal) mit verschiedenen Schinkensorten, Braten, Mettwurst, Streichwurst u. s. w.
- **Käseplatte** mit Brie, Gouda, Walnuss u. s. w.
- kleine gemischte **Brotwabe** mit Roggen-, Zwiebel- und Weizenbrötchen
- **Butterröschen**

Suppen Menü 15 (ab 20 Personen)

p. P. 10,60 €

- **Champagner-Schaumcremesuppe** mit gegrillten Hähnchenstreifen
- **ital. Party-Suppe** mit Basilikum-Hackbällchen
- **Kräuterbutterbrote, ital. Landbrote** und **Ciabattabrote**
- **südländischer Brotaufstrich** mit Tomate
- **Kräuterbutter**
- **Käseplatte** mit St. Albray, Bonbell, Brie u. s. w.
- **Butterröschen**
- **Antipasti-Teller „Italia“** mit ofengebackenen Paprika und Auberginenröllchen, Pflaumen im Speckmantel, Peppadew gefüllt mit Frischkäse und vieles mehr!

Reibeplätzchen^{1a, 3, 7}

mit **Räucherlachs** und **Dillsoße**^{7, 10}

p. P. 6,90 €

Rinderkraftbrühe^{1a, 1c, 3, 7}

mit **Butterklößchen**, **Nudeln**, **Eierstich** und **Blumenkohl**

p. P. 2,40 €

Hühnersuppe^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

mit **Reis**, **Eierstich**, **Spargel** und **Fleischeinlage**

p. P. 2,40 €

Tomatencremesuppe^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

mit **Frischkäse** und **Madeira**

p. P. 2,00 €

Broccolicremesuppe^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

p. P. 2,00 €

Champagner-Schaumcremesüppchen^{1a, 7a, 9}

mit **Pfifferlingen** (vegetarisch)

p. P. 2,60 €

Gegrillte Entenbrust¹⁰

mit **Sauce Cumberland**

p. P. 5,30 €

Lachsroulade in Kräuter-Crêpes^{1a, 3, 7}

p. P. 4,90 €



fleisch- & fischgerichte

Westfälisches Vorspeisen-Bufferet (ab 15 Personen) p.P. 9,95 €

- geräuchertes **Forellenfilet** mit **Preiselbeersahne** und **Butterröschen**
- **Rote-Beete-Carpaccio** mit **Gurken-Lachsrollchen**
- gegrillte **Entenbrust** mit **Sauce-Cumberland**
- verschiedene **Blattsalate** mit einem **Joghurtdressing** dazu **Weizenbaguette-Scheiben**

Mediterranes Vorspeisen-Bufferet (ab 15 Personen) p.P. 10,95 €

- hausgemachtes **Antipasti** mit **ofengebackenen Paprika**, gegrillte **Champignonköpfe** mit einem **Joghurt-Dip**, **Datteln** im **Speckmantel**, **Zucchiniröllchen** gefüllt mit **Schafskäse**, **Peppadew** mit **Frischkäsefüllung**
- **Lachsroulade** in **Kräuter-Crêpes**
- **Wrap-Röllchen** gefüllt mit **Hühnchen** und Gemüse
- **Tomaten** mit **Mozzarella-Pesto** und **Basilikum**
- **Kräuterbutterbrote** und **ital. Landbrote** mit **Frischkäsecreme** und südländischem **Brotaufstrich** mit **Tomaten**

Schweinefleisch-Spezialitäten

Schwein'sbraten^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} (vom Nacken) p.P. 5,20 €
mit einer **Jägersoße**

Schweinefiletröllchen^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} p.P. 7,90 €
gefüllt mit **Paprika** und **Kräutern** in feiner **Rahmsoße**

Grillschinken ofengegart, ohne Knochen p.P. 4,90 €

Kasseler Braten vom **Nacken** p.P. 4,80 €
vom **Lachs** p.P. 5,50 €

Nüßchen (gegrillt) p.P. 5,80 €
mageres Stück mit kleinem Knochen

Spanferkelstücke mit Zwiebeln^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} (gegrillt) p.P. 6,50 €
mit oder ohne **Knoblauch**

Spanferkelrücken mediterraner Art^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} p.P. 7,60 €
an südländischen **Gemüse** mit **dunkler Soße**

Schlemmerschnitzel^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} p.P. 5,50 €
mit **Speck**, **Zwiebeln** und **Sahne** gebacken

Schweinegulasch^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} p.P. 4,90 €
mit **Zwiebeln**, **Paprika** und **Champignons**

Kleines Schweinelachsschnitzel^{1a, 3} (paniert) p.P. 5,00 €
mit **Rahm-**, **frischer Kräuter-**, **Lauchcreme-**, **Zwiebel-**, **Zigeuner-**,
Champignon-, **Jäger-** oder **Pfeffersoße**^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} p.P. 5,70 €

Kleines Schnitzel^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} p.P. 6,80 €
an **Wiesenchampignons**

neu



Schweineschnitzel^{1a, 3, 7, 9}

mit einer **Lauch-Schinkenkruste** gebacken

p. P. 6,50 €

Gyrosschnitzel^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

mit **Zwiebeln** und **Käse** gebacken

p. P. 6,50 €

Pizza-Schnitzel^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

mit **Paprika-Ananas**, **Schinken** und **Käse** gebacken

p. P. 6,60 €

Rahmgeschnetzeltes^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

mit **Champignons** und **Zwiebeln**

p. P. 5,90 €

Schlemmer-Filetpfanne^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

mit **Speck**, **Zwiebeln** und **Sahne** gebacken

p. P. 6,80 €

Schweinefiletpfanne^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

mit **Mozzarella** gebacken in einer **Champignonsoße**

p. P. 6,80 €

Französische Schweinefiletpfanne^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

in einer **Bordeaux-Pfeffersoße**

p. P. 6,90 €

Schweinemedallions^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

in frischer **Kräutersoße**

p. P. 6,80 €

Schweinemedallions^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

mit **Brokkoli** und **Champignons** in **Sahnesoße** und mit **Käse** überbacken

p. P. 7,20 €

Schweinemedallions^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

in einer **Pfifferlingsoße**

p. P. 7,20 €

Schweinemedallions^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

in einer **Champignonrahmssoße**

p. P. 6,80 €

Schweinemedallions^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

in einer **Metaxasoße**

p. P. 6,80 €

Schweinemedallions^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

an geschmorten **Champignonköpfen** in einer **Kräutersoße**

p. P. 7,20 €

Grill-Pfanne mediterraner Art^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

mit **Zucchini**, **Tomate** und **Gorgonzola** gebacken

p. P. 6,70 €

Gyros^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

mit **Metaxasoße** und **Käse** überbacken

p. P. 6,20 €

Schnitzelröllchen^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

gefüllt mit **Seranoschinken** in einer **Gorgonzolasoße**

p. P. 6,90 €

Rahmgeschnetzeltes^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

mit **Brokkoliröschen**

p. P. 5,90 €

Stroganoffgeschnetzeltes^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

mit **Gurken**, **Tomaten** und **Pfefferkörner**

p. P. 5,90 €

pikante Schweinefiletröllchen^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

gefüllt mit getr. Tomate und Roquefortkäse in einer **Pfefferrahmssoße**, dazu **Mini-Kartoffeln** im **Speckmantel** gebacken

p. P. 7,90 €

Rindfleisch-Spezialitäten

Schmorbraten^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

aus der **Keule**, mit pikanter dunkler **Soße**

p. P. 6,70 €

Röstzwiebelbraten^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

gegrilltes **Rindfleisch** in pikanter **Zwiebelmasse** gebacken

p. P. 6,80 €



Spezielles

Rinderbraten ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Rotweinsauce und Pfifferlingen	p. P. 6,90 €	Geschmorte Ente à l'orange ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} Brust und Keule	p. P. 9,90 €
Hubertusbraten ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln	p. P. 7,80 €	Kalbssteaks ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Seranoschinken in einer Gorgonzolasauce	p. P. 9,80 €
Sauerbraten ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} in einer pikanten Soße mit oder ohne Rosinen	p. P. 6,90 €	Kalbsröllchen ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Landschinken in einer Steinpilzsoße	p. P. 9,90 €
Gratinierter Rinderbraten ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Kräuter-Champignons und dunkler Soße	p. P. 7,70 €	Kalbsgeschnetzeltes ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} in einer Apfel-Zwiebelsoße	p. P. 8,80 €
Rindfleisch „Involtini“ ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} gefüllt mit Landschinken in einer dunklen Soße	p. P. 7,50 €	Wildschweinbraten ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Sauerkirschen	p. P. 12,90 €
Klassische Mini-Rouladen ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} gefüllt mit Speck, Gurken und Zwiebeln oder mit Mett und Speck	p. P. 7,90 €	Rehragout ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} (saisonbedingt) mit Pfifferlingen und Preiselbeerrahmsauce	p. P. 11,90 €
Rinderzunge ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} in Madeirasauce mit Champignons	p. P. 7,50 €	Hirschkeule ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit glasierter Honigkruste in einer Wildpreiselbeersauce	p. P. 11,90 €
Rindfleischtaschen ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} gefüllt mit Kräuter-Champignons und pikanter Soße	p. P. 7,90 €	Lammbraten ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} aus der Keule , mit einer Knoblauchsauce	p. P. 9,80 €
Gesottenes Tafelspitz ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} in pikanter Meerrettichsauce	p. P. 6,70 €	Gänsebraten ^{1a, 3, 6, 7, 8a, 9, 10} Keule und Brust mit einer Bratapfel-Honig-Soße	p. P. 9,90 €
Zwiebelfleisch ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} in süß-saurer Zwiebelsauce (gewürfelt)	p. P. 5,50 €	dazu	
Gesottenes Tafelspitz ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} in süß-saurer Zwiebelsauce	p. P. 6,70 €	Bratapfel mit Zimt, Mandelsplitter und Rosinen	Stück 1,80 €



