

Schweinefleisch

Schweinebraten aus d. Lummer

Pfefferbraten (Lummerbraten in Pfefferrahmsauce)
Gewürzbraten (Lummerbraten in Kräutermarinade)
Senfkrustenbraten (Lummerbraten in Senfmarinade)
Zigeunerbraten (Lummerbr. mit Paprika u. Zwiebeln)
Zwiebelbraten (Lummerbraten gefüllt mit Zwiebeln)
Backobstbraten (Lummerbraten mit Backobst gesp.)
Pußtabraten (Lummerbr. gefüllt mit Mett u. Paprika)
Hawaiibraten (Lummerbraten gefüllt mit Ananas,
Äpfeln und Aprikosen)

Nackenbraten

alle Sorten wie oben

Kasseler

Backschinken

Spanferkel

Schweinschaxe

Minihaxe

"Westfälische Pfanne"

(Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen in Rahmsauce)

Schweinemedallions in

Sauce Béarnaise

Schweinemedallions in

Mandel-Knusperpanade

mit Steaksauce „Café de Paris“

Schweinerouladen

(2 Stück pro Person) mit Mettfüllung in Rahmsauce

"Delbrücker Schnitzelpfanne"

Schweinesteak mit Mett-/Zwiebel-/Lauchauflage

"Spanischer Feuertopf"

Schweinegeschnetzeltes in pikantem Gemüse

Schweineschnitzel 100 g

Schweineschnitzel 150 g

Rahm-/Zigeuner-/Jägersauce

Rahm-/Zigeuner-/Jägersauce

Schweineschnitzel 150 g mit

Rahm-/Zigeuner-/Jägersauce

Spießbraten-Brötchen mit Zwiebeln,

Krautsalat und Tzatziki

Brutzelfleisch-Pita mit Zwiebeln,

Krautsalat und Tzatziki

Fisch

Lachsfilet in Krabben-Sahnesauce

gratiniert

Bandnudeln

mit Lachs-Brokkoli-Soße

Wild

Hirschbraten

Hirschgulasch

Wildschweinbraten

Rindfleisch

Rinderbraten in Rotweinsauce

Sauerbraten

Rindfleisch in

Meerrettichsauce

Rindfleisch in

Zwiebelsauce

Rindergeschnetzeltes

"Stroganoff"

"Westfälisches Hochzeitsgulasch"

Rindfleisch süß/sauer

Rinderrouladen (2 Stück pro Person)

mit Speck und Gurke gefüllt

"Filetspitzen-Topf" in

Pfifferlingrahm

Geflügel

Hähnchenfilet "Ütrechter Art"

Hähnchenfilet natur mit Pilzen
und Zwiebeln in Rahmsauce überbacken

Hähnchenfilet "Hawai"

2 pan. Hähnchenfilet mit

Curry-Früchtesauce

pan. Hähnchenfilet

Hähnchenroulade „Florenz“

mit Spinat gefüllt (2 Stück)

kl. Hähnchenfilet in Tomaten-

sauce mit Mozzarellawürfeln

Putengeschnetzeltes in

Curry-Früchterahm

Hähnchengeschnetzeltes

"Ütrechter Art"

Putenröllchen mit Käse und

Kräutern gefüllt, mit Speck

ummantelt, in Sahnesauce

Chicken-Crossies mit

pikanter Sauce

Internationales

Lasagne "Italia"

Chili con Carne

Rigatoni überbacken

Rigatoni vegetarisch mit

Gemüse in Tomatensauce

Tortellini in Schinken-

Sahnesauce

Asia-Topf Hähnchengeschnetzeltes süß/sauer

in Chinagemüse

asiatisches Schweinefleisch

in pikantem Gemüse

Saltim bocca 2 Schweinesteaks mit ger. Bauch

und Salbeiblatt in Sauce

Beilagen

Salzkartoffeln

Kartoffelpüree

Kartoffelgratin

Röstkartoffeln

Butterspätzle

Kroketten, Röstis

Kräuterkartoffeln

Reis (weiss)

Reis (7-Korn-Reis)

gemischte Gemüseplatte mit Erbsen und Möhren,

Speckbohnen, Blumenkohl und Brokkoli

mit Sauce Hollandaise

Leipziger Allerlei Erbsen, Pariser Karotten,

Spargelstückchen

Apfelrotkohl

Sauerkraut

Speckbohnen

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Porreesalat mit Ananas, Äpfeln

und Joghurt

Waldorffsalat mit Sellerie, Mandarinen

und Nüssen

Mexikosalat mit Krautsalat, Paprika, Gurken,

Tomaten, Mais

Rohkostsalat mit Eisberg, Paprika, Gurke,

Tomate, Mais, verschiedene

Dressings

ital. Rohkostsalat mit Sellerie, Porree,

Äpfeln und Möhren

Tomatensalat, Gurkensalat

Möhrensalat mit Ananas

Krautsalat, Bohnensalat

Bauernsalat mit Feta, Kidneybohnen,

Tomaten, Gurken

Spaghettisalat m. Paprika

Blattsalat mit Sahnesauce

Eisbergsalat mit Sahnesauce

Vorspeisen 0,25 ltr.

