

Warme Menüs, Frühstück, Fingerfood & Co.



Unsere Basics

Catering & Party-Service



Ostholthoff

Warme Menüs I

ab 8 Personen

Preis
pro Person

Zwei Schnitzel (vom Schweinelachs), Bratkartoffeln und Kartoffelgratin, Champignonsoße und Paprikasoße süß-sauer, gemischte Saisonsalate	13,50 €
Hähnchenkeule, Schweineschnitzel und unsere hausgemachte Frikadelle, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin, gemischte Saisonsalate	13,00 €
Grillpfanne*, Schweineschnitzel, Hähnchenbrustfilet in Currysoße und Reis, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin, gemischte Saisonsalate	14,00 €
Pfeffersteaks, Schweineschnitzel und Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsoße, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin, gemischte Saisonsalate	14,00 €
Schweinschaxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	10,00 €
Backschinken mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	11,00 €
Zwiebelbraten, Backschinken, Kräuternacken, Bratkartoffeln und Kartoffelpüree, Rotkohl und Sauerkraut	13,00 €
Drei Sorten Fleisch zur Auswahl z. B. Grillpfanne*, Schnitzel, Zwiebelbraten (ausgenommen Schweinefilet in Rahmsoße)	8,50 €
Schweinefilet in Rahmsoße mit frischen Champignons, Zwiebelbraten und Grillpfanne*, dazu Bratkartoffeln und Kartoffelgratin (ohne Salat- oder Gemüse-Beilage)	12,00 €

* Grillpfanne: gemischtes Puten- und Schweinefleisch mit Zwiebeln und Pilzen

Alle Menüs können auch gegen einen geringen Aufpreis erweitert werden:

Schnitzel, pro Stück	3,00 €
Hähnchenschnitzel, pro Stück	3,50 €
Hausgemachte Frikadelle, pro Stück	2,50 €
Gemüseauswahl, pro Portion	3,00 €
Gemüsegratin, pro Portion	2,00 €
Champignonsoße, pro Portion	2,00 €
Paprikasoße süß-sauer, pro Portion	2,00 €
Gyrossuppe, Gulaschsuppe, Käsesuppe, Reitersuppe, Chili-con-Carne (je 0,5 Liter)	4,00 €
Partybrötchen und Baguette, pro Stück	0,70 €

Catering & Party-Service



Ostholthoff

Warme Menüs II

ab 8 Personen

Preis
pro Person

Vorsuppe: Rindfleischsuppe oder Hühnersuppe

3,00 €

Menü 1

Rinderroulade, Grillpfanne*, kleine Schweineschnitzel, gemischtes Gemüse**,
4 Sorten hausgemachte Rohkostsalate, Salzkartoffeln/Soße, Kartoffelgratin

15,00 €

Menü 2

Schweineroulade in Tomaten-Rahmsoße, Kleine Hähnchenschnitzel, Schweinefilet
mit frischen Champignons in Rahmsoße, gemischtes Gemüse**, 4 Sorten hausgemachte
Rohkostsalate, Salzkartoffeln/Soße, Kartoffelgratin

16,00 €

Menü 3

Tafelspitz in Kräuter-Meerrettich-Sauce, Lummerbraten mit Backpflaumen gefüllt,
Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichen in Curry-Sauce, gemischtes Gemüse**, 4 Sorten
hausgemachte Rohkostsalate, Salzkartoffeln/Soße, Kartoffelgratin

16,00 €

Menü 4

Rinderschmorbraten mit gebackenen Früchten, Kleine Schweineschnitzel, Schweinefilet
mit frischen Champignons in Rahmsoße, gemischtes Gemüse**, 4 Sorten hausgemachte
Rohkostsalate, Salzkartoffeln/Soße, Kartoffelgratin

17,00 €

Menü 5

Schweinesteaks mit Ratatouille und Mozzarella überbacken, Apfel-Calvadossauce,
Wild-Ragout in Rotwein geschmort mit Crème Fraiche, Entenkeule in Kirsch-Pfeffer-Soße,
gemischtes Gemüse**, 4 Sorten hausgemachte Rohkostsalate, Salzkartoffeln/Soße,
Kartoffelgratin

18,00 €

Festliches Menü

Geschnetzelte Rinderhüfte mit Pfifferlingen in Kräuterrahm, Mais-Hähnchenbrust in
Mandelkruste mit gebackenen Früchten, Filet vom Buntbarsch auf Blattspinat, gefülltes
Schnitzel mit Tomaten und Bergkäse, gemischtes Gemüse**, 4 Sorten hausgemachte
Rohkostsalate, Salzkartoffeln/Soße, Kartoffelgratin

19,00 €

* Grillpfanne: gemischtes Puten- und Schweinefleisch mit Zwiebeln und Pilzen

** Gemischtes Gemüse: Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen & Fingermöhren, Broccoli, Bohnen mit Speck

Dessert 1

Zwei Sorten zur Wahl: Herrencreme, Zitronencreme, rote Waldbeergrütze mit Vanillesoße,
Toblerone-Creme, Mandelcreme, Wackelpudding mit Vanillesoße, Quark mit Früchten

