

Silvester Spezial

Feiern Sie Silvester mit uns – bei Ihnen zu Hause!

Ab 8 Personen · Alle Preise pro Person

Kalte Platte/Fingerfood

Mini-Schnittchen bunt belegt mit Käse und Aufschnitt
Kleine Schweineschnitzel
Partyfrikadellen im Baconmantel
Chicken-Fingers mit Früchten
Wraps mit Frischkäse, Wildkräutersalat und Nüssen
Gefüllte Eier
Gefüllte marinierte Antipasti
Schwarzbrotecken mit Gouda

16,00 €

Erweiterbar mit Schnittchenplatte mit Fisch
Räucherlachs, Forelle und Matjes

3,50 €

Suppen

Rindfleischsuppe, Gulaschsuppe, Gyrossuppe, Käse-Lauch-Suppe
inkl. Baguette und Mini-Brötchen
500 ml pro Person

7,00 €

Silvester 1

Hähnchenschnitzel
Schweineschnitzel
Jäger- und Balkan-Sauce
gemischte Salatauswahl
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

18,00 €

Silvester 2

Gyros mit Zwiebeln und Käse überbacken
Schweinesteaks mit Pfefferrahmsauce
Kleine Schweineschnitzel
Gemischte Salatauswahl
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

18,00 €

Silvester 3

Rinderrouladen
Grillpfanne (gemischtes Hähnchen- und Schweinefleisch mit Zwiebeln und Pilzen)
Kleine Schnitzel
Salzkartoffeln mit Sauce, Kartoffelgratin
Gemischte Gemüseauswahl
Gemischte Salatauswahl

20,00 €

Silvester 4 (ab 15 Personen)

Hähnchengeschnetzeltes mit Früchten in Currysauce und Reis
Grillpfanne (gemischtes Hähnchen- und Schweinefleisch mit Zwiebeln und Pilzen)
Käse-Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce
Currywurst-Pfanne mit Paprika und Zwiebeln
Gemüsegratin und Kartoffel-Drillinge
Salatbuffet
Wraps verschieden gefüllt
Party-Frikadellen mit Silberzwiebeln
Gefüllte Eier
Brötchenkorb und Butterteller

22,00 €

Catering & Party-Service



Osthoff

Emdener Straße 19a · 26871 Aschendorf
Telefon (04962) 16 80 · Telefax (04962) 13 04
www.catering-osthoff.de

Preisänderung, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten

Da wir das Wetter zu Silvester nicht vorher-sagen können und viele Kunden erwarten, planen Sie die Abholung Ihrer Bestellung – falls nicht anders vereinbart – bis 19:00 Uhr!

**Rückgabe nur am Donnerstag, 02.01.2025
von 9:00 bis 17:00 Uhr**

Betriebsferien vom 03.01. bis 23.01.2025

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