



OSTHOLTHOFF
BASICS
2021



Catering & Party-Service



Ostholthoff

Warme Menüs I

ab 8 Personen

Preis
pro Person

1 Schweinelachs-Schnitzel, 1 Hähnchen-Schnitzel, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln, Champignon-Sauce, Paprika-Sauce süß-sauer, gemischte Salate 14,00 €

Grillpfanne (Gemischtes Hähnchen- und Schweinefleisch mit Zwiebeln und Pilzen), kleine Schweineschnitzel, Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln, gemischte Salate 15,00 €

Berner Röllchen (Schweineröllchen im Baconmantel mit Frischkäse gefüllt), Hähnchenbrustfilet mit Ingwer-Curry-Sauce und Früchten, kleine Schweineschnitzel, Rosmarin-Kartoffeln und Butterreis, gemischte Salate 16,50 €

Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel, Frikadellen, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin, gemischte Salate 14,00 €

Alle Menüs können gegen einen geringen Aufpreis erweitert werden:

Schnitzel vom Schweinelachs, pro Stück 3,00 €

Hähnchenschnitzel, pro Stück 3,50 €

Frikadelle, pro Stück 2,50 €

Champignonsauce und Paprikasauce 1,50 €

Gemischte Gemüseauswahl 3,00 €

Gyrossuppe (500 ml) 4,50 €

Käsesuppe (500 ml) 4,50 €

Gulaschsuppe (500 ml) 4,50 €

Reitersuppe (500 ml) 4,50 €

Chilli Con Carne (500 ml) 4,50 €

Grünkohl, Snirtje, Backschinken?
Fragen Sie nach unserer Liste für Herbst/Winter



Serviervorschlag



Serviervorschlag



Sie planen eine Feier?

Fragen Sie nach unserer Liste für Party-Buffets

Warme Menüs II

ab 8 Personen

Preis
pro Person

Vorsuppe: Rindfleischsuppe oder Hühnersuppe

3,00 €

Menü 1

Rinderrouladen, Grillpfanne, kleine Schweineschnitzel, gemischtes Saisongemüse, gemischte Salatauswahl, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln und Sauce

16,00 €

Menü 2

Rinderrouladen, Zwiebelbraten/Spießbraten/Backschinken, gemischtes Saisongemüse, gemischte Salatauswahl, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln und Sauce

17,00 €

Menü 3

Rinderrouladen, kleine Schnitzel, Hähnchenbrustfilet „Asia“ mit Ananas und gebratenem Gemüse, gemischtes Saisongemüse, gemischte Salatauswahl, Kartoffelgratin, Rosmarin-Kartoffeln, Butterreis

17,50 €

Menü 4

Kräutersteaks vom Schwein mit Pfifferlingen in Rahm, gefülltes Schnitzel mit Bergkäse, Bacon und Tomaten, Gratin vom Fjord-Lachs mit Kräutern und Blattspinat, gemischtes Saisongemüse, gemischte Salatauswahl, Macaire-Kartoffeln, Kartoffelgratin

19,50 €

Die Menüs können gegen einen geringen Aufpreis mit Desserts abgerundet werden:

Herrencreme, Mandelcreme, Rote Beerengrütze mit Vanillesauce, Toblerone-Quark-Creme, Schokopudding, Wackelpudding mit Vanillesauce, Zitronencreme, Caramelcreme

+ 3,00 €

Mousse au Chocolat, Tiramisu, Frischer Obstsalat, Weisse Schoko-Creme, Pina Colada-Creme mit gerösteter Kokosnuss, Latte Macchiato-Creme mit karamelisierten Pflaumen

+ 3,50 €

Frühstücksplatte

ab 8 Personen

Vier halbe Mini-Brötchen belegt mit holländischem Gouda, Salami, Kasseler und luftgetrocknetem Hümmlinger Schinken, gefüllte Eier, Schinkenröllchen mit Frischkäse gefüllt, Party-Mettbällchen mit Silberzwiebeln, vegetarischer Tomate-Mozzarella-Wrap

Preis
pro Person

9,50 €

Die Frühstücksplatte kann gegen einen geringen Aufpreis abgerundet werden mit...

„Müsli trifft Joghurt“ – im Weckglas angerichtet

+ 2,50 €

Räucherlachs, Forellenfilet und Räuchermatjes

+ 3,00 €

Rührei mit Tomatenwürfeln und Schnittlauch

+ 2,50 €

Goldbrauner Bacon und Nürnberger Bratwurst

+ 2,50 €

Gekochte Bio-Eier

+ 1,00 €

Salat von frischen Früchten mit Vanille-Quark

+ 3,50 €

Frühstück & Fingerfood

ab 8 Personen

Canapées (Graubrot, Körnerbrot, Wallnussbrot und Französisches Baguette belegt mit

Fisch: Aal, Räucherlachs, Garnelen und Wacholder-Forelle

Fleisch: Roastbeef, Schweinefilet und Serrano-Schinken

Käse: verschiedene Hart- und Weichkäse

Knusper-Hähnchbrust im Panko-Mantel

Salat von Tomate und Mozzarella im Mini-Glas

Gefüllte Eier mit zweierlei Kaviar

Kalbsröllchen mit Frischkäse und Kresse

Crêpes mit Graved Lachs und Dill-Senf

21,50 €

Brunch

ab 8 Personen

Salami, Kasseler und Kochschinken, luftgetrockneter Schinken mit Rosa Melone, gefüllte Eier, Wraps verschieden gefüllt, verschiedene Käse vom Brett mit Trauben, Norweger Fjord-Lachs und Forelle aus dem Buchenrauch, Salat von Tomate und Mozzarella, gemischte Mini-Brötchen, Ostholthoff's hausgebackenes Brot, Butter

Warm aus dem Rechaud:

Nürnberger Würstchen, Bacon und Pan-Cakes

19,50 €

Fingerfood I

ab 8 Personen

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 €

Das Fingerfood I kann gegen einen geringen Aufpreis erweitert werden mit...

Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet und Matjes auf Schwarzbrot

+ 3,50 €

Fingerfood II

ab 8 Personen

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

16,00 €

Das Fingerfood II kann gegen einen geringen Aufpreis erweitert werden mit...

Hähnchenspießen mit Ananas

+ 2,00 €

Tomate-Mozzarella-Spießen mit Pesto

+ 2,50 €

Fingerfood Exklusiv

ab 8 Personen

Gemischte Canapées mit verschiedenen Sorten Hart- und Weichkäse, Roastbeef,
Schweinefilet, luftgetrockneter Schinken, Räucheraal, Lachs, Krabben und Forellenfilets
(6 Stück/Pers.), Pfannkuchenröllchen mit Frischkäse und Ruccola, Salat von Räucherlachs
und Gurke im Mini-Gläschen, Rollo mit Tomaten/Mozzarella/Acetto Balsamico,
Vitello Tonnatto-Röllchen mit Erbsensprossen, leicht panierte Schweine-Medaillons
im Knuspermantel mit frischen Früchten

19,50 €

Das Fingerfood Exklusiv kann gegen einen geringen Aufpreis erweitert werden mit...

Dessertvariationen in Mini-Gläschen

+ 4,50 €

Cocktail von Greetsieler Krabben

+ 6,50 €

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit feiner Einlage

+ 3,00 €

Fünf 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.

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