

Herbst-Winter-Menüs

2025/26

Ab 10 Personen

Herbst/Winter 1

19,00 €

Backschinken mit Ananas
Zwiebelbraten
Spießbraten
Rotkohl und Sauerkraut
Bratkartoffeln und Kartoffelpüree

Herbst/Winter 2

19,00 €

Snirtje-Braten in Zwiebelsauce
Kasseler mit Ananas
Spießbraten mit Backpflaumen gefüllt
Rotkohl und Sauerkraut
Bratkartoffeln und Kartoffelpüree

Herbst/Winter 3

17,00 €

Backschinken in Zwiebelsauce
(500 g Rohgewicht pro Portion)
Rotkohl und Sauerkraut
Bratkartoffeln und Kartoffelpüree

Snirtje-Essen

18,00 €

Portion Snirtje-Braten mit Zwiebelsauce
Rotkohl
Eingelegter Kürbis und Rote Beete
Salat von dreierlei Bohnen
Bratkartoffeln und Salzkartoffeln mit Sauce

Grünkohl-Essen

18,00 €

Portion Grünkohl mit geräucherter und
ungeräucherter Mettwurst und Kasseler,
Bratkartoffeln und Salzkartoffeln mit Sauce

Anlieferungs pauschalen:

Aschendorf 10,00 €, Papenburg 20,00 €
Weitere Ziele auf Anfrage

Catering & Party-Service

Ostholthoff

Emdener Straße 19 a · 26871 Aschendorf · Telefon (04962) 16 80 · 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 Fruchtmarmelade.

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