

FLEISCHEREI



PARTYSERVICE

H. Sander



PARTYSERVICE

Sander

FLEISCHEREI



PARTY-SERVICE



Sander

FLEISCHEREI

Mittagsmenü



1000 für Kunden
Flusskreuz Sander
Spezialer An Markt
Praxis Parken
1000 für Kunden



Bokelfenner Straße 8 · 33758 Schloß Holte-Stukenbrock
Telefon: 05207 - 37 69 · Fax: 05207 - 92 1252
www.party-service-sander.de · post@party-service-sander.de

Öffnungszeiten unserer Fleischerei:

Mo.-Fr. 7.00 Uhr bis 13.00 Uhr und
15.00 Uhr bis 18.30 Uhr · Sa. 6.30 Uhr bis 13.00 Uhr

Essensbesprechung: Dienstagnachmittag,
Donnerstagsmorgen und -nachmittag oder nach Terminabsprache

H. Sander



<u>Inhalt</u>	Seite
Kalte Platten	3
Belegte Brote und Brötchen	3
Frühstück	3
Brunch	3
Sektfrühstück	3
Fingerfood	3
Aus der Gulaschkanone: Suppen und Eintöpfe	4
Der kleine Imbiss	4
Unsere kalten und kalt/warmen Buffets	4
Komplette Menüs	5
Hit Menüs	6
Für Vegetarier	6
Antipasti als Vorspeise	6
Desserts	6
Aus dem Backofen	7
Aus der Pfanne	7
Fisch aus dem Backofen	7
Spezielles	7
Beilagen, Gratins und Gemüse	7
Aufläufe	8
Salatauswahl	8
Grillbuffets	8
Geschirr und Gläser	9
Rundum-Komplettservice!	9
Checkliste für Ihre Veranstaltung	10
Platz für Notizen	11
Geschäftsbedingungen	12

H. Sander

Kalte Platten

pro Person

- Aufschnittplatte je nach Belegung 3,10 - 4,10 €
- Käseplatte versch. Sorten Weich- u. Schnittkäse 3,40 €
- Roastbeef Platte mit hausgemachter Remoulade (4 Scheiben pro Person) 4,90 €
- Fischplatte 1: Forellenfilet mit Peiselbeersahne, geräucherter Lachs, geräucherte Makrele 4,90 €
- Fischplatte 2: geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Forellenfilet mit Preiselbeersahne, pikant eingelegte Shrimps 5,90 €
- Fischplatte 3: geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Riesengarnelen mit Aiolicreme 5,90 €
- Brotkorb mit gemischten Partybrötchen und verschiedenen Sorten Brot, dazu Butter 1,30 €

Belegte Brote und Brötchen

- 1/2 belegtes Brötchen:
- Gemischt (ohne Fisch) 1,30 €
 - Mit frischem Mett und Zwiebeln 1,30 €
 - Mit Frischwurst, Mettwurst, Schnittkäse 1,30 €
 - Mit Braten und gek. Schinken mit Remoulade 1,60 €
 - Mit Fleisch- oder Heringsalat 1,40 €
 - Mit Lachs und Forelle 2,00 €
 - Belegte Brote gemischt 0,95 €
 - Ganze Baguettebrötchen mit Salat und Remoulade versch. belegt 1,80 €

Frühstück - ab 15 Personen -

- Aufschnittplatte gemischt, Schnittkäse, Eierplatte, verschiedene Sorten Konfitüre, gemischte Partybrötchen, Brotkorb und Butter
 Pro Person 8,90 €
 Ab 25 Personen jeweils 8,40 €

Frühstück Extra - ab 15 Personen -

- Zusätzlich Weichkäse, Tomate Mozzarella, Fischplatte, Rührei, Fleischsalat
 Pro Person 11,90 €
 Ab 25 Personen jeweils 11,40 €

Brunch - wie „Frühstück Extra“ / ab 15 Personen -

- Zusätzlich Rückensteak in Pfeffersoße mit Spätzle, Lasagne mit Hackfleisch, Salatplatte
 Pro Person 15,90 €
 Ab 25 Personen jeweils 15,40 €
 Zusätzlich Obstsalat mit Vanillesoße 17,80 €

Es können andere warme Speisen gewählt werden, eventuell gegen Aufpreis.

