



OSTHOLTHOFF  
**BASICS**  
2024



*Catering & Party-Service*



**Ostholthoff**

## Frühstücks-Platte

ab 8 Personen

Preis  
pro Person

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

11,00 €

## Frühstücks-Buffer

ab 8 Personen

Preis  
pro Person

Kochschinken, Salami, luftgetrockneter Schinken und Kasseler, Auswahl an Hart- und  
Weichkäse mit blauen Trauben, Räucherlachs, Wacholder geräucherte Forelle, Greetsieler  
Krabben mit Honig-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich, Tomate-Mozzarella mit Mango,  
gefüllte Eier und Spargelröllchen, Wraps mit verschiedenen Füllungen, mariniertes Gemüse,  
Eiersalat mit Curry, hausgemachter Fleischsalat, Erdbeermarmelade und Frischkäse,  
Korb mit gemischten Brötchen, Brot und Butter

21,50 €

Die Frühstücks-Platte und das Frühstücks-Buffer können Sie gegen einen Aufpreis  
abrunden mit...

+ Rührei, Nürnberger Bratwurst und Bacon	+ 4,00 €
+ Salat von frischen Früchten	+ 4,00 €
+ Kleine Pfannkuchen	+ 4,00 €
+ Rindfleischsuppe mit reichlich Einlage, Spargelcremesuppe, Kartoffelsuppe	+ 4,00 €

## Vesper-Platte

ab 8 Personen

Preis  
pro Person

Schnittchen belegt mit Mett, luftgetrocknetem Schinken und Käse, Räuchermatjes und  
Käse auf Schwarzbrot, kleine Hähnchenfilets in Pankomehl gebraten, Schweinemedallions  
mit Früchten, Kalbsröllchen mit Frischkäsecreme, gefüllte Eier, kleine Hacksteaks im  
Baconmantel mit Cornichons, Hähnchenspieße mit Paprika

18,00 €





**Sie planen eine Feier?**  
Fragen Sie nach unserer Liste für Party-Buffets

Serviervorschlag



Serviervorschlag

## Suppen

min. 8 Portionen je Sorte

Preis  
pro Person

Gulaschsuppe, Käse-Lauch-Suppe, Gyrossuppe, Rindfleischsuppe, Hühnersuppe

6,00 €

Vegetarisch: Kartoffel-Cremesuppe, Cremesuppe von Papenburger Tomaten



6,00 €

Vegan: Rote Linsensuppe mit Kokosmilch



6,00 €

Partybrötchen/Baguette

1,00 €

## Warme Menüs I

ab 8 Personen

Preis  
pro Person

### Menü A

Grillpfanne (gemischtes Hähnchen- und Schweinefleisch mit Zwiebeln und Pilzen), kleine Schweineschnitzel, Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm, gemischte Salate der Saison, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln mit Bacon und Zwiebeln

18,00 €

### Menü B

Grillpfanne (gemischtes Hähnchen- und Schweinefleisch mit Zwiebeln und Pilzen), kleine Schweineschnitzel, Hähnchenbrustfilets mit Pfirsichen in Curry-Sauce und Reis, gemischte Salate der Saison, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln mit Bacon und Zwiebeln

18,00 €

### Menü C

Paniertes Schweineschnitzel, paniertes Hähnchenschnitzel, Pilzsauce und Balkansauce, gemischte Salate der Saison, Kartoffelgratin und Röstkartoffeln mit Bacon und Zwiebeln

17,00 €

### Menü D

Pfannengyros mit Zwiebeln und Käse überbacken, kleine Schnitzel, Hähnchenkeulen, gemischte Salatauswahl, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln mit Bacon und Zwiebeln

17,00 €

### Menü E

Pfeffersteaks, Grillpfanne (gemischtes Hähnchen- und Schweinefleisch mit Zwiebeln und Pilzen), Hähnchenschnitzel, gemischte Salatauswahl, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln mit Bacon und Zwiebeln

