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

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