Sektfrühstück - ab 10 Personen -

- 6 Teile pro Pers.: 3x Wurst u. Braten, 3x Fisch u. Käse 9,90 €
 Ab 10 Teile
- Kanapee mit Wurst und Braten Stück 1,90 €
 - Kanapee mit Lachs und Forelle Stück 2,10 €
 - Kanapee mit Käse Stück 1,90 €

Fingerfood

pro Person

- Chicken-Nuggets mit Dip (1 Portion ca. 200g) 6,50 €
- Mini-Frikadellen 0,75 €
- Mini-Schnitzel (80g) 1,70 €
- Mini-Frühlingsrolle vegetarisch mit Dip Stück 0,45 €
- Putenmedaillon mit Currysahne und Obst Stück 2,40 €
- Schweinemedaillon mit Philadelphia-Creme und Obst 2,40 €
- Mozzarella-Spieße mit Kirschtomaten Stück 0,90 €
- Chicken-Sticks mit Dip, versch. Sorten Stück 1,30 €
- Wrap Röllchen mit Frischkäse, 6 Stück 2,90 €
- Wrap Röllchen mit Frischkäse und Putenbrust Aufschnitt 6 Stück 3,90 €
- Partyschnittchen mit Wurst, Braten u. Käse Stück 1,20 €
- Im Weckglas, ab 10 Stück pro Sorte:
- Kartoffelsalat mit Mini-Frikadelle und Cornichons 2,50 €
- Curry-Reissalat mit Garnele im Backteig 2,90 €
- Shrimps Cocktail 2,90 €
- Bauernsalat mit Feta 2,50 €
- Hawaiisalat mit Früchten 2,50 €
- Mini-Burger
- Belegt mit Mini-Frikadellen, Salat u. Dressing, ab 10 Stück 1,90 €
- Belegt mit Gemüse-Patty, Salat u. Dressing, ab 10 Stück 1,90 €

Fingerfood - Platte Gourmet - für 5-7 Personen -

- Partyschnittchen mit Braten, Heidefrühstück und Schnittkäse, Chicken-Sticks, Mini-Frikadellen, Sticks mit Kirschtomaten und Mozzarella, Mini-Frühlingsrollen und Dip 54,90 €
 Ab 2 Platten jeweils 51,90 €

Fingerfood - Platte Westfälisch - für 5-7 Personen -

- Partyschnittchen mit Mett, Partyschnittchen mit Leberwurst und Schnittlauch, Griebenschmalz, Goudawürfel mit Weintrauben und Kirschtomaten, Mini-Frikadellen mit Cornichons 41,90 €
 Ab 2 Platten jeweils 38,90 €

Fingerfood - Platte Party - für 5-7 Personen -

- Mini-Schnitzel, Chickensticks, Mozzarella-Spieße, kl. Pfefferbeißer, Chicken-Nuggets, Wrap-Röllchen, dazu 2 Dips und Baguettebrot 44,90 €
 Ab 2 Platten jeweils 41,90 €

H. Sander

Aus der Gulaschkanone

Suppen Buffet 1 - ab 30 Personen - pro Person

Gulaschsuppe, Käse-Porree-Suppe vegetarisch, Kartoffelcremesuppe mit Rauchenden und Brotkorb 4,80 €

Suppen Buffet 2 - ab 30 Personen - pro Person

Gulaschsuppe, Tomatensuppe mit Reis vegetarisch, Kräuterbutter, Frischkäsecreme und Brotkorb 5,20 €

Suppen Buffet 3 - ab 35 Personen - pro Person

Champignonrahmsuppe mit fr. Kräutern, Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Eierstich, Blumenkohl u. Nudeln, Käseplatte, rustikale Schinkenplatte, Butter u. Brotkorb 7,90 €

Als Vorspeise 0,30 Liter pro Person

- Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage 2,60 €
- Hühnersuppe mit Einlage 2,60 €

Als Portion 0,50 Liter

- Gulaschsuppe 3,30 €
- Ungarische Gulaschsuppe, scharf 3,50 €
- Chili Con Carne aus Rindfleisch 3,50 €
- Käse-Porree-Suppe 3,30 €
- Käse-Porree-Suppe, vegetarisch 2,90 €
- Reitersuppe mit Ananas 3,30 €
- Erbsensuppe mit Einlage 2,90 €
- Spargelcremesuppe mit Schinken 3,80 €
- Broccolicremesuppe 3,30 €
- Gyrossuppe mit Hähnchen- oder Schweinefleisch 3,30 €
- Tomatensuppe mit Reis und Hackbällchen 3,30 €

- Kartoffelcremesuppe mit Rauchenden 3,30 €
- rohem u. gekochtem Schinken 3,30 €
- Krabben 3,90 €

Gern liefern wir auch einen Brotkorb mit gemischten Partybrötchen und Baguettebrot zur Suppe pro Person 0,90 €

- jede Art von Eintöpfen auf Anfrage -
- die Gemüsesuppen sind auch vegetarisch erhältlich -

pro Person

- Rahmgulasch oder Paprikagulasch 4,90 €
- Putengulasch 4,90 €
- Pfefferrahmgeschnetzeltes 5,90 €
- Zürcher Geschnetzeltes vom Schwein 5,90 €
- Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art 8,90 €
- Pfannengyros mit Crème fraîche, Hähnchen o. Schwein 5,90 €
- Gyros mit Metaxasoße überbacken, Hähnchen o. Schwein 6,40 €

Der kleine Imbiss - ab 15 Personen - Abholpreis / pro Person

Currywurst in pikanter Soße mit Reihenbrötchen, Pappschale u. Holzgabel 4,90 €

Pulled Pork mit Krautsalat, versch. Dips u. Baguettebrötchen 7,40 €

Backschinken dazu Krautsalat, Tomatenscheiben, Knoblauchdip und zwei Baguettebrötchen 7,40 €