Geflügel-Spezialitäten

Geflügelschnitzel^{1a,3}

p. P. 4,80 €

Hähnchenbrustfilet

mit **Cornflakes** paniert^{1a,3,6,7,9,10}
und mit einer **Curryrahmsoße** oder **Rahmsoße**
und mit einer **Früchtecurry** oder **Champignonsoße**

p. P. 4,80 €

p. P. 5,50 €

p. P. 5,70 €

Hähnchenhappen^{1a,3,6,7,9,10}

p. P. 5,40 €

Brustfilet mit **Cornflakes** paniert

Putenschnitzel^{1a,3,6,7,9,10}

p. P. 5,90 €

mit einer **Lauchcreme-**, **Brokkolicreme-** oder **Champignonsoße**

Hähnchen „Involtini“^{1a,3,6,7,9,10}

p. P. 6,90 €

gefüllt mit **Paprika** in einer **Tomaten-Sahnesoße**

Hähnchen-Parmesansteaks⁷

p. P. 6,90 €

auf **ital. Gemüsepfanne**

Hähnchenbrustfilet^{1a,3,6,7,9,10} (paniert)

p. P. 6,60 €

gefüllt mit **Brokkoli**, dazu **Sahnesoße**

Hähnchenbrustfilet^{1,3,6,7,9,10} (natur)

p. P. 6,60 €

gefüllt mit **Kräuterbutter** und **Champignons** in einer
südländischen **Tomatensoße**

Hähnchensteaks^{1a,3,6,7,9,10}

p. P. 5,60 €

in einer frischen **Pilzrahmsoße**

Putensteak^{1a,7}

p. P. 5,90 €

in einer **Orangen-Pfeffersoße**

Hähnchenbrustfilet Elsaß⁷ (natur)

p. P. 6,80 €

mit **Geflügelschinken**, **Zwiebeln** und **Käse** gebacken
auf **Paprikagemüse**

Puten-Rouladen^{1a,3,6,7,9,10}

p. P. 7,90 €

gefüllt mit **grünem Spargel** im **Speckmantel** in einer **Sahnesoße**

Putenmedaillons^{1a,3,6,7,9,10}

p. P. 5,90 €

in einer **Pfirsich-Ananassoße**

Geflügelmedaillons^{1a,3,7} (paniert)

p. P. 5,50 €

mit einer **Kräuterbutterkruste** gebacken

Hähnchenbrustfilet^{1a,3,7} (paniert)

p. P. 5,90 €

mit **Tomate** und **Mozzarella** gebacken

Curry-Geflügelgeschnetzeltes^{1a,3,6,7,9,10}

p. P. 5,60 €

mit **Champignons** und **Ananas**

Putenfilet im Speckmantel^{1a,3,6,7,9,10}

p. P. 6,50 €

auf pikanter **Soße**

Schweine- und Geflügelfleisch

Fischgerichte

Tilapiafilet ^{1a,3,6,7,9,10} (natur) in einer Kräuter-Senfsoße	8,90 €
Lachssteak ^{1a,3,6,7,9,10} mit einer Dill- oder Rieslingsoße oder Pommery-Senfsoße	10,90 €
Scampi ^{1a,3,6,7,9,10} in einer Knoblauchsoße	12,80 €
Rotbarschfilet ^{1a,3,6,7,9,10} (paniert) mit einer Senf-Zwiebelsoße	9,30 €
Schollenfilet ⁷ mit Garnelenbutter	9,90 €
Pangasiusfilet ^{1a,3,6,7,9,10} (natur) in einer Limettensoße	8,50 €
Steinbeißerfilet ^{1a,3,6,7,9,10} (natur) mit feiner Senfsoße	11,50 €

warm oder kalt

Stückweise zu bestellen

Schweinelachsschnitzel ^{1a,3}	Stück	2,00 €
½ Schweinelachsschnitzel ^{1a,3}	Stück	1,20 €
Hähnchenschnitzel ^{1a,3}	Stück	2,00 €
½ Hähnchenschnitzel ^{1a,3}	Stück	1,20 €
Hähnchenbrustfilet Cornflakes ^{1a,3} (a. 120 g.)	Stück	2,00 €
Hähnchenbrustfilet Cornflakes ^{1a,3} (a. 100 g.)	Stück	1,70 €
Hausgemachte Frikadelle ^{1a}	Stück	1,20 €
Kleine Party-Frikadelle ^{1a}	Stück	0,70 €
Schweinehaxe (gegrillt)	Stück	4,00 €
Schweinehaxe (ohne Knochen)	Stück	4,50 €



Beilagen

Kalte Fleischplatte 1 (ab 15 Personen)

p. P. 5,00 €

- kleine **Schweineschnitzel**
- Mini-**Hähnchenunterkeulen**
- Party-**Frikadellen**
- kleine **Hähnchensticks** mit Cornflakes

Kalte Fleischplatte 2 (ab 15 Personen)

p. P. 6,50 €

- **Schweinemedallions** im Schinkenmantel
- **Parmesanschnitzel** mit einem Chili-Dip
- **Pizza-Bouletten** mit Paprika, Ananas und Käse
- kleine knusprige **Hähnchenschnitzel** mit einem Curry-Dip

Warme Fleischgerichte-Menü A (ab 30 Personen)

p. P. 6,55 €

- **Röstzwiebelbraten** vom Rind
- **Schweinefiletpfanne** mit Mozzarella überbacken in einer Champignonsoße
- kleine **Geflügelschnitzel** mit Cornflakes paniert in einer Orangen-Pfeffersoße

Warmes Fleischgerichte-Menü B (ab 20 Personen)

p. P. 5,95 €

- **Pizza-Schnitzel** mit Paprika, Ananas, Schinken und Käse
- **Gyrosschnitzel** mit Zwiebel und Käse
- kleine **Hähnchenschnitzel**

Butterreis

1,80 €

Gemüse-Risotto^{1a, 3, 6, 9, 10}

2,30 €

Butter-Nudeln³

1,80 €

Butterspätzle³

2,00 €

Käsespätzle³

2,20 €

mit **Röstzwiebeln**

Sahne-Basilikum-Nudeln^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

2,00 €

Salzkartoffeln

2,40 €

Röstkartoffeln

2,40 €

Rosmarinkartoffeln

2,40 €

Bratkartoffeln

2,30 €

mit **Speck**

Kleine Folienkartoffeln

3,50 €

mit **Kräuter-Sauer-Rahm⁷**

Kartoffelbrei⁷

2,20 €

Kartoffelgratin⁷

2,30 €

mit **Knoblauch**



Gemüse

Kartoffel-Schinken-Gratin ⁷	2,50 €	Karottensticks ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}	1,90 €
Kartoffel-Basilikum-Gratin ^{7, 8a}	2,50 €	in Porree geschmort	
Pesto-Kartoffeln ^{8a}	2,80 €	Brokkoliröschen ^{7, 8a}	2,00 €
vom Blech		mit Mandel-Butter	
Kartoffelknödel ^{1a, 3}	2,50 €	Blumenkohlröschen ⁷	2,00 €
Semmelknödel ^{1a, 3}	2,20 €	mit Butter	
Serviettenknödel ^{1a, 3}	2,20 €	Blumenkohlröschen ⁷	2,30 €
Schupfnudeln ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}	2,20 €	mit Sauce Hollandaise	
Kartoffel-Gnocchis ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}	2,20 €	Blumenkohl- und Brokkoliröschen ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}	2,30 €
Mini-Pellkartoffeln ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}	2,50 €	in einer Käse-Sahnesoße gebacken	
in Olivenöl gebraten		Erbsen, Möhren, Mais ^{1, 3, 7, 9}	2,20 €
Mini-Kartoffeln	3,50 €	mit Sauce Hollandaise	
im Speckmantel gebraten		Buntes Gemüse mit Buttersoße ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}	2,20 €
Mini-Kartoffeln ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}	3,20 €	Karotten, Blumenkohl- und Brokkoliröschen	
mit gegrillten Champignons, Brokkoliröschen		Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise ^{1, 3, 7, 9}	2,40 €
und extra Kräutersoße		Karotten, Blumenkohl- und Brokkoliröschen	
Rigatoni ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}	2,90 €	Buntes Gemüse mit extra Sauce Hollandaise ^{1, 3, 7, 9}	2,80 €
mit geschmorten Zucchini stücken und Paprika		Karotten, Blumenkohl- und Brokkoliröschen	
in leichter Tomatensoße		Gemischte Gemüsepfanne ⁷	2,20 €
Bandnudeln ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}	3,90 €	Rosenkohl, Blumenkohl, Brokkoli und Karotten mit Zwiebeln	
mit Pfifferlingen und extra Kräutersoße		in Butter geschmort	