3,00 €

Dessert 2 „Spezial“

Zwei Sorten zur Auswahl: Tiramisu, Obstsalat, Mousse au Chocolat, Baileys Creme, Pfirsich-
Maracuja-Mousse, Eierlikör-Tiramisu, Latte Macciato-Creme mit karamelisierten Pflaumen

3,50 €

Catering & Party-Service



Ostholthoff

Frühstücksplatte

Vier halbe Brötchen, verschieden belegt

z. B. mit Gouda, Kasseler, luftgetrocknetem Schinken, Salami, bunt garniert
Partyfrikadellen, gefüllte Eier, Schinkenröllchen gefüllt mit Frischkäse

Preis
pro Person

7,00 €

Zusätzlich...

Aufpreis pro Person

mit Räucherlachs

2,00 €

mit Rührei, Schinken und Nürnberger Bratwurst

3,00 €

mit Wraps, verschieden gefüllt

1,50 €

mit Obstsalat und Quark

3,00 €

Frühstück/Brunch

Heiss aus dem Rechaud: Rührei mit gebratenem Speck, Kleine Nürnberger Bratwürstchen

Wraps mit Frischkäse und Kresse

Räucherfischplatte

Salat von Hähnchenbrust mit Ananas

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Verschiedene Käsesorten mit blauen Trauben

Salami, Kasseler und Kochschinken

Salat von Tomate-Mozzarella

Verschiedene Mini-Brötchen und Butter

Preis
pro Person

16,50 €

Zusätzlich...

Aufpreis pro Person

mit Rindfleischsuppe

2,50 €

mit Quark und Obstsalat

3,00 €

Schnittchen und Canapées

Schnittchen oder halbes Brötchen, belegt mit verschiedenen Fleisch- oder Käsesorten

Preis
pro Stück

1,00 €

Schnittchen oder halbes Brötchen, belegt mit Fisch (Lachs, Forelle, Matjes)

1,70 €

Canapées belegt mit verschiedenen Fleisch- oder Käsesorten

1,50 €

Canapées belegt mit Fisch (Aal, Lachs, Forelle, Matjes)

2,00 €

Catering & Party-Service

Ostholthoff

Fingerfood I

Kleine Schweineschnitzel, Partyfrikadellen
Gefüllte Eier, Schinkenröllchen mit Frischkäse
Gemischte Schnittchen mit Gouda und Aufschnitt
Schwarzbrot mit Käse
Wraps gefüllt mit Schinken/Käse und Thunfisch

Preis
pro Person

12,00 €

Zusätzlich...

Aufpreis pro Person

Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet und Matjes auf Schwarzbrot

3,50 €

Fingerfood II

Kleine Schweineschnitzel, Partyfrikadellen
Gefüllte Eier, Schinkenröllchen mit Frischkäse
Wraps mit Schinken/Käse und Thunfisch gefüllt
Gemischte Canapées mit verschiedenen Sorten Hart- und Weichkäse, Roastbeef,
Schweinefilet, luftgetrockneter Schinken, Räucheraal, Lachs, Krabben und Forellenfilet

Preis
pro Person

16,00 €

Zusätzlich...

Aufpreis pro Person

Hähnchenspießen mit Ananas

2,00 €

Tomate-Mozzarella-Spießen mit Pesto

2,50 €

Ihre Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Catering & Party-Service 

Ostholthoff

Fiinf gute Gründe, warum Sie sich für Ostholthoff entscheiden sollten:

1

Wir verarbeiten nur Qualitätsfleisch aus unserer Region bzw. aus Deutschland. Unser Wildbret stammt aus heimischen Revieren und unsere Forellen aus dem eigenen Teich.

2

In unserer Feinkostküche werden täglich frische Salate aus Obst und Gemüse hergestellt. Von Hand geschnitzt, geschnitten und gesteckt, dekorieren wir unsere kalten Platten kunstvoll. Unsere Antipasti-Produkte marinieren wir in Eigenregie.

3

Sämtliche Schokoladen-Mousses und Crèmes stellen wir aus belgischer Edel-Schokolade sowie mit frischer Sahne her.

Basis unserer Obstplatten, Fruchtcrèmes und Fruchttoppings sind ebenso ausschließlich Früchte oder Fruchtmark.

4

In unserer warmen Küche zaubern zehn Köche nach deutscher und internationaler Kochkunst beste Fleisch-, Fisch- und Gefügelgerichte aus regionalen Zutaten. Alle Soßen und Suppen sind hausgemacht.

5

Da bei uns alle Rohprodukte aus hiesiger und streng kontrollierter Herstellung stammen, genießen Sie alles frei von Konservierungsstoffen und lernen ein vollkommen aromatisches und natürliches Geschmackserlebnis kennen.

Das garantieren wir Ihnen!

André und Petra Tierling und das Team vom Party-Service Ostholthoff

Catering & Party-Service



Ostholthoff