Wurstgulasch in pikanter Curry-Tomatensauce mit Reihenbrötchen, dazu Pappschale u. Holzgabel 3,90 €

Fleischkäsebrötchen, dazu Senf und Ketchup (wir empfehlen 2-3 Stück pro Person) Stück 1,95 €

Schweineschnitzel mit Baguettebrötchen, Tomatenscheiben, frischen Zwiebelringen, Senf u. Ketchup (wir empfehlen 2-3 Stück pro Person) Stück 2,90 €

Unsere kalten und kalt/warmen Buffets

Kleines, kaltes Buffet: „Der Klassiker“ - ab 15 Personen -

Knusprige Hähnchenschnitzel, gegrillte Hähnchenschenkel, kleine Frikadellen, Ketchup, Senf, Remoulade, dazu Kartoffelsalat, Nudelsalat, Grillsalat, Brotkorb pro Person 9,90 €

Kleines Buffet: „Royal“* - ab 15 Personen -

Kalt oder kalt und warm - Schnitzel, dazu Jägersoße als Dip, Hähnchenbrust mit Currysoße, Spießbraten mit Birne oder Remoulade, Frikadellen pikant garniert, gefüllte Eier, Tomate Mozzarella, 3 Sorten Salate nach Wahl, kleine Käseplatte, ein Brotkorb rundet das Ganze ab pro Person 15,90 €

Mittleres Buffet: „Spezial“* - ab 20 Personen -

Kalt oder kalt und warm - Zutaten wie beim Buffet „Royal“
Zusätzlich: Schinkenröllchen dazu Spargel, Schweinemedallions mit Crème fraîche, Putenbrust, reichhaltige Käseplatte, 5 Sorten Salate, eine Brotkrone gibt den festlichen Rahmen pro Person 19,40 €

Großes Buffet: „Exclusive“* - ab 20 Personen -

Kalt oder kalt und warm - Zutaten wie beim Buffet „Spezial“
Zusätzlich: Wildmedaillons mit Preiselbeersahne u. Fischplatte 1 pro Person 22,40 €

Kaltes Buffet: „Gourmet“ - ab 15 Personen -

Roastbeefplatte mit Remoulade, rustikale Aufschnittplatte, Wildmedaillons mit Preiselbeersahne, Schweinemedallions mit Crème fraîche und Obstgarnitur, Putenmedaillons mit Currysahne, große Fischauswahl, große Käseauswahl, Obstschale, 3 Salate nach Wahl, Partybrötchen, Brot und Butter pro Person 21,90 €

* Gerne können wir 2-3 kalte Fleischsorten gegen warme austauschen und alles mit einem Gratin oder anderen Beilagen abrunden.

H. Sander

Komplette Menüs

Wir haben für Sie schon mal zusammengestellt:

Menü 1 - ab 15 Personen - pro Person

Schweinefilet in Champignonrahmsoße, Rinderbraten mit Möhrchen, Schweinebraten mit Birne dazu Röstkartoffeln, Gemüseplatte A 13,40 €
Wahlweise mit Salatplatte nach Art des Hauses 2,00 €

Menü 2 - ab 15 Personen - pro Person

Schweinegeschnetztes Züricher Art, Hähnchenbrust in Currysoße, Rinderbraten mit Möhrchen dazu Butterreis, Kartoffelgratin, Gemüseplatte A 12,40 €
Wahlweise mit Salatplatte nach Art des Hauses 2,00 €

Menü 3 - ab 15 Personen - pro Person

Schweinegeschnetztes Züricher Art, Schweinefilet in Orangen-Pfeffersoße, kleine Hähnchenschnitzel paniert dazu Kartoffelgratin, Gemüseplatte A 12,90 €
Wahlweise mit Salatplatte nach Art des Hauses 2,00 €

Menü 4 - ab 15 Personen - pro Person

Schweinefilet in Champignonrahmsoße, Hähnchenbrust mit Zwiebelsahnesoße, Rinderroulade dazu Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüseplatte A 15,50 €
Wahlweise mit Salatplatte nach Art des Hauses 2,00 €

Menü 5 - ab 15 Personen - pro Person

Schweinefilet in Metaxasoße, Hähnchenbrust in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken, Rindersteak mit gedünsteten Zwiebeln in Soße dazu Kartoffelgratin mit Tomatenstückchen und Käse überbacken, Spätzle, Gemüseplatte B 16,50 €
Wahlweise mit Salatplatte nach Art des Hauses 2,00 €

Menü 6 - ab 15 Personen - pro Person

Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreme, Schweinefilet im Speckmantel im Stück gebraten in Metaxasoße, Lachs auf Julienne-Gemüse mit Béchamelsoße gratiniert dazu frische Champignons in Sahnesoße, Romanesco mit Kräuterbutter, Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln, Rohkostplatte mit verschiedenen Dressings 22,90 €