aus eigener Herstellung **Salat**

Speckbohnen	2,00 €
Böhnchen im Speckmantel	2,90 €
Hausgemachter Apfel-Rotkohl ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}	1,80 €
Rosenkohl ⁷ mit Speck und Zwiebeln geschmort	2,20 €
Sauerkraut ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Speck und Zwiebeln	1,40 €
Rahm-Wirsing ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}	2,20 €
Romanescoröschen ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}	3,20 €
Gemüsegratin ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit verschiedenen Gemüsesorten in einer Käsesahnesoße gebacken	2,60 €
Ganze Champignonköpfe ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} in Kräuterrahmsoße	3,40 €
Gemüseplatte 1 ^{1a, 3, 6, 7, 8a, 9, 10} Speckbohnen, Karottensticks, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Brokkoliröschen mit Mandelbutter	3,20 €
Gemüseplatte 2 ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} Blumenkohlkopf mit Sauce Hollandaise, Butter Erbsen, Brokkoliröschen, Finger Möhren und frische ganze Champignons	3,60 €
Gemüsepfanne Mediterraner Art ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Paprika, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln und Tomaten	3,50 €

Kartoffelsalat ^{3, 6, 7} mit Gurke und Ei
Pikanter Kartoffelsalat ^{3, 6, 7, 9, 10} mit geschmortem Schinken, Frühlingszwiebeln und ganzen Champignonköpfen
Paprikasalat ^{7, 10} mit Kochschinken und Käse
Eier-Knöpfe-Salat ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Karotten, Paprika, Zwiebeln und Zucchini in Essig und Öl
Bunter Grillsalat ¹⁰ mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Zwiebeln
Nudelsalat ^{1a, 3, 10} mit Erbsen, Mais und Mortadella
Bandnudelsalat ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} mit Kräutern und Kirschtomaten in Essig und Öl
Nudelsalat „Käse“ ^{1a} mit Paprika und Champignons

Vegetarischer Tortellinisalat ^{1a, 3, 7, 10} gefüllt mit Ricotta , dazu Brokkoli und Paprika
Tortellinisalat ^{1a, 3, 10} mit Kochschinken und Champignons
Eiersalat ^{1a, 3, 10} mit Champignons und Gurke
Eihäckerle ^{3, 7, 10}
Fleischsalat ⁷
Krautsalat
Bunter Gemüsesalat ^{3, 6, 7, 9, 10} mit grünen Bohnen, roten Bohnen, Mais, Erbsen und Bohnenkraut
Verschiedene Blattsalate mit Sahne ⁷ , Essig und Öl-Dressing
Lauchsalat ^{1a, 3, 7, 10} mit Mandarinen



aus eigener Herstellung

Antipasti-Teller

Italienischer Schichtsalat ^{3, 6, 7, 10}
mit **Eisbergsalat**, **Erbsen**, **Lauchzwiebeln**,
Käse, geschmortem **Schinken** und
Tomaten-Deko

Schichtsalat ^{3, 6, 9, 10}
mit **Sellerie**, **Kochschinken**, **Eiern**,
Ananas, **Mais**, **Äpfeln** und **Lauch**

Schlemmersalat ^{3, 6, 10}
Erbsen, **Champignons**, **Ananas**
und **Spargel**

bunter Spaghettisalat ^{1a, 3, 7, 10}
mit **Paprika**, **Ei**, **Schinken** und **Erbsen**

Geflügelsalat ^{1a, 3, 10}
mit **Spargel**, **Champignons**
und **Ananas**

Bayrischer Wurstsalat
mit **Zwiebeln**, **Gurken** und **Paprika**

Farmersalat ^{1a, 3, 7, 10}
mit **Möhren** und **Weißkohl**

Salatauswahl „Rohkost“
mit **Joghurt**-^{1a, 3, 10} und
Frenchdressing ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}
mit **Tomaten**, **Gurken**, **Paprika**,
Möhren, **Eisbergsalat** u. s. w.

Bohnensalat ^{3, 6, 7, 9, 10}

Chinakohlsalat ⁷

Tomatensalat ^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

Eisbergsalat ^{3, 6, 7, 9, 10}

Gurkensalat ⁷

Möhrensalat ^{3, 6, 7, 9, 10}

Antipasti-Teller Roma ^{1, 3, 6, 7, 9, 10} 5,00 €
geschmorten **Zucchini**, gegrillte **Champignonköpfe**, getrocknete **Tomaten**,
gebackene **Auberginenscheiben**, **Peppadew** gefüllt mit Frischkäse,
ofengebackene **Paprika** und **Oliven**

Antipasti-Teller Capri ^{1, 3, 6, 7, 9, 10} 5,50 €
eingelegter **Schafskäse** mit Chili und Knoblauch, eingelegte **Oliven**, gebackene
Auberginenscheiben, geschmorten **Zucchini**, ofengebackene **Paprika**, gefüllte
Champignonköpfe mit Kräuterfrischkäse, **Pflaumen** im Speckmantel

Antipasti-Teller Italia ^{1, 3, 6, 7, 9, 10} 6,50 €
eine Mischung aus allen Anti-Pasta-Variationen, dazu **Ciabattabrote**
und **ital. Landbrote** mit einer **ital. Frischkäsecreme** und **Basilikumbutter**

Mailänder-Salatplatte ^{1, 3, 6, 7, 9, 10} 4,00 €
Romasalat, **Eisbergsalat**, gelbe **Paprika**, **Kirschtomaten**, geschmorte
Zucchini, ofengebackene **Auberginenscheiben** und gegrillte
Champignonköpfe mit einem **Basilikum-Joghurtdressing**

Variation von griech. Vorspeisen ^{1, 3, 6, 7, 9, 10} 4,00 €
eingelegter **Schafskäse** mit Chili und Knoblauch, gefüllte **Oliven**,
ofengebackene **Paprika**, **Weinblätter** mit Reisfüllung, rote **Zwiebeln**,
Blattsalat mit **Balsamico-Dressing**

Salatplatte Toskana ^{1, 3, 6, 7, 9, 10} 4,00 €
Eisbergsalat, **Tomaten**, **Lollo Rosso**, gelbe **Paprika**, verschiedene **Oliven**,
Zucchini-Seranoschinkenröllchen, **Peppadew** gefüllt, **Pflaumen** im
Speckmantel und gegrillte **Champignons** mit einem **Joghurt-Kräuterdressing**

Tomate/Mozzarella ^{8a} 3,00 €
mit **Pesto** und **Basilikum**

Griechischer Bauernsalat ^{1, 3, 6, 7, 9, 10} 3,00 €
auf **Platten**, mit **Tomate**, **Gurke**, **Kraut**, **Paprika**, **Zwiebeln**,
Schafskäse, **Oliven** und **Peperoni**

Menüvorschläge



Menü 1

p.P. 10,75 €

- **Schweinefiletröllchen** gefüllt mit Paprika und Kräutern in feiner Rahmsauce, dazu **Röstkartoffeln**
- **Hähnchenbrustfilet Corn Flakes**, dazu **Kartoffelgratin**, buntes **Gemüse** mit **Buttersauce** mit Blumenkohl, Brokkoli und Karotten

mit Dessert (2,45 €)

p.P. 13,20 €

- **Pfirsich-Mango-Dessert** mit **Cookies**
- **Herrencreme**

Menü 2

p.P. 12,80 €

- **Schmorbraten** mit pikanter dunkler Sauce, dazu **Butter-Kartoffeln**
- „Zweierlei“ **Schnitzelpfanne** an **Kräuter-Champignons** ½ Schwein / ½ Geflügel dazu **Kartoffelgratin**
- warmes **Gemüse-Buffer** mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Bohnen im Speckmantel, Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Erbsen und Möhren

mit Dessert (2,90 €)

p.P. 15,70 €

- **Sauerkirschen-Schoko-Traum**
- **Spaghetti-Dessert**

Menü 3

p.P. 14,40 €

- **Steinbeißerfilet** (natur) in feiner Senfsauce, dazu **Salzkartoffeln**
- kleine **Geflügelschnitzel**, dazu **Bandnudeln** mit **Pfifferlingen** und extra Kräutersauce
- **Salat-Auswahl** mit Kopfsalat, Möhren, Tomaten, Gurken, u. s. w., mit **Basilikum-Joghurtdressing**, **French-Dressing**

Menü 4

p.P. 10,10 €

- **Schlemmerschnitzel** mit Speck und Zwiebeln, dazu **Röstkartoffeln**
- **Hähnchenbrustfilet Cornflakes** mit einer Champignonsauce, dazu **Butterspätzle**, gemischte **Gemüsepfanne** mit Kohlrabi, Karotten, Blumenkohl- und Brokkoliröschen

mit Dessert (2,80 €)

p.P. 12,90 €

- **Himbeer-Traum** mit Vollmilchschokolade
- **Schmandcreme** mit einem **Pfirsichspiegel**

