

Schweinefleisch

Schweinebraten aus d. Lummer

Pfefferbraten (Lummerbraten in Pfefferrahmsoße)
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)
Hawaiiibraten (Lummerbraten gefüllt mit Ananas,
Äpfeln und Aprikosen)

Nackenbraten

alle Sorten wie oben

Kasseler

Backschinken

Spanferkel

Schweinschaxe

Minihaxe

Schweinebäckchen

"Westfälische Pfanne"

(Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen in Rahmsoße)

Schweinemedallions in

Sauce Béarnaise

Schweinemedallions in

Mandel-Knusperpanade

mit Steaksoße „Café de Paris“

Schweinerouladen

(2 Stück pro Person) mit Mettfüllung in Rahmsoße

"Delbrücker Schnitzelpfanne"

Schweinesteak mit Mett-/Zwiebel-/Lauchauflage

Brutzelfleisch mit Tzatziki

und geschnittenen Gemüsezwiebeln

Schweineschnitzel 100 g

Schweineschnitzel 150 g

Schweineschnitzel 100 g mit

Rahm-/Zigeuner-/Jägersoße

Schweineschnitzel 150 g mit

Rahm-/Zigeuner-/Jägersoße

Spießbraten-Brötchen mit Zwiebeln,

Krautsalat und Tzatziki

Currywurst-Pfanne mit Abreißbrötchen und

Pommesschalen

Fisch

Lachsfilet in Krabben-Sahnesoße

gratiniert

Bandnudeln

mit Lachs-Brokkoli-Soße

Rindfleisch

Rinderbraten in Rotweinssoße

Sauerbraten

Rindfleisch in

Meerrettichsoße

Rindfleisch in

Zwiebelsoße

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 Rahmsoße überbacken

Hähnchenfilet "Hawai"

2 pan. Hähnchenfilet mit

Curry-Früchtesoße

pan. Hähnchenfilet

Hähnchenroulade „Florenz“

mit Spinat gefüllt (2 Stück)

kl. Hähnchenfilet in Tomaten-

soße mit Mozzarellawürfeln

Putengeschnetzeltes in

Curry-Früchterahm

Hähnchengeschnetzeltes

"Ütrechter Art"

Putenröllchen mit Käse und

Kräutern gefüllt, mit Speck

ummantelt, in Sahnesoße

Chicken-Crossies

mit pikanter Soße

Internationales

Lasagne "Italia"

Chili con Carne

Rigatoni überbacken

Rigatoni vegetarisch mit

Gemüse in Tomatensoße

Asia-Topf

Hähnchengeschnetzeltes süß/sauer

in Chinagemüse

Saltim bocca 2 Schweinesteaks mit ger. Bauch

und Salbeiblatt in Sauce

Beilagen

Salzkartoffeln

Kartoffelpüree

Kartoffelgratin

Röstkartoffeln

Butterspätzle

Kräuterkartoffeln

Reis (mit Wildreis)

Reis (weiss)

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 Sahnesoße

Eisbergsalat mit Sahnesoße

Kohlrabi-Gurken-Salat

Vorspeisen 0,25 ltr.

Rindfleischsuppe

Bokkolicrèmesuppe

Spargelcrèmesuppe

Kartoffelcrèmesuppe

mit Schinkenstreifen

Tomatencrèmesuppe

gem. Fischplatte mit Lachs, Forellenfilet, Makrelen-

filet und Sahnemeerrettich

Krabbencocktail

Suppen 0,5 ltr.

Gulasch

Gulaschsuppe

Käse-Lauchsuppe

Partysuppe mit

Schweinefleisch, Ananas, Erbsen, Pilzen u. Mais

Pizzasuppe mit

Gehacktem, Pilzen, Tomaten und Oregano

Gyrossuppe mit

Schweinefleisch, Bohnen, Tomaten und Erbsen

Kartoffelcrèmesuppe

mit Schinkenstreifen

Mitternachtssuppe mit

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, Schokoraspel u. Sahne)

Zebra pudding (Vanille- u. Schokoladenpudding)

Capuccinocrème mit Sahne

rote Grütze mit Vanillesoße

Obstsalat (nach Saison)

Weißweincrème

Rotweincrème mit Beeren

Götterspeise grün o. rot

Mousse au chocolat

Tiramisú

Joghurt-Früchte-Traum

Die rote Inge m. Himbeeren

Käseplatte mit Buttertraube

Käsestangen und -würfel

mit Bierknackern (100g)

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

Hähnchen-Crossies

Fischplatte mit Forellenfilet, Rollmops, und Makrele

Käseplatte mit Buttertraube

Brotkorb und Salate

Beispiel 2:

Kasselerplatte mit Ananas

Schweinebratenplatte pikant

Roastbeef mit Sahnemeerrettich

Schweinemédailles garniert

Hähnchenfilet "Florida"

gefüllte Eier

Spargelröllchen

Fischplatte mit Lachs, Forellenfilet,

Makrelenfilet und Sahnemeerrettich

Käseplatte mit Buttertraube

Brotkorb und Salate

Beispiel 3 (warm/kalt; rustikal):

Kartoffelcrèmesuppe

Schweineschnitzel (warm oder kalt)

Hähnchenschnitzel (warm oder kalt)

Party-Mettbällchen

Mettwurstplatte 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, Braten, Schinken, Käse, Fisch

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

-**1/2belegte Brötchen** mit Salatgarn.

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

-**Aufschnitt- und/oder Käseplatten** mit Buttertraube (150g)

-**Käseplatte und/oder Aufschnittplatte** und Mettigel (150g) mit Buttertraube

-kalte **Bratenplatte** (300 g)

-**Partymettbällchen** (100g)

-**Hähnchen-Crossies** (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

(gültig ab 01.01.2017)