18,00 €

### Zusätzlich gegen Aufpreis:

Gemischte Gemüseauswahl

+ 2,50 €

# Warme Menüs II

ab 8 Personen

## Vorsuppe

Rindfleischsuppe oder Hühnersuppe

Preis  
pro Person

4,00 €

## Menü 1

Rinderrouladen, Grillpfanne (gemischtes Hähnchen- und Schweinefleisch mit Zwiebeln und Pilzen), kleine Schweineschnitzel, gemischtes Saisongemüse, gemischte Salatauswahl, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln mit Soße

19,00 €

## Menü 2

Rinderrouladen, Putenbraten mit Rosmarin, Backschinken mit Ananas, gemischtes Saisongemüse, gemischte Salate, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln mit Soße

19,00 €

## Menü 3

Rinderrouladen, Hähnchenbrustfilet mit gebackenen Früchten, kleine Schnitzel, gemischtes Saisongemüse, gemischte Salate, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln mit Bacon und Zwiebeln

20,00 €

## Menü 4

Tafelspitz in Meerrettichsauce, Hähnchen in Curry mit Pfirsichen und Reis, Schweinsteaks in Pfefferrahmsauce, gemischtes Saisongemüse, gemischte Salate, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln mit Soße

21,00 €

## Menü 5

Medaillons vom Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce, kleine Hähnchenschnitzel, Rinderrouladen, Norwegisches Lachsfilet mit grünen Nudeln und Pesto, gemischtes Saisongemüse, gemischte Salate, Salzkartoffeln mit Soße, Röstkartoffeln mit Bacon und Zwiebeln

24,00 €

**Die Menüs können gegen einen Aufpreis mit 2 Desserts nach Wahl abgerundet werden:**

Wählen Sie 2 Desserts aus: Herrencreme, Mandelcreme, Mousse au Chocolate, Toblerone-Creme, Rote Beerengrütze mit Vanillesauce, Amarena-Kirsch-Creme

+ 4,00 €

## Anlieferungspauschalen:

Aschendorf 10,00 €, Papenburg 20,00 €, weitere Ziele auf Anfrage · Leihgeschirr 5,00 €/Person

**Grünkohl, Snirtje, Backschinken?**

Fragen Sie nach unserer Liste für Herbst/Winter



Serviervorschlag

Serviervorschlag



## Fingerfood 1

ab 8 Personen

Schnittchen verschieden belegt (Salami, luftgetrockneter Schinken, Kasseler, Käse)  
 Kleine Schweineschnitzel  
 Mini-Hähnchenspieße mit Ananas  
 Party-Frikadellen  
 Wraps verschieden gefüllt  
 Gefüllte Eier und Schinkenröllchen  
 Schwarzbrotecken mit Käse

+ Schnittchen mit Räucherlachs, Forelle und Emders Matjes

Preis  
pro Person

16,00 €  
+ 3,50 €

## Fingerfood 2

ab 8 Personen

Viel Handarbeit und Liebe steckt in jedem Canapé, das unsere Kalte Küche verlässt. Frau Glück, die diese Abteilung seit über 20 Jahren leitet, überwacht mit besonderer Sorgfalt die Zubereitung der kleinen Köstlichkeiten!

Die Basis unserer Canapés sind verschiedene Sorten gemischtes dunkles Brot (Körner, Sauerteig und Walnuss) und Baguette – alles reichlich belegt und ansprechend garniert.

Canapés mit **Fisch**: Aal, Räucherlachs, Forellenfilet, Grettzieler Krabben und Emders Matjes

Canapés mit **Fleisch**: Roastbeef, Norderneyer Seelufschinken, Schweinefilet und Maishähnchen

Canapés mit **Käse**: Verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse

Kleine Schweineschnitzel, Mini-Hähnchenspieße mit Ananas, Partyfrikadellen, Wraps verschieden gefüllt, gefüllte Eier und Schinkenröllchen, Schwarzbrotecken mit Käse

+ Dessertauswahl in Mini-Gläschen (min. 8 Portionen)

+ Lachs-Knuspersticks mit Krabbenremoulade (min. 8 Sticks)

+ Tomate-Mozzarella-Spieße mit Mango-Pesto (min. 8 Spieße)

+ Flusskrebssalat mit frischem Spargel (min. 8 Gläser)

Preis  
pro Person

21,00 €  
5,00 €  
5,00 €  
2,50 €  
5,00 €

# 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, Frucht-crèmes 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 Geflügelgerichte 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**