Menü 5

p.P. 9,95 €

- gegrillte **Nüsschen** (mageres Teil aus der Haxe) mit Senf, dazu **Kartoffelpüree** und **Sauerkraut**
- kleine **Geflügelschnitzel** mit frischer Pilzrahmsauce, dazu **Röstkartoffeln**, gemischte **Gemüsepfanne** mit Rosenkohl, Blumenkohl, Brokkoliröschen und Karotten



Menü 6

p.P. 14,25 €

- **Rinderkraftbrühe** mit Einlage (Vorspeise)
- „Klassische“ **Mini-Roulade** gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke in dunkler Soße, dazu **Butterspätzle** und **hausgemachter Apfelrotkohl**
- **Schweinemedallions** an **geschmorten Champignonköpfen** in einer Kräutersoße, dazu **Röstkartoffeln**, gemischte **Gemüsepfanne** mit Rosenkohl, Blumenkohl, Brokkoliröschen und Karotten

Menü 7 (ab 20 Personen)

p.P. 12,90 €

- pikante **Rindfleischröllchen** gefüllt mit Landschinken in dunkler Soße, dazu **Röstkartoffeln**
- **Schweinemedallions** an **geschmorten Champignonköpfen** in einer Kräutersoße, dazu **Kartoffelgratin**
- **Gemüseplatte** mit Bohnen im Speckmantel, Karottensticks, Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise und Brokkoliröschen mit Mandelbutter
- **Hähnchen-Sticks** mit **Cornflakes**
- **Nudelpfanne** mit einer **Paprika-Sahnesoße**

mit Salat (1,30 €)

p.P. 14,20 €

- **Salat-Auswahl** (Rohkost) mit **Basilikum-Joghurt-** und **French-Dressing**

mit Dessert (2,75 €)

p.P. 15,65 €

- **Himbeer-Traum** mit Vollmilchschokolade
- **Philadelphia-Creme** mit Mandarinen

mit Salat (1,30 €) und mit Dessert (2,75 €)

p.P. 16,95 €

Menü 8 (ab 50 Personen)

p.P. 9,80 €

- gegrillte **Nüßchen** mit Senf, dazu **Kartoffelpüree** und **Sauerkraut**
- **Schlemmerschnitzel**, dazu **Röstkartoffeln**, gemischte **Gemüsepfanne** mit Rosenkohl, Blumenkohl, Brokkoli und Karotten
- kleine **Geflügelschnitzel**, dazu **Bandnudeln** mit **Pfifferlingen** und extra Kräutersoße

mit Dessert (2,45 €)

p.P. 12,25 €

- **Herrencreme** mit Rum
- **Sauerkirschen-Schoko-Traum**
- **Pfirsich-Maracujacreme**

Menü 9 Grünkohl Essen

p.P. 9,90 €

- Westfälischer **Grünkohl** mit Speck, dazu **Salzkartoffeln**
- **Kohlwurstchen** (frisch und geräuchert)
- **Kasselerbraten** vom Nacken mit Senf

Menü 10 (ab 50 Personen)

p.P. 9,90 €

- **Röstzwiebelbraten** vom Rind mit **Bratkartoffeln** und **Speckböhnchen**
- **Schweinemedallions** in einer **Champignonsoße**, dazu **Kartoffelgratin**, buntes **Gemüse** in einer **Kräutersoße** mit Blumenkohl, Brokkoli und Karotten
- **Hähnchenbrustfilet Cornflakes** mit **Früchte-Currysoße**, dazu **Butterreis**

mit Salat (1,35 €)

p.P. 11,25 €

- **Salat-Auswahl** mit **Basilikum-Joghurt-** und **French-Dressing**
- **Bauern-Salat** mit Essig und Öl

mit Dessert (2,20 €)

p.P. 12,10 €

- **Schokoladenpudding** mit weißen Schokostückchen
- **Vanillecreme** mit Erdbeersoße
- **Pfirsich-Maracujacreme**

mit Salat (1,35 €) und mit Dessert (2,20 €)

p.P. 13,45 €



Menü 11 Geflügel-Menü

p.P. 13,40 €

- **Pizza-Schnitzel** (Geflügel) mit Paprika, Ananas und Käse, dazu **Gratinkartoffeln**
- **Hähnchen „Involtini“** gefüllt mit ofengebackener Paprika in einer Tomatensoße, dazu **Tagliatelle**
- **Mailänder Salatplatte** mit **Basilikum-Joghurt-Dressing** (½ Rohkost/½ Antipasti), mit **ital. Landbrot** und **Dattelcreme**

Menü 12 (ab 40 Personen)

p.P. 10,90 €

- gegrillter **Spanferkelrücken** (mediterrane Art) an südländischem Gemüse mit dunkler Soße, dazu **Pesto-Kartoffeln** vom Blech
- knusprige **Hähnchenschnitzel** mit einer **Orangen-Pfeffersoße**, dazu **Rigatoni**
- **Lasagne** (Nudelgericht mit Hackfleisch)
- **Salat-Auswahl** mit **Basilikum-Joghurt-** und **French-Dressing** (Rohkost)
- griech. **Bauernsalat** mit Schafskäse

mit Dessert (3,00 €)

p.P. 13,90 €

- **Tiramisu**
- **Spaghetti-Dessert**
- **Obstsalat**

Menü 13

p.P. 12,15 €

- **Poulardenbrüstchen** mit Tomate-Mozzarella, auf **Sahne-Basilikum-Nudeln**
- **Schweinemedallions** auf einem Paprika-Zucchini-Gemüse mit **Scheiben-Kartoffeln**
- **Salatplatte „Italia“** mit **Basilikum-Joghurt-Dressing** (½ Rohkost/½ Antipasti)
- **ital. Landbrot** und **Frischkäsecreme**

Menü 14 (ab 30 Personen)

p.P. 8,50 €

- gegrillte **Fleischspieße** auf **Paprika-Nudeln** mit einer **Steinpilzsoße**
- **Hähnchen-Pesto-Röllchen** gefüllt mit Tomaten auf **Käse-Sahne-Kartoffeln**
- **Fischfiletröllchen** am **Gemüserisotto** mit einer **Champagner-Schaumcremesoße**

mit Salat (2,00 €)

p.P. 10,50 €

- **Salat-Auswahl** mit **Basilikum-Joghurt-** und **French-Dressing** (Rohkost)

mit Brot (1,30 €)

p.P. 9,80 €

- gemischte **Partybrötchen** mit **Charlottencreme** und **Kräuterbutter**

mit Salat (2,00 €) und Brot (1,30 €)

p.P. 11,80 €

Menü 15 (ab 30 Personen)

p.P. 11,95 €

- **Rindfleisch „Involtini“** mit Schinken in pikanter Soße, dazu **Rosmarinkartoffeln**
- **Schweinemedallions** in einer **Metaxasoße**, dazu **Djuvec-Reis**
- kleine **Geflügelschnitzel** an **gegrilltem Antipasti** mit Kirschtomaten, Paprika, Zucchini und Champignons, dazu **Tagliatelle** mit extra **Tomaten-Mozzarella-Soße**
- südländische **Rohkostplatte** mit **Basilikum-Joghurt-Dressing**, mit Tomaten, Eisbergsalat, Schafskäse, Oliven, Paprika, u. s. w.

pikante Dessert-Ecke (3,90 €)

p.P. 15,85 €

- **Käseplatte** mit St. Albray, Brie, Bonbell u. s. w.
- **Butterröschen**
- **Kräuterbutterbrot**, **ital. Landbrot**, **Ciabattabrot** und **Charlottencreme**



Menü 16 (ab 50 Personen)

Das kulinarische Duo



Italien

- gratinierte **Rahmlendchen „a la Toscana“** mit Speck, Tomate und Mozzarella, dazu **Rosmarinkartoffeln**
- **Hähnchenröllchen** am **Gemüsebeet** in einer **Limettensoße**, dazu **Risotto**
- **Salatplatte „Roma“** mit **Basilikum-Joghurt-Dressing**, mit Eichblattsalat, Tomaten, gelbe Paprika, Eisbergsalat, gegrillte Champignons, Peppadew gefüllt, eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten u. s. w.
- **ital. Landbrötchen, Ciabattabrötchen, Bärlauchbrötchen** und **Frischkäsecreme**



Deutschland

- **Rindersteakstreifen** in einer **Pfefferrahmsoße**, dazu **Kartoffelgratin**
- kleine **Geflügelschnitzel**, dazu **Bandnudeln** mit **Pfifferlingen** und extra **Kräutersoße**
- **Gemüsepfanne** mit Kohlrabi, Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoliröschen

mit Dessert (2,20 €)

- **eine Überraschung süßer Köstlichkeiten** mit Sauerkirschen-Schoko-Traum, Spaghetti-Dessert und vielem mehr!

p. P. 13,50 €

Menü 17 (ab 80 Personen)