Menü 7 - ab 20 Personen - pro Person

Lachsfilet auf Gemüsestreifen gratiniert, Hähnchenbrust in Paprika-Olivensoße, Hähnchenschnitzel im Knuspermantel dazu eine leichte Mangosoße, Bandnudeln, Röstkartoffeln, mediterrane Gemüsepfanne 17,90 €
Wahlweise dazu eine Rohkostplatte mit 2erlei Dressing 2,50 €

Menü 8 - ab 25 Personen - pro Person

Haxenschlegel, Fleischkäse, Weißwurst, Backschinken, Kartoffelpüree, Röstkartoffeln, Bayrisch Kraut, Krautsalat mit Kümmel dazu Laugengebäck 15,90 €

Menü 9 - ab 20 Personen - pro Person

Lachslasagne und Hackfleischlasagne, Schweineschnitzel mit Käsesahnesoße, Rosmarinkartoffeln überbacken dazu Bauernsalat mit Schafskäse 12,40 €

Menü 10 - ab 25 Personen - pro Person

Pfannengyros mit Crème fraîche, Suflaki-Spieße in Tomatensoße, Cevapcici in Metaxasoße dazu Butterreis, Rosmarinkartoffeln, Krautsalat, Bauernsalat, Knoblauchdip und Baguettebrot 13,90 €

Menü 11 - ab 15 Personen - pro Person

Feines Hähnchengeschnetztes in Sahnesoße, Schweinesteak in Pfefferrahmsoße, Rinderbraten nach Großmutter Art, dazu Röstkartoffeln, Butterreis, Gemüseplatte A 11,90 €
Wahlweise mit Salatplatte nach Art des Hauses 2,00 €

Menü 12 - ab 20 Personen - pro Person

Lachs auf Gemüsestreifen gratiniert, Rindergeschetztes Stroganoff Art, Schweinefilet in Orangen-Pfeffersoße, Hähnchenbrust in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken, Bandnudeln, Röstkartoffeln, Gemüseplatte B 22,90 €
Wahlweise dazu eine Rohkostplatte mit 2erlei Dressing 2,50 €

Menü 13 - ab 30 Personen - pro Person

Kleine Schweineschnitzel mit Champignons, Zwiebeln u. Soße Hollandaise überbacken, gegrillte Fleischspieße vom Schwein in Paprika-Oliven-Soße, Hähnchenbrust in leichter Curryfruchtsoße mit Käse überbacken, Bandnudeln, Butterreis, Rohkostplatte mit 2erlei Dressing 13,40 €

Menü 14 - ab 30 Personen - pro Person

Schweinerückensteak in Schlemmersoße (mit Schinken, Zwiebeln und grünem Pfeffer) überbacken, kleine Schweineschnitzel, kl. Hähnchenschnitzel mit zwei Soßen nach Wahl, Röstkartoffeln, bunter Grillslat mit Mais, Brotkorb 11,90 €

Menü 15 - ab 30 Personen - pro Person

Kohlwürstchen frisch u. geräuchert, Haxenschlegel, Rindertafelspitz in Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, westf. Grünkohl, Sauerkraut, Blattsalat mit Dressing, Senf 13,40 €

Bei den Menüs gilt: Ab 25 Pers. über der angegebenen Personenzahl verringert sich der Preis um jeweils 0,50 € pro Person. Sprechen Sie uns an. Wir unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.

Gemüseplatte A beinhaltet: Broccoli, Blumenkohl mit Soße Hollandaise, Erbsen und Möhren in Butter geschwenkt

Gemüseplatte B beinhaltet: Grüne Bohnen im Speckmantel, Romanescoröschen mit Kräuterbutter, Möhrengemüse, Blumenkohl mit Soße Hollandaise

Salatplatte beinhaltet: Gurke, Tomate, Krautsalat, Möhrensalat, Bohnensalat

H. Sander

Hit Menüs

Frühjahrs - Hit - ab 15 Personen - Abholpreis / pro Person

Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahmesoße, Schweineschnitzel mit Champignons, Zwiebeln und Soße Hollandaise überbacken, Butterreis und Kaisergemüse 10,90 €

Sommer - Hit - ab 15 Personen - Abholpreis / pro Person

Hähnchenschnitzel, Spießbraten in Pfeffersoße, Nürnberger Bratwürste im Zwiebelbett, Röstkartoffeln, italienischer Nudelsalat, Krautsalat, Grillsalat, Baguettebrot 11,70 €

Herbst - Hit - ab 15 Personen - Abholpreis / pro Person

Rinderroulade, Rahmgulasch dazu Apfelrotkohl und Semmelklöße 12,90 €

Winter - Hit - ab 15 Personen - Abholpreis / pro Person

Backschinken in Dunkelbiersoße, Hähnchenbrust in Zwiebelrahmesoße, dazu Kartoffelgratin und Rotkohl 11,40 €

Bayern - Hit - ab 15 Personen - Abholpreis / pro Person

Haxenschlegel, Backschinken, Bratkartoffeln, Sauerkraut und Zwiebelbaguette 10,40 €

