

# Herbst-Winter-Menüs

## 2024/25

Ab 10 Personen

### Menü 1

17,00 €

Zwiebelbraten  
Backschinken mit Ananas  
Spießbraten mit Pflaumen gefüllt  
Rotkohl und Sauerkraut  
Kartoffelpüree und Bratkartoffeln

### Menü 2

18,50 €

Spareribs in BBQ-Marinade  
Pfeffersteaks  
Zart gebratene Mini-Haxen  
Rotkohl und Sauerkraut  
Kartoffelpüree und Bratkartoffeln

### Menü 3

15,00 €

1 gepökelte Schweinehaxe pro Portion  
Kartoffelpüree und Sauerkraut  
  
Backschinken (500 g Rohgewicht pro Portion)  
Kartoffelpüree und Sauerkraut

### Snirtje-Essen

16,50 €

Snirtje-Braten mit Zwiebelsauce  
Rotkohl  
Eingelegter Kürbis und Rote Beete  
Bohnensalat von dreierlei Bohnen  
Salzkartoffeln und Röstkartoffeln

### Grünkohl-Essen

16,50 €

Portion Grünkohl mit geräucherter und ungeräucherter  
Mettwurst, Kasseler und gegrilltem Bauch  
Salzkartoffeln mit Sauce und Röstkartoffeln

#### Anlieferungspauschalen:

Aschendorf 10,00 €, Papenburg 20,00 €, weitere Ziele auf Anfrage.

Leihgeschirr 5,00 €/Person.

*Catering & Party-Service*

# Ostholthoff

Emdener Straße 19 a · 26871 Aschendorf · Telefon (04962) 16 80 · [www.catering-ostholthoff.de](http://www.catering-ostholthoff.de)

# **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**