Die kulinarische Reise durch verschiedene Länder

p. P. 12,95 €



Italien

- **Poulardenbrüstchen** mit Tomate und Mozzarella auf **Sahne-Basilikum-Nudeln**
- **ital. Gnocchi-Auflauf** mit Zucchini, Paprika, Champignons und verschiedenen Käsesorten gratiniert (vegetarisch)
- **Salatplatte „Italia“** mit **Basilikum-Joghurt-Dressing** mit Eisbergsalat, Tomaten, Paprika, gegrillten Champignons, Zucchiniröllchen, Peppadew gefüllt, Datteln im Speckmantel, ofengebackene Auberginen und vielem mehr!
- **Focciabrötchen** mit **Frischkäsecreme**



Griechenland

- **Gyros geschneteltes** mit **Metaxasoße**, dazu **Tomatenreis**
- griech. **Moussaka** mit **Rinderhack** und Auberginen, Tomaten, Kartoffeln und Parmesan
- **Variation aus französischen Vorspeisen** mit ofengebackenen Paprika, Weinblätter gefüllt, pikanter Schafskäse, Sherry-Tomaten, Oliven, Peperoni und eingelegte Artischocken
- dazu **Knobibrote** und **Tzaziki**



Deutschland

- **Schweinemedallions** in einer **Pfefferrahmsoße**, dazu **Röstkartoffeln**
- kleine **Geflügelschnitzel**, dazu **Bandnudeln** mit **Pfifferlingen** und extra **Kräutersoße**
- gemischte **Gemüsepfanne** mit Kohlrabi, Karotten, Blumenkohl und Brokkoliröschen

p. P. 15,70 €



Menü 18 (ab 80 Personen)

p.P. 15,80 €

Die kulinarische Reise durch verschiedene Länder



Italien

- **Parmesanschnitzel** am **Gemüserisotto**
- **Cannelloni** mit Brokkolifüllung, Tomatensoße und mit Käse gratiniert (vegetarisch)
- **Salatplatte „Capri“** mit **Basilikum-Joghurt-Dressing** mit Eichblattsalat, Tomaten, Paprika, geschmorte Zucchinisticks, Auberginenpäckchen, eingelegte Oliven, Pflaumen im Speckmantel, Tomaten und Mozzarella und vielem mehr!
- **ital. Landbrote** mit **Dattelfruchtcreme** und **südländischem Brotaufstrich** mit Tomate



Frankreich

- pikante **Schweinefiletröllchen** gefüllt mit getr. Tomate und Roquefortkäse in einer **Pfefferrahmsoße**, dazu **Mini-Kartoffeln** im **Speckmantel** gebacken
- **Lachssteakstreifen** auf **Nudeln** mit einer **Sherryrahmsoße**
- **Variation aus französischen Vorspeisen** mit Gemüse-Quiche, Weinblätter gefüllt, St. Albray mit Weintrauben, gefüllte Kirschtomaten, eingelegte Oliven und Sardellen
- dazu **Weizen-** und **Zwiebelbaguettes** mit **Schinken-** und **Kräuterbutter**



Deutschland

- pikante **Rindfleischröllchen** gefüllt mit Landschinken in dunkler Soße, dazu **Butterkartoffeln**
- **warmes Gemüse-Buffer** mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Speck-Böhnchen, gemischte Gemüsepfanne mit Rosenkohl, Karotten, Blumenkohl und Brokkoliröschen
- **Hähnchenhappen Cornflakes**, dazu **Butterreis** mit einer **Früchte-Currysoße**

mit Dessert (3,10 €)

p.P. 18,90 €

- **Panna Cotta** mit einem **Erdbeerspiegel**
- französischer **Schokoladenkuchen**
- **Himbeer-Traum** mit Vollmilchschokolade
- **Friesen-Schmand** mit **Apfel**

Menü 19 **Oktoberfest** (ab 30 Personen)

p.P. 11,70 €

- gegrilltes **Nüßchen** (mageres Teil aus der Haxe) mit Senf, dazu **Kartoffelpüree** und **Sauerkraut**
- ofengebackener **Leberkäse** und **bayrische Weißwurst** mit süßem Senf, dazu **bayrischer Kartoffelsalat**
- **Laugenbrezel** mit **bayrischem Wurstsalat**
- **Rettichscheiben** mit schwarzem Pfeffer

Menü 20 **Advents-Menü** (ab 50 Personen)

p.P. 12,90 €

- **Gänsebraten** aus Brust und Keule an Weihnachtsäpfeln mit einer **Bratapfel-Honigsoße**, dazu **Kartoffelknödel**
- **klassische Mini-Roulade** in dunkler Soße gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, dazu **Butterspätzle** und **hausgemachter Apfelrotkohl**
- „Zweierlei“ **Schnitzelpfanne** (½ Schwein, ½ Geflügel) an **Kräuter-Champignons**, dazu **Kartoffelgratin**
- gemischte **Gemüsepfanne** mit Rosenkohl, Blumenkohl, Bokkoli und Karotten

Vegetarische Gerichte

Vegetarische Gerichte 1^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

p.P. 9,90 €

Pilz-Ragout in Kräuterrahm, dazu **Semmelknödel**

Vegetarische Gerichte 2^{1a, 3, 6, 7, 9, 10}

p.P. 8,90 €

Gemüse-Burger mit extra **Sauce Hollandaise**, dazu **Butter-Kartoffeln**

Vegetarische Gerichte 3⁷

p.P. 7,90 €

gefüllte **Backtomaten** mit **Gemüse-Risotto**, dazu **Folienkartoffel** mit **Kräuterbutter**

Mal etwas anderes auf den Tisch



kleine Schnitzel auf Spaghetti^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 7,50 €
mit **Tomate** und **Mozzarella** überbacken

Schweinesteaks mit einer Kräuterkruste^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 6,90 €
auf **Käse-Sahne-Kartoffeln**

Schweinemedallions^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 7,50 €
auf einem **Gemüsebeet** mit **Paprika**, **Zucchini** und **Frühlingszwiebeln**,
mit **Scheiben-Kartoffeln** gebacken

Hähnchenbrustfilet-Toscana⁷ (natur) 7,80 €
gefüllt mit **Spinat** und **Zucchini** auf **Kartoffel-Tomaten-Gratin**

Poulardenbrüstchen mit Brokkolikruste^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 7,50 €
auf **Sahne-Kartoffeln**

Hähnchenbrustfilet^{1a, 3, 6, 7, 8a, 9, 10} (natur) 7,80 €
gefüllt mit **Gorgonzola**, im **Schinkenmantel**
auf einer **Pesto-Kartoffelpfanne**

Poulardenbrüstchen^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 7,50 €
in **Tomaten-Mozzarella** gebacken auf **Sahne-Basilikum Nudeln**

Lachssteakstreifen auf Nudeln^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 9,90 €
mit einer **Sherryrahmsauce**

Poulardenbrust Hawaii^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 7,50 €
mit **Ananas**, **Kirsche** und **Käse** gebacken auf **Curry-Reis**

Tessiner-Schnitzel^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 7,80 €
im **Speckmantel** mit **Tomate** auf einer **Peppadew Kartoffelpfanne**
mit **Sahnesauce**

Gegrillte Fleischspieße^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 7,70 €
auf **Paprika-Risotto** in **Chili-Soße**

Fischfiletröllchen^{1a, 1c, 3, 6, 7, 9, 10} (Pangasiusfilet) 9,80 €
an **Gemüserisotto** mit einer **Champagner-Schaumcremesauce**

Hähnchen-Pesto-Röllchen^{1a, 3, 6, 7, 8a, 9, 10} 7,80 €
gefüllt mit getrockneter **Tomate** auf **Käse-Sahne-Kartoffeln**

Gegrillte Fleischspieße^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 7,90 €
auf **Paprika-Nudeln** mit einer **Steinpilzsauce**



Unsere Empfehlung p.P. 9,95 €

- **Bruzelfleisch** mit Zwiebeln, dazu **Rahm-Wirsing** und **Zwiebelbrötchen**
- gegrillte **Hähnchenstreifen** mit extra **Sauce Bernaise**,
dazu gegrillte **Champignons** und **Ciabattabrötchen**

incl. Porzellan-Handschalen mit Gabeln und Servietten

für die kleine feier

Aufläufe & Gratins

Unsere Empfehlung: pro Person 2 Stück!