Schnitzel - Hit - ab 15 Personen - Abholpreis / pro Person

Hähnchen- und Schweineschnitzel paniert dazu zwei Soßen nach Wahl, Kartoffelgratin und eine Salatplatte 10,40 €

Grünkohl - Hit - ab 15 Personen - Abholpreis / pro Person

Kassler, geräucherte und frische Kohlwurst, Grünkohl und Salzkartoffeln, Senf 10,40 €

Nudel - Hit - ab 15 Personen - Abholpreis / pro Person

Spaghetti, Vollkornnudeln, Gemüsebolognese, Puten-Carbonara dazu geriebenen Gouda 7,90 €
 dazu Parmesankäse 0,60 €
 dazu Pesto 0,60 €
 dazu Grill- oder Bauernsalat 1,90 €

Bei Anlieferung erhöht sich der Preis um 0,40 € pro Person, zuzüglich Anfahrt. Ab 30 Personen Preis auf Anfrage.

Für Vegetarier

pro Person

- Gratinierte Tomate 5,90 €
- Pilzgulasch in Rahmesoße 6,90 €
- Gefüllte Kartoffeltaschen m. Frischkäse u. Kräuterquark 6,40 €
- Nudel-Broccoli-Auflauf 4,10 €
- Blumenkohl-Käse-Medaillon, 130g Stück 1,40 €
- Gemüseschnitzel Stück 1,40 €
- Gemüselasagne 5,40 €
- Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt, dazu süß-saure Soße 150g Stück 3,10 €

Antipasti als Vorspeise

- ab 15 Personen -

- Gegrillte Champignonköpfe, getrocknete Tomaten, gebackene Auberginenscheiben, Peppadew gefüllt mit Frischkäse, geschmorte Zucchini mit Baguettebrot Tagespreis
- Bruschetta mit Tomatenwürfel in Knoblauch u. Balsamico, ab 25 Stück 1,80 €

Weitere Alternativen finden Sie bei „Beilagen, Gratins und Gemüse“ und „Salatauswahl“.

Desserts

pro Person

- Mousse au chocolat 2,30 €
- Rote Grütze mit Vanillesoße 2,30 €
- Philadelphiacreme mit Mango-Mousse 2,40 €
- Südsee Traum (Götterspeise mit Vanillecreme) 2,20 €
- Weißwein-Creme 2,40 €
- Herrencreme mit Rum u. Schokostückchen 2,30 €
- Stracciatellacreme mit Weinbrand 2,30 €
- Bayrischcreme mit Orangensaft 2,30 €
- Mangocreme 2,30 €
- Panna Cotta im Pfirsichspiegel 2,70 €
- Panna Cotta im Himbeerspiegel 2,70 €
- Mascaponecreme mit Sauerkirschen 2,80 €
- Tiramisu 2,80 €
- Tiramisu mit Mangocreme 2,80 €
- Obstsalat nach Saison mit Vanillesoße 2,80 €
- Latte Macchiato-Creme mit Bailey's 2,60 €
- Vanillecreme mit frischen Erdbeeren, in Saison 2,80 €
- Vanillecreme mit frischem Obst der Saison 2,80 €
- Philadelphiacreme mit frischen Erdbeeren, in Saison ... 2,80 €

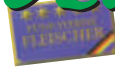
Auf Wunsch füllen wir das Dessert auch in Portionsgläser zzgl. 0,40 €

- Blechkuchen: Streusel- oder Butterkuchen Stück 0,70 €
- Altenländer Apfelkuchen Stück 1,10 €

Weitere Kuchen auf Anfrage.



H. Sander



Aus dem Backofen

pro Person

- Spießbraten mit Birne 6,40 €
- Spießbraten mit gedünsteten Zwiebeln 6,40 €
- Backschinken mit Dunkelbiersoße 6,40 €
- Kasslerbraten 6,20 €
- Rinderbraten „nach Großmutter's Art“ 7,40 €
- Rinderrouladen, 280g Stück 6,40 €
- Rindersteak mit geschmorten Zwiebeln in Soße 9,90 €
- Hähnchenbrust in Currysoße 6,70 €
- Hähnchenbrust in Zwiebelsahnesoße 6,70 €
- Hähnchenbrust in Tomatensoße mit Mozzarella überb. 7,40 €
- Hähnchenbrust in Paprika-Olivensoße 7,40 €
- Hähnchenbrust in frischer Pilzrahmssoße 6,90 €
- Putensteak in Orangen-Pfeffer-Soße 6,90 €
- Gegrillte Schweinehaxe (auch geteilt) Stück 4,50 €
- Haxenschlegel (ca. 250g) Stück 3,20 €
- Hähnchenkeule Stück 1,90 €
- Spanferkel im Ganzen gebraten, nicht zerlegt ab 25 Pers.
..... 7,90 €
- zuzüglich Bratkosten 25,00 €
- Spanferkel, grob zerlegt mit Kopf ab 20 Pers. 7,40 €
- Spanferkelbraten, geschnitten und garniert 7,40 €

