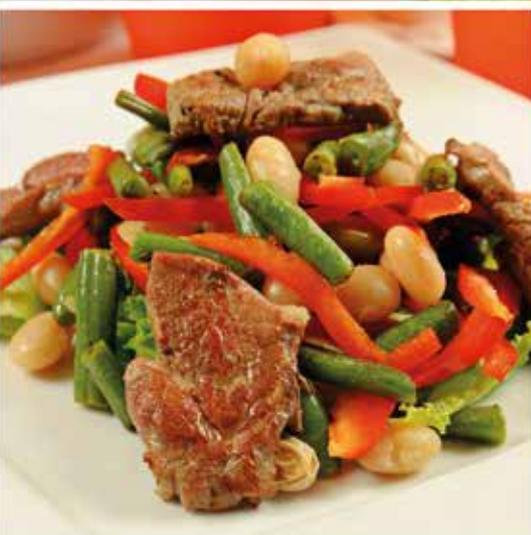




OSTHOLTHOFF  
**BASICS**  
**2021**



*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



Servievorschlag



Servievorschlag

**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**