Peppadew-Hacksteaks^{1a,7} Stück 3,20 €

mit **Tomatenscheiben, Zwiebelringen** und **Chili-Dip** im **Brötchen**

Grillschinken^{1a,1c,6,9,10} Stück 3,90 €

mit **Krautsalat, Zwiebeln, Senf** und **Remoulade** im **Brötchen**

Schweineschnitzel^{1a,3} Stück 3,20 €

mit **Tomatenscheiben, Zwiebelringen**, dazu **Ketchup** und **Senf** im **Brötchen**

Curry-Wurst mit kleinem Brötchen¹⁰ Stück 2,40 €

incl. Pappschalen und Spieße

////////////////////////////////////
Schweineschnitzel und Geflügelschnitzel^{1a,3,6,7,10} p.P. 7,95 €

(warm)

mit **Ketchup, Senf, Chili-Dip** und einem **Curry-Dip**,
dazu **Kartoffelsalat** und **Nudelsalat** mit kleinen **Partybrötchen**

Zwiebelfleisch^{1a,3,6,7,9,10} p.P. 7,90 €

mit **süß-saurer Soße**, dazu **Kartoffelsalat** mit **Ei** und **Gurke**

Ab 20 Personen p.P. 5,80 €

- **Grillwürstchen** mit **Peppadew**
- „knusprige“ **Hähnchenbrüstchen** mit einem **Curry-Dip**
- dazu südländische **Brotwaben** mit **ital. Landbrötchen, Bärlauch-** und **Ciabattabrötchen**
- incl. Pappschalen und Spieße

Schweinhaxenauflauf^{1a,3,6,7,9,10} 6,50 €

Schieres **Schweinhaxenfleisch** mit **Kartoffelbrei** und **Sauerkraut**

Grünkohlaufauf^{1a,3,6,7,9,10} 6,40 €

mit **Kohlwürstchen, Grünkohl** und **Schmorkartoffeln**

Schlemmerauflauf^{1a,3,6,7,9,10} 4,90 €

mit **Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Hackfleisch**

Tortellinaufauf^{1a,3,6,7,9,10} 4,90 €

mit **Hackfleisch, Poree** und **Käsesoße**

Tortellinaufauf^{1a,3,6,7,9,10} 5,10 €

mit **Kochschinken, Champignons** und **Käsesoße**

Ital. Nudelpfanne^{1a,3,6,7,9,10} 4,90 €

mit fünf verschiedenen **Käsesorten** und **Seranoschinken**

Nudel-Geflügel-Pfanne^{1a,3,6,7,9,10} 5,80 €

mit südländischer **Tomatensoße** und **Käse** überbacken

Toskanische Makkaroni^{1a,3,6,7,9,10} 5,60 €

mit frischen **Champignons, Weißwein** und kleinen **Fleischstückchen**

Lasagne^{1a,3,6,7,9,10} 4,90 €

Nudelgericht mit **Hackfleisch**

Lachslasagne^{1a,3,6,7,9,10} 6,80 €

mit **Spinat, Spargel** und geräuchertem **Lachs**

Geflügel-Lasagne^{1a,3,6,7,9,10} 6,00 €

Hähnchengeschnetzeltes mit **Tomate** und **Mozzarella** gebacken



GyrosLasagne^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 5,80 €
mit **Schweinegeschnetzeltem**

Wirsing-Bratkartoffel-Auflauf^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 5,20 €
mit **Hackbällchen**

Kartoffel-Pfanne mit ger. Hähnchenstreifen^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 6,40 €
mit **Champignons** und **Brokkoliröschen** in einer **Sauce Bernaise**

griech. Moussaka^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 5,90 €
mit **Rinderhack** und **Auberginen, Tomaten, Kartoffeln** und **Parmesan**

Vegetarische Aufläufe

Gemüse-Lasagne^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 4,40 €

Tortellini^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 4,80 €
mit **Käsefüllung, Tomatensoße**

Pell-Kartoffelpfanne^{1, 3, 7, 9} 5,50 €
mit frischen **Champignonköpfen** und **Brokkoliröschen**
in einer **Sauce Bernaise**

Canneloni gefüllt^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 5,50 €
mit **Brokkoli** in einer **Tomatensoße** mit **Käse** gratiniert

Gratinierter Schafskäse^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 6,50 €
mit **Tomatensoße**, dazu **Baguettbrötchen**

ital. Gnocchi-Auflauf^{1a, 3, 6, 7, 9, 10} 5,00 €
mit **Zucchini, Paprika, Champignons**
und verschiedenen **Käsesorten** gratiniert (vegetarisch)

Auflauf-Menüs

Auflauf-Menü A p.P. 8,50 €

- **Geflügel-Lasagne** mit Hähnchengeschnetzeltem und mit Tomate-Mozzarella gebacken
- **Pellkartoffel-Pfanne** mit frischen Champignons und Brokkoli, in einer Sauce Bernaise (vegetarisch)
- **Salat-Auswahl** mit **Basilikum-Joghurt-Dressing** und **French-Dressing** (Rohkost)
- griech. **Bauernsalat** mit Schafskäse

Auflauf-Menü B p.P. 6,90 €

- **Schweinshaxenaufauf**
- **Wirsing-Bratkartoffel-Auflauf** mit Hackbällchen
- dazu **Zwiebel-, Weizen- und Roggenbaguettes** mit **Schinkenbutter, Röstzwiebelschmalz** und **Charlottencreme**

Auflauf-Menü C (ab 30 Personen) p.P. 5,70 €

- **Gyros-Lasagne** mit Schweinegeschnetzeltem
- **Kartoffel-Pfanne** mit gegrillten Hähnchenstreifen, Champignons und Brokkoliröschen in einer Sauce Bernaise
- **ital. Nudelpfanne** mit Seranoschinken und verschiedenen Käsesorten

mit **Salat und Brot** (5,25 €) p.P. 10,95 €

- **Salat-Auswahl** mit **Basilikum-Joghurtdressing** und **French-Dressing** (Rohkost)
- **Antipasti-Teller „Italia“** mit ofengebackenen Paprika, gegr. Champignons, Peppadew gefüllt mit Frischkäse und vielem mehr!
- **Kräuterbutterbrote, italienische Landbrote, Ciabattabrote**, mit **Charlottencreme** und **Kräuterbutter**

Schnitzelparaden

Kalte Buffets

Schnitzelparade A (ab 20 Personen)

p.P. 8,95 €

- **Schweineschnitzel „Toskana“** umhüllt von knusprigem Speck mit Tomate
- **Pizza-Schnitzel** (Geflügel) gratiniert mit Paprika, Ananas und Käse, dazu **Mini-Kartoffeln** mit gegrillten Champignons, Brokkoliröschen und extra **Kräutersoße**
- knusprige **Hähnchenschnitzel**, dazu **Rigatoni** mit geschmorten Zucchinisticks und Paprika in einer leichten **Tomatensoße**

Schnitzelparade B (ab 20 Personen)

p.P. 7,90 €

- kleine **Schweinelachsschnitzel** mit einer **Champignonrahmsoße**
- **Schlemmerschnitzel** mit Speck und Zwiebeln
- knusprige **Putenschnitzel**
- hausgemachter **Kartoffelsalat** mit Ei und Gurken
- bunter **Spaghettisalat** mit Paprika, Schinken, Ei und Erbsen
- griech. **Bauernsalat** mit Schafskäse

mit Brot (1,50 €)

p.P. 9,40 €

kleine gemischte **Partybrötchen** mit **Frischkäsecreme** und **Kräuterbutter**

Schnitzelparade C (ab 30 Personen)

p.P. 8,80 €

- **Gyrosschnitzel** mit Zwiebeln und Käse, dazu **Tomaten-Reis**
- kleine **Schweineschnitzel** an **Wiesen-Champignons**, dazu **Röstkartoffeln**
- kleine **Geflügelschnitzel** mit Cornflakes paniert dazu **Sahne-Basilikum-Nudeln**

mit Salat und Brot (4,00 €)

p.P. 12,80 €

- **Salat-Platte „Italia“** mit **Basilikum-Joghurt-Dressing** (½ Rohkost/½ Antipasti)
- **Kräuterbutterbrote**, **ofengebackene Landbrote** und **ital. Frischkäsecreme**

Das klassische kalte Buffet (ab 15 Personen)

p.P. 8,40 €

- kleine **Schweineschnitzel**
- **Party-Frikadellen**
- gegrillte **Hähnchen-Unterkeulen**
- kleine **Hähnchenschnitzel Cornflakes** mit Ketchup und Senf
- **hausgemachter Kartoffelsalat** mit Ei und Gurken
- **Nudelsalat** mit Mortadella, Erbsen und Mais
- **Schichtsalat** mit Sellerie, Lauch, Apfel u. s. w.
- gemischte **Partybrötchen**

Das mediterrane kalte Buffet (ab 15 Personen)

p.P. 9,90 €

- **Parmesanschnitzel**
- **Pizza-Boulette** mit Paprika, Ananas, Schinken und Käse
- kleine **Hähnchenschnitzel Cornflakes** mit einem **Curry-Dip**
- **Hähnchen-Grillspieß** mit Paprika und Zucchini, dazu **Chili-Dip**
- griech. **Bauernsalat** mit Schafskäse
- **Tortellinisalat** mit Brokkoli und Paprika
- **ital. Schichtsalat** mit Eisbergsalat, Erbsen, Frühlingszwiebeln, Käse und Schinken
- **südländische Brotwaben** mit **ital. Partybrötchen**, Bärlauchbrötchen und Ciabattabrötchen



„Kaltes“ Party-Buffet (ab 10 Personen)

p.P. 12,90 €

- **Parmesanschnitzel** mit einem **Chili-Dip**
- **Pizza-Boulette** mit Paprika, Ananas, Schinken und Käse
- kleine **knusprige Hähnchenschnitzel** mit einem **Curry-Dip**
- **hausgemachter Kartoffelsalat** mit Ei und Gurken
- **bunter Salat** mit Essig und Öl
- **Käsewürfel** mit Weintrauben u. s. w.
- **Peppadew** mit Frischkäsefüllung
- **„Vegi“-Burger**
- **Cocktail-Häppchen** (Canapee's) mit **geräuchertem Lachs** und Feigensenf
- gemischte **Mini-Partybrötchen** mit **Charlottencreme**