Aus der Pfanne

pro Person

- Schweineschnitzel, 100g Stück 2,10 €
- Schweineschnitzel, 160g Stück 3,10 €
- Schweineschnitzel, 100g mit Champignons, Zwiebeln u.
Soße Hollandaise überbacken Stück 2,90 €
- Hähnchenschnitzel, 100g Stück 2,10 €
- Hähnchenschnitzel, 160g Stück 3,10 €
- Frikadelle, 60g Stück 0,90 €
- Frikadelle, 150g Stück 1,50 €
- Hawaii-Hähnchenschnitzel, 100g Stück 2,80 €
- Hawaii-Hähnchenschnitzel, 160g Stück 3,80 €
- Hähnchen Cordon Bleu, 125g Stück 3,20 €
- Schweinefilet in Pfeffersoße 7,90 €
- Schweinefilet in Orangen-Pfeffersoße 7,90 €
- Schweinefilet in Metaxasoße 7,90 €
- Schweinefilet in Champignonrahmssoße 7,90 €
- Schweinefilet in Schlemmersoße u. Camembert überb. 8,90 €
- Schweinefilet im Speckmantel auf Metaxasoße 8,90 €
- Schweinemedallions an geschmorten Champignonköpfen in
Kräutersoße 8,90 €
- Gyrossteak vom Schwein oder Hähnchen in Metaxasoße und
Käse überbacken 7,90 €
- Soßen, verschiedene Sorten pro Liter 4,40 € - 5,90 €

Spezielles

pro Person

- Geschmorte Ente in Orangensoße (Brust u. Keule) 13,90 €
- Hirschkeule in Speck u. Wurzelgemüse, geschmort mit Wild-
preiselbeersoße 13,90 €
- Lamnbraten aus der Keule mit Knoblauchsoße 10,90 €
- Wildgulasch mit Preiselbeeren 10,90 €

Fisch aus dem Backofen

pro Person

- Lachs auf Blattspinat in Béchamelsoße 13,90 €
- Lachs in Dijonsensoße 13,90 €
- Lachs auf Gemüsestreifen gratiniert 14,40 €
- Lachsfilet auf Nudeln mit Sherryrahmssoße 10,40 €
- Rotbarschfilet in Weißweinssoße 10,40 €
- Victoriabarsch in Dijonsensoße 10,40 €
- Riesengarnelen gegrillt in Knoblauchsoße 14,90 €

Beilagen, Gratins und Gemüse

pro Person

- Kartoffelgratin mit Röstzwiebeln und Schinken 2,40 €
- Kartoffelgratin mit Tomatenstückchen u. Käse überb. 2,40 €
- Spätzle (Eierknöpfe) 2,40 €
- Spätzleauflauf m. Schinken u. Röstzwiebeln überb. 2,50 €
- Sahne-Basilikum-Nudeln 2,00 €
- Nudelpfanne mit Paprika-Sahne-Soße 2,00 €
- Butterreis 1,80 €
- Gemüsereis 1,80 €
- Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln 2,50 €
- Bratkartoffeln 2,40 €
- Röstkartoffeln 2,20 €
- Salzkartoffeln 2,20 €
- Kartoffelklöße (3 Stück) 2,20 €
- Semmelklöße (3 Stück) 2,30 €
- Schupfnudeln 2,30 €
- Kartoffelgnocchis 2,30 €
- Rosmarinkartoffeln (Drillinge mit Schale) 2,50 €
- Broccoliauflauf 2,30 €
- Blumenkohlaufauf 2,30 €
- Gemüseplatte A, Broccoli, Blumenkohl mit Soße Hollandaise,
Erbsen und Möhren in Butter geschwenkt 2,50 €
- Hollandaise Soße extra 3,00 €
- Gemüseplatte B, grüne Bohnen im Speckmantel, Romanes-
coröschen mit Kräuterbutter, Möhrengemüse, Blumenkohl
mit Soße Hollandaise 3,50 €
- Mediterrane Gemüseplatte, Paprika, Zucchini, Möhren,
Kirschtomaten u. Champignons 3,50 €
- Spargel mit Soße Hollandaise und Butter Saisonpreis
- Leipziger Allerlei mit Butter 2,00 €
- Kaisergemüse mit Butter 2,00 €
- Kaisergemüse mit Soße Hollandaise 2,20 €
- Broccoli mit Buttermandeln 2,50 €
- Apfelrotkohl 1,80 €
- Sauerkraut 2,00 €
- Rosenkohl mit Speck 2,00 €
- Prinzessböhnchen im Speckmantel Stück 0,85 €
- Rahmwirsing 2,00 €
- Ganze Champignonsköpfe in Kräuterrahmssoße 2,80 €