Rindfleischsuppe

Bokkolicrèmesuppe

Spargelcrèmesuppe

Kartoffelcrèmesuppe

Tomatencrèmesuppe

gem. Fischplatte mit Lachs, Forellenfilet, Makrelen-

filet und Sahnemeerrettich

Krabbensalat

Geflügelsalat

Suppen 0,5 ltr.

Gulasch

Span. Feuertopf

Gulaschsuppe

Käse-Lauchsuppe

Partysuppe

Schweinefleisch, Ananas, Erbsen, Pilzen u. Mais

Pizzasuppe

Gehacktem, Pilzen, Tomaten und Oregano

Gyrossuppe

Schweinefleisch, Bohnen, Tomaten und Erbsen

Asiat. Hähnchen-Gemüsesuppe

Mitternachtssuppe

Gehacktem, roten und weißen Bohnen und Paprika

Eintopf (Erbsen o. Möhren)

Zu den Suppen empfehlen wir Ihnen einen Brotkorb.

bis 19 Personen

bis 29 Personen

ab 30 Personen

Dessert

Schwarzwaldcrème (Vanillepudding mit Sauerkirschen, Schokoraspl u. Sahne)

Zebra pudding

(Vanille- u. Schokoladenpudding)

Cappuccinocrème mit Sahne

rote Grütze mit Vanillesoße

Obstsalat (nach Saison)

Weißweincrème

Rotweincrème mit Beeren

Götterspeise grün o. rot

Mousse au chocolat

Tiramisú

Joghurt-Früchte-Traum

Käseplatte mit Buttertraube

Käsestangen und -würfel

mit Bierknackern

Geschirr

Menüteller mit Messer und Gabel

gespült zurück

ungespült zurück

Suppentasse mit Suppenlöffel

gespült zurück

ungespült zurück

Glasschälchen mit Kaffeelöffel

gespült zurück

ungespült zurück

Kaffeetasse mit Untertasse und Kaffeelöffel

gespült zurück

ungespült zurück

Kuchenteller mit Kuchengabel

gespült zurück

ungespült zurück

Kaltes Büffet (ab ca. 30 Pers.)

Beispiel 1:

Kasselerplatte mit Ananas

Schweinebratenplatte pikant

Schweineschnitzel

Party-Mettbällchen

Hähnchenkeulen

Fischplatte mit Forellenfilet, Rollmops,

Matjes und Brathering

Käseplatte mit Buttertraube

Brotkorb und Salate

Beispiel 2:

Kasselerplatte mit Ananas

Schweinebratenplatte pikant

Roastbeef mit Sahnemeerrettich

Schweinemédailles garniert

Hähnchenfilet "Florida"

Pute (ab ca. 50 Pers.)

gefüllte Eier

Spargelröllchen

Fischplatte mit Lachs, Forellenfilet,

Makrelenfilet, etc.

Käseplatte mit Buttertraube

Brotkorb und Salate

Beispiel 3 (warm/kalt; rustikal):

Kartoffelcrèmesuppe

Schweineschnitzel

Hähnchenschnitzel

Party-Mettbällchen

Aufschnitt mit Brot und Butter

Käsestangen- und würfel mit

Bierknackern und Senf

Brotkorb und Salate

Für kleinere Empfänge bieten wir Ihnen:

-**garnierte Häppchen** belegt mit Mettwurst, Schinken aus eigener Herstellung, Käse, Fisch

-**rustikale Schnittchen** belegt mit hausmacher Wurst, Schinken und Käse

- **exklusives Frühstücksbüffet** mit Aufschnitt, Käse, Schinken, Mettigel, Fischplatte, Brot, Brötchen, Konfitüre und Buttertraube

-**Aufschnitt- und Käseplatten** mit

Buttertraube

-**Käseplatte** mit Buttertraube und Mettigel

-kalte **Bratenplatte** (300 g)

-**Partymettbällchen** (100g)

-**Schweineschnitzel** (100 g)

-**Hähnchenschnitzel** (140 g)

Partyservice

Ahlers

Linnenstr. 6 - 33129 Delbrück

Tel.: 05250 / 8626 - Fax.: 05250 / 41158

www.fleischerei-ahlers.de

mail: inge.ahlers@fleischerei-ahlers.de

Mo. - Fr. 8 - 12.30 Uhr, 14.30 - 18.30 Uhr

Sa. 7.30 - 13 Uhr

Party-Service von Montag bis Samstag