„Herbstliches“ kaltes Buffet (ab 15 Personen)

p.P. 14,60 €

- mit **gerauchtem Schweinefilet** mit einem **Kräuter-Dip**
- **Jäger-Boulette** mit verschiedenen Pilzen gratiniert
- **Putensteaks** mit Birne und Gorgonzola
- kleine **Geflügelschnitzel** mit **Remoulade**
- **hausgemachter Kartoffelsalat** mit Ei und Gurken
- **Möhrensalat** mit Essig und Öl
- **Bandnudelsalat** mit frischen Kräutern und Kirschtomaten
- kleine **Käseplatte** mit Gouda, Brie, Walnuss u. s. w. mit Butterröschen
- **westfälischer Antipasti-Teller** mit Champignons gefüllt mit Frischkäse, eingelegten Sherry-Tomaten, Blumenkohlröschen süß-sauer, Rote Bete-Carpaccio und eingelegten Pfifferlingen
- **kleine gemischte Brotwabe** mit Roggen, Zwiebel und Weizen mit **Schinkenbutter**

„Westfälisches“ kaltes Buffet (ab 20 Personen)

p.P. 11,40 €

- gesottenes **Tafelspitz** in einer Kräuter-Vinaigrett, dazu **hausgemachter Kartoffelsalat** mit Ei und Gurken
- kleines **Schweineschnitzel** an **gegrillten Champignons**, dazu **klassischer Nudelsalat** mit Mortadella, Erbsen und Mais
- gebackene **Hähnchenstreifen** mit **Tomaten** und **Käse**, dazu **Bauernsalat** mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln
- **Käseplatte** mit Gouda, Brie, Frischkäsecreme u. s. w.
- **Schinkenplatte** (rustikal) mit Schinken, Braten, Mettwurst, Streichwurst u. s. w. und Butterröschen
- gemischte **Partybrötchen** und **Frischkäsecreme**

Kaltes Buffet „Italia“ (ab 20 Personen)

p.P. 15,30 €

- **Schweinefiletspieß „Pesto“** mit Tomate-Mozzarella, dazu **ital. Schichtsalat**
- **Hähnchenmedaillons** (natur) mit **Basilikum** gratiniert, dazu **Bandnudelsalat** mit frischen Kräutern und Kirschtomaten
- **feurige Schweineschnitzel** mit einem **Chili-Dip**, dazu **Kartoffelsalat „Italia“**
- **Garnelenspieße** mit einem **Knobi-Dip** im Porzellanschälchen
- **Antipasti-Teller „Italia“** mit ofengebackenen Paprika, gegrillten Champignons, Peppadew gefüllt, eingelegten Oliven, Pflaumen im Speckmantel, gefüllten Zucchinirollchen mit Schafskäse und vielem mehr!
- **Kräuterbrot**, **ital. Landbrot Ciabattabrot**, mit **Dattelcreme**, **Kräuterbutter** und **südländischem Brotaufstrich** mit Tomate

fisch-, Käseplatten & Allerlei für Ihr Mitternachts-Bufferet

Desserts

Fischplatte 1 4,80 €

mit **Kräuter-Matjes**, **Sahne-Herings-Happen** und **Bratrollmöpse**

Fischplatte 2 5,20 €

mit geräuchertem **Lachs** mit **Sahnemeerrettich**,
Forellenfilet mit **Preiselbeersahne** und pikant eingelegte **Shrimps**

Fischplatte 3 5,60 €

mit geräuchertem **Lachs** mit **Sahnemeerrettich**,
Forellenfilet mit **Preiselbeersahne** und **Lachsroulade** in **Kräuter-Crêpes**

Fischplatte 4 6,80 €

mit geräuchertem **Lachs** mit **Sahnemeerrettich**, **Forellenfilet** mit
Preiselbeersahne, **Lachsroulade** in **Kräuter-Crêpes** und **Riesen-Garnelen**
mit **Aliolicreme**

Käseplatte 3,80 €

mit **St. Albray**, **Brie**, **Walnuss**, **Bonbell** u. s. w.

Schinkenplatte 3,40 €

mit **rohem** und **gekochten Schinken**

Rustikale Aufschnittplatte 3,20 €

mit **Mettwurst**, **Frischwurst**, **Bratenaufschnitt**, **Schinken**,
Leberwurst und **Streichmettwurst**

Brotaufstriche

Charlottencreme, **Gemüse-Frischkäsecreme** mit **Kräutern**

ital. Frischkäsecreme, **Schinkenbutter**, **Kräuterbutter**, **Tomatenbutter**,
Basilikumbutter oder **Tzaziki**

Südländischer Brotaufstrich mit **Tomaten** 0,70 €

1,00 €

Vanillecreme^{1,3,6,7,8} 2,20 €

mit **Erdbeer-v Himbeer-**
oder **Kirschoße**

Herrencreme^{1,3,6,7,8} 2,20 €

mit **Schokoraspeln** und **Rum**

**Schwarzwald-
creme**^{1a,3,6,7,8} 2,80 €

mit **Kirschen**

**Mousse
au Chocolat**^{1,3,6,7,8} 2,90 €

**Pfirsich-Maracuja-
creme**^{1,3,6,7,8} 2,20 €

Joghurtcreme⁷ 2,60 €

mit **Himbeeren**

**Schokoladen-
pudding**^{1a,3,6,7,8} 2,20 €

mit weißen **Schokoladen-
stückchen**

Spaghetti-Dessert^{1,3,6,7,8} 2,90 €

Sauerkirsch- 2,90 €

Schoko-Traum⁷

Philadelphiacreme^{1,3,6,7,8} 2,60 €

mit **Mandarinen**

Bayrische-Creme^{1,3,6,7,8} 2,60 €

mit **Roter Grütze**

**Sektschaum mit
Zitrone**^{1,3,6,7,8} 2,60 €

Sherry-Creme^{1,3,6,7,8} 2,50 €

mit **Kaffee**

Rote Grütze^{1,3,6,7,8} 2,60 €

mit **Vanille-** oder **Eierlikörsoße**

**Pfirsich-Mango-
Dessert**^{1a,3,6,7,8} 2,70 €

mit **Cookies**

Himbeertraum⁷ 2,90 €

mit **Vollmilchschokolade**

**Donauwellen-
creme**^{1a,3,6,7,8} 2,90 €

mit **Kirschen**

Creme de Caffee^{1,3,6,7,8} 2,60 €

mit **Sahnehaube**

Schmandcreme^{1,3,6,7,8} 2,70 €

mit **Himbeeren**

Zimtpudding^{1,3,6,7,8} 2,80 €

mit eingelegten **Pflaumen**

Tiramisu^{1a,3,6,7,8} 2,90 €



zum selber Grillen!

Grill-Menüs

Mandarinen-Traum⁷ 2,90 €
mit **Schokostückchen**

Erdbeer-Tiramisu^{3,7} 3,20 €

Panna Cotta⁷ 2,70 €
mit **Karamel**

Cappuccino-Creme^{1,3,6,7,8} 2,70 €
mit **Creme de Cacao** und
Moccabohnen

Vanillecreme^{1,3,6,7,8} Saisonpreis
mit **frischen Erdbeeren**

Obstsalat⁷ Saisonpreis
mit **Sahnequark**

Schoko-Giotto-Creme^{1,3,6,7,8} 2,80 €

Friesen-Schmand^{3,7} 2,70 €
mit **Apfel**

Schmandcreme^{1,3,6,7,8} 2,70 €
mit einem **Pfirsichspiegel**

Zitronen-Joghurt 2,60 €
Dessert^{1,3,6,7,8}
mit **Pfirsichen**

Kuchen

Blech-Kuchen^{1a,3,7,8,8a} 0,90 €

Streusel- oder Butterkuchen

**Friesen-Streusel-
kuchen^{1a,3,7,8,8a}** 0,95 €

**Apfel-, Kirsch-,
Aprikosen- oder
Käse-Kuchen^{1a,3,7,8,8a}** 1,40 €

**Kleine Plunder
mit Obst^{1a,3,7,8,8a}** 1,40 €

Mini-Nussecken^{1a,3,7,8,8a} 0,85 €

**Mini-Gugelhupf
mit Schoko^{1a,3,7,8,8a}** 0,95 €

Grill-Menü Klassik

p.P. 8,40 €

Grillfleischplatten mit

- **Holzfällersteaks** vom Nacken
- **Hähnchensteaks „Olymp“**
- **Rostbratwürstchen**

dazu

- **Ketchup, Senf, Chili-Dip** und **Curry-Dip**
- **hausgemachter Kartoffelsalat**
- **Hörnchen-Nudelsalat** mit Mortadella, Erbsen und Mais
- **Bauernsalat** mit Essig und Öl, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Zwiebeln
- **Weizen, Käsebaguettes** und **Kräuterbutter**