H. Sander

Aufläufe - ab 10 Personen - pro Person

- Kartoffelaufbau mit Schweinemedallions, Broccoli und frischen Champignons in Kräutersoße mit Käse überbacken 8,40 €
- Nudelaufbau mit Hähnchenbrustfilet, Kirschtomaten und Paprikastreifen in Tomaten-Sahnesoße mit Käse überbacken 7,40 €
- Tortellini mit Schinkensahnesoße 4,90 €
- Tortellini mit Hackfleischsoße 4,90 €
- Tortelliniaufbau - vegetarisch 4,90 €
- Nudelaufbau mit Kräutersoße und Käse überbacken ... 4,40 €
- Nudelaufbau mit Hackfleischsoße u. Käse überbacken 5,40 €
- Lachs Lasagne 6,40 €
- Lachsstreifen auf Nudeln mit Sherryrahmsauce 9,90 €
- Lasagne mit Hackfleisch 4,90 €
- Bäckschinken-Sauerkraut-Aufbau 6,40 €
- Haxen-Sauerkraut-Aufbau 6,40 €

Salatauswahl

- Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- Bayerischer Kartoffelsalat
- Bunter Grillsalat mit Mais
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Nudelsalat mit Mayonnaise, Fleischwurst u. Mandarine
- Italien. Nudelsalat
- Tortellinisalat mit Thunfisch
- Porreesalat
- Farmersalat
- Krautsalat
- Gurkensalat mit Limette

- Große Salatplatte nach Art des Hauses mit Tomaten-, Gurken-, Möhren-, Bohnen- und Krautsalat 2,50 €
- Rohkostplatte versch. belegt, dazu zwei Sorten Dressing 3,00 €
- Tomate-Mozzarella mit Pesto u. Balsamico-Dressing und Baguettebrot als Vorspeise 2,20 €

Verschiedene Dips

- Kartoffeldip
- Knoblauchdip
- süß-sauer-Dip
- Remoulade
- BBQ-Dip
- American Dip
- verschiedene Sorten Senf

und andere auf Anfrage

Grillbuffets pro Person

Das Kleine - ab 15 Personen -

- Nackensteak, Hähnchenbrust, Rostbratwurst, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Bauernsalat, Brotkorb, Senf und Ketchup 9,40 €
- Wahlweise Gemüsespieße u. Grillkäse 10,90 €

Das Mittlere - ab 25 Personen -

- Nackensteak, Hähnchenbrust, Rückensteak, Bratwurst, Käsekrainer, 4 Sorten Salat nach Wahl, Tomate Mozzarella, Senf, 2 Sorten Ketchup, Knoblauchdip, Kräuterbutter und Brotkorb ... 13,40 €
- Wahlweise Gemüsespieße u. Grillkäse 14,90 €

Das Große - ab 40 Personen -

- Nackensteak, Hähnchenbrust, Rückensteak, Grilltasche, Grillfackeln, Lachssteaks, Bratwurst, Tomate Mozzarella, 6 Sorten Salat nach Wahl, Senf, 2 Sorten Ketchup, Knoblauchdip, Kräuterbutter und Brotkorb 15,80 €
- Wahlweise Gemüsespieße u. Grillkäse 17,90 €

Burger Buffet - ab 20 Personen -

- Burgerpatties, Hähnchenbrust, versch. Sorten Dips, Salat, Speck, Käse, Backkartoffeln, Bauernsalat, Farmersalat ... 9,90 €

Die Grillbuffets können roh zum Selbergrillen bei uns abgeholt werden oder wir grillen auf Ihrer Party für Sie und bringen das gesamte Zubehör wie Grill, Grillzelt, Geschirr usw. mit. Preis auf Anfrage.

- Grillwürstchen: Rostbratwurst, Käsekrainer, Bratwurstschnecken, Bärlauchwürstchen, Nürnberger Hühnersteaks, Rumpsteaks, Filetsteaks, Cevapcici, Beefsteak, Beefsteak mit Feta gefüllt
- Rind: Nackensteaks, Senfsteaks (Nacken), Rückensteaks (Paprika-, Knoblauch- oder Kräuterbuttermarinade), Bauchscheiben, Mini-Haxen, Zwiebeltaschen, Hubertustaschen, Gyrostaschen, Grillfackeln, Schaschlikspieße, Filetspieße mit Obst, Filetsteaks, Hacksteaks
- Geflügel: Putenschnitzel, Hähnchen-Roulade, Hähnchenschnitzel, Geflügelspieße mit Gemüse, Geflügelbratwurst
- Lamm: Lammscheiben aus der Keule, Lammsbratwurst
- Fisch: Lachssteaks, Scampispieße
- Vegetarisch: Gemüsespieße, Grillkäse, Grillkäse mariniert, Grilltomaten, Maiskolben

H. Sander



Geschirr (schlicht weiß) und Gläser

- Teller, Messer, Gabel
gereinigt zurück 0,66 €
 - Glasteller, kleine Löffel
gereinigt zurück 0,45 €
 - Suppentasse, -teller, Löffel
gereinigt zurück 0,55 €
 - Kaffeegeschirr, 5-tlg.
gereinigt zurück 0,85 €
 - Sekt- und Weingläser 0,30 €
- Jegliche Art von anderen Gläsern auf Anfrage.

Wenn das Geschirr ungereinigt zurück kommt, erhöht sich der Preis um 10%.

- Buffettische:
Länge 2,20m x 0,60m/0,70m 6,00 €
Mit Tischdecke, cremegelb oder weiß 10,00 €/Tisch

Wenn Sie Geschirr von uns geliefert bekommen, liefern wir das Servierbesteck für das Buffet automatisch mit. Sollten Sie kein Geschirr von uns benötigen, aber das Servierbesteck, so muss dieses extra bestellt werden.

- Papiertischdecke (versch. Farben) ... pro laufenden Meter 2,00 €
- Evolin Tischdecke, 127 cm x 220cm, weiß u. creme 6,00 €

Die Preise unserer Speisen verstehen sich inkl. 7 % gesetzl. MwSt.. Sollte von Ihnen Geschirr, Equipment und/oder Personal dazugebucht werden, erhöht sich der Preis von 7 % auf 19 % gesetzl. MwSt.. Bitte sprechen Sie uns an!

Rundum-Komplettservice!

Jegliche Art Getränke, Spirituosen, verschiedene Weine, die dazu passenden Gläser und Zubehör mit Theken, Zapfanlagen, Spülboys, Tablettis und Träger.

- Service-Personal
- Bierzeltgarnituren
- Stehtische
- Stühle
- Kleine Zelte und Pavillons
- Vermittlung von Partyzelten, auch geheizt
- Grills
- Heizpilze
- Heizgebläse
- Kühlanhänger

- Preise auf Anfrage -

Wir haben eine Auswahl an Partysälen und Partyräumen, die wir vermitteln. Selbstverständlich können Sie auch für Ihre Gartenparty kleine, mittlere oder große Zelte über uns buchen. Für Bestuhlung, Tischdecken, Dekoration, Heizung etc. sorgen wir gerne.



Checkliste für Ihre Veranstaltung

Veranstaltungsdatum: _____

Veranstaltungsort: _____ Zelt
 _____ Halle
 _____ Im Freien (Garten)

Gästeliste

Personenzahl: _____ davon Kinder unter 12 Jahren: _____

Ihr Menü:

Uhrzeit für das Essen: _____ Uhr Thema/Motto: _____

Vorspeise: _____

Hauptgang: _____

Dessert: _____

Mitternachtssnack: _____

Brot und Brötchen Kaffee und Tee

Kuchen: _____

Knabbereien & Salzgebäck

Was benötigen Sie:

Getränk Servicepersonal Theke und Equipment

Gläser Teller & Besteck Kaffeegeschirr

Glasteller & kl. Löffel Strom (→für Buffet, Musik, Heizung)

Entertainment:

Musik

DJ

Band

Anlage

Programm

Kinderprogramm

Foto

Ambiente:

Bestuhlung

Tischdecke

Tischdeko

Garderobe

Beleuchtung

Heizung

Geschäfts- und Lieferbedingungen

Lieferungen und Leistungen erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Geschäftsbedingungen. Davon abweichende Vereinbarungen bedürfen der schriftlichen Form. Sollten unter Ihren Gästen Allergiker sein, bitten wir Sie uns dies schriftlich mitzuteilen. Alle Gewichtsangaben bei Fleisch sind Rohgewichte. Die Preise sind alle auf der Basis von 10 Personen bzw. über den Menüs angegebenen Personen berechnet. Wird diese unterschritten, erhöht sich der Preis um 20%. Die Anlieferung berechnen wir pauschal mit 10,00 €, ab 5 km kommen 2,00 €/km hinzu. Bei Anlieferung der Waren muss eine Zeitspanne eingerechnet werden. Bei einer Bestellung an Sonntagen mit einem Auftragswert unter 200,00 € behalten wir uns einen Preisaufschlag von 20,00 € vor. Das Geschirr ist am 1. Arbeitstag nach der Lieferung (auch samstags bis 12.00 Uhr) gereinigt wieder abzugeben! Sollten die Buffetwärmer ungereinigt zurückkommen rechnen wir pro Rescho 5,00 € Reinigungskosten. Gegen eine Kostenpauschale können Sie bei der Bestellung auch einen Abholservice vereinbaren. Unsere Rechnungen sind sofort bei Rückgabe des Geschirrs ohne jeglichen Abzug in bar oder Girocard zu begleichen. Unser Partyservice steht von Montag 8.00 Uhr bis Sonntag 13.00 Uhr für Sie zur Verfügung. Kein Partyservice an Ostern und Weihnachten, andere Feiertage auf Anfrage. Die Preise sind nach den Rohstoffpreisen von Januar 2019 berechnet. Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler oder Irrtümer.



Unterwegs für eine zufriedene Kundschaft!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Grill am Markt

Ottenheide 1 · 33758 SHS

Tel. 05207-9573300

Mo.-Sa. 11-20.30 Uhr · So. Ruhetag

Unsere große Auswahl an Speisen können Sie auch zum Abholen bestellen.