Grill-Menü Spezial (ab 15 Personen)

p.P. 10,95 €

Grillfleischplatten mit

- kleinen **Schweinesteaks** mit einer Bärlauchnote
- **Schnitzel-Speckröllchen** gefüllt mit Bohnen
- **Hähnchensteaks** gefüllt mit Kräuterbutter und Champignons
- **Garnelenspieße**
- **ital. Bratwürstchen**

dazu

- **Curry-Dip, Knoblauch-Dip, Ketchup** und **Senf**
- **Bandnudelsalat** mit frischen Kräutern und Kirschtomaten
- **Schichtsalat** mit Porree, Sellerie, Ananas u. s. w.
- **hausgemachter Kartoffelsalat**
- **südländische Brotwaben** mit italienischen Landbrötchen, Ciabattabrötchen und Bärlauchbrötchen
- **Charlottencreme** und **Tomatenbutter**



Menüvorschläge für die Riesenpfanne

Grill-Menü Gourmet (ab 15 Personen)

p.P. 17,90€

Grillfleischplatten mit

- **Schweinefiletsteaks Mykonos**
 - **Hähnchensteaks** gefüllt mit Ananas, Peppadew und Käse
 - **Fischfilet** mit **Gemüse** und **Schinkenbutter**
 - **ital. Bratwürstchen**
 - kleine **Roastbeefsteaks**
- dazu
- **Curry-Dip, Chili-Dip, Ketchup** und **Senf**
 - pikanter **Kartoffelsalat**
 - griech. **Bauernsalat** mit Schafskäse
 - **Tortellinisalat** mit Broccoli und Paprika
 - **Antipasti-Teller Italia** mit ofengebackenen Paprika, gegrillten Champignons, Zucchinirollchen, gefüllte Peppadew, Datteln im Speckmantel und vieles mehr!
 - **Kräuterbutter-Brote, italienisches Landbrote, Ciabattabrote**
 - **Basilikumbutter** und **italienische Frischkäsecreme**

Menü A (ab 30 Personen)

p.P. 11,50€

- grobe frische **Mini-Bratwurst** mit **Senf**
- **Bratkartoffeln** und **Bohnensalat** mit Sahne, **Farmersalat** mit Möhren und Spitzkohl, **Bauernsalat** mit Schafskäse

Menü B (ab 30 Personen)

p.P. 12,60€

Aus der Riesenpfanne und vom Holzkohle-Grill

- **Schweinesteaks** Holzfaller Art vom Holzkohle-Grill
- **Ketchup** und **Senf**
- **Hähnchensteaks** vom Holzkohle-Grill mit **Curry-Dip**
- **Röstkartoffeln** aus der Riesenpfanne
- **Gemüsepfanne mediterraner Art** mit Zucchini, Paprika, Auberginen und Zwiebeln
- **frische Champignonköpfe** aus der Riesenpfanne mit extra **Kräutersoße**



Informationen

Das **Geschirr** ist schlicht weiß.

Messer, Gabel, Löffel, Kuchengabeln, Dessert- und Kaffeelöffel	0,20 €
flache Teller, Suppentassen, Dessertteller, Kaffeetassen, kleine Teller, Suppenunterteller, Kaffeeuntertassen	0,20 €

Buffettische zu vermieten

Breite 0,75 m/Länge 1,70 m, 2,00 m oder 2,50 m	
ohne Tischdecken per Meter	5,00 €
mit Tischdecken per Meter	10,00 €

Achten Sie auf unsere **Monatsangebote** im Internet!

(www.sampl-partyservice.de)

Unser PARTYSERVICE beliefert Sie zuverlässig!

Wir liefern im Umkreis von 25 km!

Anlieferung von Speisen ab 20 Personen!

10,00€ ab 5 km zzgl. 2,00€ pro gefahrene km.

Menü C (ab 30 Personen)

p.P. 18,80€

vom Holzkohle-Grill

– kleine **Schweinesteaks** mit leichter Bärlauchnote, dazu ein **Chili-Dip**

– **Hähnchensteak Olymp**, dazu ein **Curry-Dip**

dazu aus der Riesenpfanne

– **Garnelen in Knobibutter**

– **Rosmarin-Kartoffeln**, und **südländische Gemüsepfanne** mit Zucchini, Paprika, Auberginen und Zwiebeln

– **griech. Bauernsalat** mit Schafskäse

– **Tomaten** mit **Mozzarella-Pesto** und **Basilikum**

– **Kräuterbutterbrote**, **ital. Landbrote** und **Ciabattabrote**

mit **Charlottencreme**, **Kräuterbutter** und **südländischem Brotaufstrich** mit Tomaten

Das Geschirr bitte innerhalb von 2 Tage sauber gespült zurück bringen!
Bei Lieferung am Freitag, erbitten wir das Geschirr am Samstag bis 16.00 Uhr wieder zurück! Auf Wunsch spülen wir das Geschirr! Preis nach Absprache.

Allergene



Hinweis für Aufschnittplatte

Rinderpastrami aus
Semmerolle^{1,3,6,7,9,10}
feine Filetpasteten^{8g}
Schwarzwälder Edellachsfleisch^{9,10}
Frühstücksfleisch
Wölkchenform^{5,6,8g,9,10,11}
Geflügelsalami^{7,10}
Sommerwurst¹⁰
Brühwurst-Aufschnitt^{3,7,10}
Cervelatwurst^{7,10}
Teewurst grob^{7,9,10}
westf. Schinkenspeck
ohne Schwarte¹⁰

Hinweis für Käseplatte

Primello Minirolle Kräuter^{6,7,10}
Primello Minirolle Wildlachs^{6,7,10}
Walnuss Portion^{3,7,8b,8c}
Holländischer Gouda⁷
Butterkäse⁷
Milram Rahmkäse⁷
Bonbell⁷
Bavaria Blue⁷
Saint Albrey⁷
Buländer Nussig⁷
Grünländer Schnittlauch⁷
Grünländer Bärlauch⁷
Milram Müritzer⁷
Bonifaz Torte Naturzart⁷
Bonifaz Torte Kräuter⁷
Bonifaz Torte Chili⁷
Bauer Butterkäse^{3,7}

Hinweis für Brot

Kräuterbutterbrote, ital. Landbrote^{1a,1b}
Ciabattabrote^{1a,7}
Gemichte Partybrötchen, Weizen-
baguette, Suppenbrötchen, Reihen-
brötchen, Foccachia-Brötchen
Bärlauchbrote^{1a}

Hinweis für Fischplatte

Heringsstipp^{3,7,10}
Forellenfilets –
Bratrollmops^{1a,10}
Heringssalat Rot^{3,10}
Geräuchertem Lachs –
Matjes –
Pikant eingelegte Shrimps^{7,10}
Riesen-Garnelen –
Aioli creme^{1a,3,10}
Sahnemeerrettich⁷
Preisselbeersahne⁷

1. Glutenhaltiges Getreide

a Weizen	d Hafer	f Kamut
b Roggen	e Dinkel	g Hybridstämme
c Gerste		

2. Krebstiere

3. Eier

4. Fisch

5. Erdnüsse

6. Soja

7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

8. Schalenfrüchte

a Mandel	d Cashew	g Pistazie
b Haselnuss	e Pecannuss	h Macadamianuss
c Walnuss	f Paranuss	i Queenslandnuss

9. Sellerie

10. Senf

11. Sesamsamen

12. Schwefeldioxid und Sulfite

in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

13. Lupinen

14. Weichtiere

Die oben aufgezählten Rohstoffe werden im Betrieb verarbeitet. Trotz größtmöglicher Sorgfalt, kann die Möglichkeit einer Kreuzkombination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden.

Unser fleischerei- fachgeschäft

Wir bieten ...

Fertiggerichte, hausgemachte Marmelade,
Grillspezialitäten, Suppen, Eintöpfe und vieles mehr!

Laden-Öffnungszeiten

Di., Do. & Fr.: 08:00–12:30 Uhr und 14:30–18:30 Uhr
Samstags: 8:00–12:30 Uhr

Montags und Mittwochs geschlossen!



Auf Vorbestellung in unserem fleischerlädchen

Grillspezialitäten

Holzfüllersteaks vom Nacken

Ministeaks mit leichter Bärlauchnote

Schnitzelröllchen

gefüllt mit **Bohnen** im **Speckmantel**

Schweinefiletsteaks Mykonos

Bunte Schweinefiletspieße

Schweinemedallions im Speckmantel

Rouladenspieße (Rind)

Roastbeefsteaks

Hähnchensteaks Olymp

Schweinelachssteaks

gefüllt mit **Brokkoli** und **Käse**

Geflügel-Grillspieße

Hähnchensteaks

gefüllt mit **Tomate** und **Mozzarella**

Hähnchensteaks

gefüllt mit **Kräuterbutter** und **Champignons**

Hähnchensteaks

gefüllt mit **Ananas**, **Peppadew** und **Käse**



*Fachberatung
vor Ort*

A large yellow area with horizontal lines for writing.



*Donnerstags
in jeder ungeraden KW: hausgemachte
Reibepfätzchen*



*Geschenkkideen
die Freude machen*